

RONCO DEL GELSO

TRAMINER PASSITO "AUR"

IGT delle Venezia



Wie entsteht ein Wein? In einem Betrieb wie dem meinen, entsteht er sicherlich nicht aus irgendwelchen Marktforschungsstudien, sondern durch einfache Intuition, durch meine Überzeugung oder die Überzeugung eines anderen Familienmitglieds. Ich muss ehrlich zugeben, dass ich nie gedacht hätte, einen süßen Wein herzustellen, aber genau das ist der Fall. Zum Aur kann ich folgende Geschichte erzählen: Vor ein paar Jahren wurde ein an unsere Landwirtschaft angrenzendes Grundstück zum Verkauf angeboten, das Angebot war verlockend, wonach wir einen Bankkredit aufnahmen und den Kauf tätigten. So weit, so gut, aber das größte Problem kam erst: diese 18.000 Quadratmeter sind mit Traminer-Weinreben bepflanzt und der einzige Wein, der mir wirklich nicht schmeckt, ist ein trockener Traminer. Die Reibung zwischen dem süßen und aromatischen Duft und dem trockenen, salzigen Geschmack ist genau das Gegenteil der Merkmale, die ich meinen Weinen zu geben versuche. In jenem Zeitraum hatte ich wirklich viele Traminer aus aller Welt verkostet, aber meine Überzeugung blieb die gleiche. Nur Traminer mit einem süßen Abgang überzeugten mich, und noch mehr die Trockenbeerlesen. Aus diesen Verkostungen ist das Projekt für diesen süßen Wein entstanden, den ich AUR genannt habe, was im Friulanischen soviel wie „Gold“ bedeutet. Ich habe einen Trocknungsraum gebaut und versucht, zu verstehen, wie ein qualitativ hochwertiger süßer Wein aus einer Qualitätstraube gemacht wird. Das Ergebnis, das dem Consumer hoffentlich mundet, ist in einer 0,375-cl-Flasche enthalten.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 4000 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: unbekannt

Produktion je Stock: 1,5 – 2,0 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung von überreifen Trauben

Mazeration: nein

Fermentation: mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 1 Jahr lang in kleinen Eichenholzfässern

Milchgärung: ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Ein Meditationswein und würdiger Abschluss eines jeden Essens, passt sehr gut zu Weichkäse und Ziegenkäse. Ausgezeichnet auch zu Entenstopfleber.