






*Tre Bicchieri für den Basis-Aglianico!*

Rotwein · Italien · Basilicata · Aglianico del Vulture



## Grifalco, Gricos

2017  
Gricos, Aglianico del Vulture DOC

-  Italien
-  Aglianico
-  Jetzt bis 2028
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  ITA.251326.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl  Gambero Rosso 

18 | 20      3 | 3

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

Verhältnismässig kurze Gärung im Stahltank und anschliessende Malo und Ausbau in einer Mischung aus grossen Holzfässern und französischen Tonneaux (zweite Passage).

#### Degustationsnotiz

Schon der Basis-Aglianico von Grifalco ist im renommierten Weinführer «Gambero rosso» mit den begehrten Tre Bicchieri ausgezeichnet! Der Gricos wird aus den jüngeren Reben (1030 Jahre alt) der verschiedenen Lagen in den Gemeinden Venosa, Maschito und Forenza produziert. Verhältnismässig kurze Gärung im Stahltank und anschliessende Malo und Ausbau in einer Mischung aus grossen Holzfässern und französischen Tonneaux (zweite Passage). Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen. Vulkanisch dominierte, extrem spannende Nase, Asche, Rauch und reife Pflaumen. Am Gaumen sehr saftiger, fruchtiger Auftakt. Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und wieder Pflaumen. Der Wein hat einen wunderbaren Schmelz. Die sortentypische Säure behält ihn sehr frisch und in schöner Balance. Sehr feine, perfekt integrierte Tannine. Im Abgang gibts als Bonus noch einen Hauch Schokolade. Intensiver, langer Finish. Ein absolut gelungener, sehr eleganter und zugänglicher Aglianico, den man bereits heute herrlich geniessen kann!

#### Infos zum Produzenten

Das Weingut Grifalco in Venosa an den Hängen des Monte Vulture wurde 2004 von Fabrizio und Cecilia Piccin gegründet. Bis dahin waren sie 30 Jahre erfolgreiche Winzer im toscanischen Montepulciano. Doch die Toscana wurde ihnen zu kommerziell und zu touristisch, sie verkauften das Weingut. Auf der

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Suche nach einer neuen Herausforderung wurden sie in der Basilicata am Monte Vulture fündig. Hier war es ruhiger, wilder und abgelegener als in der pittoresken Toscana, sie tauschten sozusagen Sangiovese gegen Aglianico ein. Der Name des Weinguts sollte das Vergangene und das Neue vereinen. Aus den Begriffen Grifone (Symboltier der Region Montepulciano) und Falco (eine Hommage an die neue Heimat Basilicata und die dort durch den König und Kaiser Friedrich II eingeführte Tradition der Falknerei) entstand das Wortspiel Grifalco. Die beiden sympathischen Söhne Lorenzo und Andrea sind seit 2011 für das Weingut verantwortlich. Lorenzo studierte im piemontesischen Alba Önologie und kümmert sich um die Weinberge und die Herstellung der Weine. Andrea widmet sich den kommerziellen Aspekten. In gewisser Weise sind die Piccin-Brothers das männliche Pendant zu den bei unseren Kundinnen und Kunden bestens bekannten Tibaldi-Schwestern aus dem Roero dynamisch, passioniert und mit Leib und Seele Winzer! Grifalco bewirtschaftet auf 16 ha (70'000 Fl. Jahresproduktion) ausschliesslich Aglianico- Rebstöcke im Alter von 10 bis 80 Jahren, die Bezeichnung «Aglianico-Profis» ist wohl nirgends so treffend wie hier. Seit 2007 werden sämtliche Grifalco-Weine biologisch produziert, sie sind auch entsprechend zertifiziert. Die Aglianico-Traube ist in der Vinifikation eine Diva. Die auf dem Markt erhältlichen Weine sind oft zu streng und zu tanninreich, manchmal zu üppig und gelegentlich zu bitter. Die Weine von Grifalco hingegen wirken in dieser Beziehung fast wie von einem anderen Stern. Die Familie Piccin hat ihr Geheimrezept gefunden, um den Aglianico etwas zu zügeln ohne ihm aber die Authentizität, Tiefgründigkeit und Kraft zu nehmen. Es sind finessenreiche und überaus elegante Botschafter der Aglianico- Traube. Die für süditalienische Verhältnisse tiefen Alkoholwerte von 1313.5% zeugen von der filigranen Handschrift des Winzers.