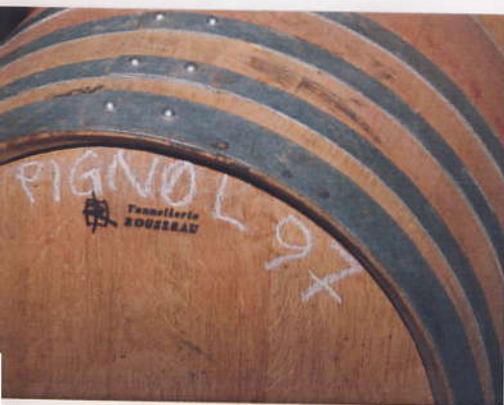


Pignolo

Der Pignolo kann zu den ältesten friulanischen autochthonen Rebsorten gezählt werden, es ist gesichert, dass diese Traube ihre Heimat in den Weinbergen der Abtei von Rosazzo im Anbaugebiet Colli Orientali hat. Dies geht aus Dokumenten aus dem Jahre 1398 hervor. In den folgenden Jahrhundert geriet der Pignolo jedoch in Vergessenheit und schien schon ausgestorben zu sein. Die Wiederentdeckung des Pignolo verdanken wir Walter Filiputti, der im Jahre 1978, als er in der Abtei von Rosazzo tätig war, an einer nach Süden gerichteten Wand zwei alte Pignolo Rebstöcke vorfand. Dieser Glücksfall kann durchaus als Geburtsstunde des jenes Pignolo bezeichnet werden, der heute zu den ganz großen Rotweinen Friaul Julisch Venetiens zählt.

Der Pignolo ist ein unvergleichlicher Wein mit intensiv rubinroter Farbe, mit einem ausgeprägten, aber ausgeglichenen Tanninspiegel und einem kräftigen Weichsel- und Kirscharoma.



Fulvio Bressan, Farra d'Isonzo

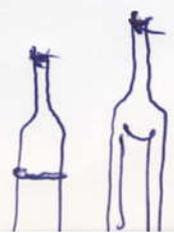
Der Pignolo hat seinen Meister in der Person von Fulvio Bressan, einem der schillerndsten Weinmacher Friaul Julisch Venetiens gefunden.

Als ich Fulvio Bressan im Oktober 2006 das erste mal besuchte, war er gerade damit beschäftigt, den Pignolo vom Jahrgang 1998 abzufüllen. Dies sagt schon sehr viel über seine Philosophie über Wein aus. Bevor ich ihn über seine Art der Weinerstellung ausfragen

konnte, schleppte er mich in einen der Weingärten unweit seines Hauses, zeigte mir die „Erziehungsart“ seiner Weinstöcke und wie er mit dem Rebschnitt die Produktionsmenge beschränkt, damit ich ihn schon vor der Diskussion, wie er sagte, überhaupt verstehe. Das anschließende mehrstündige Gespräch über seine Weinphilosophie war nur mehr eine Draufgabe und diente lediglich der Feinabstimmung zur Formung seines Persönlichkeitsbildes sowie zu seinen Vorstellungen und Visionen. Bei Fulvio Bressan ist nichts „normal“, angefangen vom Sortenspiegel seiner Weine, über deren Vinifikation und Reifung, bis zu seiner Verkaufsstrategie.

Für meinen Freund Fulvio

DAPF





Fulvio Vater hat schon vor 40 Jahren Wein gemacht, Fulvio hat als ausgebildeter Psychologe das Weingut vom Vater übernommen, das er nach alter Tradition unter Beachtung von Jahrhunderte langen Erfahrungen seiner Vorfahren im Weinbau weiterführt.

„When you forget your history, you forget yourself“

ist ein Leitspruch Fulvios.

Fulvio hat sich auf die Produktion vorwiegend alter autochthoner Weinsorten wie Schiopettino oder Piognolo spezialisiert, sein Weinangebot wird durch Pinot Nero, Verduzzo Friulano und Pinot Grigio ergänzt.

Die Qualität des Weins entsteht in erster Linie im Weingarten, im Keller drückt der Winzer dem Wein nur mehr seine persönliche Handschrift auf. An diese Aussage hält sich Fulvio strikt, durch seine selbst auferlegte Mengenbeschränkung kann er zwar weniger Trauben, diese aber von höchster Qualität ernten. Der Hektarertrag für seinen Pignolo beläuft sich deshalb lediglich auf etwa 4000 kg. In weniger guten Jahren wie etwa 2005 hat er lediglich Schiopettino geerntet, auf die Ernte der restlichen Sorten hat er überhaupt verzichtet und die Trauben „für die Vögel“ am Stock belassen.

Fulvio lässt die Trauben nach dem Reiben etwa 30 Tage auf der Maische ohne Hefezusatz vergären, da er glaubt, dass zugesetzte Hefe einen Teil des terroirtypischen Geschmacks nimmt. Nach dem Abpressen der durchgeregorenen Maische kommt der Wein für mindestens 5 Jahre in große Holzfässer zu 2000 Liter. Erst nach einer weiteren Nachreifung von etwa eineinhalb Jahren in der Flasche darf der Wein das Weingut verlassen.

Der Pignolo von Fulvio zeichnet sich durch eine intensiv dunkle rubinrote Farbe aus, Säure, Gerbstoffe und Alkohol stehen zueinander in wunderbarer Balance und Harmonie. Der Wein hat einen kräftigen, eleganten Körper, trotz der langen Lagerung wirkt der Wein fruchtig, er kann sein ganzes Potential erst richtig entfalten, wenn er drei Tage vor dem Trinken geöffnet wurde.

„I know that I am a crazy man.“

„When you respect the nature, the nature respects you.“

▷ (Fulvio Bressan)

