Azienda Agricola Nuova Cappelletta

Rebsorten:
Chardonnay
Cortese
Barbera
Nebbiolo
Grignolino
Freisa

Gesamtanbaufläche:
49 ha

Böden:
Lehm
Kalkstein

Qualität:
Bio seit 1984

Anbaugebiet:
Piemonte

"Nuova Cappelletta" war sozusagen das Hobby von Adele Fracchia, Tochter einer Turiner Industriellenfamilie. Über ihr Interesse an gesunder Vollwerternährung fand sie Zugang zur Anthroposophie und stellte die 1965 erworbene Azienda vollständig auf biodynamische Anbaumethoden um. Es werden insgesamt 220 ha bewirtschaftet. Begrünte Weinberge und Getreidefelder mit Fruchtfolge wechseln sich ab mit kleinen Wäldern, Büschen, Heckenstreifen und Teichen und bilden einen wertvollen Lebensraum für Insekten, Amphibien, Wirbeltiere und besonders viele Arten von Stand- und Zugvögeln. Nur 36 ha werden für den Weinbau genutzt. Rebsorten sind die piemonteser Klassiker: Barbera, Nebbiolo, Grignolino, Cortese und auch Chardonnay fühlt sich hier sehr wohl. Neben dem Weinbau wird hier Hartweizen für Vollkornpasta angebaut und extensiv Rinderzucht betrieben. Die Rinder werden lediglich gehalten, um biologisch-dynamische Präparate für den eigenen Gebrauch sowie für fast alle Demeter-Erzeuger im Piemont herzustellen. Entsprechend freundlich wird hier mit den Rindern umgegangen.
Das Weingut im Herzen der Gemeinde Vignale Monferrato, ist perfekt ausgestattet. Es gibt ein kleines betriebseigenes Weinlabor und eine Önologin, die Anbau und Ausbau der Weine überwacht. Der Keller ist vollständig mit Edelstahlfässern bestückt, die den Wein davor schützen, bei der Gärung und Lagerung mit dem Luftsauerstoff zu reagieren. Dieser vor allem bei der Erzeugung von leichten, frischen Weißweinen nötige 'reduktive Ausbau' erzielt auch bei Rotweinen erstaunliche Ergebnisse. Der "Barbera del Monferrato" wird in diesem Sinne modern ausgebaut und behält, unterstützt durch die schonende Kohlensäuregärung, seine besonders milde, gerbstoffarme Frische und Leichtigkeit und schmeckt dennoch voll und fruchtig. Seit vielen Jahren führt Alessandro Uslenghi, der Sohn von Frau Fracchia, das Gut und versucht, die Ideen und Ideale seiner Mutter weiter zu entwickeln. Nach einigen Jahren des Experimentierens ist der ohne Schwefelzusatz vinifizierte und abgefüllte Barbera SSA 500 stets ein hervorragender kraftvoller Wein mit opulenter Frucht. Kein Wein für die Ewigkeit, aber für 5-7 Jahre sicher ein Gedicht, für das sich die geduldigen Versuche lohnten. Die Trauben für den ungeschwefelten Barbera wachsen im „Vigneto Novareto“, der wie ein natürliches, nach Süd-Südost geöffnetes Amphitheater geformt ist. Die Ausrichtung und stetiger leichter Wind bringen äußerst gesunde Trauben

VIVO LO VIN

hervor, was gerade für ungeschwefelte Weine sehr wichtig ist.