

Vin & Organic Products

Rebsorten:
Garganega
Corvina
Rondinella

Gesamtanbaufläche:
18 ha

Qualität:
Bio seit 2000

Anbaugebiet:
Veneto

Alessandro Lanza und Paolo Fusina kommen beide aus den linken Zusammenhängen der damals jungen Bioszene um die Stadt Verona. Die jungen Landwirte im Veneto litten unter den geringen Erträgen in der Landwirtschaft, der allgegenwärtigen Landflucht und gerade im Norden Italiens der extensiven Nutzung aller erdenklichen chemischen Hilfsmittel, die eingesetzt wurden, um die Landwirtschaft zu industrialisieren. Eine Gruppe von Landwirten und engagierten Stadtmenschen aus Verona fand sich zusammen. Sie besetzten einige brachliegende Ländereien und gründeten eine Kooperative (Cooperativa 8 Marzo). Die Kooperative bewirtschaftete in den folgenden Jahren und bis weit in die 1990er-Jahre mehrere Weinberge. Darunter die Einzellage ‚Valpolicella Grola' sowie einige Hektar in Bardolino und Soave. Die Weine wurden in angemieteten Weinkellern ausgebaut, da es am Betriebssitz von OTTOMARZO keinen Platz gab - dort wurde intensiv fantastischer Bio-Käse produziert und in den alten Gemäuern ein schönes Agriturismo mit Restaurant aufgebaut. Die Sache mit dem Wein war etwas nebensächlich und daher entschieden sich Alessandro und Paolo, beide Weinliebhaber und Besitzer einiger Hektar Rebflächen um Pescantina, einen eigenen Weg zu gehen. Sie gründeten Vin & Organic Products, einen Vertrieb für italienische Bioweine und dazu eine Weinbar in der Nähe von Verona. Parallel bauten sie auf den 8 ha Rebfläche weiter die Trauben für ihre eigenen Weine an. Die Vinifikation wird in einem einfachen eigenen Weinkeller organisiert. Rebsorten sind die klassischen Sorten des DOC Valpolicella: Corvina, Rondinella, Molinara und die weiße Garganega als Basis für den Bianco di Custoza. Für einige andere Weine werden von kleinen Betrieben Trauben hinzugekauft und so können sie auch eigenen Soave oder Bardolino anbieten.

VIVO LO VIN