

IL CUPO

MARCHE IGT

2014

ESTHER HAUSER

piccoli produttori GRANDI VINI

Beschreibung des Herkunftsgebietes

| | |
|------------------|---|
| 1.1. Geographie: | an der Grenze zwischen den Gemeinden Staffolo und San Paolo, zwei der Castelli di Jesi auf dem Südlichen Hängen des Esino Tals in den mittel Marken (Provinz Ancona). |
| 1.2. Klima: | <p>kalter Winter mit Frost und strenge Nord Winde aus den Balkanen und der Nord Adria der oft mit sich Schnee bringt; regnerischer Frühling, lange warme und trockene Sommer, windischer und trockener Herbst der mit den ersten leichten Regen November endet.</p> <p>Jahrgang 2014: sehr frisches bis kaltes Jahrgang mit lange niederschläge im Sommer wie im Herbst die die Reife und die Lese verspätet haben. Viele Trauben haben es nicht Überlebt. Nur die zwei Spätreifende Rebsorten der Marken haben es gut Überstanden: Verdicchio und Montepulciano. Dieser wurde auf den Hügeln von S.Paolo und Staffolo wo sich der kleine Weinberg von Esther Hauser befindet sogar bis Anfang November geerntet. Es wurden mehrere Ernten durchgeführt um nur die Trauben mit der optimalen Reife zu lesen.</p> |
| 1.3. Geschichte: | <p>Das Stückchen Land wo sich das Weingut von Ester Hauser befindet ist ein Teil des ehemaligen Besitzes der terra delle Zitelle (die Erde der Unverheirateten) welches vom Priester von San Paolo verkauft wurde um jedes Jahr eine der unverheirateten Jungfrauen des Dorfes zu schmücken (die sonst wegen Armut nie einen Ehemann gefunden hätte und oft durch Prostitution sich das Brot verdienen mußte). Der Priester hieß Don Agabiti und das fest der Unverheirateten wird noch heute, seit damals, jedes Jahr gefeiert (durch verschiedene Prüfungen wird die Beste ausgesucht und ihr wird ein Preis in Geld erteilt).</p> <p>Nach verschiedene Besitzer Änderungen gelang es Ester Hauser dieses Stück Erde (ca.5 Hektar) 1995 zu kaufen (schon bearbeitete Ester es aber seit 1991).</p> <p>Ein Teil ist "dei tulipani" genannt weil dort die wilde Tulpen sich stark verbreiten, vor allem an den Wurzeln der Jahrhunderte alten Olivenbäumen.</p> |

kurze Beschreibung der Trauben und der benutzten Klone

| | |
|---|---|
| 2.1. ampelographisch (Eigenschaften der Rebsorten): | Montepulciano aus alte lokale Stöcke selektiert die aus den Hügeln des inneren Esino Tals stammen. Damals wurden die Klone vom Oenologen Giancarlo Soverchia persönlich selektiert. Die einzige Reihe Cabernet stammt aus italienischen Klone. |
| 2.2. Weiteres (Eigenschaften der Trauben): | Montepulciano ist eine einheimische Rebsorte die vor allem in mittel- und Süd Marken, nord Abruzzen und teilweise Ost Umbrien verbreitet ist. Gerade dort wo sich die Umbrische Bevölkerung ca. 1.000 v.C. vor Römer und Etrusker ansiedelte. Es handelt sich um eine spätreifende Rebsorte die nicht zu gewaltige Regen und Wassermangel gut erträgt, im Gegenteil von Sangiovese, und ist für extreme Zucht Konditionen geeignet und sehr Alterungs fähig. |
| 2.3. Anteil der Rebsorten: | 100% Montepulciano reinsortig |

der Weinberg

| | |
|---------------|--|
| 3.1. Herkunft | contrada Coroncino, an der Grenze zwischen den Gemeinden Staffolo und San Paolo, im contado von Jesi-AN. |
| 3.2. Höhe: | 340 meter auf Meeresniveau |
| 3.3. Hang: | süd-ost |
| 3.4. Boden: | sehr lehmig mit mineralische Schichten die vom Meer gebildet worden sind |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | als sich diese Hügeln, nach der Glätscherzeit unter dem Meereswasser befanden. |
| 3.5. Alter der Stöcke: | 28, 20 und 10 Jahre |
| 3.6. Dichte des Anbaus: | 4000 Stöcke pro Hektar ungefähr |
| 3.7. Zuchtsystem: | doppelter Guyot |
| Erzeugungsverfahren des Weines | |
| die Arbeit im Weinberg | |
| 4.1. Hektarertrag: | 3-3,5 Tonnen Wein pro Hektar die von ca.5 Tonnen Trauben gewonnen werden |
| 4.2. vor der Lese: | erster grüner Schnitt im Frühling, ein zweiter folgt nach der Blüte, Blätter Reduzierung in Juli, dritte Boden Lese zur Entfernung der „Ohren“(bei dem Montepulciano) in August. |
| 4.3. Zeitspanne der Lese: | Ende Oktober bis Mitte November |
| 4.4. Art der Lese: | mit Hand in 12 Kilo Kästchen |
| 4.5. Anderes: | 4-5 Reife Lesen während der Ernte (Triage) |
| die Arbeit im Keller | |
| 5.1. Auslese der Trauben: | die Trauben werden einzeln bei der Lese am Stock selektiert |
| 5.2.. Vinifizierung: | Entraspung und Pressung, 20 Tage Gärung auf den Maischen, danach in kleine Eichholzfässer wo die malolaptische Gärung statt findet |
| 5.3. Reifung: | 18 Monate in französische Barriques von verschiedener Herkunft und Alter. Es folgt eine sehr leichte Filtrierung vor der Abfüllung. |
| 5.4. Verfeinerung: | mindestens 6 Monate in der Flasche |
| 5.5. abgefüllte Flaschen im Jahrgang: | 1.500 |
| 5.6. Ideen für die Zukunft: | Den Verschnitt auf 90% Montepulciano und 10% di Cabernet bringen, die Reifung im Eichholzfass auf 12 Monate in alten Fässern zu reduzieren. |
| Beschreibung | |
| 6.1. Jahrgang: | 2014 |
| 6.2. Bezeichnung: | Indicazione Geografica Tipica (IGT). [Typische Geografische Bezeichnung] |
| organoleptische Eigenschaften: | |
| 7.1. Farbe: | tiefes intensives und leuchtendes Rubinrot mit viola Reflexe |
| 7.2. Aroma: | schöne reife Frucht die nie in marmeladige oder gekochte Töne reicht. Nach klare Maulbeere und Kirch Noten erkennt man Kakao, Gewürze (Zimt, Muskatnuß). Die Beiträge der Holzfässer sind sehr ausgewogen und mischen sich perfekt mit der Frucht ohne sie zu bedecken. Man erkennt auch deutliche und angenehme Leder und Tabak Noten. |
| 7.3. Geschmack: | Im Mund, wie alle Weine die nicht gefälscht und zerspielt sind werden alle Versprechungen der Nase behalten. Man erkennt die typischen Geschmacks der Rebsorten vor allem die des Montepulciano. Die Brombeere und Maulbeere mehr als die Kirche, Leder zusammen mit Lakritze Noten und Erinnerungen an Schwarzer Pfeffer im Finale. |
| 7.4. Nachgeschmack: | Lang und anhaltend, es bleiben Spuren die an Aprikosen und Pflaumen erinnern und in einer Lakritze und getrocknete Feige enden. |
| 7.5. empfohlene Kombinierungen: | Hervorragend mit lokalen Wurstwaren wie Lonza, Lonzino, Roher Schinken und reiner Ciauscolo. Er begleitet auch sehr gut ein Teller Tagliatelle mit Markiganischen Ragù (ai rigagli), coratella, Lamm vom Grill, gebratenes Kaninchen, Schweinerippchen so wie Wildschwein und Markiganisches Kalbfleisch vom Grill. Man kann auch die Verbindung mit Seebarsch und Dorade wagen wenn diese in der nahen Adria gefischt sind und also viel salziger und geschmackvoller schmecken. Mit einen Glass Cupo kann auch Sardoncini scottadito und andere Geschmacksreiche, gewürzte und manchmal scharfe Fischgerichte der Region exzellent genießen. |
| Chemische Eigenschaften: | |

| | | | |
|---|-------|----------------------|----------------------------|
| 8.1. Alkohol: | 14,32 | 8.6. pH: | 3,57 |
| 8.2. gesamte Säure: | 5,48 | 8.9. Trockenextrakt: | 33,1 |
| 8.3. flüchtige Säure: | 0,70 | 8.7. Aschen: | |
| 8.4. SO2 gesamt: | 76 | 8.8. Restzucker: | <1,0 |
| 8.5. SO2 frei: | 18 | 8.9. Abfüllung: | 🍷 23 August 2016 abgefüllt |
| 8.9.weiteres: | | | |
| 📖 2 Rote Gläser im Gambero Rosso Führer | | | |
| 📖 2. Bester Rotwein der Marken im Vini d'Italia de l'Espresso Weinführer | | | |

die Idee des Weines:

einer der besten Ausdrücke der Rebsorte Montepulciano Rebsorte zu schaffen in all seiner Komplexität, Reiche und Grossartigkeit. Ohne an der Typizität zu verzichten.

Jedoch in einer natürlichen und nicht vom Holzausbau verfälschten Art.

Rebsorte und Terroir in seiner höchstmöglichen Ausfaltung.