



Valtellina Superiore DOCG

Zanolari Stägafässli 2021

CHF 16.00

75cl
13.5%
Valtellina
Nebbiolo
AN 9424721

Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. Tiefes, würziges Bukett nach dunklen Beeren & wenig Zedernholz. Ausgewogener, eleganter Gaumen mit zarter Frucht und süsser Aromatik. Langes, volles Finish.

Herstellung

15 tägige Maischegärung imahltank und Ausbau während 12 Monate in 3000 Liter Eichenholzfasern aus Frankreich. Ein minimaler Teil wird in Barriquen „aromatisiert“ für 6 Monate und kommt am Schluss wieder dazu. 10 Monate weilt der Wein noch auf der Flasche. Die „Stäga“ ist bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. Das älteste Exemplar bei uns datiert aus dem Weinjahr 1924. Der neue Auftritt wurde im April 2014 realisiert.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Grosse Stücke vom Rind und Kalb. Dann Geflügel ganz am Stück zubereitet. Deftige Eintöpfe. Grillierte Gemüse. Käse vielleicht nicht zu reife Sorten mit Früchtekonfit oder Honig serviert. Eine knusperige in Butter gebratene frische Rösti mit Käse und Speck. Rohschinken von der Wildsau, ein Fladenbrot und etwas Käse reichen = einfaches Essen und grossartiger Wein.

Spezielles

Stägafässli – ein bedeutsamer Name und bereits 1895 wurden die ersten Flaschen mit diesem Namen in Chur abgefüllt. In alten Zeiten haben die Weinbauern im Valtellina ihre besten Fässer unter der «Kellerstäga» gelagert, also unter der Treppe zum Keller. So kam das «Stägafässli» zu seiner Bezeichnung, die immer als Synonym für die gehobene Qualität galt. Das Stägafässli ist im Markenregister eingetragen und sicher eine der ältesten Schweizer Weinmarken. Mit hohen und wiederum tiefem Wellengang (Qualität). Doch dies is passé! Das Veltlin ist nach dem Piemont der zweitgrösste Produzent von Nebbiolo-Trauben.



Zanolari Stägafässli 2021

Produzent

Alles begann 1875 mit Tabak im Poschchiaviner Dorf Zalende nahe der italienischen Grenze zur Stadt Tirano. Tabak trocknete den Mund aus und so lag es nahe, dass etwas Flüssiges dazu hergestellt werden musste. Zwei Namen verbinden sich seither zu einem Begriff: Veltliner & Zanolari. Jedoch nie mit eigenem Rebbesitz.

Die Weine aus der Sorte Nebbiolo wurden von Zanolari seit jeher als Jungwein eingekauft und nach erfolgter Reifung im eigenen Weinkeller abgefüllt. 1880 wird die Firma in die Bündner Hauptstadt Chur verlegt, weil sich der Standort wesentlich besser für den Geschäftsauf- und Ausbau eignete.

Es gab wohl nur wenige Schweizer Haushalte und Restaurants, wo in den 50er bis 80er Jahren keine Kiste Wein von Zanolari Chur gestanden hat. Zanolari selektiert und kauft die Weine immer noch vor Ort. Unser Ziel ist es nicht,

aus den feinen Nebbiolo dichte und konzentrierte Südtaliener zu machen. Doch Farbe, Frucht und ein dezenter Barriqueinsatz sind Pflicht. Und wir vergessen die grosse Geschichte nie – die Etiketten widerspiegeln immer Elemente, die bereits einmal im Markt waren. Die Weine werden im Val Poschiavo, in Mese sowie in der Bündner Herrschaft abgefüllt.

Region

Wenn es um grosse Weine aus Italien geht, führt kein Weg an der Region Valtellina vorbei. Eingebettet in die Alpenlandschaft der Lombardei, hat sich Valtellina in den letzten Jahrzehnten als eine der grossartigsten Weinregionen des Landes etabliert. Dabei reicht der Ursprung dieser Erfolgsgeschichte bis ins Jahr 1985 zurück, als die erste grosse Welle der internationalen Anerkennung mit dem Anstieg der Qualität und Beliebtheit der hier produzierten Weine begann. Heute erstreckt sich das Weinbaugebiet Valtellina über etwa 1.500 Hektar und produziert jährlich eine feine Menge an Rotweinen, die sich insbesondere durch ihre Eleganz und Komplexität auszeichnen. Die Hauptrebsorte in Valtellina ist der Nebbiolo, auch bekannt als Chiavennasca in dieser Region, der die charakteristischen Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Blumen entfaltet. Ergänzt wird das Repertoire durch kleinere Mengen an Pinot Noir und anderen regionalen Sorten. Die besondere geographische Lage – in einer steilen, terrassierten Umgebung entlang des Flusses Adda, auf Höhenlagen zwischen 300 und 900 Metern über dem Meeresspiegel – sowie die einzigartigen Böden aus Schiefer und Mergel bieten ideale Bedingungen für den Weinbau.

Zu den renommierten Bezeichnungen der Region gehören der Valtellina Superiore DOCG, der sich durch seine Komplexität und Tiefe auszeichnet, und der Sforzato di Valtellina DOCG, ein kraftvoller, auf natürliche Weise vergorener Wein, der das volle Potenzial der Nebbiolo-Traube ausschöpft. Nebst diesen grossen Rotweinen gibt es auch wenige aber hochinteressante Weissweine, hergestellt aus Chardonnay-Trauben. Mittlerweile zählt die Region Valtellina zu einer der wichtigsten Weinbauregionen Italiens, die sich

insbesondere durch ihre Spitzenweine auszeichnet, welche ganz klar dem kompromisslosen Handwerk geschuldet sind.