



BOLOGNANI

“Il vino e la poesia della terra.”

Mario Soldati

La messa dei villeggianti, 1959





MAISON MARTIN MARGIELA
AUTUMN & WINTER
2013/14
50% COTTON



BOLOGNANI

Wir sind ein Familienbetrieb, der von uns Geschwistern - Diego, Sergio, Renzo und Lucia - geleitet wird und mit der hartnäckigen Unterstützung von Mamma Armida herangewachsen ist.

Der Beginn der Tätigkeit am heute historischen Sitz geht auf das Jahr 1952 zurück, als er von unserem Vater Nilo erworben wurde. Die seit jeher als Weinkeller dienenden Gebäude wurden stattdessen bereits gegen Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts errichtet.

Wir stellen überwiegend Weißwein mit Trauben aus den Hügeln von Lavis, dem Cembra-Tal und Trento her, den wir zum Großteil von lokalen Winzern kaufen, mit denen wir seit Jahrzehnten eine hervorragende und feste Zusammenarbeit unterhalten.

Seit der Lese im Jahre 1986 nehmen wir eine kleine Auswahl im Weinberg vor, die wir unserer Produktion widmen, d.h. von wenigen Zehntausend produzierten Flaschen insgesamt.

Ab den Weinlesen 2000 und 2004 stellen wir unsere exklusiven "Cru" her, d.h.: Gabàn und Sanròc.

Diego Sergio Renzo Lucia









UNSERE WEINE

- NOSIOLA
- CHARDONNAY
- PINOT GRIGIO
- MÜLLER THURGAU
- SAUVIGNON (weiß)
- MOSCATO GIALLO (trocken)
- SANRÒC GEWÜRZTRAMINER
- ARMÌLO Teroldego
- GABÀN (Cabernet Merlot)

Die ersten sechs Weißweine, die wir aus dem Jahrgang anbieten (vom Nosiola zum Moscato Giallo) bringen die Frische und den Duft des typischen Aromas unseres Territoriums zum Ausdruck, der Sanròc fügt die höchste Wichtigkeit hinzu, wie der Armilo bei den Rotweinen, während der Gabàn unser herausragender Cru ist: ein Wein ohne Kompromisse, elegant, wichtig und reizvoll, der auch nach Jahren noch angenehm überrascht.





NOSIOLA

Nosiola, eine typische autochtone Traubensorte des Trentins, die heute weniger verbreitet aber in der lokalen Tradition verwurzelt ist, die wir Bolognani versuchen, mit Hingabe zur Geltung zu bringen.

Ein seltener Wein, der aus dem gleichnamigen Weinstock, aus alten Weinbergen im Hügellgebiet der Gutshöfe von Pressano, nordöstlich des Dorfes Lavis in einem Bereich zwischen 350 und 450 m Höhenlage stammt.

Die Ende September - Anfang Oktober von Hand gelesenen Trauben werden von uns gemäß der Tradition pur, mit Gärung und nachfolgender Verfeinerung auf eigenen Hefen in kleinen Holzfässern verarbeitet und im Frühling in Flaschen umgefüllt. Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber häufig überrascht er mit der Zeit.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelb, mit grünlichen Reflexen.

DUFT: hervortretend fruchtig, von mittlerer Intensität, charakteristisch.

GESCHMACK: trocken, geschmackvoll, lebhaft, wiederzufinden ist jener fruchtig-vielfältige Komplex, durch den der Duft gekennzeichnet ist.

Gut haltbar (über zwei-drei Jahre hinaus), beim frischen Genuss wird seine volle Frische deutlich, aber mit der Zeit entwickelt er positiv komplexe mineralische Nuancen, die auch nach Jahren erhalten bleiben.



Wird bei 10-13°C Temperatur getrunken.



Passt zu Tisch gut zu Süßwasserfisch, Forelle, hellem Fleisch, Gnocchi-Kartoffel-nudeln, Gemüse, herzhaftem Gebäck und süßem Käse.



CHARDONNAY



Der ursprünglich aus der Borgogna stammende Chardonnay hat sich im Südtirol Anfang des vorigen Jahrhunderts ausgebreitet und wurde anfänglich zur Herstellung von Sekt nach der klassischen Methode verwendet. Wir gehörten zu den ersten Winzerbetrieben, die an ihn geglaubt haben, und es war zusammen mit dem Müller Thurgau unser erster Flaschenwein (Jahrgang 1986).

Wir stellen ihn rein aus Trauben des Chardonnay her, die aus kleinen Weinbergen auf den Hügeln von Lavis und aus dem Cembra-Tal stammen, die Anfang September von Hand gelesen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Weinbereitung und dem nachfolgenden Verbleib auf eigenen Hefen, um Charakter und Volumen hervorzuheben. Im Frühling füllen wir ihn dann in Flaschen um.

Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er hält sich mit der Zeit gut.



Organoleptische Angaben

FARBE: farbe strohgelb.

DUFT: frischer, fruchtiger Duft, sortentypischen Nuancen (Melone und Brotrinde), die mit der Zeit immer komplexer werden.

GESCHMACK: trocken am Gaumen, verdeckt aromatisch, sortentypisch, dauerhaft, gut auf den Duft abgestimmt.



Wird bei 10-13°C Temperatur getrunken.



Gut als Aperitif, passt zu Fisch, leichten Vorspeisen und geringfügig gewürzten Gerichten auf Basis von hellem Fleisch, sowie zu verschiedenen Nudelarten.

Weitere Kombinationen: Seebarsch aus der Pfanne, Forelle in Folie, Spargel.



PINOT GRIGIO

Wir stellen ihn aus den gleichnamigen Trauben her, die sich im Südtirol in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts und bis in die siebziger Jahre ausgebreitet haben und als "Ruländer" bekannt sind.

Die aus edlen Weinbergen von Lavis und Meano di Trento stammenden Trauben werden Anfang September von Hand gelesen sowie sorgfältig und mit Hingabe pur in Edelstahlbehältern zu Wein verarbeitet, wo sie gären. Dann bleibt der Wein auf den eigenen Hefen, um seinen Charakter und die Dichte der Aromen zu verstärken, bis zum Frühling, wenn es in Flaschen umgefüllt wird. Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er ist gut haltbar.



Organoleptische Angaben

FARBE: von strohgelber Farbe.

DUFT: der Duft erinnert an Akazienblüten, Heu und Mandeln. Mit der Zeit entwickelt er sich in Richtung Lindenblüte.

GESCHMACK: am Gaumen zeigt er sich trocken, geschmackvoll, fruchtig; er bestätigt den Duft, mit dem er verschmilzt.



Wird bei 10-13°C Temperatur getrunken.



Zu probieren mit Braten und gegrilltem Fisch, hervorragend zu Steinpilz-Risotto.

Weitere Kombinationen: Seebarsch mit Kräutern, Schleie in Soße, Gemüsesuppen mit gehacktem Speck, roher Schinken.

- Passt gut zu Gerichten auf Basis von Pilzen, Fisch (Fischsuppen und gedünstetem Süßwasserfisch) sowie gekochten Meeresfrüchten. Hervorragend auch als Aperitif.



MÜLLER THURGAU



Ist zusammen mit dem Chardonnay der erste Wein, den wir in Flaschen hergestellt haben (Jahrgang 1986). Leicht aromatisch stellen wir ihn rein aus Trauben des Müller Thurgau her, die aus edlen Weinbergen mit einfacher Pergola und Guyot, in besonders geeigneten Gebieten des Cembra-Tals stammen: Giovo, Lisignago und Cembra, in einem Bereich von 550 bis über 600 m Höhenlage, wo auf Grund des starken Temperaturunterschiedes zwischen Tag und Nacht die sortentypischen Nuancen verstärkt werden. Die in der ersten Septemberhälfte von Hand gelesenen Trauben werden von uns mit Sorgfalt vor einer Oxidation geschützt zu Wein verarbeitet, wonach die Gärung und der nachfolgende Verbleib auf dem eigenen feinen Bodensatz erfolgen, um das charakteristische Aroma unter Beibehaltung des Duftes zu verstärken. Im Frühling wird er in Flaschen abgefüllt. Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er ist gut haltbar.



Organoleptische Angaben

FARBE: hell, strohgelb mit grünlichen Reflexen.

DUFT: angenehmer, klarer Duft mit leichten Noten von Salbei, kleinen Bergblüten und zarten fruchtigen Nuancen.

GESCHMACK: im Mund werden das typische Aroma deutlich, der trockene und wohlschmeckende Geschmack mit elegantem harmonischem Duft, der die Trinkbarkeit hervorhebt.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.



Nicht nur als Aperitif, unser Müller Thurgau passt zu Gerichten auf Basis von Süßwasserfisch oder Seefisch (Forelle, frittiertes Fisch, Weich- und Krustentiere vom Grill).



SAUVIGNON

Aus Frankreich stammend, d.h. genauer gesagt aus dem Gebiet der Loire und Gironde, hat sich dieser Wein in geringen Mengen vor allem in den 80-er Jahren ausgebreitet und wurde zur Geltung gebracht. Hinsichtlich unserer Produktion verkörpert er ein wenig die Herausforderung unter unseren Weißweinen. Vielleicht handelt es sich dabei um den Wein, der am stärksten unsere Neugier erweckt und uns veranlasst, die spezifischen Elemente zu finden, die notwendig sind, um die edelsten Formen dieser Sorte zum Ausdruck zu bringen. Dieser Wein stammt aus den Trauben des Sauvignon unseres Weinbergs Sanròc (in 430 m Höhe, Hügel des Trento), angrenzend an den Gewürztraminer, den wir sorgfältig bei kurzer Weiche in der Presse, vor Sauerstoff geschützt, um eine Oxidation der Aromen zu vermeiden, zu Weißwein verarbeiten, der danach gärt und dann auf eigenen Hefen in Behältern aus Holz bis zum Abfüllen in Flaschen gegen April reift. Wir bieten diesen Wein derzeit als Jahrgangswein an, jedoch weist er eine gute Haltbarkeit auf und gibt mit der Zeit das Beste von sich.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelb.

DUFT: intensiv und sortentypisch an der Nase, mit typischen grünen Duftnoten.

GESCHMACK: geschmackvoll, salzig, mit der richtigen Säure, fruchtig, lang.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.



Guter Aperitif, passt zu Vorspeisen, Spargel, Fisch mit Sauce und leichtem Käse.



MOSCATO GIALLO



Inspiziert und beinahe verhext von der Verkostung eines alten (damals 18 Jahre) trockenen Weines Moscato Giallo aus dem Jahre 1970 "hausgemachter" Art, der aber herrlich entwickelt und unversehrt war. Später haben wir begonnen, ihn mit dem Jahrgang 1989 aus alten Weinbergen mit einfacher Pergola im flachen Hügelland im Norden von Trento herzustellen (Bereich um 300 m). Von Hand gegen Ende September - Anfang Oktober verlesene und pur mit teilweisem Verbleib in der Presse vor dem Auspressen Trauben. Der Most wird mit großer Aufmerksamkeit gegenüber den Hefen und dem späteren Verbleib auf eigenem feinem Bodensatz gegärt. Im Frühling erfolgt das Abfüllen in Flaschen. Wissenswert: der Moscato Giallo, der vor zweitausend Jahren von den antiken Römern nach Südtirol gebracht wurde, ist eine kleine Perle der lokalen Tradition. Wir bieten diesen Wein als Jahrgangswein an, aber er hält und entwickelt sich mit der Zeit gut.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelbe Farbe.

DUFT: intensiver blumiger Duft mit hervorstechenden typischen Nuancen des Moscato.

GESCHMACK: trocken, mit ausgewogener Säure im Mund, verführt durch seinen exquisiten aromatischen Duft, der einfach gerade an die Trauben erinnert, sowie durch seinen dauerhaften Nachgeschmack, der delikate, nicht aufdringlich und harmonisch ist.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.



Guter Aperitif, passt auch zu hellem Fleisch und frischem Käse; gut mit Schinken und Melone kombinierbar.



SANRÒC GEWÜRZTRAMINER

Bolognani

Die Graphik auf dem Etikett zeigt die "Bärin der Vigolana", d.h. den eindrucksvollen dunklen Fleck, der auf der verschneiten Nordwand des Berges Vigolana entsteht, der unseren Weinberg überragt. Zudem erinnert sie an ein altes lokales Sprichwort: "solange die Bärin zu sehen ist, Vorsicht mit Frost im Frühling". Sanròc: ein edler Weinberg auf dem südlichen Hügel – im Osten von Trento (in 430 m) in S. Rocco, am Rand des Waldes der "Bindesi", der nach oben durch den exklusiven „Naturalistischen Wanderweg der Adler“ begrenzt wird. Dieser wurde hergestellt und ausgerüstet, um es auch Personen mit verringertem Sehvermögen zu ermöglichen, ohne fremde Hilfe in diese Naturoase einzutauchen. Dieser "Cru" Sanròc ist das Top-Angebot unserer Weißweine. Gepflanzt wird er in Reihen (Guyot) nur aus Weinstöcken des Gewürztraminer, die wir mit Hingabe und Rücksicht auf die Umwelt anbauen. Gegen Mitte September wird er von Hand gelesen, wobei wir die besten Trauben auswählen und sorgfältig zu Wein verarbeiten. Dann bleibt der Wein auf den eigenen Hefen über acht - zehn Monate, um seinen Charakter zu verstärken. Gegen Ende des Sommers wird er in Flaschen abgefüllt und nach acht - zehn Monaten bieten wir ihn zum Verbrauch an. Veredelt mit der Zeit auf Grund seiner hervorragenden Haltbarkeit. Erste Lese: 2004.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelbe-goldene Farbe.

DUFT: intensiver blumiger Duft mit komplexen Nuancen von Rose und Nelke.

GESCHMACK: würziger, harmonischer, weich aromatischer Geschmack; typisch mit dauerhaftem Nachgeschmack.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.



Geeignet für Fischgerichte, im Besonderen Krustentiere oder in kleinen Schlucken für das Vergnügen, einen großartigen Weißwein zu genießen.



ARMİLO TEROLDEGO



Armilo, aus der harmonischen Verbindung der Namen von Mutter Armida und Vater Nilo, entsteht ein Name, der die Harmonie unseres Rotweins gut wiedergibt. Es handelt sich um einen exzellenten autochtonen Wein des Trentins, der aus edlen Weinbergen des Teroldego auf den Hügeln des Trento stammt, wo er zwischen den Reihen und mit einfacher Pergola gepflanzten Gabàn mit Hingabe angebaut wird.

Die vollkommen reifen Trauben werden gegen Ende September von Hand gelesen und ausgewählt. Die Weinverarbeitung erfolgt traditionell pur in Zementbecken, wo er gärt und in den Schalen über 7/8 Tage mit ausgewogenem Beschnitt weicht. Nach dem Abgießen und einem kurzen Verbleib in Becken, wird er in kleinen gebrauchten Holzfässern verfeinert, wo er auf dem eigenen feinen Bodensatz über etwa sieben Monate bleibt. Dann füllen wir ihn gewöhnlich vor der Lese in Flaschen ab, wo er mindestens 8-10 Monate vor dem Verbrauch reift. Rotwein mit langem Nachgeschmack.

Organoleptische Angaben

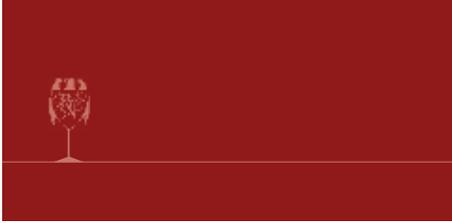
FARBE: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

DUFT: vollmundig, angenehm fruchtig an der Nase, erinnert an Veilchen und Himbeere.

GESCHMACK: weich, im Mund einhüllend, guter Kern, hervorragende Struktur und Charakter.

 Wird bei 16-18 °C Temperatur getrunken.

 Mit seinen weichen und harmonischen Tanninen passt er gut zu Nudel- und Reisgerichten, sowohl dunklem als auch hellem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



GABÀN CABERNET-MERLOT

Bolognani

Gabàn Cabernet-Merlot: verkörpert das Spitzenprodukt unserer Produktion. Ein kompromissloser Wein, in den wir starkes Vertrauen setzen. Der Name Gabàn stammt von "Riparo Gabàn", einer archäologischen Fundstätte, die in den 70er Jahren entdeckt wurde und wo Fundstücke Zeugnis von der Präsenz des Menschen aus der Kupferzeit ablegen. Dieser Name verknüpft und stärkt seine Wurzeln. Gabàn ist ein "Cru", der aus den Trauben des Cabernet und Merlot allein aus dem eigenen Weinberg Gabàn auf dem Hügel im Norden von Trento mit 6000 in Reihen (Guyot) gepflanzten Weinstöcken/Hektar hergestellt wird. Die Produktion ist begrenzt (weniger als 60 ql/Hektar), die Trauben werden von Hand gelesen und nach Sorten getrennt mit großer Hingabe und unter Einhaltung der Tradition zu Wein verarbeitet, der über 10-12 Tage mit den Schalen weicht. In kleinen Holzfässern über etwa ein Jahr verfeinert, wird er dann in Stahlbehältern beschnitten, wo er einige Monate bis zum Abfüllen in Flaschen verbleibt. Darauf folgen weitere 2 -3 Jahre des Reifens in der Flasche. Mit hervorragender Haltbarkeit steigert er mit der Zeit seine Bedeutung.



Organoleptische Angaben

FARBE: intensiv rubinrote Farbe.

DUFT: intensiver Duft mit Nuancen von dunklen Früchten.

GESCHMACK: im Mund dicht, komplex, mit gut integrierten Nuancen aus dem Unterwald; die reifen Tannine verleihen eine große Harmonie und Feinheit; langer und dauerhafter Nachgeschmack.



Wird bei einer Temperatur von 18°C getrunken, die typisch für jeden großen Rotwein mit herausragender Persönlichkeit ist.



Zu Tisch passt er gut zu Braten, dunklem Fleisch und Wild, lässt aber auf Grund seiner großartigen Ausgewogenheit, der Phantasie des Kenners viel Raum.









BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com

bognani.com