podere

414

Katalog

2021

Podere 414

Auf Podere 414 tragen wir ganz selten Anzug und Krawatte, viel nützlicher sind grobe Schuhe und ein Sonnenhut mit breiter Krempe. Ich kann nicht mit Gewissheit das Terroir der Maremma erklären, weil wir sehr eingebunden sind, es jeden Tag zu erleben, zu bearbeiten, zu leben. Wir wissen ganz sicher, dass unser Wein wie wir ist, sicherlich nicht perfekt, aber großzügig und herzlich.

414 ist die Nummer, welche dem Landhaus während der Landreform im Jahr 1960 zugeteilt wurde. Mit dieser politischen Reform wurde das Land der Großgrundbesitzer an die Familien, die aus allen Teilen Italiens in die Maremma kamen, übertragen. Dieses Land war damals wild und unberührt, schwierig landwirtschaftlich zu bearbeiten, und überlebenswichtig für viele. Auch deshalb hat die Maremma noch heute diese ursprüngliche Grundgefühl, ihre eigene maremmanische Seele.

In eben diesem Terroir zwischen Meeresküste und Bergrücken erzeugt die Familie Castelli in den sanften Hügeln seit 1998 Ihren Wein. Sie folgen dabei Jahr für Jahr dem, was die Natur Ihnen vorgibt.

Wine labels

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Flower Power I.G.T. Toscana

Badilante I.G.T Toscana Sangiovese

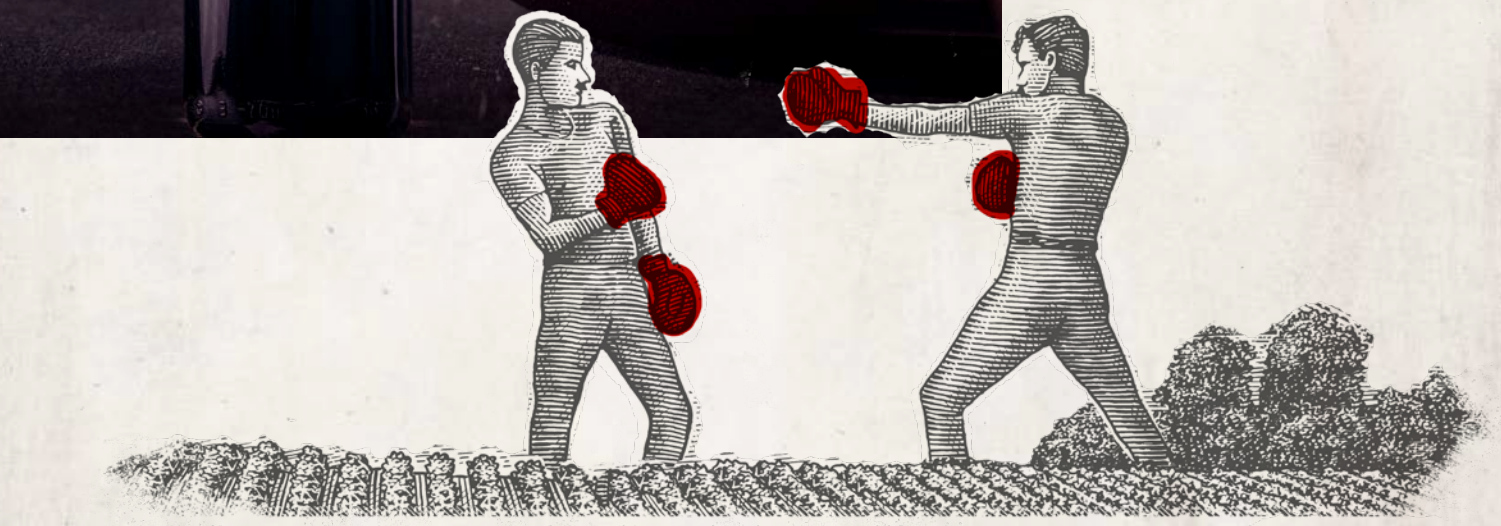
Trebbiano Toscano I.G.T. Toscana

Passito Aleatico I.G.T. Toscana

Morellino di Scansano 2019

DOCG ~ Podere 414

Manche Tage fließen ruhig dahin, andere sind vergleichbar mit einem Boxkampf. Ein altes Sprichwort der Maremma besagt, dass das Leben sich erarbeitet/erkämpft/erstritten werden muss, und wir tun dies, mit Hingabe und Entschlossenheit, jeder auf seine Art.



Morellino di Scansano 2019

DOCG ~ Podere 414

Die Traubenernte 2019

... beginnt am 12. September und endet am 18. Oktober. Alle Trauben werden per Hand in kleine Kisten geerntet.

Der Weinberg

…das sind 22 ha Rebfläche, biologisch bewirtschaftet und von der ICEA zertifiziert. In allen Weinberge ist die Stockdichte mit 5.700 bis 6.500 Reben/ha sehr hoch. Die bestimmende Reberziehung ist der doppelte Guyot bzw. Bogenschnitt, neben einigen Parzellen mit Buschreben (Alberello).

Die Traubensorten

… sind 85% Sangiovese und 15% andere Sorten wie Ciliegiolo, Colorino, Alicante und Syrah.

Die Weinbereitung

… erfolgt traditionell, in Zementtanks mit Temperaturkontrolle und kleinen, zylinderförmigen Holzgärständern. Natürliche Hefen, ein eigener Kelleransatz, kommen zum Einsatz. Die Trauben werden lange, etwa 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 27-29°C mazeriert. Die Extraktion der Polyphenole erfolgt durch Durchstoßen des Tresterhutes und Überschwallen nach Saftabzug..

Der Ausbau des Weines

…findet für 12 Monate in Eichenholzfässern mit 500 l bzw. 2.500 Litern Inhalt statt.

Die Abfüllung

…erfolgte im April 2021, in einer Menge von 80.000 Flaschen.

Die Prognose

…für diesen Morellino sind mehr als 10 Jahre Genuss- und Trinkfreude.

Die Kennzahlen

…sind 14,5 Vol% bei 5,45 g/l Säure und 0,4 g/l Restzucker.

Die Weinbeschreibung

… sieht ein intensives und dichtes Rubinrot, einen Duft, der von roten Früchten, Trockenkräutern und feinen, süßlichen Holzaromen geprägt ist, alles harmonisch miteinander verwoben. Am Gaumen ist der Wein gradlinig, einladend ausladend und weich, getragen von einer harmonischen Säurestruktur. Es ist ein Essensbegleiter in bester Art und Weise zu den typischen Gerichten der Toskana bzw. der Maremma.

Morellino di Scansano 2019

DOCG ~ Podere 414

Flower Power

IGT ~ Toscana Rosato, 2019

Der Name, Flower Power" stammt vom Dichter Allen Ginsberg, er erfand ihn für die als Gegenkultur geborene Hippy-Bewegung der Sechziger Jahre. Die Eigenschaften dieses Rose-Weines sind im besten Sinne des Wortes eine vom Problem losgelöste Einfachheit und ein unbeschwerter Trinkfluss.

Das natürliche Habitat des Weines ist der Liegestuhl am Swimmingpool oder die Grillrunde mit Freunden. Es ist eine wunderbare Alternative zu anderen Getränken; für jeden Tag und jeden Anlass. Auch dieser Wein wird aus biologisch bewirtschafteten und mit der Hand geernteten Trauben erzeugt.

O IN TOSCANA - GROSSETO - ITALIA

Flower Power

IGT ~ Toscana Rosato, 2019

Die Traubenernte
... beginnt rund eine Woche vor der Ernte für die Rotweine.

Die Traubensorte
… ist Sangiovese.

Die Weinbereitung
… erfolgt nach einem kurzen Kontakt des Mostes mit den Schalen. Die ganzen Trauben werden sanft gepresst und im Zementtank vergoren. Vor der Abfüllung lagert der Wein auf der Feinhefe.

Die Abfüllung
…erfolgte im März 2021 in einer Menge von ca. 30.000 Flaschen.

Die Prognose
…für diesen Rosato sind 2 Jahre Genuss- und Trinkfreude.

Die Kennzahlen
…sind 13,0 Vol% bei 6,10 g/l Säure und 2,4 g/l Restzucker.

Die Weinbeschreibung
… sieht ein modernes, helles Rosa.
An der Nase betören blumige Noten, begleitet von tropischen Früchten. Am Gaumen überzeugt der Wein durch sein harmonisches Mundgefühl und einen animierenden Trinkfluss. Flotter Power ist ein herrlicher Aperitivo und eignet sich als Begleiter zu Salami und Schinken, generell kalten Vorspeisen, zu Hühnchen, Fisch oder Pecorino.

Flower Power

IGT ~ Toscana Rosato, 2019

TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2018

Die Rebsorte ist eine sehr traditionelle Sorte der Toskana, die in etlichen Weinbergen der Siebziger Jahre zu finden war. Sie besitzt einen klar definierten Charakter in Abgrenzung zum Malvasia und anderen Weißweinsorten. Mit dem Trebbiano toscano möchten wir einen aktuellen Wein mit modernem Bezug erzeugen, der mit seinem entschiedenen Geschmack an die Weine erinnert, die man in diesen vergangenen Zeiten in den Bauernhäusern probieren konnte.

TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2018

Die Traubenernte
... beginnt Ende September bzw. meist erst in der ersten Oktoberhälfte. Alle Trauben werden per Hand in kleine Kisten geerntet.

Der Weinberg
…das ist ca. 1 ha Fläche, biologisch bewirtschaftet, mit einer hohen Stockdichte von 6.000 Reben/ha in doppeltem Bogenschnitt erzogen.

Die Traubensorte
… ist Trebbiano toscano.

Die Weinbereitung
… erfolgt eigenständig und doch traditionell. Die Trauben werden gemaischt, der Most beginnt die Gärung im Zementtank und beendet sie im neuen Holzfass.

Der Ausbau des Weines
…erfolgt für 7-8 Monate in Eichenholzfässern (500 l Tonneaux) auf der Feinhefe mit wöchentlichem Aufrühren der Hefe. Nach der Abfüllung reift der Wein mind. 6 Monate in der Flasche.

Die Abfüllung
…erfolgte im Februar 2020 in einer Menge von 4.000 Flaschen.

Die Prognose
…für diesen Trebbiano sind mehr als 10 Jahre Genuss- und Trinkfreude.

Die Kennzahlen
…sind 13,5 Vol% bei 5,21 g/l Säure, 3,3 g/l Restzucker.

Die Weinbeschreibung
… sieht ein intensives Goldgelb, einen Duft nach Blumen und Früchten von weißem Steinobst, alles fein in das Holztannin eingewebt. Am Gaumen ist der Wein strukturiert und anhaltend. Ein Weißwein dieser Struktur und entschlossenen Charakter ist langlebig, er eignet sich als Begleiter zu Hauptgängen von festem Fisch und hellem Fleisch bis hin zu kräftigen Käsesorten. Herausragend ist auch die Kombi mit Pasta „Cacio e Pepe“.

TREBBIANO TOSCANO

IGT Toscana ~ Trebbiano Toscano, 2018

BADILANTE

DIE ETIKETTENWAHL

I.G.T Toscana Sangiovese, 2019

Badilanti hießen die Menschen,
die über ein Jahrhundert die jungfräuliche Erde der Maremma urbar
gemacht haben. Auf den gleichen Böden wächst heute unser Sangiovese,
und in seiner eleganten und großzügigen
Art ist es ein zeitloser Klassiker…

BADILANTE

I.G.T Toscana Sangiovese, 2019

Die Traubenernte

... beginnt in der zweiten Septemberwoche. Alle Trauben werden per Hand in kleine Kisten geerntet.

Der Weinberg

... wird biologisch bewirtschaftet, besitzt eine hohe Stockdichte von 6.200 Reben/ha und ist in doppeltem Bogenschnitt erzogen. Die Reben stehen in sandigem Boden und lehmigem Boden mit hohem Gesteinsanteil. Die Weinberge erstrecken sich von 200 - 260 m ü NN.

Die Traubensorte

… ist Sangiovese.

Die Weinbereitung

… erfolgt traditionell, in Zementtanks mit Temperaturkontrolle. Natürliche Hefen kommen zum Einsatz. Die Trauben werden 15-18 Tage bei kontrollierter Temperatur von 27-29°C mazeriert und vergoren. Die Extraktion der Polyphenole erfolgt abwechselndes Durchstoßen des Tresterhutes und Überschwallen nach Saftabzug.

Der Ausbau des Weines

…erfolgt in erster Linie in Zementtanks.

Die Abfüllung

…erfolgte im März 2021 in einer Menge von 50.000 Flaschen.

Die Prognose

…für diesen Sangiovese sind 7-8 Jahre Genuss- und Trinkfreude.

Die Kennzahlen

…sind 13,5 Vol% bei 4,95 g/l Säure und 0,6 g/l Restzucker.

Die Weinbeschreibung

… sieht ein leuchtendes Rubinrot, einen Duft, der von roten Früchten und Kräutern geprägt sind. Am Gaumen ist der Wein von mittlerem Körper, elegant und weich mit reifen Gerbstoffen.
Der Wein erfüllt die Vorgabe eines vielseitigen Rotweines, der etliche typische Gerichte der Toskana, auch solche auf Tomatenbasis, begleiten kann.

BADILANTE

I.G.T Toscana Sangiovese, 2019

ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

Dieser Passito wird in Minimengen erzeugt, weniger als 500 Flaschen sind es, auch weil er zu 100% aus Aleatico besteht. Ersonnen mit Freude, mit dem Ziel Freude zu spenden, frei von jeglichem Schema. Es ist ein Blend der besten Jahrgänge, ein Meditationswein par excellence. Jede einzelne dieser eleganten Design-Flaschen ist nummeriert, mit Siegellack versehen und in einer edlen Holzbox.

ALEAT
PASSIT
I.G.T. TOSC

ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

Die Traubenernte
... beginnt Ende September, wenn der größte Teil des Sangiovese geerntet ist. Zu diesem Zeitpunkt sind die Trauben bereits leicht angetrocknet.

Der Weinberg
… ist 0,25 ha klein, d.h. es sind nur 1.500 biologisch bewirtschaftete Reben, die 300-350 l Most ergeben.

Die Traubensorte
… ist Aleatico, eine traditionelle, heute vergleichsweise seltene Rotweinsorte der Toskana.

Die Weinbereitung
…muss warten, denn die Trauben werden in einem gut durchlüfteten Raum je nach Jahrgang für 40-50 Tage getrocknet, wodurch der Wasseranteil in den Trauben weiter sinkt. Danach werden die Trauben vorsichtig entrappt und dann zuerst im Stahltank vergoren und danach in kleinen, neuen, kräftig getoasteten Holzfässern mit 110 l Inhalt, in denen die Gärung irgendwann (bei hoher Restsüße) zum Erliegen kommt.

Der Ausbau des Weines
…erfolgt für mind. 24 Monate in den Fässern. Danach entscheidet Simone, welche Partien in den finalen Blend eingehen.

Die Abfüllung
…erfolgt meist im Dezember, in einer Menge von 500 Flaschen mit 0,5l Inhalt.

Die Prognose
…für diesen roten Süßwein liegt bei mehr als 20 Jahren Genuss- und Trinkfreude.

Die Kennzahlen
…sind 12,5 Vol% bei 180 g/l Restzucker.

Die Weinbeschreibung
… sieht ein intensives Granatrot, einen primärfruchtigen Duft nach Rosen, getrockneten Aprikosen und schwarzen, reifen Früchten, die von den Sekundäraromen wie Gewürznoten und einer kräftigen Holztoastnote gebändigt werden. So wird die ausufernde Geschmacksintensität eingefangen.
Am Gaumen zeigt der Aleatico seinen einzigartigen Charakter und eine einmalige Konsistenz. Es ist ein intensiver und ausgewogener roter Süßwein, herrlich ausbalanciert zwischen Traubensüße und der natürlichen Säure der Rebsorte, die durch die behutsame Weinbereitung und den endgültigen Blend beeinflusst wird. Ideal passt der Rotwein zu reifen Käsesorten bzw. hochwertiger Bitterschokolade.

ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

STILL LIFE

Note

podere 414

DESIGN: GIUDANSKY.COM

Podere 414 di *Simone Castelli*
Zona Maiano Lavacchio, 10 ~ Magliano in Toscana, Grosseto, ITALY
www.podere414.it ~ info@podere414.it ~ Telefono: +39 0564 507818