

CASALE DEL GIGLIO® AZIENDA AGRICOLA



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

„Die volle Erschließung des Potenzials jeder einzelnen Rebsorte ist unsere tägliche Mission.“

Casale del Giglio

Viognier, Syrah, Petit Manseng, Petit Verdot, Tempranillo ... man könnte denken, sich im Süden Frankreichs, in Spanien oder gar in Australien aufzuhalten. Tatsächlich bezieht sich die Auflistung der Rebsorten auf das Weingut Casale del Giglio in der Provinz Latium, 50 km südlich von Rom. Es wurde 1967 von Dr. Bernardino Santarelli gegründet, der schon früh das Potenzial des „Agro Pontico“, eines ehemaligen Sumpfgebietes, erkannte. Er startete mit seinem Sohn Antonio im Jahre 1985 ein ganz besonderes Projekt: Ein Team aus verschiedenen Wissenschaftlern sollte herausfinden, wie das volle Potenzial aus den natürlichen Gegebenheiten, wie Klima und Boden, zu holen sei und welche Rebsorten jeweils am besten dazu geeignet wären.

Anders als viele ihrer Winzer-Kollegen wollten die Santarellis nicht nur stur an den traditionellen Rebsorten festhalten, sondern sie waren getrieben von der Idee, die tatsächlich beste Rebsorte für einen bestimmten Flecken Erde zu finden. So stehen heute auf vielen der insgesamt 180 Hektar Rebfläche von Casale del Giglio „moderne“ Varietäten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Petit Verdot oder Cabernet Sauvignon. Sie sind mittlerweile, als Ergebnis des ambitionierten Rebsortenprojekts, sogar als „empfohlene neue Rebsorten“ für die Provinz Latina zugelassen.

Auch bei der Vinifizierung folgt Casale del Giglio keinem Dogma, sondern sucht die besten Wege für die besten Weine. Manche Weißweine bekommen vor der Gärung Zeit für eine kalte Mazeration, manche werden spontan vergoren. Die Fermentierung selbst verläuft mal recht langsam und mal etwas schneller, sie findet in Edelstahl tanks oder in 500 Liter Fässern aus Akazienholz statt.

Weingut:

Casale del Giglio Az. Agr. S.r.l.

Inhaber:

Antonio Santarelli

Gründungsjahr:

1967

Herkunft:

Le Ferriere

Kellermeister/Önologe:

Paolo Tiefenthaler

Rebfläche in Hektar:

180

Flaschenproduktion jährlich:

1.500.000

Zertifizierung:

CSQA - BRC - IFS

Rebsortenspiegel:

Chardonnay, Bellone, Sauvignon, Trebbiano, Viognier, Petit Manseng, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Terroir:

Boden aus vulkanischen Ursprungs (vor allem bei den weißen Sorten wie Sauvignon, Chardonnay, Petit Manseng) Vorrangig Lehmböden bei den

Manche Weine reifen noch auf der Feinhefe, andere genießen eine Veredelung im Eichenfass. Auch bei der Rotweinbereitung zieht Casale del Giglio alle Register, der Ausbau im Barrique (bis zu 24 Monate) ist beinahe obligatorisch, ebenso wie eine Ruhephase auf der Flasche vor dem Verkauf.

Sorten Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cesanese Sandböden sind vorherrschend beim Anbau von Bellone, Viognier, Petit Verdot und Tempranillo. Mediterran geprägtes Klima mit leichten Meeresbrisen von der nahe gelegenen Küste. Nur wenig Regentage, ideale Temperaturen und viel Sonneneinstrahlung.

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.casaledelgiglio.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/Casale delGiglioVini/>