

DIE REGION

Die **Emilia-Romagna** ist eine Weinregion, die sich aus zwei Gebieten zusammensetzt. Das westliche Gebiet ist die Emilia. Dort entsteht neben Parmesan, Tortellini und Mortadella, Aceto Balsamico, Prosciutto und Parma-Schinken vor allem der Lambrusco. Die im Osten liegende Romagna reicht von Bologna bis nach Rimini an der Adria. Die Weinberge schmiegen sich dabei vor allem in die Ausläufer des Apennins. Irgendwo dort, in diesem Mittelgebirge zwischen der Romagna und der Toskana, soll – so vermutet man – der Sangiovese entstanden sein. Ganz sicher ist, dass die Romagna über die längste Tradition im Ausbau von reinsortigen Sangiovese verfügt. Der wird ebenso wie die weiße autochthone Rebsorte Albana in unterschiedlichen Subzonen ausgebaut. Diese sind oftmals geprägt von einem porösen Kalkstein, der Spungone genannt wird, sowie von Gips, Lehm oder Sandstein.



Giovanni Nencini,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die Linie »1502 Da Vinci in Romagna« gehört der bekannten **Cantina Leonardo da Vinci**. Der Sitz der Cantina ist in Vinci, dem Geburtsort von Leonardo, einem der berühmtesten Künstler und Wissenschaftler der Renaissance. Die Cantina gehört heute zu den innovativsten und modernsten Betrieben der Toskana, doch ist Technik hier nicht alles. Weil das Universalgenie Leonardo da Vinci aber 1502 sechs Monate in der Romagna lebte und die Gruppe, zu der die Cantina gehört, ihren Sitz in Faenza und damit ebenfalls in der Romagna hat, bot es sich an, dass die Sangiovese-Spezialisten aus der Toskana auch die Romagna einbezogen. So ist ein spannendes Projekt entstanden, aus dem hervorragende Sangioveseweine wie auch ein Weißwein und ein Spumante hervorgegangen sind.



ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS EMILIA-ROMAGNA

In der Emilia-Romagna wachsen eine Vielzahl interessanter Weißwein- wie Rotweinsorten. Fluch und Segen der Emilia ist wohl der Lambrusco, ein leicht perlender, sehr lebhafter Wein, den es aus Weißwein- wie Rotweinträumen gibt. Beachtenswert sind in jedem Fall die Rotweine aus der italienischen Nobel-Sorte Sangiovese, die große Klasse und zugleich einen originären Charakter entwickelt, der sich von anderen Regionen Italiens deutlich unterscheidet. Mit weitem Abstand ist der **Sangiovese** der wichtigste Wein in der Romagna. Der früher weltbekannte Sangiovese erlebt seit Jahren ein Revival, da man seine Frische, Frucht und Komplexität wieder neu schätzen gelernt hat. Doch in der Romagna gibt es noch mehr zu entdecken, zum Beispiel die weiße Sorte **Albana**, die ähnlich wie Riesling oder Chenin blanc sowohl als Schaumwein als auch trocken, halbtrocken oder als Dessertwein ausgebaut wird.

2018 SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA ROCCA DI CESENA

Emilia Romagna DOC, Da Vinci in Romagna

WEINBESCHREIBUNG

Der Rocca di Cesena ist eine Sangiovese Superiore Riserva di Romagna und repräsentiert die höchste Qualitätsstufe der Region. Der Wein wurde über zwei Jahre hinweg zum Teil im Holz und zum Teil im Edelstahl ausgebaut. Der intensiv rubinrote Sangiovese erinnert im Duft an saftig-reife und auch getrocknete **Kirschen, Waldbeeren, Brombeeren** und **Pflaumen**, an **Iris** und **Veilchen, Marzipan, an indische Gewürze** sowie **Rauch, Vanille** und **Eichenholz**. Am Gaumen ist der Wein saftig und dunkelfruchtig, ausgestattet mit einer prägnanten reifen Säure und einem bestens integrierten Tanningerüst, mit feinen Gewürznoten und einer beeindruckenden Länge.



LUCA MARONI

97/99 Punkte

Sangiovese



2019



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kombinieren Sie den Rocca di Cesena mit einer Tagliata vom Chianina-Rind mit gebratenen neuen Kartoffeln.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Dieser Wein ist die perfekte Gelegenheit, die Emilia-Romagna endlich ins Scheinwerferlicht zu rücken: Eine der kulinarisch interessantesten Regionen Italiens mit phantastischen Weinen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
