

INTEGRALE VINIFIKATION

-Vinification Intégrale-



Im Jahre 2011 baute Gagliole zum ersten Mal einen Teil seiner Trauben nach der Methode der "integralen Vinifikation" aus, mit dem Ziel Körper, Dichte und Komplexität seiner beiden Top Weine "Gagliole" und "Pecchia" zu verstärken.

Voraussetzung dieser neuartigen Ausbaumethode war die Anschaffung einiger Barriques, der "Elegant Cult Serie" der Tonnellerie Baron in Frankreich. In den ersten zwei Jahren wurde eine Auswahl der besten Cabernet Sauvignon Trauben auf diese Weise fermentiert und ganz aussergewöhnliche Resultate erzielt, indem die Jahrgänge 2011 und 2012 eine besonders schöne Komplexität gepaart mit einem deutlich wahrnehmbaren, differenziert würzigen Aroma zeigten.



Aufgrund dieser sehr erfreulichen Resultate hat sich Gagliole nun im Jahre 2013 entschlossen, diese Ausbaumethode auszuweiten und 25 weitere Barriques dieser Art zu kaufen. Damit wird es möglich ab diesem Jahr unsere besten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben auf der Basis der integralen Vinifikation zu fermentieren.

Diese neue Technik erlaubt es, die selektierten Trauben direkt vom Lesetisch in die Barriques zu füllen, wo sie dann zwischen 45 - 60 Tagen auf den Häuten bleiben. Damit spielt sich die gesamte Fermentation in der gleichen Barrique ab, so dass sich das ganze aromatische Potenzial ungestört entwickeln kann.

Die Tonnellerie Baron, in der Charentes Region gelegen, begann diese neue Fermentationstechnik im Jahre 2002 zu entwickeln. Sie ist eine der ältesten Kufereien Frankreichs und wurde im Jahre 1875 gegründet.

Da sie im Zentrum des Cognac Gebietes domiziliert ist, beliefert sie auch viele der bekannten Grands Châteaux im Bordeaux. Die Tonnellerie Baron verwendet nur ausgesuchtes Eichenholz und ist eine der wenigen Kufereien, die 9 verschiedene Eichenholzarten aus 9 verschiedenen Gegenden Frankreichs zur Auswahl offeriert (wie z.B. Allier, Indre et Loire, Loiret, Vosges, Nièvres etc). Das Holz von Barriques, die zur integralen Vinifikation verwendet werden, zeichnet sich durch besondere Dichte aus und wird für 5 Jahre gelagert. Die Dauben werden während einer längeren Zeit über glühenden Kohlen getoastet, bevor sie zu Barriques zusammengefügt werden.



Die integrale Vinifikation ist heute ein bewährter Prozess, der dem Wein mehr Körper, Finesse und Komplexität verleiht. Die Extraktion ist gleichzeitig intensiv aber sanft, da der Wein über lange Zeit mit dem Traubenmark vermischt bleibt. Während der Fermentation werden die Barriques mehrmals täglich seitlich hin und her bewegt, so dass die Häute dem Wein seidene und runde Tannine abgeben können.

Der auf diese Art vinifizierte Wein unterscheidet sich von jenem, der in traditionellen Barriques ausgebaut wurde, dadurch, dass der klassische Vanille Geschmack durch ein deutlich wahrnehmbares, komplexes Gewürz- und wilde Beeren Aroma ersetzt wird.

Die zur integralen Vinifikation notwendigen Schritte sind:

- Füllen der Barriques mit Hilfe einer Pumpe mit den am Lesetisch speziell ausgesuchten Beeren;
- Täglich mehrmaliges, seitliches Schwenken der Barriques, so dass der Most intensiv mit den Häuten in Berührung kommt. Gleichzeitig wird das spezielle Ventil geöffnet, um das CO₂ entweichen zu lassen und den Druck in der Barrique zu reduzieren;
- Alkoholische Fermentation, Post Fermentation und Maceration;
- Nach dem Reinigen kann die gleiche Barrique für die malolactische Gärung und den weiteren Ausbau erwendet werden.



Vorteile der integralen Vinifikation:

- Die Fermentationstemperatur in den Barriques ist tiefer und gleichmäßiger als in den grösseren Vergärbottichen;
- Die Farbe des Weines wird stärker dank eines einfachen chemischen Prozesses mit Anthocyanen und Tanninen;
- die integrale Vinifikation ist umweltfreundlicher, da die künstliche Kühlung des Mostes und das Pumpen für die Remontage entfällt.

Wir sind stolz auf die Tatsache, dass wir einer der ersten Weinproduzenten sind, welche die integrale Vinifikation anwenden und weltweit wohl die einzigen, welche damit Sangiovese Trauben fermentieren.

Wir freuen uns mit Ihnen auf die künftigen, einmaligen Jahrgänge der Gagliole Weine.

Juli 2013