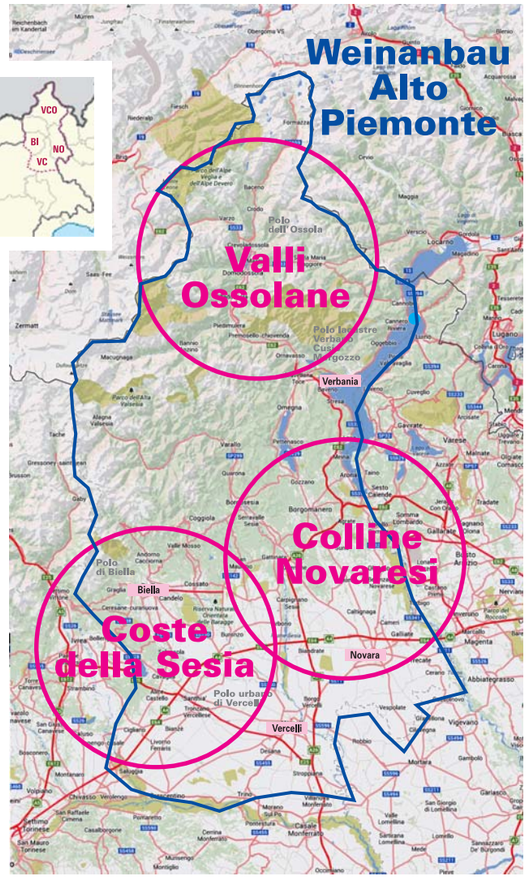
CONTI
CANTINE DEL CASTELLO
dal 1963
VINO BOCA DOC



Lage und Klima

Das Weinanbaugebiet **Alto Piemonte** liegt im Dreieck zwischen Wallis, Tessin und Poebene am Südabhang des Alpenhauptkammes. Der Höhenunterschied zum Alpenhauptkamm (Monte Rosa 4.660 m ü. NN) beträgt auf 50 km ebener Distanz 4.300 m. Zum typischen Klima des südlichen Voralpenlandes mit warmem Herbst kommt die Schutzwirkung des Alpenhauptkamms, der kalte nördliche Winde fernhält. Gleichzeitig liegt das Gebiet im Einflussbereich kühler Winde, die vom Monte Rosa zur Poebene absteigen.

Unterzonen, DOCs und DOCGs

Im **Alto Piemonte** gibt es drei Unterzonen, Valli Ossolane DOC, Colline Novaresi DOC und Coste della Sesia DOC mit weiteren, kleineren Denominationen:

Colline Novaresi DOC mit Ghemme DOCG, Boca DOC, Fara DOC und Sizzano DOC
Coste della Sesia DOC mit Gattinara DOCG, Bramaterra DOC und Lessona DOC

Weinanbau im Alto Piemonte: uralte Tradition, ursprüngliche Rebsorten, einzigartige Böden und ein besonderes Klima

Geschichte

Im Gebiet des **Alto Piemonte** sind umfangreiche genetische Spuren wilder autochthoner Reben nachgewiesen. Weinanbau durch jungsteinzeitliche Siedler, Kelten und Ligurier schon in vorrömischer Zeit. Kontinuität in der römische Antike und Völkerwanderungszeit. Vom Hochmittelalter bis zur Neuzeit intensiver Anbau in ganz Europa über Jahrhundert hochgeschätzter Weine. Mit der Reblausinvasion ab 1860 und der Industrialisierung ab 1930 Niedergang des Weinanbaus bis auf wenige Hundert Hektar Rebfläche. Ab 1960 Neubeginn mit der Rückgewinnung alter Rebflächen.

Autochthone Rebsorten, traditionelle Anbaumethoden

Neben dem mehrheitlich angebauten Nebbiolo gibt es zahlreiche interessante autochthone Rebsorten, die mit dem Nebbiolo exzellente Cuvées ergeben. Mit den autochthonen Reben steht ein jahrtausendealter Genpool an gesunden, widerstandsfähigen Rebpflanzen zur Verfügung. Der Anbau im Maggiorina-System, der Verzicht auf Dünger, Bewässerung und Sulfite sowie der extrem sparsame Einsatz von Pflanzenschutzmitteln kennzeichnen eine Wirtschaftsweise, die höchsten Ansprüchen an Ökologie und Nachhaltigkeit genügt.

Ein weltweit einzigartiges Terroir

Zwei erdgeschichtliche Ereignisse bestimmen die Bodenbeschaffenheit im **Alto Piemonte**. Die Explosion des sogenannten Supervulcano im Sesiatal legte vor 282 Millionen Jahren Gesteinschichten bis zu einer Tiefe von 70 km offen und beschert dem **Alto Piemonte** einen einzigartigen Mineralreichtum und auf engstem Raum extrem variierende Böden. Überformt wurde das ganze Gebiet dann vom Simplongletscher der letzten Eiszeit mit enormen Verfrachtungen von Gesteinen. Aus der Kombination von vulkanischen und Moränenböden entstand dieses unvergleichliche Terroir.

Leidenschaft, Liebe zur eigenen Landschaft und Tradition, Kunst und die Geschichte einer Familie im **Alto Piemonte** – einer Familie, die durch den Weinanbau die Kultur dieser faszinierenden Heimat fördert und beschützt.

Die **Cantine del Castello** entstehen im Jahr 1963 in Maggiora in der Provinz Novara. Unser Vater Ermanno setzte gemeinsam mit unserer Mutter Mariuccia alles daran, mit Mut und Entschlossenheit seinen Traum zu verwirklichen: ein Schloss zu erbauen als den geeigneten Ort, um Weine höchster Qualität aufzubewahren wie den **Boca**, Kinder eines Terroirs mit alter Berufung zum Weinanbau.

Nachdem im Jahr 1969 der **Boca** als **DOC (denominazione di origini controllata = kontrollierte Ursprungsbezeichnung)** als einer der ersten in Italien weinrechtlich begründet worden war, legten unsere Eltern einige Hektar Rebfläche in Reihenbepflanzung mit Spalieren an. Der **Boca** ist ein sehr langlebiger und äußerst ausdrucksstarker Wein aus den Rebsorten Nebbiolo, Vespolina und Uva rara – Kind eines trockenen und säurehaltigen Bodens, der aus rotem Porphyr vulkanischen Ursprungs besteht.

CONTI
CANTINE DEL CASTELLO
dal 1963
VINO BOCA DOC

Vorstellung des Weingutes Castello Conti mit Weinprobe

Freitag, 11. März 2016, 19.45 Uhr
Bürgersaal Neukeferloh
Leonhard-Stadler-Str. 12, 85630 Grasbrunn

Papà Ermanno hatte schon immer sehr klare Vorstellungen über den Boca: er ließ die Moden der Zeit beiseite und fuhr fort, diesen Wein herzustellen, indem er auf diese seine ihm innewohnende einzigartige Beschaffenheit Rücksicht nahm. Es ist dieser Weichenstellung zu verdanken, dass wir heute in der Kellerei immer noch über eine historische Zeitreihe von über 30 Jahrgängen verfügen.

Der tiefe und vollmundige Geschmack, die Eleganz und Frische, die ihn auszeichnen, machen aus diesem Wein ein kleines Juwel des **Alto Piemonte**. Ich sage klein, weil die insgesamt zehn Winzer im Boca-Gebiet zusammengenommen höchstens 60.000 Flaschen pro Jahr erreichen.

Seit über 10 Jahren kümmern wir drei Schwestern uns um den Familienbetrieb – auf diese Weise entstand im Jahr 2004 **"Il Rosso delle Donne"**, das Etikett des Generationenwechsels, das der Künstler Oreste Sabadin für den Boca-Jahrgang 1996 geschaffen hat.