

Opera Unica 2018

Chardonnay Contessa Entellina DOC - Sicilia

Es handelt sich um eine kleine, feine Produktion von nur 6.574 Flaschen, Ergebnis ungewöhnlicher klimatischer Bedingungen und viel Zeit. Der trockene Weißwein zeigt eine Sensorik, die man so nicht erwarten würde: mit einem breiten, reifen Bouquet überrascht er am Gaumen mit ausgeprägter Säure und einem feinsalzigen Nachhall. Er hat viele Facetten, die ein Mosaik aus Harmonie und Eleganz bilden und in Verbindung mit Speisen besonders gut zur Geltung kommen. Ein Wein für Sammler.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina

REBSORTEN

Chardonnay

BÖDEN UND KLIMA

Lage auf 140 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,2), sehr nährstoffreich, mit einem Kaliumanteil von 11 %. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500/ha mit Erträgen von ca. 4.000 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 war mit 743 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 662 mm* feuchter. Ein Großteil der Niederschläge fiel im Frühjahr, und ab Mitte August wurden in einigen Weinbergen des Weinguts ungewöhnliche und intensive Regenfälle gemessen, mit 138 mm Niederschlag in nur wenigen Tagen. Diese machten es unmöglich, den Chardonnay-Weinberg am Bach Senore in der Contrada Mazaporro zu ernten, der zu diesem Zeitpunkt eigentlich geerntet werden sollte. Als die Agronomen in den folgenden Tagen in den Weinberg zurückkehrten, machten sie eine merkwürdige Entdeckung: Die Trauben waren von der Edeläule *Botrytis cinerea* befallen, die durch die besonderen klimatischen Bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) begünstigt wurde. Es wurde daraufhin beschlossen, diese besonderen Trauben getrennt zu vinifizieren, um einen ungewöhnlichen Wein zu erzeugen. *Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE

Die manuelle Lese, in kleinen Erntekisten, fand am 1. und 3. September statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung bei einer Temperatur zwischen 18-20 °C für 12 bis 14 Tage. Ausbau im Tank für neun Monate und weitere vier Jahre in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelbe Farbe mit goldenen und kupferfarbenen Reflexen. Der Wein überrascht mit seiner ungewöhnlichen Sensorik. In der Nase hat er ein außergewöhnlich breites Bouquet von reifen gelben Früchten, kandierten Zitrusfrüchten, Safran, Ingwer, Kastanienhonig und Bienenwachs; am Gaumen überrascht und überzeugt Opera Unica als trockener Wein, mit ausgeprägter Säure und einem feinsalzigen Nachhall. Ein extraktreicher Wein von großer Tiefe und Länge, mit vielen Facetten, die am Ende ein Mosaik von Harmonie und Eleganz bilden. (4/3/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Dank seiner langen Reifezeit ist Opera Unica ein Wein, der große Emotionen wecken kann. Seine imposante Struktur verleiht ihm ein beträchtliches Alterungspotenzial, das vor allem Sammler entzücken lässt.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das neue Etikett des Künstlers Stefano Vitale erzählt von der überraschenden und eleganten Persönlichkeit des Opera Unica. Die Protagonistin ist eine Frau, die auf geheimnisvolle Weise in ein Mantelmosaik gehüllt ist, das reich an Farben, Formen und Verzierungen ist, die die vielen sensorischen Nuancen dieses Weins symbolisieren. Opera Unica befindet sich im Kelch, den sie wie ein kostbares Gut hütet. Der Name erinnert an eine kleine Familienreserve, die vor 30 Jahren vermarktet wurde. Jetzt kehrt dieser Name zurück, um einen anderen Wein zu feiern, der wirklich einzigartig und unwiederholbar ist, wegen der klimatischen Bedingungen, unter denen er entstanden ist, und wegen der Eigenschaften, die ihn auszeichnen.

FOODPAIRING

Ein Wein, der sich in Kombination mit Speisen besonders gut macht. Ideal zu Sushi, asiatischen Gerichten mit überwiegendem Umami-Geschmack, Pilzgerichten und weißem Fleisch. Probieren Sie ihn auch zu Bottarga und halbgereiften Käsesorten. Um seinen sensorischen Reichtum optimal zur Geltung zu bringen, sollte er nicht zu kalt serviert werden, sondern bei 12-14 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%, Gesamtsäure: 7,2 g/l, pH-Wert: 3,75.