

Vermentino di Sardegna 2024

Janna e Mare

- **Das Gebiet:** Die DOP/DOC Alghero umfasst die Kommunen Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, und Teile der Kommune Sassari, alle im Norden der Insel gelegen.
- **Die Rebsorte:** Mindestens 85% Torbato und 15% andere weiße, auf der Insel zugelassen Sorten. Janna e Mare verwendet 100% Torbato.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Protetta**
- **Die Vorschriften:** Der Hektarhöchstertag liegt bei maximal 16 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt muss 11% Vol. betragen.
- **Der Jahrgang:** Trockenheit und enorm hohe Temperaturen während des Sommers minderten den Ertrag auf Sardinien erheblich, je nach Region auf der Insel bis zu 35%. Die Qualität war letztendlich jedoch sehr gut bis hervorragend.
- **Der Erzeuger:** Das Weingut Janna e Mare hat sich auf die Kultivierung autochthoner, traditioneller sardischer Rebsorten spezialisiert. Alle Rebsorten werden zu 100% rein vinifiziert. Signor Parpinello Gründer des Projekts „Janna e Mare“ gehört zu den Pionieren, wenn es um den Erhalt dieser Sorten geht, insbesondere war er Vorreiter beim Erhalt der Rebsorte Torbato, die fast schon ausgestorben war und bis heute nur von zwei Kellereien vinifiziert wird.
- **Der Ausbau:** Nach dem Abpressen erfolgt die Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Die indigenen Hefen werden mit neutrale Reinzuchthefen ergänzt, um eine störungsfreie Gärung zu ermöglichen. Nach der Klärung erfolgt der weitere Ausbau im Stahl, bevor er auf Flaschen gezogen wird.
- **Der Geschmack:** Sehr fein in der Nase, mineralisch, Zitrus, Anklänge an Honig, sehr elegant. Am Gaumen ebenfalls sehr fein und elegant, jedoch deutlich präsenter als im Duft, aromatisch, Zitrus, deutlich mineralisch, leicht salzig, frische Säure, sehr lebendig und lang anhaltend mit feinem Spiel zwischen Aromatik und Säure.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Der Vermentino ist jetzt perfekt reif, kann aber durchaus noch etwas lagern. Bis Mitte 2027 würden wir ihn austrinken.
- **Passende Speisen:** Sehr schöner Aperitif, hervorragend auch zu feinen Fischgerichten oder Meeresfrüchten, passt aber auch sehr gut zu Risotto alla Milanese - klassisch oder vegan.

Diese Expertise wurde am 3.8.2025 erstellt.