



UNTERNEHMENSPRÄSENTATION

Die Soc. Agr. La Pesenata wurde im Februar 2019 gegründet, nach etwa 15 Jahren der Ausbeutung des Familienlandes durch Lohnunternehmer, um das Land und insbesondere die Weinberge wieder von den Eigentümern Benciolini bewirtschaften zu lassen.

Wir sind 4 Partner, alle aus der Familie, Gianni Benciolini und seine Frau und zwei 20-jährige Enkelkinder, die sich entschieden haben, das Land mit uns zu bewirtschaften.

Wir bewirtschaften ca. 7 ha Land, davon ca. 4 ha Weinberge, auf den Moränenhügeln des Gardasees, die sich seit 1868 im Besitz der Familie Benciolini befinden.

Der Name "La Pesenata" leitet sich von dem Ortsnamen Palù della Pesenata ab und wurde 1778 vergeben, als die Gräfin Pesenati Falconi Eigentümerin wurde.

Wir bewirtschaften seit mehreren Jahrzehnten ökologisch bewirtschaftete (zertifizierte) Flächen und führen nun Konzepte und Techniken der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ein.

Wir bewerben uns um die biodynamische Demeter-Zertifizierung und gehören zu einer Gruppe von biodynamischen Betrieben im Gebiet von Verona, der "Arena biodinamica", mit der wir Präparate herstellen.

Unser Weinberg ist eine doppelte Veroneser Pergola, die 1996 mit 60% Corvina und dem Rest Rondinella bepflanzt wurde.

Im Weinberg werden alle Arbeiten von Hand ausgeführt, vom Beschneiden über das Topfen bis hin zum Entblättern und Entkernen. Im Winter fügen wir humifizierte Naturdünger aus unserem "biodynamischen Haufen" hinzu. In dem Haufen humifizieren wir nicht nur den von unseren Tieren produzierten Dung, sondern auch alle Pflanzenreste, die wir anschließend im Weinberg ausbringen werden. Wir haben Gründünger gesät, den wir bis zum Beginn der Aussaat stehen lassen. Wir versuchen, den Einsatz von mechanischen Mitteln im Weinberg auf ein Minimum zu beschränken. Wir erwägen, bei allen landwirtschaftlichen Praktiken, die uns dies ermöglichen, die Zugkraft der Tiere (Pferdekomtos) zu nutzen.

Wir haben zwei Esel und zwei Ponys, die gelegentlich inmitten des Weinbergs grasen.

Wir haben drei d'ouessant-Zwergschafe, die die Grasnarbe mähen sollen. Wir haben etwa 50 Hühner, die den Boden aufrühren und ihn lebendiger machen.

Wir haben Bienen, die die Artenvielfalt erhöhen, sowie einen Bauerngarten und einen Obstgarten, der bald zu einem "Lebensmittelwald" werden wird. Außerdem haben wir 3 Hektar Ackerland, auf dem wir neben Futtermitteln auch Kartoffeln, Bohnen, alte Getreidesorten, Dinkel, Buchweizen und andere einjährige Pflanzen anbauen.

Bis 2018 wurde der Weinberg ausgebeutet, um Gewicht zu machen und so viele Trauben wie möglich zu produzieren. Jetzt versuchen wir allmählich, den Stil der Landwirtschaft zu ändern. Von 4 oder 5 Trieben pro Pflanze versuchen wir nun, auf zwei Triebe zu kommen, mit weniger Produktion, aber höherer Qualität. Von 120/150 Doppelzentnern/ha möchten wir uns bei etwa 60/80 Doppelzentnern/ha einpendeln.

Wir haben den historischen Keller aus dem Jahr 1700 renoviert, in dem noch 6 Betontanks aus dem Anfang des letzten Jahrhunderts an der Wand installiert sind, die wir jetzt wieder in Betrieb nehmen.

Im Keller lassen wir die Natur ihre Arbeit tun. Wir wollen Wein auf spontane und natürliche Weise erzeugen.

Wir pflücken die Trauben von Hand und wählen jede Traube sorgfältig aus. Wir legen sie in kleine Schalen mit

jeweils etwa 5/6 kg Trauben. Die Trauben werden sofort in den Weinkeller transportiert, wo je nach gewünschtem Wein ein spezifischer Herstellungsprozess folgt.

Das erste Herstellungsverfahren ermöglicht es uns, aus roten Trauben einen Weißwein zu gewinnen. Wir geben die ganzen Trauben direkt in die Presse und erhalten mit einer sehr sanften Pressung nur den Blütenmost, mit einer Ausbeute von nur etwa 35 Prozent des Traubengewichts. Wir lassen diesen Blütenmost in einem Stahltank spontan gären, indem wir einige Tage vorher ein "pied de cuve" vorbereiten.

Im zweiten Schritt werden die Trauben entrappt und sehr sanft gequetscht (15 % der Beeren bleiben ganz). Wir geben die zerkleinerten Trauben in einen Stahltank und lassen sie etwa 10 bis 12 Stunden lang mazerieren. Anschließend führen wir das Verfahren des "Salasso" durch, um einen Roséwein zu erhalten, den wir vollständig gären lassen.

Wir führen dann nur zwei Ablagevorgänge durch. Eine für die Abfüllung im Dezember und eine weitere vor der Flaschenabfüllung Ende Februar. Wir führen keine Klärung, keine chemische Stabilisierung, keine Filtration und keine Temperaturkontrolle durch. Vor der Abfüllung fügen wir dann eine kleine Menge Kaliummetabisulfit hinzu, wobei wir stets unter "unserem" Grenzwert von 30 mg/l Gesamtschwefeldioxid bleiben (laut Gesetz dürfen wir bis zu 150 mg/l hinzufügen).

Aus den restlichen eingemischten Trauben des "Salasso" wird dann ein Rotwein hergestellt, dem wir logischerweise eine weitere Masse eingemischter Trauben hinzufügen, die wir spontan gären und etwa 12 Tage lang mit den Schalen mazerieren lassen. Das ist auch der Grund, warum wir nach der 12-tägigen Gärung nur zwei Abstiche vornehmen, zusätzlich zum Abstich, mit einer sehr sanften Lungenpressung, die es uns vor allem erlaubt, die Gärung aus den ganzen Beeren zu extrahieren.

Aus dem Weißwein und dem Roséwein erhalten wir auch eine klassische Methode der Flaschengärung mit Zucker, der durch das Trocknen einiger Kilo unserer Trauben gewonnen wird. Wir lassen diesen Schaumwein etwa 24 Monate lang mit den Hefen in Berührung kommen, bevor wir die Flaschen degorgieren und vermarkten.

Unsere Weine werden spontan, unverfälscht und auf natürliche Weise gewonnen, ohne invasive Techniken wie Filtration, Klärung oder chemische Stabilisierung, so dass das Produkt seine ganze Natur und Ganzheit zum Ausdruck bringt und das Terroir und den Jahrgang getreu widerspiegelt.

Seit wir das Weingut übernommen haben (Februar 2019), haben wir bereits große Veränderungen festgestellt. Die Pflanzen sind wüchsiger, die Vegetation ist homogener. Wir hoffen, dass unsere Anbautechniken diesem Weinberg aus dem Jahr 1996 erlauben, sich bestmöglich zu entfalten. Die angewandten Ausbildungstechniken und die neuen agronomischen Techniken haben sich bereits als vorteilhaft für die Qualität der gewonnenen Trauben erwiesen, ebenso wie für den Umweltschutz und die landwirtschaftliche Artenvielfalt.

