

## Factsheet

# JOSIAN

[www.DiViniPazzi.ch](http://www.DiViniPazzi.ch)

Exclusivity of CantinAAlbrecht

von

divinizzati

## Idee

Mein Leben hat sich stets rund um das Thema Wein gedreht – seit ich mit 8 Jahren einen Tropfen Yquem 1967 innehatte. Und immer noch, auch nach fast einem Jahrzehnt der Mitarbeit bei einem Tessiner Keyplayer im Weinmetier, bin ich süchtig. Süchtig nach denselben Emotionen, die ich mit acht erlebt habe. Und diese Emotionen begleiten mich – sowohl die neuen, als auch die bereits erfahrenen.

In 2008 bin ich ausgewandert. Ohne Pass und ganz legal. Ins Aargau, das wie das Tessin (und Waadt inkl. Thurgau) seit 1803 zur Confoederatio gehört, aber nur eine Autobahn hat, um schnell weg zu sein. – Dachte ich...

Wieder bei einem Weinproduzenten – Nauer Weine – der seit 1893 in Bremgarten flüssige Welt-Kultur an Frau und Herrn Schweizer bringt. Und wieder treffe ich hier auf unglaubliche Menschen, die eine enorme Leidenschaft für die Zukunft haben.

Jeder will ja schließlich leben... – aber:

**Wenn Du alles machen könntest,  
was würdest Du tun?**

**Ich? – Wein! – Also, los...**

Nicht irgendeinen Wein! – Nährstoff für die Seele,  
Baustein für die Zukunftstreppe.  
Aber nicht alleine, denn man(n) soll teilen.



Teilen mit seelenverwandten Menschen:  
Wie dem **Josef**, Winemaker von Nauer Weine.  
Oder dem **Simon**, seinem Vize.  
Und ich bin **Andrea** (ohne „s“).

**JOSIAN**



Es wurden 135 Magnums abgefüllt.

Dies ist die Nr. ....../135.

von

divinizzati

## 2009 – der Moment: die Ernte

Am 30.9.2009 um 11.00 Uhr fand die Ernte der Trauben der Rebsorte Merlot statt. Ein kleiner und feiner Rebberg im Herzen des Mendrisiotto, Ticino.

Um 20.35 Uhr wurden die Trauben nach einer sehr kühlen Fahrt angeliefert. Pasquale und sein Sohn Mauro brachten die kleinen Kisten im Auto meiner Frau unter extremen Bedingungen nach Bremgarten, Klimaanlage à gogo, drinnen gefühlte 50°C kälter – sie hatten Baumwolldecken über den Beinen! Nach dem Abladen, wurde sofort mit CO2 „beschneit“. Werni und seine Frau Bea (eines der liebsten Paare, die ich kennenlernen durfte: Er ist im Nauer-Team und ich habe eine permanente Suite bei Ihnen daheim)

203 kg

Trockeneis

kamen, um das Ganze von Hand zu selektionieren und abzubeeren.

Merlot waren es insgesamt, die wir so bis tief in die Nacht (es war bereits Oktober, als wir fertig wurden, genauer gesagt: 00.47 Uhr). Nach Abzug der nicht verwerteten Trauben und der Trappen (14 kg) kamen wir auf Ennenn (Netto Netto) **189 kg** wunderschöne, mit Liebe selektionierten **Merlot**trauben.

wurde so viel zugegeben, bis die Temperatur auf 3,5°C sank, um die Cryomageration (oder macerazione prefermentativa a freddo – wie Ihr wollt...) unter guten Voraussetzungen starten zu können. Alle Merlottrauben waren also in einem speziell angefertigten 350er

Am 7.10.2009

Am 20.10.2009

Total?

Wein?

(Liter)Billon-Barrique untergebracht.

ernteten wir den **Zweigelt** aus Klingnau. Wunderschöne Trauben vom Peter. Gleiches Verfahren wie beim Merlot. **78 kg** Ennenn. Unglaublich diese Farbe...

wurde der **Malbec**, auch vom Peter aus Klingnau, als letzter Assemblagebaustein geerntet. **68 kg** Ennenn. Soll mir keiner sagen, das wäre nichts für den Aargau. Würde ihm grad' mal eine Dosis unvergorenes intravenös verabreichen...

Macht 335 kg Zartfruchtfleisch aus Sélectionneurshänden.

Also ca. **268 Liter Jungwein** – **genug um die Barrique zu füllen und auch in diesem Zustand zu behalten.**

### Zum Thema Barrique

228 Liter

1 Barrique, vom Küfer und Daubenflüsterer Stefan Mettler hergestellt. Eichenholz aus Tronçais, 1000 Tage im Freien getrocknet, für die Hülle, Amerikanische Roteiche (unge-röstet) für die Böden. Röstung Medium im Long-Verfahren. Echt cooles Ding. Muss ja ein Bett für den Wein sein, nicht ein erzieherisches Internat.

### (Trockene) Analysenwerte

Alk by Vol. 13.5  
Ph 3.79  
GS 5.1  
Ges. So2 30.5 mg/L