



Schloss Grumello | Grumello del Monte (BG)

Das Schloss Grumello ist eine Residenz mittelalterlichen Ursprungs im Zentrum eines Weinguts im Herzen von Valcalepio, einer hügeligen Gegend zwischen Bergamo und dem Iseosee. Um das Jahr 1000 als Militärfestung mit Wachturm erbaut, wurde sie aufgrund ihrer strategischen Lage später während der Auseinandersetzungen zwischen der Republik Venedig und dem Herzogtum Mailand zur Residenz des Anführers Bartolomeo Colleoni. Aus dieser Zeit sind der Turm, der Wachraum mit Kreuzgewölbe, die Gefängnisse und die großen Gewölbekeller erhalten, in denen heute die Weine der Tenuta Castello di Grumello reifen. Ab 1700 wurde das Schloss in eine Patrizierresidenz mit schlichtem und strengem Stil umgewandelt, die alten Terrassen wurden zu einem Innenhof, der von einer Krone aus jahrhundertealten Rosskastanienbäumen umgeben war, und der Komplex wurde durch eine private Kapelle voller Stuckarbeiten und Farben bereichert. Seitdem war es Eigentum verschiedener Adelsfamilien: der Grafen von Suardo, der Marquisen von Del Carretto und der Fürsten Gonzaga von Vescovato. Es war Prinz Gonzaga del Carretto, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts privat einige Stecklinge einer neuen Rebe, die die Bergamo-Bauern Burdunì nannten, aus Frankreich importierte. Es war tatsächlich Cabernet Sauvignon.

Drei Generationen lang gehörte das Anwesen der Mailänder Familie Kettlitz Reschigna, die es 1953 von den Gonzagas kaufte. Seit den 1950er Jahren haben das Schloss und sein Keller dank der technischen Unterstützung des Önologen Carlo Zadra und heute von Paolo Zadra der Weinbautradition des Grumello-Gebiets mit der Herstellung hochwertiger Weine neue Impulse verliehen.



Das Territorium

Grumello del Monte liegt am Fuße der ersten hügeligen Ausläufer des Orobio im Valcalepio.

Valcalepio ist eines der verschiedenen Täler, die die Region Bergamo charakterisieren. Es liegt östlich der Provinz Bergamo. Es handelt sich um einen hügeligen Vorbergstreifen im östlichen Teil der Provinz Bergamo zwischen dem Comer See und dem Iseosee. Auf dem Hügel Grumello del Monte, inmitten der Besitztümer der Tenuta Castello di Grumello, in bester Lage und auf einer Höhe von etwa 300 m über dem Meeresspiegel, sticht der Weinberg Colle Calvario auf dem gleichnamigen Hügel hervor, der ihm seinen Namen verleiht Namen für einen der wichtigsten Weine der Agentur. Die meisten Weinberge erstrecken sich über die hügeligen Gebiete mit Blick auf die Burg. Der Teil des Gebiets am Fuße des Hügel ist von lehmigem Boden geprägt und für die Trauben reserviert, die für den VR Valcalepio Doc Rosso bestimmt sind. Der kalkhaltige Mergel überwiegt jedoch auf den höheren Hängen, einschließlich der Gegend von Colle Calvario, wo der gleichnamige Wein und das Label Burdunì entstehen. Schließlich finden wir am Fuße der mittelalterlichen Mauern des Anwesens einen „Brolo“, einen von Trockenmauern umgebenen Weinberg, dessen Umfang den halben Hektar Merera umschließt, wo das Label Medera geboren wurde.

Das Unternehmen produziert hauptsächlich rote Trauben – etwa 80 Prozent. Die restlichen 20 Prozent weiße Trauben finden sich sowohl auf den Hügeln als auch am Fuße der Hügel – die Rede ist von den Etiketten Le Noci und dem VB Valcalepio Doc Bianco. Das Alter der Weinberge reicht vom jüngsten Cabernet Sauvignon, der 2022 neu gepflanzt wurde, über den Scanzo Moscato-Weinberg, der in den 1960er Jahren gepflanzt wurde, bis zum Colle Calvario Cabernet Sauvignon, der etwa 40/50 Jahre alt ist. Alle anderen Systeme haben die Vorgänger von Mitte der 90er Jahre bis heute abgelöst.



Das Anwesen

Der Besitz des Weinguts erstreckt sich über 35 Hektar, davon 15 Hektar Weinberge. Es überwiegen rote Rebsorten, an der Spitze Cabernet Sauvignon – es ist das Unternehmen mit dem meisten Anteil an Valcalepio – und Merlot. Um den Teil der Rotweine zu vervollständigen, gibt es einen Hektar Moscato di Scanzo und einen halben Hektar der einheimischen roten Merera-Rebe. Der verbleibende Teil ist Weißweinen mit Chardonnay und Pinot Grigio gewidmet – den beiden Trauben, aus denen die Mischung des weißen VB Valcalepio Doc besteht – und fast ein Hektar ist zwei resistenten Reben gewidmet – besser bekannt als PIWI – Bronner und Johanniter.

Aus agronomischer Sicht werden integrierte Protokolle zur Schädlingsbekämpfung befolgt, mit einem Pflanzenschutz mit sehr geringem systemischem Eingriff, und ab Anfang 2023 kann das Weingut mit dem SQNPI-Zertifikat rechnen.

Erstes Unternehmen in Valcalepio, das vor mehr als zehn Jahren die Zwischenfruchtmethodologie eingeführt hat, d. h. Zwischenfrüchte, die darauf abzielen, den Boden zu schützen und seine Fruchtbarkeit zu erhöhen. Hinzu kommt die Pflege des Waldes – reich an Kastanien- und Hainbuchenbäumen – einer Fläche von fast 20 Hektar, die die Weinberge umgibt und einen wertvollen Bereich an Feuchtigkeit und kultureller Vielfalt innerhalb des Anwesens sowie einen natürlichen Lebensraum darstellt Temperaturregler.

Die Waldrodungsarbeiten begannen im Jahr 2022 mit der Beseitigung von Unkraut und der Aufwertung des Unterholzes durch das Pflanzen von Bäumen wie Holunder, Maulbeere und Schlehe. Besonderes Augenmerk wurde auf Obstpflanzen gelegt – insbesondere auf alte –, um eine abgestufte Blüte und Fruchtbildung zu erreichen, nicht nur um die Landschaft schöner zu machen, sondern auch um das ganze Jahr über verschiedene Insekten und Vögel anzulocken, die dazu beitragen, die Weinberge vor Angriffen zu schützen von schädlichen Insekten. Nicht alle abgestorbenen Bäume werden entfernt, aber ein Teil bleibt an Ort und Stelle, um eine geeignete Umgebung für Pilze, Bakterien und nachtaktive Raubtiere zu schaffen, die hohle Bäume benötigen, sodass die Efeubäume intakt bleiben, die mit ihrer Winterblüte zu einem perfekten Lebensraum für Bestäuber werden. Bienen in erster Linie.



Weine

Die Produktionskapazität des Unternehmens Tenuta Castello di Grumello beträgt etwa 70.000 Flaschen pro Jahr. Die Weine, die alle aus eigenen Trauben hergestellt und unter Anleitung des Önologen Paolo Zadra vinifiziert werden, gären und reifen im Schlosskeller, unter dessen jahrhundertealten Gewölben moderne Gärssysteme und Fässer aus edlen Hölzern nebeneinander existieren. Das Etikettensortiment deckt das gesamte Spektrum der in der Region Bergamo vorkommenden Trauben ab, von denen einige seit den 1960er Jahren mit der Schaffung des Valcalepio Doc den Weg für die Wiedergeburt des Bergamo-Weinsektors ebneten.

Wir sprechen insbesondere über die Trauben für die Rotweine, die sich durch die Bordeaux- Mischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot auszeichnen und das reichste ampelografische Erbe des Schlosses darstellen. Unter den 15 Hektar des Unternehmens befinden sich auch Chardonnay und Pinot Grigio – die klassische Mischung aus weißem Valcalepio Doc. Das Augenmerk auf Nachhaltigkeit und neue agronomische Praktiken der Tenuta Castello di Grumello hat dann einen Wein aus resistenten Piwi-Reben auf der Basis von Bronner und Johanniter hervorgebracht, Le Noci, aber das Unternehmen hat sich im Laufe der Jahre auch um eine einheimische Rebe gekümmert praktisch verschwunden war, die Merera, die eine andere Geschichte des Bergamo-Weinbaus erzählt. Es gibt auch einen neueren Wein und er heißt Burdinì Igt Bergamasca, so wie die Bauern in Bergamo die Cabernet-Sauvignon-Pflanzen früher nannten. Diese Traube überwiegt im Rahmen einer klassischen Bordeaux-Mischung tatsächlich gegenüber Merlot (weshalb sie nicht DOC, sondern IGT ist) und stammt größtenteils aus den älteren Weinbergen von Colle Calvario.

Die Idee hinter der Geburt von Burdunì besteht darin, einen Botschafter des Cabernet Sauvignon zu haben, der die Jahrgänge der Region Grumello del Monte am besten zum Ausdruck bringt. Der Cru des Unternehmens – ein echter MGA, der einzige in der Region – ist der Riserva Colle Calvario, der hauptsächlich auf Cabernet Sauvignon und dann Merlot basiert und dessen Trauben von historischen Parzellen stammen.

Den Abschluss bildet ein süßer Rotwein, Moscato Passito, hergestellt aus den berühmten Moscato di Scanzo-Trauben, einem der sehr seltenen Brombeer-Moscato, ein wirklich einzigartiger Wein, auch aufgrund seiner begrenzten Produktion.



Medera wird aus Merera-Trauben hergestellt, der einheimischen Bergamo-Traube, die niemand kennt

Tenuta Castello di Grumello ist derzeit das einzige Weingut, das diese Art von Wein abfüllt. Die Merera-Traube wird seit jeher von Bergamo-Bauern in gemischten Weinbergen angebaut. Mit der fortschreitenden Rationalisierung des Weinbergs in den 1970er Jahren verschwanden die weniger ertragreichen Trauben und machten stattdessen Platz für nichtheimische Sorten. Erst durch eine vom Schutzkonsortium durchgeführte und von der Provinz beantragte Zählung dieser einheimischen Sorten wurde die genetische Ausstattung der Merera-Traube erkannt, die in der Vergangenheit mit Moscato di Scanzo oder Cabernet Franc verwechselt wurde. Die genetische Untersuchung endete 2017, doch bereits einige Jahre zuvor waren auf Geheiß von Paolo Zadra Merera-Pflanzen zu Versuchszwecken in einem Gemüsegarten im Schloss Grumello gepflanzt worden. Die Klone wurden dann vom Weingut registriert. Es ist der Önologe Paolo Zadra, der die Besonderheiten dieser Pflanze erklärt: „Ich nenne sie gerne in der weiblichen Form Merera, eine eher wilde Pflanze, nicht sehr gezähmt: Man erkennt es an den Blättern, die im Vergleich zu ihr immer gebündelt sind.“ das anderer Typen. Es hat ziemlich kleine Beeren mit einer dünnen Schale. Die Ernte erfolgt etwa Mitte September. Aus önologischer Sicht ergibt es eine säuerliche Frucht mit einem niedrigen Alkoholgehalt, da es weniger Zucker enthält; Es hat eine schöne violette Farbe, hell, aber nicht intensiv. Während all diese Eigenschaften bis vor einiger Zeit als negativ interpretiert wurden, können wir heute aus den gleichen Gründen sagen, dass Merera eine sehr moderne Traube ist.“ Zu Beginn des Frühlings 2024 wird es möglich sein, neue Merera-Pflanzen zu pflanzen, die in der Gärtnerei des Schlosses angebaut werden, einem Raum innerhalb der Mauern des Anwesens, in dem letztes Jahr eine Gärtnerei eingerichtet wurde. Hier wachsen Stecklinge einheimischer Trauben sowie Merlot und Cabernet Sauvignon.



Arbeit im Keller

Die Weinherstellungsmethode basiert auf Einfachheit. Die weißen Trauben werden im Ganzen verarbeitet und in die Presse gegeben. Es wird eine einmalige Klärung durchgeführt und der Most eine Nacht lang ruhen gelassen. Die alkoholische Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur. Die Verfeinerung setzt sich im Edelstahl und in der Flasche fort. Normalerweise durchläuft der weiße VB Valcalepio Doc eine viermonatige Batonnage, während die neuesten Jahrgänge von Le Noci eine kurze Mazerationszeit auf den Schalen hatten (einige Stunden). Auch hier folgt eine Batonnage.

Bei Rotweinen werden mehrere Ansätze verfolgt: Bei Medera wird das Ausstechen dem Umpumpen vorgezogen und es handelt sich um einen Wein, der in Stahl und in der Flasche reift. Der Valcalepio Doc Riserva Colle Calvario erreicht eine Mazeration von bis zu 90 Tagen, danach gärt ein Teil des Weins in Holzfässern und reift in Barriques und Tonneaux der ersten Passage. Der Igt Bergamasca Burdunì durchläuft eine 25-tägige Mazeration und gelangt dann für mindestens zwei Jahre in Barriques der zweiten und dritten Passage, während die Mazeration beim roten VR Valcalepio Doc, der in großen Fässern reift, kürzer ist (8/10 Tage). Die Moscato di Scanzo-Trauben trocknen 25 bis 30 Tage im Obstkeller und durchlaufen dann die Gärung – sogar einen Monat – mit einer zweiwöchigen Mazeration.

Den Abschluss bildet die Verfeinerung im Stahl und in der Flasche.



CASTELLO di GRUMELLO

1890



VB VALCALEPIO DOC WEISS

Weinberge:

Böden aus Mergel und Kalkstein, nach Süden/Südwesten ausgerichtet, Höhe zwischen 200 und 300 m ü. M.

Pflanzdichte: 5000 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Chardonnay und Pinot Grigio

Erziehungssystem: Spaliererziehung, Guyot-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 2 kg

Vinifikation:

Sanftes Pressen der ganzen Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Edelstahltanks, Batonnage für 4 Monate, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 1-3 Monate.

Jahresproduktion: 15.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO

1890



VR VALCALEPIO DOC ROT

Weinberge:

Lehmböden, nach Süden/Südwesten ausgerichtet,
Höhe zwischen 200 und 300 m ü. M.

Pflanzdichte: 5000 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger
Kordon-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 2 kg

Vinifikation:

Traditionelle Entrappung und Pressung der
Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur
(26-28°C) in Edelstahltanks, 10-tägige

Mazeration mit täglichem Umpumpen,
malolaktische Gärung im Edelstahltank, Reifung
in großen Fässern für 9 Monate, Abfüllung, dann
Lagerung in der Flasche für etwa 1-3 Monate.

Jahresproduktion: 25.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO

1890



LE NOCI WEISSWEIN

Weinberge:

Böden aus Mergel und Kalkstein, nach Süden/Südwesten ausgerichtet, Höhe zwischen 200 und 300 m ü. M.

Pflanzdichte: 5000 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Piwi, Bronner und Johanniter

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger Guyot-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 1,5 kg

Vinifikation:

Sanftes Pressen der zerdrückten Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen, teilweise malolaktische Gärung, Reifung auf den feinen Hefen für 9 Monate, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 3 Monate.

Jahresproduktion: 3.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO

1890



MEDERA IGT BERGAMASCA

Weinberge:

Lehmböden, nach Osten ausgerichtet, Höhe etwa 200 m ü. M.

Pflanzdichte: 5000 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Merera (Massenweinlese)

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger Guyot-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 1,2 kg

Vinifikation:

Traditionelle Entrappung und Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28°C) in Edelstahltanks, 10-tägige Mazeration mit Pigeage, malolaktische Gärung im Edelstahltank, Reifung im Edelstahltank, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 1-3 Monate.

Produktion: 3.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO

1890



BURDUNI' IGT BERGAMASCA

Weinberge:

Böden aus Mergel und Kalkstein, nach Süden/Südwesten ausgerichtet, Höhe zwischen 200 und 300 m ü. M.

Pflanzdichte: 5500 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger Kordon-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 1,5 kg

Vinifikation:

Traditionelle Entrappung und Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28°C) in Edelstahltanks, 24-tägige Mazeration mit Umpumpen/Pigeage, malolaktische Gärung im Edelstahltank, Reifung in gebrauchten Barriques für 12 Monate, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 3-5 Monate.

Jahresproduktion: 12.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO
1890



COLLE CALVARIO VALCALEPIO DOC ROT RISERVA

Weinberge:

Böden aus Mergel und Kalkstein, nach Süden/Südosten ausgerichtet, Höhe zwischen 300 und 350 m ü. M.

Pflanzdichte: 5500 Rebstöcke/ha

40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger Kordon-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 1 kg

Vinifikation:

Traditionelle Entrappung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (26-28°C) in Edelstahltanks, Mazeration bis zu 90 Tagen, anfänglich mit Umpumpen/Pigeage.

Malolaktische Gärung im Edelstahltank. Reifung in neuen französischen Eichenbarriques für 12 Monate, Assemblage, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 5-7 Monate.

Jahresproduktion: 5.000 Flaschen



CASTELLO di GRUMELLO

1890



ROS VALCALEPIO DOC MOSCATO PASSITO

Weinberge:

Böden aus Mergel und Kalkstein, nach Südwesten ausgerichtet, Höhe zwischen 250 und 300 m ü. M.

Pflanzdichte: 3000 Rebstöcke/ha

Rebsorten: Moscato di Scanzo

Erziehungssystem: Spaliererziehung, niedriger Kordon-Schnitt

Ertrag pro Pflanze: 2 kg

Durchschnittsalter des Weinbergs: 45 Jahre

Vinifikation:

Trocknung der Trauben für 25-30 Tage im Belüftungsraum, traditionelle Entrappung und Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur (28-30°C) in Edelstahltanks, 10-12-tägige Mazeration mit Umpumpen/Pigeage, Reifung im Edelstahltank, Abfüllung, dann Lagerung in der Flasche für etwa 3-5 Monate.
Jahresproduktion: 1.500 Flaschen