



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Die Philosophie von Bocale

Einhundert Jahre Geschichte und Familientradition verbinden die Familie Valentini mit dem Städtchen Montefalco. Umbriens ureigenster Charakter, seine regionale Kultur und unsere von altersher durch Einfachheit, Leidenschaft, großem Wissen und Aufopferung geprägte Landwirtschaft bilden dafür den Hintergrund.

Vor dem geistigen Auge erscheinen Bilder des bäuerlichen Lebens und der Feldarbeit, umrahmt von dieser selten schönen Landschaft mit ihren lieblichen, von Weinstöcken überkämmt Hügeln.

Seit 2002 widmet sich die Familie Valentini diesem großen Kulturerbe. So wurde die Winzerei Bocale geboren, mit der die von Generation zu Generation weitergegebene Leidenschaft für Wein ein neues Gesicht bekam. Bocale ist der regionale umbrische Ausdruck für die typische 2l-Flasche, die entweder Wein oder Olivenöl enthält, der aber auch seit eh und je mit der Familie Valentini verbunden wird.

Der Montefalco Rosso und der Montefalco Sagrantino stehen für Innovation innerhalb der Tradition, für Naturbelassenheit, gepaart mit handwerklicher Exzellenz und Authentizität. In der Unverfälschtheit und dem einmaligen Charakter unserer Weine spiegelt sich unsere Philosophie wieder, die sich sowohl durch höchsten Respekt für Naturkreisläufe und Sorgfalt in der Produktion auszeichnet als auch durch den Stolz auf die eigene Arbeit und auf die Emotionen, mit denen unsere Weine ihren Genießer beschenken.

Die Winzerei in Grundzügen

- die Verfahrensweisen bei der Herstellung unserer vollständig naturbelassenen Weine unterstreichen den Charakter der einzelnen Rebsorten und des Terroirs
- Im Weinberg wird die Technik der Begrünung unter ausschließlicher Verwendung von organischen und mineralischen Düngern und unter Verzicht auf chemische Produkte und Unkrautvernichter angewendet
- Bei der Gärung kommen ausschließlich autochtone Hefen zum Einsatz
- Der Wein wird weder mikrofiltriert noch thermobehandelt
- Für die Reifung werden Barriques aus französischer Eiche verwendet
- Erst nach der nötigen Reifung in der Flasche geht der Wein in den Verkauf
- Der gesamte Produktionsprozess wird mittels Solaranlage aus erneuerbarer Energie gespeist
- Zum Winzerbetrieb gehören 5 ha Land, wovon 4 ha Weinberge sind. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 20-25.000 Flaschen.



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

HISTORISCHES

Über den Sagrantino findet man zahlreiche historische Quellen. Plinio il Vecchio erwähnt in seiner "Naturgeschichte" die Itriola als typische lokale Rebsorte, mit der einigen Historikern zufolge die Sagrantinorebe gemeint sein könnte. Andererseits wird angenommen, dass die Rebe durch Franz von Assisi's Anhänger aus Vorderasien nach Umbrien mitgebracht wurde. Bereits im Jahr 1088 wurden weinbepflanzte Hügel in Montefalco erwähnt, und aus dem 13.Jh finden sich zahlreiche Quellen über die unermüdliche Pflege, „die die Winzer ihren Weinbergen angeeignet lassen“. In der ersten Hälfte des 14.Jh begann man, die Rebsorten und die Weine mithilfe der Kommunalgesetze rechtlich zu schützen. Ganze Kapitel von kommunalen Statuten widmeten sich diesem Anliegen. Im Jahr 1451 gestaltete der Florentiner Künstler Benozzo Gozzoli im Auftrag des Franziskanerordens einen Freskenzyklus in der Ordenskirche über das Leben von Franz von Assisi. Möglicherweise hat er den Sagrantino in seinem Fresko verewigt, das in der Tafelszene des Ritters von Celano eine Flasche Rotwein zeigt.

Ab 1540 wird durch eine kommunale Kommission ein offizielles Datum für den Beginn der Weinlese in Montefalco festgesetzt. 1622 verschärfte Kardinal Boncompagni von Perugia die in den Kommunalgesetzen festgeschriebenen Sanktionen bzgl der Weinlese. Vorgesehen war sogar „die Galgenstrafe, sollte jemand Trauben vom Rebstock ernten.“ Die älteste Quelle, die die Rebsorte erwähnt, stammt aus dem 16.Jh und wird im Notariatsarchiv von Assisi aufbewahrt.

DAS TERROIR

Geboren wird der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Valentini in Fratta Alzatura, einem Ortsteil von Montefalco, in der Nähe des Ortsteils Madonna della Stella, der als Wallfahrtsort bekannt und für seine hochwertigen Agrarprodukte berühmt ist.

Nur 7 km von Montefalco's Zentrum entfernt bietet sich auf 473m Höhe, auf einem Hügel über dem Tal von Spoleto ein bezauberndes Panorama und eine wunderbare Aussicht auf die Umgebung, die zurecht die „Girlande Umbriens“ genannt wird.

Die kleine Kunstperle Montefalco, in deren Museumskirche St. Franziskus die Werke von Benozzo Gozzoli aufbewahrt werden, ist möglicherweise das antike Mons Faliscus, das während der Bürgerkriege im 1. Jh nach Christus zerstört wurde und bis ins Mittelalter Coccorone genannt wurde. Zerstört von der Armee Friedrichs II, der hier um 1249 eintraf, erblühte die Kommune neu und bekam den heutigen Namen vom Kaiser selbst, der sich hier der Falknerei widmete und das Werk „De ars venandi cum avibus“ schrieb. Auf Papst Johannes XXII geht die Errichtung einer Festung um 1329 zurück, die von den Trinci, einer Adelsfamilie aus Foligno, im 15. Jh zerstört wurde, als die besagte Familie vorübergehend die Vorherrschaft über Montefalco innehatte. Der Ort fiel dann der Kirche zu und wurde 1848 durch Pius IX zur Stadt ernannt.



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO

Ausschließlich aus der autochtonen Sagrantinorebe gewonnen, vereint dieser Wein in sich aromatische Ausdruckskraft, Struktur und eine angeborene Eleganz. Von starkem Charakter und Persönlichkeit entfaltet sich dieser Wein am besten durch seinen optimalen Ausbau.

Rebsorte: Sagrantino 100%.

Lese: erste Dekade im Oktober. Handverlesen aus dem eigenen Weinberg

Weinherstellung: Einmischen mind. 25 Tage mit ausschließlich natürlichen Hefen. Keine Verwendung von Stabilisatoren oder Filtration. Eventuelle Ablagerungen sind Zeichen und Garantie für Naturbelassenheit.

Ausbau: 18 Monate in Barrique, im July 2011 abgefüllt.

Lagerung: mindestens 7-10 Jahre

Jahresproduktion 2009: 5,900 bottles, 15% Vol

Farbe: intensiv rubinrot mit leichten Violetreflexen

Aroma: typische Aromen von Brombeere, Johannisbeere und mediterraner Vegetation mit einer Note von Vanille und Gewürzen

Bouquet: vollmundiger, geschmeidiger Wein mit hohem Tanningehalt und langem, unverwechselbar nachhaltigem Abgang

Verwendung: herzhaftere Gerichte, rotes Fleisch, reifer Käse, Serviertemperatur 18°–20°C.



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

MONTEFALCO ROSSO

Hauptsächlich aus Sangiovese gewonnen, mit geringen Anteilen an Sagrantino und Merlot, ist der Rosso Montefalco ein typisch umbrischer Wein, der hervorragend zu einer Vielzahl von Speisen passt. Hier vereinen sich die Komplexität eines großen Weins mit Frische und Bekömmlichkeit.

Rebsorten: Sangiovese, Sagrantino und Merlot.

Lese: dritte Dekade im September – erste Dekade im Oktober. Handverlesen aus dem eigenen Weinberg

Weinherstellung: ausschließlich mit natürlichen Hefen. Keine Verwendung von Stabilisatoren oder Filtration. Eventuelle Ablagerungen sind Zeichen und Garantie für Naturbelassenheit.

Ausbau: in Barrique für ca. 7-8 Monate. Danach Flaschenreifung für mind. 6 Monate

Lagerung: unter idealen Bedingungen mind. 5-6 Jahre

Jahresproduktion 2009: 14.200 bottles, 14,5% Vol

Farbe: rubinrot mit Violetreflexen

Aroma: blumig, veilchenhaft, leicht würzig mit der fruchtigen Note reifer Kirschen

Bouquet: ausgewogen mit strukturiertem Körper, weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang

Verwendung: Serviertemperatur ca 18° C. Passt gut zu herzhaften Gerichten, weißem und rotem Fleisch, Salami und reifem Käse



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

GRAPPA di SAGRANTINO

Grad	40% vol.
Abfüllung	Flasche à 50 cl
Klasse	Junger Grappa
Grundstoff	Trester von der Sagrantinotraube
Destillation	indirekte Beheizung mit Dampf
Lagerung	nein

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe	farblos, kristallklar
Geruch	deutliche Note von Unterholz mit blumiger und fruchtiger Note, erinnert an Walderdbeeren und Trauben
Bouquet	weich und delikat aromatisch
Abgang	fruchtiger, langanhaltender Abgang

AZIENDA AGRICOLA BOCALE di VALENTINI

Via Fratta Alzataura - 06036 Montefalco (Perugia) Umbrien - Italien

Tel. +39 0742 399233 - Fax. +39 0742 510015 -

Email: info@bocale.it - Website: www.bocale.it