DUCATO di CHIANCHE

DAS GESCICHT DES DUKE

Ducato di Chianche

RIECI

DE

Rieci: Die Geschichte

Die Weinkellerei Ducato di Chianche entsteht aus der Idee dem Land, durch dessen Bewirtschaftung und Weinanbau, einen neuen Wert zu geben und gleichzeitig den echten Wert der Traditionen, der Verbindung zum Land und zu den Leuten, die uns wichtig sind, wiederzufinden.

Sie hat ihren Ursprung in der wahren Freundschaft, die Antonio und Filippo verbindet. Unsere Freundschaft ist aus der Leidenschaft für den Wein, die uns beherrscht, entstanden. Der Wunsch, diese Leidenschaft zu teilen, hat uns zum „Duke“ geführt.

Die Ursprungsidee war, zusammen ein Stück Land zu bebauen. Und damit hat unserer gemeinsamer Weg mit Le Vigne angefangen, dem schönsten Stückchen Land in Chianche.

Natürlich haben wir keinen möglichen Fehler ausgelassen aber Tatsache ist auch, dass nur derjenige, der etwas ausprobiert, Fehler macht: und wir haben einige begangen!
Sicherlich zählen wir diese Tatsache nicht zu den Fehlern, wie z. B. den, den wir begangen haben, als wir uns von unseren Freunden überzeugen ließen, das Grundstück in einen richtigen Weinberg umzuwandeln: „Auf Jungs, dann gründen wir alle zusammen eine Genossenschaft, um der Traube Greco den bestmöglichen Wert zu geben.“

An Trauben haben wir seit 2006 eine Menge produziert, aber an Wert haben wir wenig zurückgewonnen, um ehrlich zu sein…. gar nichts!

DUCATO di CHIANCHE™

DUKE

Ut 'via ad victoriam

RIECI: Die Geschichte

Der Markt…der Markt… immer nur der Markt
Was will der Markt?
Bis heute haben wir noch keine vollständige Antwort, aber wir produzieren seit einem Jahr Rieci und…uns gefällt er so!
Rieci ist unsere Art das Gebiet zu beschreiben, die Geschichte von Chianche und unsere Lebensweise zu erzählen. Der Name stammt von der Quelle „Greci“ welche in den Bergen entspringt. Die Überlieferung sagt, dass die Bewohner von Chianche lange leben, weil sie das Wasser aus dieser Quelle trinken. Rieci ist die dialektale Übersetzung des Wortes „Greci“. Die Flasche ist dem Schicksal und der Spannung gewidmet, die jeder entwickelt, wenn er dieses verfolgt.

Wir haben uns immer gefragt, was die Natur des Schicksals ist: jetzt sind wir mehr denn je davon überzeugt, dass dieses existiert. Beharren, auf etwas bestehen, und nicht aufgeben sind die Ausdrücke, die wir heute gerne mit dem magischen Begriff in Verbindung setzen: geschehen.

Wir messen dem Wein genauso viel Bedeutung zu, wie wir es dem Zusammensein mit für uns wichtigen Menschen, mit denen wir gerne Träume, Pläne und Auffassungen teilen, tun: dies sind die wichtigsten Gründe für den stetigen Versuch, einen Wein zu produzieren, der überrascht, den man in all den Situationen genießen kann, in denen ein Gemütszustand gefragt ist, den wir gerne „transversal“ bezeichnen.

Lux munda mundis

Capri und Villa Jovis haben das Konzept der Etiketten des Rieci stark beeinflusst. Auf Capri ist der Goldene Schnitt allgegenwärtig. Das vordere Etikett nimmt das Verhältnis und die Proportionen der Tore wieder auf. Das hintere Etikett inspiriert sich am Salto des Tiberius: Die Klippe, von der der Kaiser auf das Festland zu blicken geruhte.

Le Vigne

Der Weinberg befindet sich im Zentrum von Chianche und ist in drei Gebiete eingeteilt, die ich mit drei Themen identifiziert habe, welche mir besonders am Herzen liegen: Lux, Tenebris und Fortuna.

Der Boden ist nicht gepflügt sondern nur belüftet, um das Microklima des Bodens zu erhalten. Der Boden weist in den drei Gebieten, aus denen er besteht, verschiedene Hanglagen, Ausrichtungen und Mikroorographien auf.

Der größte Teil des Weinbergs richtet sich nach Süden aus, mit dem Vorteil, während des pflanzlichen Wachstums, an den eisigen Morgen nicht die ersten Sonnenstrahlen zu erhalten.

Der Boden wird am Ende der Weinlese mit organischem und biologischem Produkten gedüngt. Ein Hektar wurde den Insekten und deren Zuhause und Bienen überlassen.

Faber est suae quisque fortunae

Wir haben uns immer gefragt, was die Natur des Schicksals ist. Beharren, auf etwas bestehen, und nicht aufgeben sind die Ausdrücke, die wir heute gerne mit dem magischen Begriff in Verbindung setzen: geschehen.

Sergio

Sergio Pappalardo ist nicht nur ein Önologe, sondern ein Mann aus einer anderen Zeit, so wie der Rieci nicht nur einfach eine Flasche Wein ist.

„Dies ist eine Welt, in der der Wein seine Natur dem Geschmack des Marktes angepasst hat… ich hätte ihn gerne weich im Abgang…. besonders beständig … mineralisch, aber nicht zu sehr… vielleicht würdest du bei einer Weinprobe im Dunkeln keinen Unterschied zwischen einer Coca-Cola und dem, was du gerade getrunken hast, merken.“
Die Weinexperten bezeichnen dies mit einem einzigen Begriff: Homologation.

Im Falle von Sergio kannst du es dir nicht erlauben zu fragen, oder schlimmer noch es erwarten… Seine Arbeit ist eng an die tiefgreifende Interpretation der Natur der Dinge gebunden, an das einfache und gleichzeitig schwierige So-wie-es-ist Seins.
Und der Rieci ist ein Greco di Tufo.

Orietur in tenebris lux tua

Der Greco di Tufo ist ein schwieriger Weinstock, sicherlich einer der schwierigsten Weinstöcke der Welt zum Züchten. Es ist eine weiße komplizierte Traube, die leicht oxydiert weil sie viele verschiedene Stoffe in ihrem Inneren enthält.

Maschinen der SINNE

„Wenn ich den Rieci trinke mache ich folgendes: ein schönes großes Glas aus dünnem Kristall, ich warte bis die richtige Temperatur erreicht wird und das Thermostat auf dem Salto des Tiberius grün wird, dann gieße ich zwei Finger breit ein und warte, dass sich der Hals aus Kondenswasser bildet, dann gieße ich das Glas halb voll und trinke es in einem Zug aus: wie wenn du Durst hast.
Ich warte auf das Wiedererwachen der Sinne…
und vergnüge mich weiter.
Zum Trinken benutze ich die andere Hand."

Antonio

„Anhand der recht intensiven goldenen Farbe erkennt man sofort, dass man es mit einem Greco zu tun hat, der bekanntermaßen reich an Pigmenten ist. Der Geruch ist nicht leicht fruchtig, sondern erinnert an den Geruch von Stein, Mineralien, Schwefel und Kräutern. Eine Überraschung für den Gaumen. Die Weichheit und Frische ergänzen sich in wunderbarer Weise, während eine mineralische Note den Schwung bereichert. Der Schluck ist angenehm, in keiner Weise erdrückend, und regt zum Trinken an. Er wird in der Flasche noch reifen."

© Gimmo Cuomo - Corriere della Sera

Wir benutzen fortgeschrittene Techniken, um den Eingriff auf den Weinberg gering zu halten.

DIE FLASCHE

Die Flasche RIECI ist das Ergebnis der stetigen und leidenschaftlichen **FORSCHUNG** im Weinanbau, der unter der Berücksichtigung der persönlichen **ERFAHRUNG** der Weinprobe vorangetrieben wird. Das Ergebnis ist eine Flasche mit einzigartigem **INNOVATIVEM** Inhalt.
Die Erfahrung RIECI beginnt bei der Flasche. Es ist nicht irgendeine Flasche, jede Einzelheit hat seinen Platz aus einem bestimmten Grund. Beim RIECI ist nichts dem Zufall überlassen.

Die griechische Grenze ist das Eingangstor zum „Getränk des Dionysos“, die Wahl Phaedrus mit der Fabel „Der Fuchs an die Tragödienmaske“ ist das Symbol, das für die Suche nach dem Schicksal steht, mit dem RIECI hat man Eintritt zu einer Ekstase, bei der alle Sinne betroffen sind.

Der RIECI, der von Schwarz und Gold umhüllt wird, Symbole der dunklen Momente und der Wiedergeburt, will die Inspiration und der Weg sein, um das Schicksal, die Schönheit und die Ekstase zu erreichen.

Die Geheimnisse des RIECI

In **Brailleschrift** ist die Weinsorte (Greco di Tufo) und die Verkostungsweise angegeben.

Der **QR Code** ist der Zutritt in die Welt des RIECI per Handy.

Normacorc Select Bio, der erste Korken auf der Welt ohne CO2-Fußabdruck. Der Korken ist aus Biopolymeren, die aus dem Zuckerrohr stammen, hergestellt.

Innovative **ThermoNanotechnologie**.

Das Quadrat leuchtet auf, wenn die **Idealtemperatur** erreicht ist.

Der **Codex** ist der Zugang bei der Internetsuche.

Die Flasche ist nach der Quelle der Langlebigkeit "Greci" benannt (im Dialekt **RIECI**), die sich in Chianche (AV) befindet.

In **Brailleschrift** ist die Weinsorte (Greco di Tufo) und die Verkostungsweise angegeben.

Der Fuchs an die Tragödienmaske. Phaedrus: Fabulae, I, 7. Der Weg für die Suche nach dem Schicksal.

Griechische Grenze Symbolischer Zugriffsschlüssel.

QR Code. Durch Einscannen mit dem Handy dieses Codes hat man Zutritt in die Welt des RIECI.

RIECI benutzt Nomacorc Select Bio. Der erste Korken weltweit ohne CO2-Fußabdruck. Der Korken ist aus Biopolymeren, die aus dem Zuckerrohr stammen.

Innovative ThermoNanotechnologie. Das Quadrat leuchtet auf, wenn die Idealtemperatur erreicht ist.

Der **Codex** ist der Zugang zu der Internetsuche.

Lifestyle

Die Flasche hat Nachforschungen im Lifestyle inspiriert: Rieci als Trendsetter.

Mit dem RIECI überschreitet man die Schwelle des Italian Living, des Italian Style, der Italian Revolutaionary Innovation…

Follow **#rieci**

RIECI Italian Excellency

Greco di Tufo White Wine

Organoleptische Beschreibung

"RIECI ist ein warmer, umhüllender Wein. Er lädt dich zum Trinken ein und jeder Schluck vermittelt dir ein anderes Geschmackserlebnis. Er regt die Neugier an, du willst mit dem nächsten Schluck entdecken, was du auf dem Gaumen schmeckst. Gut strukturiert, ein außergewöhnliches Bouquet, eine perfekte Kombination aus Weichheit und Frische, außergewöhnliche Beständigkeit… Es ist nicht ein weißer, sondern ein großer Wein"

© Raffaela Caldarelli

Technische Daten

Bezeichnung: Greco di Tufo DOCG
Rebsorte: Greco100%
Herkunft: Chianche (Avellino) - Campania - Italy
Größe Weinberg: 2,2 Ha
Höhe: 430 m
Ausrichtung Weinberg: Süd-West
Boden: lehmig, kalkhaltig
Rebschnitt: Guyot
Ertrag: 40 Ql/Ha

Vinifikation: Pressen der ganzen und nicht entstielten Trauben, Flotation und Abstich des Mosts, Gärung bei 13°C für 19 Tage
Reife: 9 Monate auf feinem Bodensatz
Weder Weinstein - noch Proteinstabilisierung
Filtration: steril durch 0,45µm Einsätze
Flaschenabfüllung: 29 November 2015
Verfeinerung: 3 Monate in der Flasche
Ertrag Traube/Wein: 56%
Flaschenmenge: 6.570

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,86% vol.
Feste Bestandteile netto: 26g/l
L-Äpfelsäure:3,06g/l | L-Milchsäure: <0,1g/l
pH: 3,44
Gesamtsäure: 6,56g/l
Schwefeldioxyd gesamt: 74 mg/l
Zugelassener Höchstwert für biologischen trockenen Weißwein: 150 mg/l
Zugelassener Höchstwert für trockenen Weißwein: 200 mg/l

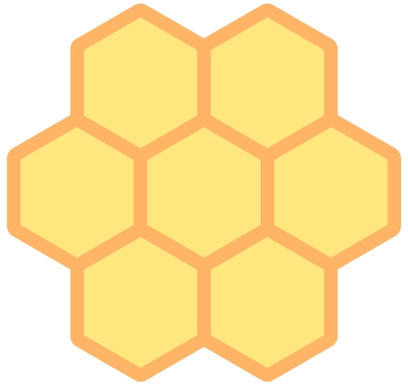
BIENEN: „Pure“ und Mulsum

Wir schenken unserem Land und unseren Wurzeln eine besondere Beachtung und wir sind sehr sensibel was die Erhaltung der biologische Vielfalt angeht.

Wir sind uns bewusst, dass jeder Eingriff des Menschen in die Natur niemals unschuldig ist und dass der Weinberg ein Ökosystem ist, in dem die Pflanzen, Tiere und Insekten in einem Gleichgewicht leben. Wir kümmern uns nicht nur um den Weinberg, sonder auch um das Ökosystem des Weinbergs und respektieren das Leben in diesem.

Auf dem kleinen und malerischen Hügel von Chianche haben wir ein kleines Waldstück aus Eichen und Akazien einem wilden Bienenschwarm überlassen. „Pure“ ist der goldene Honig, den die Bienen herstellen, „Pure“ rein, biologisch, nachhaltig.

„Pure“ und RIECI bei einer Temperatur von 24 Grad für die Erfahrung MULSUM.



Mulsum ex vino et melle fit.

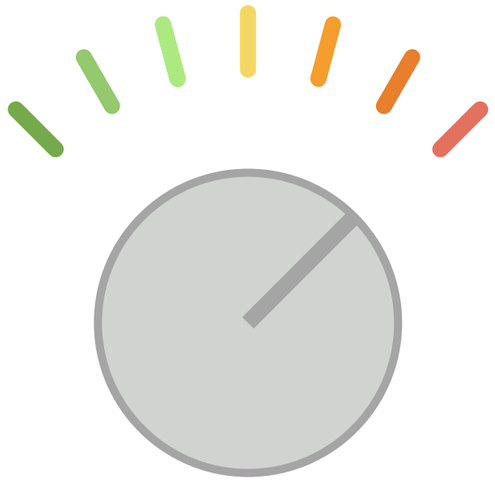
Thomas Cisterciensis Ioannes Algrinus, Commentaria in Cantica canticorum

Musik

Musik und Wein, unsere Wahrnehmung wird von dem, was uns umgibt, von dem, was wir hören, von dem, was wir schmecken, von dem, was wir sehen, beeinflusst…. Die Musik als hervorragende Geschmackserfahrung.

Erweitere deine Erfahrung, von der Weinlese bis hin zur Verkostung inspiriert von:

- Ezio Bosso
- De-Phazz
- Marvin Gaye
- Quincy Jones
- Paolo Nutini
- Carlo Peralta
- Giacomo Puccini
- U2
- Barry White
- Bill Withers



Enhance your Experience

Das Gesicht des DUKE

Filippo CANNATA ist einer der weltbesten Light Designer.
Ein Künstler mit einer unermesslichen Leidenschaft für guten Wein.

"Cool" in Rieci

Das Konzept „Cool" stammt von einer Maske, welche die Medizinmänner der ostafrikanischen Volksstämme tragen, sowohl in schweren Zeiten, als auch in guten und fruchtbaren Zeiten. Die sogenannte „Coolness" Maske wurde dazu benutzt, die Stammesmitglieder sowohl zu beruhigen, als auch achtsam werden zu lassen; Sie war eine Art Waage zwischen Gut und Böse, zwischen Vorsicht und Impulsivität.

Der Inhalt stammt aus dem Podcast „LATITUDINE SOUL" Don Cornelius by Luca Sapio und Luca Ward.

DUKE

Ducato di CHIANCHE
Chianche (AV) ITALY EU

info@ducatodichianche.com

www.ducatodichianche.com

REV 3 - 22/12/16