

2024 Capichera Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Capichera | Sardinien

Der Capichera 2024 ist die Ikone des gleichnamigen Weinguts und ein großer, unverwechselbar sardischer Vermentino. Seit 1980 steht dieser Weißwein für die visionäre Idee der Familie Ragnedda, aus Vermentino einen Wein mit Format, Tiefe und Lagerpotenzial zu schaffen. Einen Wein, der es mit den großen Weißweinen der Welt aufnehmen kann.

Die Reben wachsen rund um Arzachena im Norden Sardiniens, in der wilden, vom Granit geprägten Landschaft der Gallura. Die kargen, sandig-steinigen Böden, die intensive mediterrane Sonne und die kühlenden Winde vom Meer geben den Trauben eine markante Spannung, reife Frucht, Kräuterwürze und jene typische, salzige Mineralität, die diesen Vermentino so unverwechselbar macht. Verarbeitet wird ausschließlich Vermentino, der in Weinbergen mit etwa 10 bis 25 Jahre alten Reben gelesen wird.



Im Keller vergärt der Most vier Wochen temperaturkontrolliert bei 16 bis 18 °C im Edelstahltank. Anschließend reift der Capichera vier bis sechs Monate teils im Edelstahl, teils in Barriques und größeren Holzfässern. Dieser fein dosierte Holzeinsatz verleiht Struktur und Cremigkeit, ohne die präzise Frische und Herkunft des Vermentino zu überdecken. Mit 14% vol. besitzt der Capichera 2024 spürbare Kraft, bleibt aber klar, lebendig und elegant.

Im Glas leuchtet er strohgelb mit goldenen Reflexen. Der Duft ist komplex und mediterran. Wildblumen, Weißdorn, Glyzinie und Lavendel verbinden sich mit Rosmarin, Thymian, reifer Ananas und einer rauchig-mineralischen Note von Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich trocken, dicht und saftig, mit reifer gelber Frucht, vitaler Säure und einem langen, salzig-mineralischen Finale.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Feuerstein, Glyzinie, Wildblumen
Geschmack	komplex, elegant, feingliedrige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gegrillter Wolfsbarsch, Krustentiere, Pasta mit Bottarga oder frischem Ziegenkäse

Produzent

Ende der 1970er Jahre erkannte Capichera, seiner Zeit voraus, das große Potenzial des Vermentino und schaffte es, seinen maximalen Ausdruck zu erreichen. Mit der Gewissheit, dass der Vermentino aus den Weinbergen der Familie in der Gallura bereits ein Weißwein mit exklusivem Charakter war, beschloss Capichera Anfang der 1980er Jahre, einen Weg einzuschlagen, der ganz auf die Qualität und die Veredelung dieser Rebsorte ausgerichtet war. Nachdem die Familie Ragnedda sowohl bei der Pflege der Weinberge als auch in der Kellerei neue Qualitätsmodelle eingeführt hatte, widmete sie Ressourcen und Energie der Erzeugung von Weinen, die sich auch heute noch durch ihre Identität und Einzigartigkeit auszeichnen und sich mit den großen internationalen Weißweinen messen können. Capichera ist für die Wiedergeburt und die önologische Aufwertung des Vermentino verantwortlich, zunächst auf Sardinien und dann auf internationaler Ebene.

Capichera SRL | Road to S. Antonio di Gallura Km 4 | Arzachena (OT) | Sardinia