

## LINO MAGA – EIN WINZER WIE ES SIE KAUM MEHR GIBT und WEINE ZUM TRAEUMEN

Schon lange wollte ich einen Wein von diesem Winzer probieren. Es war aber keine einfache Sache, die raren Weine zu finden. Nun hat's geklappt. Zu den Weinen von Lino Maga gibt's nicht viel zu sagen : Grandiose Weine für Liebhaber authentischer Genüsse. Herrliche No-Botox-Weine.

### OLTREPO PAVESE

Die Weinregion „auf der anderen Seite des Po“ liegt eine Autostunde südlich von Milano, zwischen Alessandria und Piacenza. Hauptort ist Pavia. Die Weine sind ausserhalb Italiens kaum bekannt und werden noch heute oftmals offen verkauft. Die meisten Trauben werden an grosse Spumante-Kellereien (Cinzano, Martini, usw.) im Piemont verkauft. Die selbstverarbeiteten Trauben gelangen als Oltrepo Pavese, Bonarda, Buttafuoco usw. in den Weinhandel. Es sind oft billige, süffige, manchmal etwas gar dünne „Weinchen“. Wenn da dieser Lino Maga nicht wäre...

### LINO MAGA

Er gilt als eine herausragenden Winzerpersönlichkeiten Italiens. Man kann ihn ohne weiteres neben den verstorbenen Bartolo Mascarello (Barolo) und Edoardo Valentini (Montepulciano d'Abruzzo) stellen, oder neben Franco Biondi Santi (Brunello di Montalcino), Giuseppe Quintarelli (Amarone) und Emidio Pepe (Montepulciano d'Abruzzo).

An Lino Maga prallen die Modeströmungen ab. Er ist ein störrischer aber gutmütiger Mensch, der mit unglaublicher Energie darauf achtet, dass nichts geändert wird !

Lino Maga muss niemandem mehr etwas beweisen. Nach seinen Weinen stehen die Leute an; es ist ein Wein aus einer anderen Zeit, in dem man ihn noch mit echter Hingabe und Handwerklichkeit erzeugte, ohne „fliegende“ Önologen, einzig mit der über Generationen übertragenen Handwerkskunst.



### DIE WEINE

Lino Maga ist mit 15'000 Flaschen ein Kleinst-Winzer. Gerade mal 8 ha sind mit Reben bepflanzt, andere 10 ha sind Wald oder Sträucher, Gestrüpp, Wiesen. In den Weinbergen werden keine Pestizide oder Herbizide verwendet. Der Ertrag ist extrem niedrig : 0.3-0.35 kg / m2 ! Dies ergibt dann zirka 0.1-0.2 lt. Wein pro m2 !

Die Weine werden in sehr alten Holzbottichen mit Naturhefen vergoren. Es wird nicht geschwefelt. Die Maische dauert 7-8 Tage. Während den 8 Monaten wird der Wein jeweils bei abnehmendem Halbmond in ein anderes altes Holzfass umpumpt. Dann wird abgefüllt. Die Flaschen lagern dann 50 Tage liegend „damit sich der Wein mit dem Zapfen anfreunden kann“. Schliesslich werden die Flaschen aufgestellt „...und der Wein kann so 30 Jahre vor sich hin dämmern“.

**Barbacarlo – 8000 Flaschen**  
**Montebuono – 7000 Flaschen**

### Die Weine im Verkauf

Verfügbarkeit beschränkt  
Auslieferung Mitte April 2018

<b>Montebuono</b>	<b>2013</b>	<b>CHF 45</b>
<b>Montebuono</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 47</b>
<b>Barbacarlo</b>	<b>2013</b>	<b>CHF 55</b>
<b>Barbacarlo</b>	<b>2015</b>	<b>CHF 57</b>

**Bodenzusammensetzung : Tuffstein und Kies**  
**Rebstöcke : zwischen 40-60 Jahre alt**  
**Traubensorten : Croatina 50 % - Uva Rara 30 % - Vespolina (Ughetta) 20 %**  
**Ertrag : 0.15 lt / m2**  
**Vergärung : mit Naturhefen**  
**Schwefelzugabe : ohne**  
**Filtration : keine**  
**Ausbau : 8 Monate in alten, grossen Eichenfässern**  
**Umpumpen : bei abnehmendem Halbmond**  
**Flaschen : mit tiefer Einbuchtung am Boden**  
**Zapfen : unbehandelter Naturkork**  
**Haltbarkeit : bis zu 30 Jahren**