



Veneto (Italien): Amarone und Ripasso

1 In diesen 25 hl Fudern reift unser Amarone während knapp 3 Jahren.

2 Oktober 2020: Mit Marinella und ihrer Tochter Federica vor den Gestellen mit den Amarone-Trauben, die während rund 3 Monaten getrocknet werden.

3 Enoteca della Valpolicella: Die Köchin Ada Ridolfi bereitete uns ein vorzügliches Menü.

Kurz bevor die Corona-Infektionszahlen im Herbst schweiz- und europaweit wieder ansteigen, schaffen wir es noch, einige unserer wichtigsten Produzenten in Italien zu besuchen, darunter auch unsere Lieblingswinzerin Marinella Camerani im Veneto. Die Freude über unseren Besuch ist riesig, hat Marinella doch wie viele andere Produzenten kein einfaches Jahr hinter sich. «Manche meiner Importeure im Ausland beliefern überwiegend die Gastronomie und haben ihre Bestellungen deshalb reduziert. Aber wir haben grosses Glück gehabt!» Über das ganze Gesicht strahlend klopfte sie mir auf die Schulter und führte aus: «Ein Weinhändler hat nämlich mehr bestellt – es ist mein lieber Swaaaaander!»

Zu Tisch bei selbst gemachter Salami und frisch aufgeschnittener Pancetta erwähnt Marinella ein Schmankerl von ihrem letztjährigen Besuch bei unserem Winzerfest in Zürich. Auf der Rückfahrt nach Italien ist ihr offenbar das Temperament auf der Autobahn durchgebrannt: Sie fuhr so schnell, dass ihr die Fahrerlaubnis in der Schweiz für zwei Monate entzogen wurde. «Das war glücklicherweise kein Problem für mich», sagt sie und ergänzt augenzwinkernd: «Aber die Höhe der Busse ist schon unglaublich gewesen; das kann ja kein normaler Mensch bezahlen!»

Im Gegensatz zu den meisten Amarone-Produzenten, die sich klimatisierter Trocknungskammern bedienen, vertraut Marinella nach wie vor auf den natürlichen Trocknungsprozess der Trauben. Dieser dauert zwar deutlich länger und erfordert eine besonders sorgfältige Überwachung, führt aber ihres Erachtens zu komplexeren Weinen, wenn man das Verfahren beherrscht. Dass Amarone kein günstiger

4 Liegt in der Nähe von Marinellas Weingut Corte Sant'Alda: Castello di Illasi, das im 13. Jahrhundert der berühmten Veroneser Familie Montecchi gehörte (Romeo und Julia).

5 Dreimonatige Antrocknung der Amarone-Trauben.

Wein sein kann, sieht man alleine schon daran, dass Marinella aus 100 kg Trauben nur 30 Liter Amarone gewinnt. Zum Vergleich: Bei einem normalen Rotwein sind es rund 75 Liter. «Am wichtigsten ist aber die hochwertige Qualität der Trauben, die zudem von Hanglagen und nicht aus den fruchtbaren Ebenen stammen sollten», erklärt Marinella. «Die am schwierigsten zu kultivierende Sorte Corvina hat wenig Tannine und erbringt fruchtige Noten, während Corvinone Würze verleiht und die tanninreiche Rondinella für Farbe und Konzentration sorgt. Die Kunst besteht darin, diese drei Traubensorten so miteinander zu vermählen, dass sie sich gegenseitig unterstützen.» Marinellas 2017er Amarone ist wunderschön ausgefallen. Obwohl er ein wenig kräftiger als der 2016er ist, besitzt er mehr Finesse und Eleganz.



Film zum Weingut Corte Sant'Alda



Ripasso Adalia (rot) 2018
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda
40% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella, 10% Molinara

Mittleres Rubin; fruchtbetontes, an Himbeeren erinnerndes, verführerisches rotbeeriges Bouquet; fruchtig, sehr einnehmend und attraktiv, reizvoll sich entfaltende Aromatik, mundwässerner Abgang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 16.90 (ab Februar 21 Fr. 19.40)



Amarone della Valpolicella DOCG
<Thasio> 2017
Corte Sant'Alda (Marinella Camerani)
40% Corvina, 40% Corvinone,
20% Rondinella

Tiefes Purpur; dunkelbeeriges, noch jugendliches Bouquet; weich fließend, kraftvoll, aber sehr elegant am Gaumen, füllig, verführerisch. Ein grosser Amarone! Ab jetzt bis mindestens Ende 2025.

Fr. 29.80 (ab Februar 21 Fr. 35.—)