



## Veneto (Italien): Azienda Agricola Corte Sant'Alda

1 Blick vom Weingut Corte Sant'Alda.

2 Grandiose Pasta von Ada Riolfi.

3 Juni 2024: Besichtigung im Rebberg mit Federica und Leonardo.

4 Die Chefin: Marinella Camerani.

Das Wetter ist strahlend schön, als wir im Juni ins Veneto reisen. Dass wir meist etwas verspätet auf Corte Sant'Alda eintreffen, ist auf zwei regelmässig unterschätzte Zeitfresser zurückzuführen: Erstens verschlechtert sich der mobile Empfang zunehmend, je näher man dem kleinen Weiler Mezzane di Sotto kommt, bis er schliesslich ganz ausfällt. Zweitens sind die abenteuerlich holprigen und steilen Naturstrassen in dieser idyllischen Landschaft selbst mit Allradantrieb eine Herausforderung. Endlich angekommen, begrüissen uns die Eigentümerin Marinella Camerani, ihre Tochter Federica und der Önologe Leonardo Garbuio wie immer freudestrahlend.

Marinella wirkt zu Beginn etwas müde, was sie aber sogleich selbst erklärt: «Ich gehe jede Woche mindestens einmal schwimmen, und heute fühlte ich mich so gut in Form, dass ich kurzweg die doppelte Strecke zurückgelegt habe.» Im selben Atemzug erwähnt die äusserst rüstige 76jährige, die vom einflussreichsten Weinführer Italiens, dem Gambero Rosso, mit der Auszeichnung «Winzerin des Jahres 2024» geehrt wurde: «Ein bisschen Bewegung täte euch auch gut, weshalb ich vorschlage, dass wir euch zuerst durch die Rebberge führen.» Gesagt, getan: So unternehmen wir mit Federica und Leonardo einen ausgedehnten Weinbergspaziergang. Wir staunen immer wieder über die Neuerungen in den Rebbergen und im Keller, wie beispielsweise die Pergola-Anlagen, welche die Trauben vor Wildschweinen, Hasen, Fasanen und Rehen schützen, die modernen Kühlsysteme oder die Verwendung grosser Kirschholzfässer.

Beim anschliessenden Mittagessen, abermals von der begnadeten Köchin Ada Riolfi der Enoteca della Valpolicella zubereitet, verkosten wir sämtliche Gewächse von Adalia und Corte Sant'Alda. Der speziell für uns gefüllte Ripasso war schon immer ein Verführer, und der 2022er steht seinen Vorgängern bezüglich Charme und attraktiver Fruchtigkeit in nichts nach. Beim superben Amarone «Valmezzane» gerät Marinella ins Schwärmen: «2017 ist ein grandioses Jahr, und ich bin überzeugt, dass es uns gelungen ist, den elegantesten, feinsten Amarone zu produzieren!» Dem stimmen wir vorbehaltlos zu: Dies ist mit Sicherheit einer der besten derzeit erhältlichen Amarone.



Mehr Informationen zur  
Domaine Corte Sant'Alda.



### Ripasso Adalia (rot) 2022 Valpolicella Superiore DOC Corte Sant'Alda

35% Corvinone, 35% Rondinella,  
30% Corvina

Tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und frisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; verführerisch und geschmeidig am Gaumen; langanhaltend; ein attraktiver, harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herausholt. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16,90 (ab Januar 2025 Fr. 19,40)

### «Valmezzane» Amarone della Valpolicella DCOG (rot) 2017 Corte Sant'Alda, biologischer Anbau – Demeter

40% Corvinone, 40% Corvina,  
20% Rondinella

Der neue Jahrgang des «Valmezzane» ist an aromatischer Präzision und Vielfalt kaum zu überbieten; äusserst vornehm, mit einem faszinierenden, fast burgundischen Bouquet; weich fliessend und nachhaltig; sicher einer der besten Amarone, zweifelsohne aber der eleganteste, den wir kennen. Haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 68,- (ab Januar 2025 Fr. 75,-)