



Veneto: Amarone Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Im Gespräch mit Marinella Camerani (links).

Der Besuch von Marinella Cameranis Weingut ist für uns jedes Jahr ein besonderes Ereignis. Die temperamentvolle und eigenwillige Dame verkörpert nicht nur das Bild der warmherzigen italienischen Mamma, sondern auch das eines unberechenbaren Vulkans, der jederzeit ausbrechen kann. Ursprünglich ist sie gelernte Buchhalterin, was man sich jedoch kaum vorstellen kann, wenn man ihr heute begegnet. Mit ihrer bodenständigen und leidenschaftlichen Art ist sie nachgerade prädestiniert zur Winzerin. Seitdem sie 1985 auf das kleine Anwesen oberhalb von Mezzano di Sotto bei Verona gezogen ist, das ihr Vater 1976 als eine Art Sommerfrische erworben hatte, widmet sie ihr Leben kompromisslos der Landwirtschaft. Bereits 1986 kelterte sie ihren ersten Wein – allerdings war das erst der Beginn eines langen Weges. Marinella bildete sich autodidaktisch weiter, besuchte unzählige Weingüter in Italien und Frankreich und studierte die verschiedenen Techniken der Vergärung *en détail*. Über die Führung ihres kleinen Betriebs sagt sie schmunzelnd: «Ich suche stets Mitarbeiter, die klüger sind als ich. Nur so kann ich mich verbessern.»

Heute ist Marinellas Betrieb einer der berühmtesten und angesehensten des Veneto. Aus den ursprünglich fünf Hektar Reben sind zwanzig geworden, die überdies Demeter zertifiziert sind. Nebst dem Weinbau zieht sie auf ihrem Grundstück auch Gemüse, bewirtschaftet Kirsch- und Walnussbäume und züchtet Hühner, Kühe und Schweine. Ihr Lardo beispielsweise ist der beste, den wir je verkostet haben!

2
Degustation auf Corte Sant'Alda mit Marinella. Vom Weingut aus hat man einen prächtigen Blick auf die Rebberge.

3
Verona liegt eine halbe Autostunde von Marinellas Kellerei entfernt.

Beim Spaziergang durch die Reben erklärt sie: «Landwirtschaft ist für mich eine Frage des natürlichen Gleichgewichts. Deshalb greife ich so wenig wie möglich ein und produziere nach biodynamischen Prinzipien.» Seit sie 2009 vom Gambero Rosso zur Winzerin des Jahres gekürt worden ist, sind ihre Weine sehr gesucht und wegen der kleinen Produktion oft ausverkauft. Dennoch ist sie sich treu geblieben und sagt bescheiden: «Nicht ich mache einen guten Amarone, den macht die Natur!» Genau aus diesem Grund haben wir ihn diesmal ein Jahr länger reifen lassen. Immer wieder haben wir festgestellt, dass Marinellas Amarone mehr Zeit benötigt als andere: Nachdem er sich jeweils einige Monate später wunderbar entwickelt hatte, gingen die Nachbestellungen plötzlich gehäuft bei uns ein. So sind wir glücklich, dass es möglich ist, unseren Kunden eine um ein Jahr länger gereifte Partie 2012er anbieten zu können. Sie präsentiert sich jetzt wunderbar harmonisch und ist der ideale Begleiter zu Käse- und Wildgerichten.



**Amarone della Valpolicella (rot) 2012
Adalia <Selection Schwander>
Corte Sant'Alda**

Tiefes Purpur; fruchtbetontes, noch immer jugendliches Bouquet; sehr attraktive Entfaltung am Gaumen; kraftvoller, dichter, äusserst verführerischer Geschmack, abgerundet, finessenreich, «burgundisch», verbunden mit einer konzentrierten Frucht und grosser Länge. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2018.

Fr. 29.80 (ab Februar 17 Fr. 35.—)