



Veneto (Italien): Amarone und Ripasso Corte Sant'Alda

1
September 2018: Mit Marinella Camerani (rechts) und ihrer Tochter Federica (links) in der Osteria dai Tomasi.

«Wir haben erst vor ein paar Tagen mit der Ernte begonnen», erklärt uns Marinella Camerani, als wir sie dieses Jahr an einem unüblich warmen Spätsommertag Mitte September auf dem Weingut besuchen. «So richtig los geht es zwar erst in zehn Tagen, aber da es ein guter Jahrgang zu werden scheint, sind wir schon jetzt ziemlich aufgeregt und in bester Stimmung!» Sie entführt uns sogleich in den Degustationsraum, wo bereits eine ganze Batterie von Weinen für uns bereitsteht. «Wie ihr ja wisst, sind mir die Burgunder die liebsten Weine», sagt Marinella beim Einschenken. «Und meine Philosophie ist, die manchmal etwas üppigen Amarone so leicht und fein wie elegante Burgunder zu machen. Die Herausforderung für mich war nun, Euren Wunsch nach einem richtig kraftvollen Amarone zu erfüllen.»

So setzt sie uns mit erwartungsfrohem und siegesgewissem Gesicht die aktuelle Füllung des <Thasio> vor. Wir arbeiten schon viele Jahre mit Marinella zusammen und haben ihr immer wieder erklärt, dass wir Burgunder zwar auch sehr mögen, aber der Überzeugung sind, dass sich unsere Schweizer Kunden unter Amarone einen typischen Winterwein vorstellen. Er soll Eleganz und Komplexität vereinen, aber auch über viel Kraft und Nachhaltigkeit verfügen. Entsprechend hat uns die Füllung des <Thasio> 2013 rundum überzeugt. Dennoch haben wir Marinella gebeten, die Trauben für den 2015er noch etwas länger zu trocknen, um die Konzentration zu erhöhen. Dieser Bitte ist sie nachgekommen, und die 2015er Spezialfüllung präsentiert sich nun exakt so, wie wir sie uns immer vorgestellt haben. Marinella freut sich wie ein Kind und sagt: «Ich muss selber zugeben, dass ich überrascht bin und mir Eure impo-



Film zu Weingut
Corte Sant'Alda

2
Blick auf einer der Rebberge von Marinella Camerani.

3
Mit Marinella und Federica im Fasskeller.

sante Spezialfüllung hervorragend schmeckt, weil sie neben der Wucht auch viel Tiefgang besitzt!>

Wir schnappen uns das Fassmuster und nehmen es zusammen mit dem um ein halbes Jahr länger gereiften 2016er Ripasso zum Mittagessen in die einfache Osteria dai Tomasi mit. Hier gibt es echte italienische Küche genau nach unserem Gusto! Wir genehmigen uns einen herrlichen Teller Pasta – der frisch gefüllte Ripasso passt wunderbar dazu und unser wuchtiger 2015er Amarone setzt dem ganzen die Krone auf. Da Marinella 2015 wegen des Hagels sehr wenig erntete, verwendete sie sämtliche Trauben für unseren Amarone und verzichtet auf die Erzeugung ihres Hauptweines. Das macht diese Füllung noch einzigartiger, und wir sind überzeugt, dass dieser Amarone allerhöchste Ansprüche befriedigen wird!



**Ripasso Adalia (rot) 2016
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda**
40% Corvinone, 30% Corvina,
20% Rondinella, 10% Molinara

Leuchtendes Rubin; betörendes Aroma von roten Früchten; charmant und zugänglich im Geschmack, dicht, aber keinesfalls wuchtig, sehr harmonisch und wohlschmeckend! Ab jetzt bis mindestens Ende 2022.

Fr. 16,90 (ab Februar 19 Fr. 19,40)



**Amarone della Valpolicella 2015
<Thasio>, Corte Sant'Alda
(Marinella Camerani)**
40% Corvina, 40% Corvinone,
20% Rondinella

Tiefdunkel; intensives Bouquet von vollreifen Beeren; vollmundig und warm am Gaumen, tiefgründig, weich fließend, enorme Länge! Dekantieren empfehlenswert. Ab jetzt bis Ende 2022.

Fr. 29,80 (ab Februar 19 Fr. 35,—)