



## Veneto: Amarone und Ripasso Adalia

**1**  
Marinella Camerani: Brillante Winzerin und italienische Mamma wie aus dem Bilderbuch.

**2**  
Ada Riolfis Ravioli von der Enoteca della Valpolicella sind ganz grosse Klasse!

Bei unserem letzten Besuch auf Corte Sant'Alda im Valpolicella führt uns Marinella Camerani gleich nach der Begrüssung in einen noch nicht ganz fertiggestellten Erweiterungsbau, der neben der bestehenden Kellerei entsteht. Mit dabei ist ihre Tochter Federica, die sich von Jahr zu Jahr besser in die Rolle der Winzerin hineinlebt und ihre Mutter mittlerweile in vielen Bereichen unterstützt. Ebenfalls tatkräftig zur Hand geht der Önologe Leonardo Garbuio, der seit sechs Jahren bei Marinella arbeitet und schon vorher regelmässig im Betrieb ausgeholfen hat. Seine grosse Leidenschaft ist der biologische Weinbau. «Aber ich bin kein Dogmatiker», räumt er ein, als wir auf dieses Thema zu sprechen kommen. «Für mich zählt in erster Linie, dass wir kerngesunde und schmackhafte Trauben ernten können.»

Bei der Degustation verkosten wir wie jedes Jahr sämtliche Weine. Als wir Marinella auf die Eigenarten der unterschiedlichen Amarone-Traubensorten ansprechen, sprudelt es nur so aus ihr heraus: «Mein Favorit ist definitiv Corvinone. Sie hat dicke Schalen, ist sehr aromatisch und wenig anfällig auf Fäulnis. Ausserdem eignet sie sich ideal für karge Böden und eine trockene Witterung. Auch sehr wichtig ist die Rondinella; sie bringt Struktur und Eleganz in den Amarone. Die schwierigste von allen ist vermutlich Corvina. Aber auch auf sie möchte ich keinesfalls verzichten. Sie hat dünne Schalen, ist eine heikle Diva und empfindlich auf zu viel Sonne, doch dafür besitzt sie delikate Aromen. Generell gilt bei uns, in der Ebene keine Reben zu kultivieren. Dort sind die Böden zu fruchtbar, was grosse, wässrige Trauben ergibt, die sehr fäulnis anfällig sind.»



Film zum Weingut Adalia

**3**  
Blick im Vordergrund auf Reberg und Keller, im Hintergrund liegt Mezzane di Sotto.

**4**  
Kellermeister Leonardo Garbuio.

Für das Mittagessen hat Marinella extra für uns Ada Riolfi von der Enoteca della Valpolicella kommen lassen. Jeder einzelne Gang ist exzellent, aber die Ravioli schlagen alles, was ich in den letzten Jahren an dieser italienischen Spezialität gegessen habe. Ich kann es nicht lassen, um einen kräftigen Nachschlag zu bitten, obwohl Pasta für meine vollschlanke Figur alles andere als optimal ist. Dazu serviert Marinella den aktuellen Ripasso Adalia sowie den neuen Jahrgang unserer Amarone-Füllung. Mittlerweile weiss sie ganz genau, wie sie unsere sehr hohen Anforderungen an den gewünschten Amarone-Stil erfüllen kann. Der Wein verbindet samtige Kraft mit einer wunderbaren Finesse, wie man sie selten bei einem Amarone findet. Und wer davon eine leichtere Version sucht, dürfte mit dem Ripasso bestens bedient sein.



**Ripasso Adalia (rot) 2019**  
Valpolicella Superiore DOC  
Corte Sant'Alda  
40% Corvinone, 30% Corvina  
20% Rondinella, 10% Molinara

Rubin mit Purpurreflexen; an rote Beeren erinnerndes, jugendliches Bouquet; elegant, beschwingt und äusserst attraktiv am Gaumen, sehr reizvolle, fruchtige Aromatik, mit schönem Nachhall. Ein Charmeur! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab Februar 22 Fr. 19.40)



**Amarone della Valpolicella DOCG (rot) 2018**  
«Thasio», Corte Sant'Alda  
50% Corvinone, 30% Corvina  
20% Rondinella

Mittleres Purpur; jugendliches, noch ein wenig ungestümes Aroma; wuchtig und voll am Gaumen, jedoch mit vielschichtigem, tiefgründigem Geschmack, nobel, sehr langanhaltend. Der ideale Winterwein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 29.80 (ab Februar 22 Fr. 35.—)