



Veneto (Italien): Azienda Agricola Corte Sant'Alda

- 1 Mai 2025: Besuch bei Marinella Camerani.
2 Blick auf das Weingut Corte Sant'Alda.

Die inzwischen 67jährige, äusserst rüstige Marinella Camerani erwartet uns auf ihrem Weingut in der Nähe von Verona im Beisein ihrer Tochter Federica und ihres langjährigen Önologen Leonardo Garbuio. Nach einer kleinen Irrfahrt – in der Umgebung von Corte Sant'Alda ist der mobile Empfang so schwach, dass das Navigationssystem nicht funktioniert – treffen wir bei ihr ein.

Der speziell für uns gekelterte Ripasso war schon immer ein attraktiver Charmeur, und 2022 zählt zu den grossen Jahren auf dem Weingut. Da Marinellas Gewächse grundsätzlich von mehr Reife profitieren, haben wir eine zweite Charge für uns füllen lassen; sie wurde entsprechend länger im grossen Fass gelagert und steht ihrem Vorgänger in nichts nach. Aber auch der neue Jahrgang des Amarone ‚Thasio‘ ist superb ausgefallen. Marinella führt aus: «2022 ist einfach ein grandioses Jahr; kräftig, grosszügig, zugänglich, und ich bin überzeugt, dass es uns gelungen ist, einen Amarone zu produzieren, der Volumen mit viel Eleganz vereint.» Das können wir vorbehaltlos bestätigen. Der ‚Thasio‘ ist der perfekte Wein für kalte Winterabende, ideal zu Wildgerichten oder kräftigem, gereiftem Käse.

Marinella Camerani gründete Corte Sant'Alda vor genau vier Jahrzehnten. Verdientermassen wurde sie in Anerkennung der erstklassigen Erzeugnisse und ihrer Lebensleistung vom renommierteren italienischen Weinführer Gambero Rosso 2024 zur ‚Winzerin des Jahres‘ gekürt. Doch kein Lebenswerk bleibt ewig in derselben Hand, und Marinella ist sich der Bedeutung eines sanften, gut vor-

- 3 Zahlreiche gute Restaurants und Trattorien finden sich im nahen Verona.

bereiteten Übergangs bewusst. Seit einigen Jahren arbeitet ihre Tochter Federica aktiv im Betrieb mit und übernimmt Schritt für Schritt Verantwortung. Ebenfalls teilweise bereits eingebunden ist deren in Kommunikation und Marketing ausgebildete Schwester Bianca, die aktuell Praxiserfahrung in Australien sammelt.

Beim anschliessenden Mittagessen in der einfachen Trattoria Dai Tomasi im nahegelegenen Dorf Vago di Lavagno verrät uns Marinella mit einem verschmitzten Lächeln noch ein kleines Geheimnis: «2026 feiern wir 40 Jahre Corte Sant'Alda, und ich denke über ein neues Logo mit einem schwarzen Schaf nach. Als Symbol der Andersartigkeit würde es wohl ganz gut zu mir passen.» Wir sind gespannt!



**Ripasso ‚Adalia‘ (rot) 2022
Valpollicella Superiore DOC
Corte Sant’Alda, Spezialfüllung
Selection Schwander**
35 % Corvinone, 35 % Rondinella
30 % Corvina

Tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und verführerisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; attraktiv und geschmeidig am Gaumen; ein eleganter und harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herauholte. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 16.90 (ab Mai 2026 Fr. 19.40)

**„Thasio“ (rot) 2022
Amarone della Valpollicella DOCG
Corte Sant’Alda, Spezialfüllung
Selection Schwander**
50% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella

Leuchtendes Purpur; jugendliches, intensives Bouquet; breitschultrig und konzentriert am Gaumen; vielschichtig, ein breites Aromaspektrum entfaltet, sehr eindrücklich und langanhaltend. Vor dem Konsum dekantieren; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 29.80 (ab Mai 2026 Fr. 34.90)



Mehr Informationen zum Weingut Sant’Alda.