



Blick auf die im 16. Jahrhundert erbaute Villa Emo di Capodilista. Sie diente sogar als Kulisse in einem Film mit Al Pacino.

Juni 2023: Besuch vor Ort.

Conte Emo Capodilista, Veneto

Eine wunderbare, höchst erfreuliche Entdeckung durfte ich kürzlich dank dem Patron unserer Gastronomie-firma Ruli Vins machen. Gérard Ligibel führte uns während der Italienreise in die Colli Euganei zu seinem Freund Giordano Emo Capodilista, der einer der Gründerfamilien der Republik Venedig entstammt. **Die Region begann vor über 150 Jahren als erste in Italien mit dem Anbau der Bordelaiser Rebsorten.** Die Vulkan- und Kalkböden der hauptsächlich westlich von Padua gelegenen Rebberge erbringen schon seit der Römerzeit gesuchte Weine. Sogar der berühmte Dichter Petrarca lobte im 14. Jahrhundert deren herausragende Eigenschaften und die Vorzüge des Landstrichs. Herzlich und völlig unprätentiös werden wir vom weltgewandten Grafen empfangen und staunen über die hohe Qualität seiner Gewächse, die er uns ohne Brimborium in seinem Schloss unweit von Padua serviert. Giordano Emo Capodilista erklärt: «Meine Familie kultiviert die Bordelaiser Sorten hier bereits seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. 1900 wurde unser Cabernet gar zum besten der gesamten Weltausstellung in Paris gewählt. **Die Gegend ist aufgrund der Hügellandschaft und des klimatischen Einflusses der Adria hervorragend für die Bordelaiser Rebsorten geeignet.** Im Gegensatz zu Bolgheri waren wir in der Vermarktung und Kommunikation dieser Vorzüge allerdings deutlich weniger erfolgreich.»

Wir verkosten das gesamte Sortiment von Capodilista. Besonders gut gefallen uns:

Villa Capodilista, Colli Euganei, Veneto (rot, Italien) 2019

Fr. 27.90

La Montecchia, Conte Emo Capodilista, 60% Merlot, 33% Cabernet, 7% Raboso

Dieser leider nur in kleinen Mengen erzeugte Wein erobert sogleich unsere Sympathie: tiefes Purpur; nobles, tiefgründiges Bouquet; äusserst differenziert und elegant, mit guter Konzentration am Gaumen,

bereits offen und attraktiv, vielschichtig, ungemein gewinnend! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

