



Veneto: Amarone Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Juni 2022: Im neuen Keller mit Marinella (rechts), ihrem Mann Cesare (ganz links) und Kellermeister Leonardo Garbuio (zweiter von links).

Wie gewohnt stellen wir das Fahrwerk unseres Autos höher, bevor wir den berühmten steilen Schotterweg vom Dörflein Mezzane di Sotto zum Weingut Corte Sant'Alda von Marinella Camerani in Angriff nehmen. Die enthusiastische und liebenswerte Winzerin, der bei einer Filmbesetzung bestimmt die Rolle der typischen italienischen Mamma zugewiesen würde, ist uns über die Jahre hinweg regelrecht ans Herz gewachsen. Was sie auch anpackt, sie tut es mit Leidenschaft. Das trifft nicht nur auf den Wein zu, sondern auch auf sämtliche ihrer Lebensmittel, die «fatto in casa» sind. Voller Stolz erzählt sie von ihren zwölf Bienenvölkern, die sie sich vor einiger Zeit zugelegt hat. Jetzt hat sie nicht nur Gemüse aus ihrem Garten, selbst produzierten Schinken, Salami und Lardo, sondern auch eigenen Honig.

Die neue Kellerei, die sich bei unserem letztjährigen Besuch noch mitten im Bau befand, ist nun fertiggestellt. Das funktionale Gebäude verfügt über grosszügige Platzverhältnisse, die es Marinella ermöglichen, noch besser und präziser zu arbeiten. Auf die anstehende Bio-Zertifizierung für Adalia angesprochen, lacht sie und sagt: «Das sollte eigentlich längstens über die Bühne gegangen sein. Aber – ganz ehrlich – der bürokratische Aufwand ist gigantisch und ich scheue ihn wie der Teufel das Weihwasser. Schliesslich bin ich mit meinem Hauptweingut Corte Sant'Alda schon seit geraumer Zeit Demeter-zertifiziert. Ich war überhaupt die erste im ganzen Valpolicella, die angefangen hat, biodynamisch zu arbeiten.»

Zum Mittagessen verkosten wir sämtliche Weine von Adalia und Corte Sant'Alda. Als Überraschung serviert Marinella uns blind einen Ripasso 2012. Er zeigt wohl sein Alter, ist aber noch erstaunlich

2
Blick von Marinellas Weingut in die Hügellandschaft des Valpolicella.

3
Ristorante Il Desco in Verona: Ein zuverlässiger Klassiker.

schmackhaft und beweist, dass dieser Wein durchaus ein gewisses Lagerpotential hat. Bei der aktuellen Spezialfüllung unseres Amarone «Thasio» gerät Marinella ins Schwärmen: «2019 ist ein grandioses Jahr und ich bin sicher, dass es mir gelungen ist, den extrem hohen Ansprüchen von Signor Schwander gerecht zu werden! Oder?» In der Tat ist der tüchtigen Winzerin ein köstlicher Amarone gelungen. Die Kochkelle für unser Mittagessen schwingt einmal mehr die begnadete Köchin Ada Riolfi von der Enoteca della Valpolicella. Ich kann mich nicht erinnern, jemals bessere Ravioli gegessen zu haben und muss zu meiner Schande gestehen, dass ich zwei Nachservice orderte. Vorzüglich dazu: unser Ripasso 2020!



Mehr Informationen zum Weingut Corte Sant'Alda



Ripasso Adalia (rot) 2020
Valpolicella Superiore
Corte Sant'Alda
40% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella, 10% Molinara

Frisches, an rote Früchte erinnerndes Bouquet; verführerisch und mundwäsend am Gaumen, sehr elegant und attraktiv, anhaltend. Ein Charmeur! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab Februar 23 Fr. 19.40)



Amarone della Valpolicella (rot) 2019
«Thasio», Corte Sant'Alda
50% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella

Leuchtendes Purpur; noch jugendliches, intensives Bouquet; breitschultrig und konzentriert im Geschmack, vielschichtig, eine breite Aromapalette entfaltend, sehr eindrücklich und langanhaltend. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 35.—)