



Veneto (Italien): Inama

1 Mit Stefano Inama (links) in der wirtschaflichen Trattoria Isetta in Grancona. In der Mitte der Patron Graziano Fipponi.

2 Die kargen, südlich ausgerichteten Hanglagen des Monte Foscarino eignen sich perfekt für die bereits seit 2000 Jahren kultivierte Garganega-Rebsorte (links: Matteo Inama). Die besten Trauben von über 40jhrigen Rebstöcken werden von Inama nach traditioneller Art im Fass vergoren und ergeben den Vigneti di Foscarino

Bei unserem diesjährigen Besuch begrüsst uns die gesamte Familie Inama und führt uns glücklich durch die frisch renovierte Landvilla, wo gerade noch die letzten Arbeiten im Gange sind. Im Gegensatz zu den bisherigen Besuchen, bei denen jeweils Patron Stefano Inama die Führung innehatte, steht dieses Mal seine Gattin Donatella im Vordergrund. Es war ihre Aufgabe, den Umbau zu leiten und sich mit den Handwerkern herumzuschlagen. Dass sie einen Hang zum Perfektionismus hat, wird schnell klar. Von den wunderschönen Kachelbden über die massgeschneiderten Steintreppen und Sandsteinbecken bis hin zu den aufgearbeiteten historischen Balken ist alles makellos ausgeführt. Man kann sich gut vorstellen, dass die Dame des Hauses ihre Handwerker genauestens unter Kontrolle hatte und nicht die geringste Schlamperei tolerierte!

Perfektionismus und Entschlossenheit sind Eigenschaften, die auch Stefano Inama auszeichnen. Er ist sowohl ein Pionier, was den Rebanbau in den Colli Berici betrifft, als auch ein erfolgreicher Unternehmer. Und er liebt die Region Soave und die nahen Colli Berici über alles. Spricht man ihn auf die grosse Winzergenossenschaft in Soave an, wird er vom heiligen Zorn ergriffen: Mit solch gesichtslosen Massenweinen wird das Image eines der berühmtesten Weine Italiens regelrecht zerstört! Die dramatische Ausdehnung der Anbaufläche auf die fruchtbare Ebene in den 1960er Jahren war ein gigantischer Fehler. Wo früher Kartoffeln und Mais angepflanzt wurden, wachsen heute Reben. Hochwertiger Soave gedeiht jedoch allein auf den kargen, vulkanischen Böden des Monte Foscarino, die zwar wesentlich tiefere Erträge ergeben, aber deutlich aromatischere Trauben, wie sie für einen guten Soave

3 Rive Rosse und ein kräftiges Steak Fleisch harmonisieren perfekt. Das Etikett des 2015er ziert die von Andrea Palladio entworfene, jedoch nie realisierte Villa Thiene.

4 Die von Donatella Inama frisch renovierte Landvilla.

charakteristisch sind. Die Weine aus der Ebene sind wässrig und wertlos, die des Monte Foscarino dagegen betrachte ich als Montrachet Italiens

Neben seinem superben Soave erzeugt Stefano Carmenère Wein in den Colli Berici. Das warme Klima dieses südlich von Vicenza gelegenen Anbaugebiets eignet sich hervorragend zur Erzeugung hochwertiger Rotweine. Schon seit dem 19. Jahrhundert wird dort die noble Traubensorte Carmenère kultiviert, die früher im Bordelais weit verbreitet war. Für unsere Spezialflllung verwendet Stefano ausschliesslich Trauben von seinen besten Parzellen und vermählt sie mit einer besonders gelungenen Partie Merlot. Wir freuen uns sehr, dass wir diesen grossartigen Italiener im Bordeauxstil zu einem ungewöhnlich attraktiven Preis anbieten können.



Inama Rive Rosse (rot) 2015
Etikett Villa Thiene
Veneto Rosso IGT, Colli Berici
70% Carmenère, 30% Merlot

Dunkles Purpur; äusserst feine, jugendliche Aromatik, noble, intensive Frucht, abgerundete Tannine, sehr verführerisch, sehr anhaltend. Exzellent! Ab jetzt bis mindestens Ende 2023.

Fr. 16.90 (ab Dezember 17 Fr. 19.40)



Soave Classico DOC (weiss) 2015
Vigneti di Foscarino, Inama
100% Garganega

Vergleichsweise tiefes Gelb; zurzeit verhaltenes Bouquet; reif und doch rassig am Gaumen, mineralisch, herrlich flllige Frucht, noch jung. Köstlich  ein grosser Soave! Ab Ende 2017, haltbar bis mind. Ende 2020.

Fr. 19.80 (ab Dezember 17 Fr. 23.)