

Vier Amarone unter 55 Euro gegen einen zu 118 Euro

Wir verglichen einige Weine miteinander, die trotz großer Erfolge des Ripasso nach wie vor zu den repräsentativsten Weine des Valpolicella gehören. Das Ergebnis war sehr interessant

Im Valpolicella, der Weinbaugegend nördlich von Verona mit bekannten Weinen wie Valpolicella Classico, Recioto, Amarone und Ripasso wird zur Zeit heftig über die Zukunft des Weins diskutiert. Überproduktion drückt auf die Preise. Zusätzlich wird viel Most und Wein von außerhalb in das Gebiet gebracht. Neue Verbände zum Schutz des Weines, speziell des Amarone, wurden gegründet. In Internet-Blogs wird kräftig gestritten. In Verona ist man sehr auf-



geregt, doch eigentlich erlebt man nichts Neues. Schließlich findet man auch Brunello und Barolo ▶



Goliath

118 EURO in Italien

**Amarone della Valpolicella Doc
Classico "Vigneto Alto" 2000**

Tommaso Bussola
Via Molino Turri 30
I - 37024 Negrar (Vr)
Tel. +39.045.7501740
Fax +39.045.2109940
www.bussolavini.com



Tommaso Bussola begann 1977, im Betrieb seines Onkels Giuseppe mitzuarbeiten. 1983 stellte er seinen ersten ganz eigenen Wein her, und 1993 eröffnete er sein neues Weingut in San Peretto, knapp außerhalb von Negrar. Sein ältester und mit 1,5 ha Fläche kleinster Weinberg befindet sich direkt neben der Kellerei. Er wurde 1970 angelegt. Von hier kommen Corvina und Corvinone, Rondinella, Dindarella, Croatina und Molinara, aus denen mit unterschiedlichen Anteilen der Vigneto Alto 2000 hergestellt wurde. Im Glas präsentiert er sich mit einer granatroten Farbe und dichten Purpurreflexen. Sein kräftiger Duft wird von so genannten Tertiär-Aromen bestimmt, die sich während

der Gärung und einer langen Reifung entwickelten. Sie erinnern an Schokolade und Teer mit einer leichten Minzenote im Finale. Sie sind nicht besonders elegant aber durchaus akzeptabel. Am Gaumen fällt als erstes der hohe Alkoholgehalt auf. Es folgt ein Geschmack von Marmelade aus überreifen Pflaumen mit einer leichten Bitternote im Finale. Der Abgang hält leider nicht lange an. Man muss ihn nicht zur Seite schieben, aber man kann ihn auch nicht zu den großen Amarone-Weinen der letzten Jahre rechnen, wie es in Beschreibungen über ihn heißt. Er kostet sehr viel und ist auf keinen Fall mehr wert, insbesondere im qualitativen Vergleich zu den anderen getesteten Weinen.



Wahrscheinlich entstand Amarone zufällig bei der Herstellung des Recioto.

für rund zehn Euro in manchen Supermärkten, und man klagt in der Toskana und im Piemont ebenso wie in anderen Regionen über Überproduktion. Auch dort schließt man sich verstärkt zusammen, um Gegenmaßnahmen zu ergreifen und gemeinsam für seine Produkte zu werben. Doch häufig fehlt hierzu die nötige Erfahrung und man hofft, dass manche Konsortien aus ihrer Trägheit erwachen und zum Nutzen aller Mitglieder aktiver werden.

Im Valpolicella scheint das Konsortium zu funktionieren. Auf der offiziellen Homepage erfahren wir, dass die Grundstückspreise bei 500.000 Euro pro Hektar stabil sind und der Preis für offenen Amarone sich seit acht Jahren zwischen 6,50 und 8 Euro pro Liter bewegt. Der Durchschnittspreis für Trauben liegt zwischen 1,55 und 1,75 Euro pro Kilogramm. Mit der Lese 2010 ist er leicht gestiegen. Die Menge des abgefüllten Weins lag in den letzten vier Jahren konstant bei 8 bis 9 Mio. Flaschen.

David

30 EURO

**Amarone della Valpolicella
Doc "A" 2005
Villa Canestrari**
Via Dante Broglio 2
I - 37030 Colognola ai Colli (Vr)
Tel. +39.045.7650074 Fax +39.045.7650074
www.villacanestrari.com

Villa Canestrari entstand in den 90er Jahren aus dem Zusammenschluss der Betriebe von zwei verschiedenen Zweigen der Familie Bonuzzi, die schon seit 150 Jahren Weine produziert. Das gut strukturierte Unternehmen teilt sich auf vier Weingüter auf, die Weinberge in sehr guten Lagen besitzen. Der Amarone von 2005 dieses Unternehmens zeigt sich im Glas mit einer purpurroten Farbe und kräftigen und leuchtenden violetten Reflexen. Im Duft erkennt man deutliche Noten von Pflaumen und Kirschen, danach im Finale Kakao und würzige Noten. Am Gaumen zeigt sich die ganze Fülle seines gut strukturierten Geschmacks mit einer angenehmen Frische und einem optimalen, lange anhaltenden Finale. Selbst im Nachgeschmack erkennt man noch fruchtige und würzige Noten.



45 EURO

**Amarone della Valpolicella
Doc Classico 2006
Tommasi**
via Ronchetto 2
I - 37029 Pedemonte di Valpolicella (Vr)
Tel. +39.045.7701266, Fax +39.045.6834166
www.tommasiwine.it

Alles begann um 1900 mit Giacomo Tommasi, der einige Rebzeilen im Valpolicella kultivierte. Heute gehören 135 ha Rebland bei Verona und weitere 66 ha in der Toskana zum Unternehmen. Sechs Familienmitglieder der vierten Generation sind mit dem Wein beschäftigt, während weitere drei Familienangehörige sich um Gastronomie und Beherbergung kümmern. Ihr Amarone von 2006 ist ein „Classico“ und zumindest im Duft der typischste von allen getesteten Weinen. Er besitzt eine rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Sein Duft wird von reifer roter Frucht, eingelegten Kirschen, einer Note von leicht gerösteten Haselnüssen und Lakritz bestimmt. Im Geschmack wirkt er körperreich und sehr weich. Man spürt den hohen Alkoholgehalt, der aber von einer angenehmen Säure gut ausgeglichen wird. Langes Finale mit Kirsch- und Lakritznoten.





48 EURO

Amarone della Valpolicella Doc "Campo dei Gigli" 2005

Tenuta Sant'Antonio

Via Monti Garbi, Loc. San Briccio

I - 37030 Mezzane di Sotto (Vr)

Tel. +39.045.7650383 Fax +39.045.6171098

www.tenutasantantonio.it

Die Brüder Massimo, Armando, Tiziano und Paolo Castagnedi arbeiteten einige Jahre unabhängig voneinander als technische Berater für verschiedene italienische Firmen. Von 1989 an mussten sie sich um das Weingut des Vaters mit 20 ha Weinbergen im Valpolicella kümmern. Inzwischen haben sie weitere 30 ha Fläche in besten Lagen der Region hinzugekauft. Der Amarone Campo dei Gigli aus fünf heimischen Rebsorten gehört zu den besten Weinen des Unternehmens. Sein Jahrgang 2005 besitzt eine granatrote Farbe mit leichten orangefarbenen Reflexen. Im Duft zeigen sich zunächst würzige Noten wie Nelken und Muskatnuss, gefolgt von fruchtigen Noten von Kirschen und eingelegten Sauerkirschen. Auch Tabak und Lakritz sind zu erkennen. Im Geschmack wirkt er gefällig, weich, frisch und ausgewogen. Dem Alkohol steht eine angenehme Frische gegenüber.



55 EURO

Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva "Montefante" 2004

F.lli Farina

Via Bolla 11

I - 37020 Pedemonte di Valpolicella (Vr)

Tel. +39.045.7701349 Fax +39.045.6800137

www.farinawines.com

Auch dieses Weingut wurde um 1900 gegründet. Es heißt zwar „Fratelli (= Brüder) Farina“, wird aber heute von den beiden Vettern Alessandro und Pietro geleitet. Einer ihrer Vorzeigeweine ist dieser Amarone Riserva mit dem Namen Montefante, abgeleitet von einem Weinberg, der in einer Höhe von 150 bis 300 m in einer schönen Hügellage mit dem Namen Castelrotto liegt. Aus dieser Lage stammen die Trauben für den Amarone, der sich mit einer violetten Farbe und Purpurreflexen präsentiert. Sein Duft besitzt Töne von reifer roter Frucht mit sehr schönen balsamischen Noten und blumigen Noten gegen Ende. Im Geschmack erkennt man sofort eine vom Alkohol stammende Wärme. Sein angenehmer Geschmack, der nach dem letzten Schluck noch lange anhält, erinnert an Sauerkirschen. Insgesamt kräftig und gut ausgewogene.



Die Weine des Valpolicella verzeichnen seit einigen Jahrzehnten großen Erfolg auf dem Markt.

2010 stellt mit einem Anstieg des Verkaufs eine Ausnahme dar. Allerdings gab es jetzt auch hier einen kleinen Überschuss, doch mit einer gewissen Zurückhaltung entwickelt sich der Markt im Moment positiv. Insgesamt sieht er nicht ganz so düster aus, wie ihn manche Leute beschreiben. Zum Abschluss eines Gespräches mit Luca Sartori, dem Präsidenten des „Consorzio Tutela Vini Valpolicella Doc“ (Konsortium zum Schutz der Weine des Valpolicella), sagte dieser: „Jeder als Amarone ausgewiesener Wein ist wirklich ein Amarone. Es gibt keine andere als die offizielle Produktion.“

Die Ernte 2010 wurde erfolgreich eingebracht. Die Trauben des Veroneser Gebietes für den Amarone (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta und einige andere) trockneten, während dieser Bericht geschrieben wurde, noch auf ihren speziellen Gestellen, um im Januar oder Februar gepresst und verarbeitet zu wer-

den. Die Amarone-Weine dieses Jahrgangs, die nach einer langen Reifung erst 2013 in den Verkauf kommen werden, tragen dann die Bezeichnung Docg (= Denominazione di origine controllata e garantita; Bezeichnung kontrollierter und garantierter Herkunft). Damit wird die jahrelange ausgezeichnete Arbeit vieler Produzenten offiziell anerkannt.

Blindverkostung

Kurz vor dem Winter, wenn der kräftige, körperreiche Amarone, der 15 bis 16 % Alkohol besitzt und sehr gut zu herzhaften Speisen passt, saisonal am meisten getrunken wird, haben unsere Experten einige dieser Weine der Jahrgänge 2005 und 2006 verkostet und miteinander verglichen. Sie probierten gleichzeitig auch einige Ripasso-Weine, die dem Amarone nahe verwandt sind, aber durchaus ein erfolgreiches Eigenleben führen. Ripasso ist ein eigenständiger Wein, dessen Nähe zum Amarone darin besteht, dass der Most des Valpolicella Classico auf die Maische des Amarone gefüllt wird, nachdem dessen Most abgezogen wurde. Diese Maische enthält noch so viel Substanz, dass sie sehr viel davon an den Ripasso abgeben kann.

Wie stets wurde wieder eine Blindverkostung organisiert, bei der die Namen der Weine und der Produzenten für die Tester nicht zu erkennen sind. Auch der Preis wird zunächst nicht berücksichtigt. Die Bewertung geschah ausschließlich auf Grund der Beurteilung von Aussehen, Duft und Geschmack durch unsere Fachleute, ohne sich dabei auf Herstellerangaben oder Auszeichnungen oder Beschreibungen anderer Leute zu stützen. Am Ende folgten Diskussionen, Vergleiche und ein allgemeiner Meinungsaustausch. Man spricht darüber, was ein Amarone bieten kann, der lediglich 12 Euro kostet,

Ein vorzüglicher Ripasso-Wein

14 EURO

Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso "Il Bugiaro" 2006

Buglioni

Via Campagnole 55

I - 37029 San Pietro in Cariano (Vr)

Tel. +39.045.6760681 Fax +39.045.6760678

www.buglioni.it

Mariano Buglioni machte aus diesem Ripasso, von dem er jährlich etwa 20.000 Flaschen herstellt, den Vorzeigewein seines kleinen, aber leistungsfähigen Betriebes. Buglioni plant, experimentiert, probiert und entwickelt neue Weine. Bugiaro (= Lügner) nannte er diesen Wein, weil er zu Beginn sehr harmlos wirkt, doch im Glas großartige Eigenschaften entfaltet. Er besitzt eine schöne violette Farbe mit leuchtenden Purpurreflexen. Sein eleganter Duft erinnert an Sauerkirsche und Erdbeere, ergänzt von würzigen Noten wie Zimt und Nelken. Im Geschmack wirkt er weich, feingliedrig und elegant mit einer schönen Mandelnote im Finale. Der Wein reift vor dem Verkauf 20 Monate in großen Holzfässern und weitere sechs Monate in der Flasche.



tung bei einem Preis von 50 Euro. Einer war der „Classico“ Campo dei Gigli 2005 des Weingutes Sant'Antonio in San Zeno di Colognola ai Colli, das von vier Brüdern geleitet wird. Der andere war der „Riserva“ Montefante 2004 des Weingutes Farina, das den Vettern Pietro und Alessandro Farina gehört. Beide sind gewiss keine Weine für jeden Tag, schon wegen ihres sehr kräftigen, ausgeprägten Charakters. Bei der sensorischen Prüfung lagen sie vor dem Vigneto Alto von Bussola. Noch besser schnitten die beiden nächsten Amarone ab, die zusätzlich zu ihrer Qualität mit rund 35 Euro einen deutlich günstigeren Preis bieten. Diese beiden gehören zur Kategorie „Classico“ und nicht „Riserva“, sind also nicht ganz so lange gereift. Es handelte sich um den Amarone 2005 von Villa Canestrari und einen Amarone von 2006 der Familie Tommasi. Alle besaßen eine hervorragende Qualität.

Auch Ripasso kann gefallen

Unsere Experten probierten bei dieser Gelegenheit auch einige Flaschen Ripasso-Wein, der ein eigenes Leben führt und nicht mit Amarone verglichen werden sollte. Dennoch ist er ein „Sohn“ von Valpolicella Classico und Amarone. Bei den Verbrauchern weckte er zunächst Neugier und findet inzwischen allgemeines Interesse. Unsere Experten haben eine Weine ausgewählt, die sehr gut neben dem Amarone bestehen kann. Das ist der Bugiaro 2006 des Weingutes Buglioni in San Pietro in Cariano und kostet 19 Euro. Ganz im Gegensatz zu seinem Namen (bugiaro = Lügner) zeigt er den wahren Geschmack typischer Veroneser Trauben, die mit Kompetenz verarbeitet wurden.

Der Amarone ist ein perfekter Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten

und was ein Amarone besitzt, der zehn Mal so viel kostet.

Weite Streuung auch im Preis

Für den Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto des Jahrgangs 2000 von Tommaso Bussola zahlten wir 118 Euro pro Flasche. Das Weingut befindet sich in San Peretto, einem Ortsteil von Negrar. Wir verstehen, dass sich der Aufwand, die Pflege der 40jährigen Reben und die geringe Größe des Weinbergs mit nur 1,5

ha Fläche sowie ein sehr niedrig gehaltener Ertrag und eine sehr lange Reifung des Weins im Keller auf den Preis auswirken. Dieselben Bedingungen gelten aber auch für die anderen Produzenten, deren Weine unsere Experten probierten, die zum Teil eine bessere Qualität besaßen, aber maximal die Hälfte des genannten Preises kosteten.

Alle mit guter Qualität

Die teuersten der „Davids“ lagen bei gleicher Bewer-