

Probe zum Monatsbeginn:
Rotwein Nord-Italien
 Freitag, 3. Februar, 16 - 19 h
 Samstag, 4. Februar, 11 - 16 h

Sortiment ROTWEINE Norditalien

PIEMONTE

Az.Agr. Serraderai
 2007 Langhe Rosso - 10,90
 2009 Langhe Nebbiolo - 9,90
 2006/07 Barolo - 19,90

SÜDTIROL

Kellerei Terlan
 2008 Blauburgunder - 10,90
 2003/04/05 Lagrein Porphy - 25,90

Kellerei Andrian

2010 Blauburgunder - 11,50
 2010 Lagrein - 9,90
 2010 Merlot - 10,90

Tenuta Lageder

2000 Merlot XX - 35,-
 1998/1999/2000 COR Römigberg
 (Cabernet) - 39,50

Tenuta Hirschsprun (Lageder)

1997 Cason (Merlot/Cabernet/
 Lagrein/Syrah,PV) - 24,50

Waldgries

2010 St. Magdalener - 10,90
 2010 Lagrein - 14,50
 2006 Lagrein Reserva - 22,90

Falkenstein, Vinschgau

2005 Blauburgunder - 17,90

VENETIEN

Le Morette

Az.Agr. Valerio Zenato
 2010 Bardolino classico - 5,90
 2009 Rosso Veneto „Serai“ - 6,90

Vitivinicola Zenato

2009 Valpolicella superiore - 7,95
 2008 Ripassa
 Valpolicella superiore - 15,50
 2006 Amarone della Valpolicella
 classico - 33,-
 2006 Recioto della
 Valpolicella classico - 30,-

außerdem: Rosso del Veneto, IGT:
 „Corni“ und Corvina „Cressasso“.

Az.Agr. Corte Figaretto

2009 Ripasso
 Valpolicella superiore - 11,90
 2008 Amarone
 della Valpolicella - 29,80

Az.Agr. ca' Rugate

2005 Valpolicella superiore
 „Campo Lavei“ - 15,90

Vinicola Euganei

2008 Merlot „Rialto“ - 6,70
 2006 Cabernet Sauvignon
 „Palazzo del Principe“ - 7,90

FRIAUL

Az.Agr. Zof

2007 Merlot - 6,50

Die Rotweine Norditaliens

In Norditalien treffen sich französische, österreichisch/deutsche und italienisch-venezianische Einflüsse. Norditalien war ewig umkämpftes Gebiet, immer verschiedensten Einflüssen ausgesetzt. Das gilt auch beim Wein. Oft werden französische und deutsch/österreichische Rebsorten angebaut, wie Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder (Pinot bianco) Grauburgunder/Pinot Gris (Pinot Grigio) bei den weißen, Merlot und Cabernet bei den roten Reben. Besonders unter dem Einfluss der österreichischen Krone haben sich die nordeuropäischen Traubensorten breit gemacht, auch deren reinsortige Verarbeitung (keine Cuvées). Es haben sich aber eine ganze Reihe eigenständige, nur hier heimische Rebsorten erhalten wie Tocai/Friulano, Glera (Prosecco), Muscat (Asti) bei den weißen Trauben. Bei den roten Trauben in Südtirol: Lagrein und Vernatch (Chiava), in Piemont: Nebbiolo, Barbera und Dolcetto, in Venetien: Corvina, Corvibone, Rondinella u.a., die Trauben für Valpolicella und Bardolino. Wenige Kilometer östlich ist dann aber wieder das Reich der französischen Traube, von Merlot und Cabernet (Eganeil/Breganze und weiter östlich Grave del Friuli).

Je deutlicher das Klima von den Alpen beeinflusst ist, umso mehr ist Weißwein vorherrschend. Je mehr die Wärme des Mittelmeers und der Adria wirken, um so bedeutender wird der Rotwein. Aber selbst in den Flusslagen der Alpen und rund um Bozen und am Kalterer See behauptet sich der Anbau von Rotweinsorten.

PIEMONTE verfügt mit den Rebsorten Dolcetto, Barbera und Nebbiolo über eine dominante Rotweinproduktion. Wein wie der Barolo gelten als Spitzenweine.

LOMBARDEI. Die Region ist deutlich kühl, die Weine deutlich fein und säurebetont. Daher ist die Region vor allem für seine Schaumweine bekannt, mit Ausnahme eines Schnittgebietes mit Venetien am Südufer des Gardasees. Star ist hier der weiße Lugana.

SÜDTIROL und TRENTO sind weißweinemäßig mitteleuropäisch geprägt. Ihre Spitzenposition in Italien manifestiert sich in deutlichen Verkaufserfolgen. Der Anbau weißer Trauben ist massiv steigend, zu Lasten einfacherer Rotweine, wie des Vernatch (deutsch: Trollinger). Beim Anbau der Rotweinsorten gibt es klare, zunehmend bedeutender werdende französische Spuren

(Cabernet, Merlot), der Anteil eigenständiger Rebsorten ist allerdings beachtlich: Lagrein, Vernatch, Tiroldego.

VENETIEN. Auch wenn die Region mit weißem Lugana und Soave brilliert, ist der Ruf der Region durch Rotwein geprägt, allerdings werden hauptsächlich leichtere rote Sommerweine wie Bardolino und Valpolicella verkauft. Allerdings wächst der Umsatz konzentrierter Valpolicella, wie Ripasso und Amarone, weltweit beträchtlich. Die Weinwelt liebt konzentrierten Rotwein. Dem entspricht man hier auch mit dem Anbau französischer Edelrebsorten wie Merlot und Cabernet, die zu außergewöhnlich gutem Tischwein geraten.

FRIAUL. Die Region war einmal Rotweinland, jetzt wetteifert das Friaul mit Südtirol um die Spitzenstellung in der Weißweinerzeugung. Beim Rotwein gibt es jahrgangsbahängig viele solide interessante Rebsorten, besonders spannend sind rare eigenständige autochthone Rebsorten (aktuell bei uns ausverkauft).

Wein des Monats:

**2010 „Serai“
 Rosso Veneto igt
 Az.Agr. Valerio Zenato
 „Le Morette“**



Preis: 6,90 €, April: 6,50 €

Das Weingut ist am Gardasee auf Lugana spezialisiert. Aber man verfügt neben ufernahen Lagen mit Lehm/Kalk-Böden auch über von Eiszeit- und Fluss-Geröll dominierten Hanglagen an den Ausläufern des Gardasees: Die Böden hier sind ideal für den Anbau roter Trauben. Entsprechend hat die Familie Valerio Zenato hier neben lokale Corvina vor allem Merlot und Cabernet gepflanzt. Nach einer Teiltrocknung der Cabernet-Trauben werden die Trauben klassisch vergoren und fast ein halbes Jahr in Holzfässern gereift.

Ergebnis: Rubinrote Farbe, Bukett roter Früchte, angenehmes Mundgefühl mit sehr rundem, sehr feinem, reifem Tannin, sehr frischem Eindruck. Ein toller Trinkwein, der sich gut solo trinken lässt, aber auch gut zu feinen (mediterranen) Gerichten.

„Rezept des Monats“ im Internet unter www.julius-meimberg.de

Das kleine Spitzenweingut

Azienda Agricola Corte Figaretto

Corte Figaretto ist das 7,5 ha kleine Weingut der Brüder Alberto und Mauro Bustaggi. Es liegt im Valpolicella-Seitental Valpantana, nordöstlich von Verona. Schon vor den Römern war gerade dieses Tal für seine Weine berühmt. Als Valpolicella in den 60er Jahren weinrechtlich definiert und seine Anbaufläche festgelegt wurde, war man sich über die qualitativ herausragende Bedeutung des Valpantana-Tals bewusst und erlaubte seinen Winzern, dieses Tal auf dem Etikett als Herkunftsgebiet anzugeben. (Neben der historischen klassischen Zone „classico“ und dem Illasi-Tal, wurde so das Valpantana herausgehoben). Das Besondere der Weine des Valpantana-Tals: Sie sind körperreicher und kräftiger als die aus dem Valpolicella classico.

Beim Weingut Corte Figaretto ragen zwei Weine heraus: der Amarone und der Ripasso. Beide werden aus Trauben, zu 50% Corvina, zu je 20% Corvinone und Rondinella und weiteren 10% anderer lokaler Rebsorten bereitet. Wichtig, die Trauben beider Weine werden nach der Ernte zunächst in gut belüfteten, klimatisierten (Dachstuhl-) Räumen namens „Fruttaio“ ausgebreitet und getrocknet, um die Konzentration der Trauben zu erhöhen. Dieser erste Schritt der Weinbereitung, traditionell aber einzigartig in der Weinwelt, dauert bei Figaretto beim Ripasso we-

nige Wochen, beim Amarone vier Monate. Danach werden die Trauben, die dann beim Amarone mehr als 50% ihres Traubensafts verloren haben, sanft gepresst und bei kaum 20°C vergoren. Die natürlichen, nur hier vorkommenden regionalen Hefen leisten nun (auf wissenschaftlich bisher noch nicht ganz erforschte Art) Schwerstarbeit: Sie vergären den Zucker des hochkonzentrierten Traubenmostes – normale Hefen sterben bei höheren Alkoholgraden ab – ohne technische Tricks und bei kühler Temperatur fast vollständig, beim Amarone auf 15 bis 16 vol. % Alkohol. Anschließend verfeinert sich der Amarone bei Figaretto zwei Jahre in französischen Holzfässern (50% Barrique). Ergebnis ist ein intensiv duftender und schmeckender Wein, der trotz seiner Konzentration und seines Alkohols über feine und elegante Facetten verfügt. Nicht umsonst zählt dieser wertvolle Wein zu den drei meistgeschätzten Weißweinen (neben Barolo und Brunello) Italiens. Von diesem Ruf profitiert der Ripasso, schließlich wird er ähnlich produziert, auch wenn die Trocknungszeit der Trauben nur kurz andauert. Stattdessen wird der zunächst fertig vergorene Grundwein für den Ripasso im Frühjahr nach der Ernte auf den Trester der dann gerade frisch gepressten Amarone-Trauben gegeben (deswegen: Ri-passo). Für zehn Tage mazeriert der Amarone-Trester mit diesem speziellen Valpolicella-Wein. So holt sich der Ripasso Aromen und Restzucker aus den Amarone-Trauben, vergärt ein zweites Mal und verfeinert sich - bei Figaretto 18 Monate lang - in Holzfässern. Mit Recht kann ein so erzeugter Ripasso ein „kleiner Amarone“ genannt werden.



**2009 Valpolicella
 superiore
 Ripasso
 „Acini Ameni“**

Az.Agr. Corte Figaretto

Trocken, würzig mit Fruchtaromen von Pflaume, Brombeeren und vor allem Kirsche; sehr füllig, weich schmeichelnd und dennoch nicht überladen. Langer Nachhall.