

# Julius Heimberg

seit 1871

## Sommerlicher Rotwein

Man muss keinen billigen Landwein trinken, ihn eventuell mit Wasser zur Schorle verdünnen, wie man es mittags in Frankreich häufig sieht, wenn LKW-Fahrer zum „plat du jour“ einkehren. Es geht auch gehobener: Es gibt sie noch, die leichteren Rotweine, die unkompliziert zum Essen passen – geringer im Alkohol, jung, fruchtig und trinkig. Vielleicht sind sie nicht so häufig, nicht so im Bewusstsein, denn (eigentlich) soll es ja gehaltvoller, kräftiger in der Farbe, mit süßlichem Tannin und nicht ganz so trocken im Rotweinglas zugehen... Italienisch ist Ripasso und Primitivo „in“, aber danach sollte man kein Auto mehr fahren und sich auch nicht in die Sonne setzen. Solche gehaltvollen, leicht süßlichen Weine passen also eher in die Abendstunden, auf die Terrasse, in den Garten, zum Tagesausklang.

Was sind das für Weine, Rotweine, die tages- und sommertauglich sind? Ich bin wieder auf sie gestoßen, am Gardasee. Es war recht warm und zum kleinen Mittagessen im Freien wollten wir gern Wein trinken. Und da ich mir die Neugierde erhalten habe, wollte ich mal nicht einen weißen Lugana oder Custoza. Um es kurz zu machen: Zu viert leerten wir zwei Flaschen Bardolino, einen Rosso und einen Rosé (Chiaretto). Zum Glück war der Gastronom engagiert und wir gerieten beim Bardolino an gute Exemplare, was vielleicht ein Wunder ist, schließlich gibt es auch Supermarktqualitäten, knapp über der 1 €-Grenze. Aber es gibt auch heute noch Bardolino von guten Weingütern.

Das ist nicht selbstverständlich. Denn auch die 10 Mill. Menschen, die jährlich am Gardasee Urlaub machen, trinken zumeist Bier, Cola, Hugo, Spritz, auch diverse Weißweine und vielleicht noch einen Valpolicella. Von ihnen kommt keine nennenswerte Nachfrage, die dem Bardolino Aufschub geben könnte. Ein Bardolino liegt hier am ehesten noch als Rosé im Trend, aber ein Roter?

Anders beim Valpolicella. Der wurde vor knapp 20 Jahren zu einem geachteten Rotwein. Bardolino und Valpolicella werden aus den gleichen Trauben bereitet, aus regionalem Corvina mit Rondinella und Molinara. Aber seit 20 Jahren driften die beidem veroneser Rotweine auseinander. Das hat zunächst einmal seine Ursache in den Böden. Ein Bardolino kommt direkt vom Gardasee, von den steinreichen Böden, die die Eiszeit vor rund 10.000 Jahren hinterließ. Moränenlandschaft kann nur feine, zarte, farbarme Rotweine hervorbringen, eben einen Bardolino. Anders beim östlichen Nachbarn, der Hügellandschaft nördlich von Verona, dem Valpolicella-Gebiet. Die Böden sind, neben Steinen, reich an Lehm, Ton und Kalk, also schwerer, sodass die Weine dunkler, kräftiger und strukturierter geraten. Hinzu kommt die Weinbereitung: 70% des Valpolicello wird heute als Ripasso und Amarone erzeugt, also über einen Trocknungsprozess

### 2017 Bardolino rosso Az.Agr. Cavalchina, 8,40 €



Ein echter Klassiker aus der Ursprungszone des definierten Anbaugebiets und das Paradebeispiel dafür, wie viel Spaß ein guter Bardolino machen kann! Typische Cuvée aus den Rebsorten Corvina (65%), Rondinella (35%). In der letzten Septemberdekade per Hand gelesen und bei kontrollierter Temperatur von 26 °C für acht Tage in Stahltanks auf der Maische vergoren. Schon das Auge freut sich:

Toll leuchtendes Rubinrot, granatfarben schimmernde Reflexe. In Nase und Mund dann Aromen von prallen Schwarzkirschen und Brombeeren mit frischen, subtil-würzigen Noten. Ein herrlich saftiger, im besten Sinne süffiger Rotwein: Schön ist auch die angenehm saubere, klare Struktur

(kein Touristentrunck) mit fein-mineralischem Finale. Sollte bei einer Temperatur von 14°-16° jung getrunken werden. Passt sehr gut zu vielen kalten und warmen Gerichten wie Carpaccio, Gemüseaufläufen, zu Risotto oder gegrilltem Geflügel.

### Sortiment Bardolino & Valpolicella

**Az. Agricola Cavalchina, Sommacampagna (Custoza)**  
2017 Bardolino - 8,40

**Az. Agricola Valerio Zenato „Le Morette“, Peschiera del Garda**  
2017 Bardolino Chiaretto - 7,90  
2017 Bardolino - 7,90

**Az. Vinicola Zenato, Peschiera del Garda**  
2015 Valpolicella classico - 8,90  
2014 Ripasso Valpolicella classico - 15,95  
2013 Amarone della Valpolicella classico - 34,95

**Torre d'Orti, Marcellise**  
2015 „Torre Rosso“, Provincia Verona, igt - 9,60  
2016 „Ripasso“ Valpolicella superiore - 14,90  
2016 „Morari“ Valpolicella superiore 18,90  
2014/15 Amarone della Valpolicella - 29,90

von Trauben (Appassimento), der so zu konzentrierten Weinen führt. Farbe und Konzentration wird heutzutage wertgeschätzt, also schätzt die Weinwelt Valpolicella, weil er mit Ripasso und Amarone in Verbindung steht. Bardolino heutzutage hat an Wertschätzung verloren. Zu Unrecht. Er duftet nach Erdbeeren, Sauerkirsche, nach Pfeffer, nach pflanzlichem Grün; er ist leicht in Aromen und Alkohol, er ist elegant. Er verträgt, weil zart, keine önologischen Eingriffe im Keller. Ein guter Bardolino setzt gute Winzer voraus, die die Hektarerträge gering halten und reife, gesunde Trauben ernten. Damit ist guter Bardolino nicht an jeder Ecke zu haben. Umso mehr sollte man ihn suchen und sich an ihm erfreuen. Er passt gut zum Sommer, gut zu diversen Gerichten: Pasta, Fisch und Fleisch. Guter Bardolino liebt das Tafeln, den unbeschwertem Genuss.

*Handwritten signature: Heide Heimberg*

PS. Mit Sonne trinke man Bardolino, zur Gute-Nacht-Zeit und zur dunkleren Jahreszeit trinke man den Valpolicella!

Weinjournal

2018  
August  
September  
Oktober

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 02323/50900

Fax 53500

weinhandel@julius-meimberg.de  
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:

Mo.–Do.: 10–18.30 Uhr

Fr.: 10–19 Uhr

Sa.: 10–16 Uhr