

vom Gardasee über die Ausläufer der Monti Lissini nördlich von Verona bis zum Prosecco aus Valdobbiadene und Conegliano:

## Die Weine Venetiens

Für uns Reisende aus dem Norden beginnt Italien mit dem Gardasee und Verona. Der Gardasee ist Urlaub am See, mit Sonne, Flanieren und dem gelassenen Platznehmen auf der Promenade bei einem Glas Bardolino oder Veneziano (Aperol Spritz). Verona hingegen ist hochkonzentrierte Ansammlung baulicher Monumente römischer, veroneser und venezianischer Geschichte.

Venetien ist das Gebiet zwischen dem Ostufer des Gardasees im Westen, den Dolomiten im Norden, dem Po im Süden und Venedig im Osten. Es ist eine historische Landschaft mit Voralpen, sanften bis steilen Hügeln, von Allen durchzogenen Ebenen, eine Landschaft mit vielen Flüssen, Kanälen, dem Gardasee, dem Mündungsdelta von Etsch (Adige) und Po. Venetien war überwiegend landwirtschaftlich geprägt, bevor in den 1960er Jahren eine ungezügelte Industrialisierung das Land verunstaltete. Dennoch: Der Reiz der Landschaft, vor allem im hügeligen Gebiet nördlich der Autobahn Verona-Vicenza-Venedig, ist geblieben und überall brechen sich die Relikte der Geschichte Bahn. Dabei imponieren Stadttore, Theater und Arena der Römer, die herrschaftlichen Bürgerhäuser und Paläste des Feudaladels und der führenden Familien und Herren der freien Kommunen wie Verona, Padua, aber auch die unter der Herrschaft Venedigs (ab 1405) entstandenen Villen.

Der Weinbau Venetiens ist uralte. Er hat sich vor allem im hügeligen Gebiet der Ausläufer der Alpen entwickelt und bestimmt auch heute noch maßgeblich die Landschaft, in Abwechslung mit dem Anbau von Oliven.

**Rotwein** hat seine besten Lagen ter-Moränen und steinreichem Grubaut werden zumeist regionale Traubekannteste Erzeugnisse ein leicht und ein mittel- bis sehr kräftiger Ursache der kraftvollen Valpolicellens Ripassa und Amarone ist ein natelanger traditioneller Trocknungsmischen Trauben Corvina, Rondinella und Molinara, bevor sie vergoren werden. Im Osten Venetiens hat der Anbau internationalen Cabernet Sauvignons und Merlots Tradition. Diese Reben fühlen sich hier so wohl, dass - besonders im Naturschutzgebiet der Euganei-Hügel (bei Padua) - sehr gute Rotweine erzeugt werden. Kommt dann noch das Trocknungsverfahren hinzu, erzielt man aus der Vermählung traditioneller und internationaler Trauben Großartiges.

Die bekanntesten **Weißweine** Venetiens sind Soave, Bianco di Custoza, Lugana und schäumender Prosecco. Es sind alles Qualitätsweine (DOC/DOCG) aus fest umgrenzten Gebieten mit klaren Vorgaben über die verwendeten Rebsorten (und deren Maximalerträge). Verkaufshits sind aktuell Lugana und Prosecco. Aber die Qualitätsunterschiede der verschiedenen Kellereien und Weingüter sind immens. Venetien ist nicht nur Erzeuger von Qualitätsweinen, es liefert auch Regionalweine (IGT). Vorsicht ist gerade hier geboten, denn nur Spitzenreizeuger liefern Interessantes. Grundlage von Qualität sind immer die Weinlagen, je hügeliger und je besser die Traubensorten darauf abgestimmt sind, umso besser.

Probe zum Monatsbeginn:

**Gardasee - Venetien**

Freitag, 3. Juni, 16 - 19 h

Samstag, 4. Juni, 11-16 h

## VENETIEN-Sortiment

### PROSECCO

**Az.Agr. Le Manzane** **NEU**

**Ernesto Balbinot, Conegliano-Valdobbiadene**

Prosecco superiore

DOCG frizzante - 6,90

Prosecco superiore

Spumante Brut DOCG - 9,50

„PROSECO“ Frizzante-Rose - 5,90

**Az.Agr. Balbinot** **NEU**

**Treviso**

Prosecco DOC frizz - 5,90

Prosecco DOC frizz. - 2,90 (0,2)

**Az.De Faveri**

**Valdobbiadene**

Prosecco superiore

DOCG frizzante - 7,50

Prosecco superiore

Spumante Brut DOCG - 10,50

### BIANCO

**Az.Agr. La Prendina**

**(Garda, Lombardei)**

2010 Pinot Bianco Garda - 6,00

2010 Pinot Grigio Garda - 6,00

**Az.Agr. Cavalchina**

2010 Bianco di Custoza - 6,90

**Vitivinicola Zenato**

2010 Lugana

„San Benedetto“ - 7,95

Az.Agr. Santa Christina

2010 Lugana Vig.Massoni - 9,95

**Le Morette**

**Az.Agr. Valerio Zenato** **NEU**

2010 Lugana

„Vigneto Mandolara“ - 7,90

2010 Lugana „Benedictus“ - 9,90

### ROSATO

**Le Morette**

**Az.Agr. Valerio Zenato** **NEU**

2010 Bardolino charetto - 5,90

### ROSSO

**Le Morette**

**Az.Agr. Valerio Zenato** **NEU**

2010 Bardolino classico - 5,90

2009 Rosso Veneto „Sera“ - 6,90

**Vitivinicola Zenato**

2008 Valpolicella superiore - 7,95

2008 Ripassa

Valpolicella superiore - 13,50

2006 Amarone della Valpolicella

classico - 33,-

2006 Recioto della

Valpolicella classico - 30,-

außerdem: Rosso del Veneto, IGT:

„Cormi“ und Corvina „Cresasso“.

**Az.Agr. Corte Figaretto** **NEU**

2009 Ripassa

Valpolicella superiore - 11,50

2008 Amarone

della Valpolicella - 26,-

**Az.Agr. ca'Rugate**

2005 Valpolicella superiore

„Campo Lavei“ - 13,90

**Vinicola Euganei**

2007 Merlot „Rialto“ - 6,50

2004/06 Cabernet Sauvignon

„Palazzo del Principe“ - 6,90

## Die qualitative Spitze bei Lugana

### Valerio Zenatos „Le Morette“

Die Brüder heißen Fabio und Paolo, mit Familiennamen Zenato, und sie sind mit der Familie Zenato, die die große Kellerei Zenato betreibt, verwandt. Außer dem gleichen Namen, und dass beide Betriebe in San Benedetto am südlichen Gardasee ansässig sind und beide Lugana produzieren, gibt es wenig Gemeinsames. Das Weingut Valerio Zenato der Brüder Fabio und Paolo ist ein Zwerg gegenüber dem bekannten, um die zehn Millionen Flaschen produzierenden Betrieb Vitivinicola Zenato.

Fabio und Paolo Zenato sind auf Lugana spezialisiert. Die Ortschaften San Benedetto und Peschiera verfügen, zusammen mit der Nachbargemeinde Sirmione, über die besten Böden für die weiße Spitzenrebsorte Trebbiano di Lugana. Von den 1000 ha Lugana-Lagen verfügen die Brüder über 20 ha, davon wird aktuell nur ein Teil selbst abgefüllt. Der Betrieb baut zwar seit drei Generationen Wein an, doch erst seit einigen Jahren werden nun Schritte für Schritt die eigenen Trauben selbst verarbeitet und unter eigenem Namen verkauft.

Die Brüder Fabio und Paolo sind hochmotiviert und bestens ausgebildet. Fabio ist gelernter Önologe, Paolo ist erfahrener Traubenveredeler. Da sie so gut ausgebildet sind, wissen sie, dass die Böden der Familie mit hohem Lehm- und ausreichend Kalkanteil beste Voraussetzungen für besten Lugana bilden. Da braucht es nur noch gute Reben, die handwerklich, ohne Chemie gepflegt und deren Erträge begrenzt werden müssen - und man kann besten Lugana produzieren. Die Lese erfolgt bei Valerio Zenato per Hand, die Trauben werden für einige Stunden (bei 5°C) eingemaischt, dann erfolgt eine kontrollierte Gärung. Spitzen-Lugana ist der „Benedictus“. Seine Trauben werden Mitte Oktober gelesen (einen Monat später als normal), dann vollständig für ganze zwei Tage kalt eingemaischt um nach dem Pressen auf 12°C erwärmt zu werden, damit die alkoholische Gärung (ohne Zusatz von Reinzuchthefen) einsetzt. Bei diesem Wein kommen nur traubeneigene Spontanhefen zum Zuge. Übrigens: 20% des Mostes vergärt in französischer 500-Liter-Fässern (Tonneau). Nach einer Lagerung auf der Feinhefe wird der „Benedictus“ Ende März abgefüllt. Er ist ein ehrlicher Spitzen-Lugana von höchster Qualität bei dem Frische und

Wein des Monats

LUGANA  
VIGNETO MANDOLARA



LE MORETTE  
AZ. AGR. VALERIO ZENATO

### 2010 Lugana Vigneto Mandolara „Le Morette“ Az.Agr. Valerio Zenato

7,90 €, im Juni: 7,- €

*Der Wein leuchtet feingelb. Er schmeckt frisch, feinfriuchtig (reifer Apfel, Aprikose), mit deutlichen Blütenanklängen und feiner mineralischer Note. Bei mittlerem Körper präsentiert er sich sehr ausgewogen, mit feiner cremiger Note und schönem Nachklang. Mit jedem Schluck möchte man mehr.*

„Rezept des Monats“ im Internet unter [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

Körper/Struktur - nach einer Flaschenreife von etwa einem halben Jahr - eine Harmonie eingehen.

Wir freuen uns nach umfangreicher Suche die Weine von Valerio Zenato gefunden zu haben. Sie werden - zur Vermeidung von Verwechslung - unter dem Markennamen „Le Morette“ angeboten. Sie sind nicht mehr ganz ein Geheimitipp. Aber zu sehr bekannt sind sie auch nicht, denn noch wird unter dem Namen „Le Morette“ nicht die ganze Traubenproduktion vermarktet. Aber man arbeitet daran, weshalb aktuell auch eine neue Kellerei gebaut wird. Sie liegt inmitten eigener Weingärten, mit echtem unterirdischem Keller, der - u.a. wegen des Gravitationsprinzips - die Weinqualität noch weiter verbessern wird. Übrigens: Neben den Lehm-Lagen des Gardasees (ideal für Trebbiano, Lugana) gibt es noch steinigere Moräneböden. Im benachbarten Bardolino wachsen dort passende Rotweinträuben. Auch hier produziert Valerio Zenato auf wenigen eigenen Hektaren Trauben: Ihren süffigen Bardolino, als Rot- oder Roséwein, finden wir höchst attraktiv. Und obendrein produzieren die Brüder Fabio und Paolo Zenato einen kraftvollen Rotwein aus teilgetrockneten Trauben.