

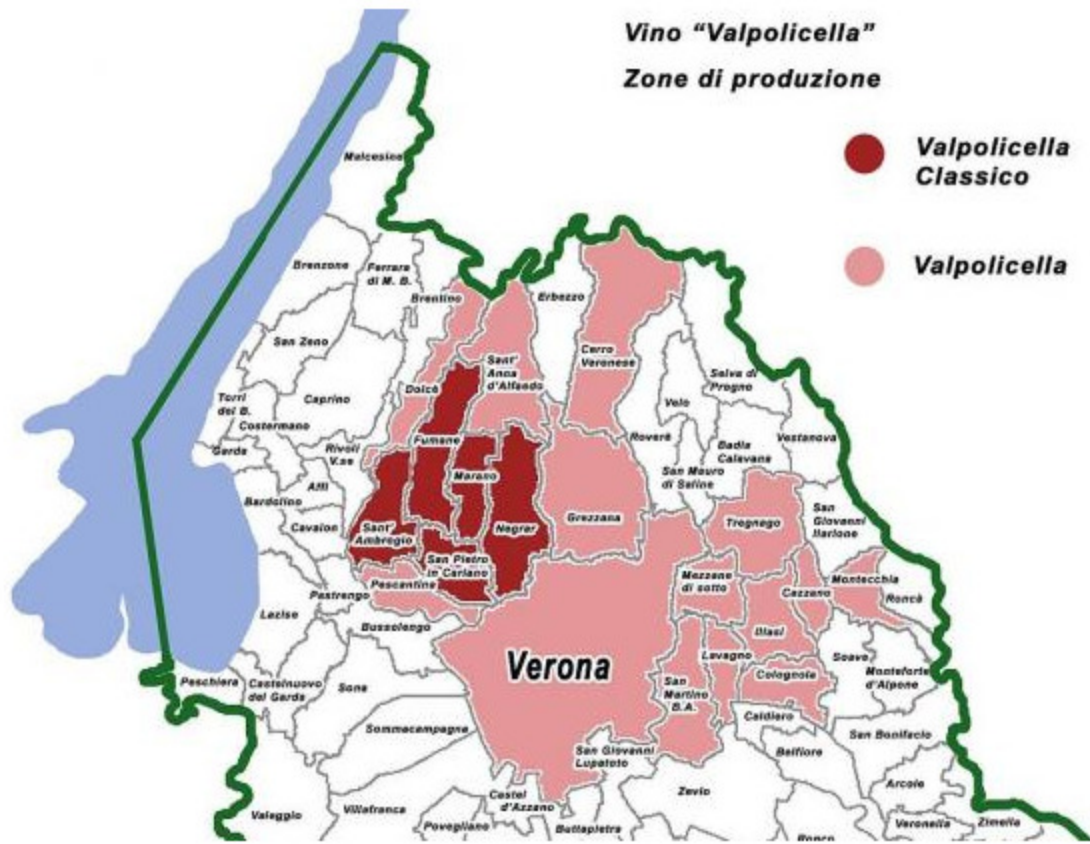
Valpolicella

23031



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 11. März 2023 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



Valpolicella

Val-po-li-cel-la - so ein klingvoller Name... Das muss ganz einfach auch tolle Weine hervorbringen! Einfach? Wenn's denn so wäre...

Valpolicella liegt in der Region Venetien. Diese Region produziert mit Abstand am meisten Wein in Italien, auch wenn sie nicht so ein Renommee wie beispielsweise das Piemont oder die Toscana hat. Aber immerhin gehört der Amarone zusammen mit Brunello und Barolo zu den "Grossen 3" der italienischen Weine.

Das Valpolicella ist ein relativ kleines Weingebiet, gelegen zwischen dem Gardasee und Verona. Eine hügelige Gegend, von der Ebene des Adige (Etsch) bis zu den Monti Lessini auf über 1000 m.ü.M. Geschützt von den Bergen im Norden ist es klimatisch bestens geeignet für den Weinbau, der bereits seit der Römerzeit nachgewiesen ist.

In diesem Gebiet wird praktisch kein sortenreiner Wein produziert, fast ausschliesslich Assemblagen. Vorgeschrieben sind Corvina Veronese (45–95%) und Rondinella (5–30%). Dazu können bis max. 25% Rebsorten zugesetzt werden, die für den Anbau in der Provinz Verona zugelassen sind, aber max. 10% pro Sorte. Die jeweilige Zusammensetzung ist das bestgeschützte Geheimnis eines jeden Winzers und Oenologen.

Nach der Lese werden die Trauben je nach angestrebtem Wein kürzer oder länger angetrocknet. Eine weitere regionale Tradition, die sich geschmacks- und alkoholmässig deutlich im Endprodukt widerspiegelt.



Auch unser Hauslieferant "Corte Aleardi" produziert die in der Region üblichen Qualitätsstufen: vom **Valpolicella** mit den Ausbaustufen "Superiore" und "Riserva" über den **Ripasso** zum **Amarone**. Dazu gesellt sich ein trockener Weisswein, ebenfalls eine Assemblage.

Beim Ripasso wird der junge vergorene Valpolicella auf den Trester des Amarone gegeben und noch ein zweites Mal (ripassare) vergoren. Dadurch erhält der Wein etwas mehr Farbe, Alkohol und Geschmack, ist aber deutlich leichter und preiswerter - eine echte Alternative zum grossen Amarone.

Das höchste der Gefühle ist dann der Amarone, den die meisten Winzer auch zusätzlich als "Riserva" anbieten. Nur ausgesuchte Trauben aus besten Hanglagen sind dafür zugelassen. Für einen Amarone dauert die Trocknungszeit mindestens 100 Tage - auch 120 Tage sind keine Seltenheit - die Beeren werden in diesen Fällen fast als Rosinen gekeltert. Daraus ergibt sich ein üppiger, samtiger aber kraftvoller, sehr lagerfähiger Wein mit grosser Aromafülle der mit bis zu 17% vol. auch in Sachen Alkohol Höchstwerte aufweist.

Alle feinen Spezialitäten der "Corte Aleardi" stehen für Sie wie immer anlässlich einer unserer nächsten Degustationen in der "Oele" bereit - und natürlich auch unsere anderen ausgesuchten Tropfen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Samstag 11. März 2023 - von 10.00 bis 16.00
Samstag, 15. April 2023 - von 10.00 bis 16.00

Salute e saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

