

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Die Amarone Legenden von Valpolicella

19. Februar 2016

Nordöstlich von **Verona**, östlich des **Gardasees**, liegt das **Anbaugebiet** des **Valpolicella**, das sich nach Osten bis zum Soave-Gebiet, nach Westen bis zum Bardolino-Gebiet erstreckt. Das **Anbaugebiet des Valpolicella** ist im Norden **gebirgig**, im zentralen Abschnitt **hügelig**, während sich im Süden viele **Hochebenen** befinden. Die **Böden** der nördlichen Ausläufer der **Lessini-Berge**, die das Tal abschirmen, genießen den günstigen Einfluss des nahen **Gardasees**, der durch das milde **Klima** wesentlich zum önologischen Wert der Zone beiträgt.

Seit Jahrhunderten haben die **lokalen Winzer** verschiedene **Techniken** verwendet, um die Tiefe und Komplexität ihrer **Cuvées** zu **verbessern**. Die **Passito-** und **Ripasso-Methoden** haben sich schließlich durchgesetzt: Die **Passito** mit dem **Recioto della Valpolicella** und **Amarone della Valpolicella**, der **Ripasso** mit dem **Valpolicella Ripasso**.

Der von den Winzern des Valpolicella ausgebaute **Amarone** ist eine **italienische Wein-Legende** mit den Dimensionen einer **Grand-Opéra**. Obwohl eigentlich alles ganz einfach sein müsste: **Amarone della Valpolicella** ist trockener, intensiver, schwerer Rotwein, der aus **getrockneten Trauben** gemacht wird, woraus sich sein typischer **Passito-Charakter** ergibt. Es ist nicht nur der **berühmteste** und **kostbarste** Wein der **Region**, sondern neben dem Brunello di Montalcino und dem Barolo der **renommierteste Wein Italiens** und einer der **intensivsten Rotweine der Welt**.

Für den **Amarone** werden die **autochtonen Rebsorten Corvina** und **Corvinone**, **Rondinella** sowie **Oseleta** oder **Rossignola** verwendet. Von diesen ist allenfalls die **Corvina** in der Lage, von sich aus körperreiche Weine zu liefern, weshalb sie auch in manchem Amarone reinsortig verwendet wird. Die **Rondinella** trägt Farbintensität, Körper und Säure bei. Beide Rebsorten haben Trauben mit dicker Haut, die prädestiniert sind für die Strapazen des Trocknungsprozesses.

Der **Amarone Stil** hat sich entwickelt, weil die **Weinbauern des Veneto** nach einer **Methode** gesucht haben, den Körper, die Komplexität und den Alkoholgehalt ihrer Weine zu steigern. Am Anfang sind da allerdings **süße Weine** herausgekommen, die heute noch als **Recioto della Valpolicella** auf dem Markt sind. Die voluminösen, „bitteren“ Süßweine hingegen wurden „**amaro**“ genannt und einst als fehlerhaft und misslungen angesehen, bis sich eine überraschende Nachfrage entwickelte.

Um dem **Amarone** von Anfang an die Chance einer langsamen **Beerenreife** mit einer guten Balance aller **Inhaltsstoffe** zu geben und die **Mostgewichte** nicht von vornherein zu übertreiben, werden die für den Wein verwendeten Trauben weniger an sonnendurchströmten Südhängen, sondern vorzugsweise an **östlich ausgerichteten Hängen** angebaut.

Am Anfang hatte man die **Ende September/Anfang Oktober geernteten** vollreifen, gesunden und trockenen Trauben zu **Bündeln** verschnürt und mindestens 120 Tage, manchmal bis drei Monate, in **trockenen Räumen** im wärmsten Teil des Hauses **aufbewahrt**, oftmals auf dem **Dachboden**. Traditionell wurden die Trauben auf **Strohmatte**n ausgetrocknet (**appassimento**), so dass die Weine ursprünglich ein Mitglied der **Strohweinfamilie** waren. Die meisten Winzer legen die Trauben heutzutage in einer einzelnen Schicht in 5 kg-Plastik- oder Holz-**Kisten** mit großen **Luftschnitten**, gestapelt bis knapp unter die Decke in großen, luftigen **Dachböden** oder riesigen **Lagerhallen**. Die Räumlichkeiten haben großen Lüftungsklappen oder regulierbare Fenster, damit die neblige, feuchte Luft des Herbstes

schnell durchziehen und die trockene Bergluft der oberen Policella-Täler einziehen kann.

Wichtig ist in den ersten Wochen, dass die **Stiele abtrocknen**, damit der Schimmelbildung vorgebeugt wird. In den traditionellen **Familienbetrieben** wird jede Traube vorsichtig neben die andere geschichtet, immer wieder gedreht, jede beschädigte weggezupft, nur so **verhindert** man **Schimmelbefall**. Zwar erscheinen auf den Trauben später weißliche Punkte, das ist aber **keineswegs** der von der **Botrytis** bekannte Grauschimmel. Damit kennt man hier auch nicht die von der Botrytis hervorgerufene zweifelhafte Aromatik, wie sie in deutschen Trockenbeerenauslesen zu finden ist. Wenn Herbst und Winter extrem feucht sind, ist das **Verlustrisiko** durch verfaultes oder unbrauchbares Traubengut enorm hoch. Berücksichtigt man, dass durch die Trocknung ohnehin ein **Gewichtsverlust** von 30 bis 50 Prozent eintritt, wird im Ergebnis **70 bis 40 Prozent weniger Wein** als von ungetrockneten Trauben erzielt.

Um das **Risiko größerer Verluste** bei der Amarone-Herstellung zu mindern, setzen die Winzer **moderne Trocknungstechnik** ein. Das sichert das Überleben der Trauben im Trocknungsprozess, die dann nahezu sämtlich zur Amarone-Produktion zur Verfügung stehen. Mit dem Einzug der **maschinellen Trocknung** hat auch die **Produktion von Amarone** in der **Ebene außerhalb der traditionellen Hügelzone** des Valpolicella **zugenommen**.

Das Zusammentreffen der beiden Faktoren - maschinelle Trocknung und Ausdehnung der Produktion auf die Ebene - hat sich interessanter Weise in einer **ungewöhnlichen Produktionssteigerung** von 1,5 Millionen Flaschen Mitte der **Neunziger Jahren** auf heute etwa 16 bis 18 Millionen Flaschen ausgedrückt - weit mehr als Barolos produziert werden. Mit anderen Worten erlangt die **kommerzielle Seite des Amarone** immer mehr an **Bedeutung**, da er den Winzern jährlich ca. 200 Millionen Euro Umsatz bringt. Sie droht inzwischen zu einer **Massenproduktion** zu werden, zumal der nur mit **erheblichen Kosten** herzustellende Wein, den die Winzer kaum unter 40 €

verkaufen können, heute schon für schlappe 13 € im deutschen **Discounter** steht. Wer sagt dem Discount-Käufer schon, dass der **Billig-Amarone** ein **Stresswein** sein kann, der oft benebelnd überalkoholisch daher kommt, bitter schmeckt durch die **Hyperkonzentration** von Extrakten, einen **unausgeglichene Körper** hat und seine **Gerbstoffe** die Zähne regelrecht verätzen. **International** wird der **Amarone** schon mal für 200 € verkauft und angesichts solcher Rendite auch gerne mal **gefälscht**.

Die **Kunst des Amarone** ist aber nicht nur die Anwendung der richtigen Technik. Seit Generationen werden die **Tricks** und **Geheimnisse** der Produktion des Amarone **weitergegeben**. Er ist eben eine Abbildung der **Tradition der Winzerfamilien** und der Region. Daher müssen **Familien** hinter den Weingütern stehen, **keine Industrieunternehmen**.

Die **Preissetzung** führt seit Jahren zu **Auseinandersetzungen** zwischen den **Qualitätswinzern**, den **Genossenschaften**, einigen **Verbänden** und dem **Konsortium**, das bereits mit befristeten **Pflanzungsstopps** für neue Weinberge und Absenkung des Höchstsertrags pro Hektar von 5.000 kg auf 4.500 kg pro Jahr reagiert hat. Zudem versucht man durchzusetzen, dass maximal die **Hälfte der Ernte** für den **Ausbau von Amarone** verwendet werden darf. Angefangen hatte das übrigens in den 70er Jahren mit nur 5 % der Ernte. Als einzig reelle und effiziente Maßnahme zur **Kontrolle** der **Amarone-Produktion** fordert Giampaolo Sperti vom Verband Amarone Family seit langem, ein **Weinbergregister** für den Amarone einzuführen.

Immerhin gibt es nicht von der Hand zu weisende **Befürchtungen**, dass bei weiterem **unkontrollierten Wachstum** der **Anbauflächen** und der Produktion ein **abrupter Preisverfall** durch Preisdrücker drohe, der zu enormen in **wirtschaftlichen Schwierigkeiten** bei den **Winzern** der gesamten Region führen könnte. Außerdem stellt sich die Frage, woher den **Bedarf an Rebflächen** nehmen, die notwendig sind, um die exzessive Nachfrage zu decken. Das Amarone-Konsortium hat 2013

kurzerhand die ohnehin schon ausgedehnte **Produktionszone** um 30 % **erweitert**, womit allerdings überwiegend noch mehr **verpönte Flachlagen** in der Ebene hinzugekommen sind, die für die **Billig-Amarones** genutzt werden. Ein weiterer permanenter Streitpunkt ist die Regelung, dass bis zu **25% internationale Rebsorten** in den **Cuvées** verwendet werden dürfen, was die **lokale Identität** des Weins in Frage stellt.

Mit den Querelen tut sich aber auch eine andere, **finstere Seite** der extensiven **Amarone-Produktion** auf, nämlich der **Verlust der Authentizität des Amarone** durch den **bedenkenlosen Umgang** mit der **Technik**: **Künstlich getrocknete Trauben** müssen weitgehend ohne die physikalischen, mikrobiologischen und biochemischen Kettenreaktionen, die die **natürliche Feuchtigkeitstrocknung** und die **Tag-Nacht- Temperaturunterschiede** initiierten, auskommen. Den Weinen könnte damit der vielschichtige **Passitocharakter** fehlen oder er kann weniger stark ausgeprägt sein. Zwar hindert die Technik die Trauben nicht daran, auf die **verlangten Alkoholwerte** zu kommen, starke **Frucht, Farbe, Säure** und **Tannine** auszubilden und hoch **konzentriert** zu sein. So steigt beispielsweise der **Zucker-** und damit auch der **Alkoholgehalt** von rund 11 Volumenprozent auf 14 bis 16 Volumenprozent oder sogar mehr, und zwar ohne Zugabe von Brandwein. Während des **Trocknungsprozesses** schrumpft der unbeliebte **Apfelsäure-Anteil** im Wein um 70 % während die willkommene **Glyzerinkomponente** zunimmt, was den Wein letztendlich **weicher** macht.

Diese **Konzentrationseffekte** kann man eben nicht nur durch das natürliche Klima, sondern auch mit **Express-Vakuumverdampfern** erreichen. Angeblich soll der Most aus der Pressung von künstlich-maschinell getrockneten Trauben klarer, feiner und fast immer frei von Nebentönen sei. Indes seien die aus den maschinell getrockneten Trauben erzeugten Weine zwar **konzentriert**, aber **nicht** mehr so **komplex**. Viele vermissen wehmütig die **eigensinnigen Geschmacksstoffe** der **appassimento-Edelfäule** und die **geheimnisvollen, tiefen Passitoaromen** der **Amarone-Legenden**.

Genau das ist aber eigentlich das **Einzige** und **Wichtige**, worauf es beim **Amarone** ankommt. Der hohe **Alkoholgehalt** ist daneben nur als Kollateralschaden anzusehen und wirkt auch nicht immer unausgewogen aufdringlich. Wenn in den **maschinell getrockneten Trauben** auch noch die markante, aber flüchtige **Säure tiefgestapelt** ist, wirkt sich das nachteilig für das **Lagerungspotenzial** de Amarone aus: Die berühmten 20-30 Jahre verkürzen sich dann dramatisch. Dass beim Weinpublikum neuerdings eine Tendenz weg von dem Stil der **Muskelprotz-Weine** und der **Alkohol-Tannin-Bomben** besteht und man sich in Richtung **Eleganz** und Balance bewegt, macht die **Vermarktung** des **Amarone** hierzulande nicht einfacher.

Nach der **appassimento** werden die Trauben frühestens im Januar oder Februar schonend **gepresst** und in der Regel etwa eineinhalb Monate im leicht gekühlten Stahl, oft in modernen Rotationstanks **vergoren**. Zur Gärung sind **spezielle Hefen** notwendig, die nicht wie die meisten hierzulande verwendeten Hefen ihre Tätigkeit aufgeben, wenn 15 % Alkohol erreicht sind oder statt dem brauchbaren Äthylalkohol nur noch Essigsäure produzieren. Nach der Gärung kommt der Wein mindestens **zwei Jahre** in große oder kleine **Eichenfässer**. Hier spielen sich die entscheidenden Szenen ab. Der die Fässer durchdringende Sauerstoff wird von den **Phenolen** im Wein und den **Tanninen** im Holz verzehrt. Danach sorgt der entstehende Äthylalkohol für die Einbindung der **Tannine** im Wein und für die Stabilität der **Farbkomponenten**. Das **Holz** des **Fasses** gibt außerdem einen bestimmten **Süßstoff** und die bekannten **Aromen** ab, die von Vanille über Holztöne bis Kokosnuss reichen. Es folgen das **finale Blending** und die weitere **Reifung** mindestens eineinhalb Jahre im **Holzfass**, dann noch die **Ruhezeit** in der **Flasche** für sechs Monate. Frühestens im **dritten Jahr nach der Ernte** darf der Amarone in den **Verkauf** gebracht werden. Die meisten **Qualitäts-Erzeuger** lassen den Wein jedoch **länger** als vorgeschrieben drei Jahre im **Keller reifen**, teilweise überschreiten sie die Mindestreifzeit dabei um mehrere Jahre.

Dass im **Valpolicella** abseits der verrufenen **Tafelweine**, mit der die Pizza runtergespült wird, viele Familienbetriebe neben dem Amarone auch **andere hochwertige Weine** machen, wird oftmals leider gar nicht mehr wahrgenommen. Sofern wir uns nur auf den **roten Bereich** beschränken, sind die wohlschmeckenden, dichten **Valpolicella-Cuvées** und der **Ripasso** und der **süße Recioto** hervorzuheben.

Die **Valpolicella-Cuvées** werden immer auf der Basis von **Corvina** und **Rondinella**-Reben ausgebaut. Die **Corvina** ist für ihre Säure und Sauerkirscharomen bekannt, hat aber wenig Tiefe und erreicht selten eine Opulenz. Damit ähnelt sie in gewisser Weise der Gamay-Traube. **Rondinella** wird in erster Linie verwendet, um Farbe und Körper zu erhalten und Kräuternoten zu ergänzen. Die Rondinella war in den 1960er und 1970er Jahren wegen ihrer großzügigen Erträge beliebt, während die blasse, stark säurehaltige und oxidationsanfällige **Molinara** sich nicht lange gehalten hat und heute nicht mehr Bestandteil der Cuvées ist. Stattdessen ist die **Orseleta** in die **Cuvées** gelangt, eine dunkle Traube, die sehr kleine Beeren hat mit einer enormen **Extraktkonzentration**, aber auch einem sehr hohen Säurespiegel. Des Weiteren ermöglicht der Valpolicella-DOC bis zu **15% andere rote Rebsorten** aus der **Provinz von Verona**, darunter Rossignol, Negrar Trentino, Barbera und Sangiovese. Ein gut gemachter Valpolicella ist keiner der industriellen Billig-Jämmerlinge. Den **hochwertigen Valpolicella** genießt man als jungen, vollfruchtigen, knackigen Wein mit erfrischender Säure und kernigen Gerbstoffen.

Neben dem Amarone und dem Valpolicella ist der **Ripasso** eine weitere **Spezialität** des **Anbaugebiets**. Die cleveren italienischen Winzer haben nämlich die mühsame **Produktion des Amarone** genutzt, um die glücklich durch die Trocknung gebrachten rosinenartigen Trauben **nach der Pressung** einer **weiteren, sinnvollen Verwendung** zuzuführen. Der verbleibende **Trester** ist vor allem aufgrund der **schonenden Pressung** der **Amarone-Trauben** noch sehr **gehaltvoll**. **Tropfnass** dient er für den **Ripasso**, während woanders

daraus ein Grappa gebrannt wird. Dem **Ripasso-Stil** wurde 2007 ein eigener **DOC-Titel** gewährt. Die **Ripasso Methode** ist die "Re-Pass" (re-Gärung) der passito Trauben mit „normalem“ Valpolicella Wein aus Corvina, Corvinone und Rondinella. Das heißt, ein Teil des „normalen“ **Valpolicella-Weins** wird auf den **Amarone-Trester gepumpt** und **gärt** dort für kurze Zeit ein **zweites Mal**, wobei der **Restzucker** in den Schalen zu **Alkohol** wird und mit den **Tanninen** und **Phenolverbindungen** in den Wein übergeht. Der dann entstehende **Wein** ist grundsätzlich **tanninreicher, kräftiger, robuster**. Er liegt quasi in der Mitte zwischen dem „Single“ Valpolicella und dem Recioto bzw. Amarone und wurde deshalb früher auch als „**mezzo recioto**“ bezeichnet. Heute haben wir einen **Ripasso-Boom**, denn je **mehr Amarone-Trester** anfällt, desto mehr Ripasso kann produziert werden. Das kann leicht dazu führen, dass der Ripasso zum charakterlosen **Recycling-Produkt** verkommt. Vor allem, wenn er als **zweiter Aufguss** verwendet wird, um schwache Valpolicella-Weine mit spröden Tanninen aufzumotzen und für das Budget zu vergolden.

Wir stellen **zwei Weingüter** des Verbandes **AMARONE FAMILIES** vor - die **Azienda Speri** und die **Tenuta Sant'Antonio** - und ein **weiteres Weingut**, das ebenfalls für die **besten Amarone-Weine** berühmt ist und lange Jahre bei den **AMARONE FAMILIES** engagiert war - die **Azienda Tedeschi**.

Die **2009 gegründeten AMARONE FAMILIES** wollen den Amarone als eine **kostbare, exklusive Marke** schützen und ihn auf den **internationalen Märkten fördern**. Die **inhabergeführten Betriebe** setzen sich für **strikte Qualität** ein, um die **Authentizität** und **Exklusivität** dieses Weines auf **hohem Niveau** zu bewahren. Deshalb haben sie für sich **strengere Qualitätskriterien** vorgeschrieben als es das Gesetz und das DOC-Disziplinar vorsehen. Die Zugehörigkeit zu der **exklusiven Vereinigung** wird für die Endverbraucher mit einem eigens dafür entwickelten **Logo** auf dem **Flaschen-Etikett** ersichtlich. Am **7. Mai 2012** haben sich die **Weingüter der Amarome Family** in **Berlin** vorgestellt (siehe Foto mit **Dr. Priewe** und **Sandro Boscaibi**).

Im Hörerlebnis erfahren Sie vom **Weinexperten** und Autor **Dr. Jens Priewe** alles über den **Amarone** und den **Verband AMARONE FAMILIES**.

➤ alles über die Weine und die
Azienda Tedeschi

<http://www.tedeschiwines.com/en/>

➤ alles über die Weine und die
Tenuta Sant'Anonio

<http://www.tenutasantantonio.it/index.php/de>

➤ alles über die Weine und die
Azienda Speri:

http://www.speri.com/index_eng.php

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de