

Das große Veroneser Familienweingut: die Azienda Monte del Frá

22. April 2016

Sommacampagna ist eine kleine Gemeinde 12 km westlich von **Verona** und rund 20 km südöstlich des **Gardasees** in der **padanischen Tiefebene**. Ihren Namen hat sie **von den Römern** erhalten: Sommacampagna leitet sich vom **Lateinischen Summa Campanea** ab, was so viel wie „**höchstes Land**“ bedeutet. Der Name ist bezeichnend, denn Sommacampagna befindet sich an den berühmten **Moränen-Hügeln**, die den **Gardasee** umgeben und bis zur **Poebene** reichen. Im **Süden** der Gemeinde, an der **Via Custoza**, liegt das **Weingut Monte del Frá, Azienda Agriciola de Bonomi Eligio-Claudio & Marcia**. Durch das hoch in den Himmel ragende **Kreuz auf dem Weinhügel** neben dem Weingut ist es schon von weitem **sichtbar**.

Hier ist übrigens ein durchaus **geschichtsträchtiger Ort**. Ein Beinhaus in Form eines 38 Meter hohen **Turms** in der Nähe des Dorfes erinnert an **zwei Schlachten**: Der österreichische General Radetzky schlug hier am 25. Juli 1848 das Heer Sardiniens unter König Albert. Erzherzog Albrecht von Österreich besiegte am 24. Juni 1866 das italienische Heer unter dem piemontesischen Oberbefehlshaber General La Marmora.

Doch zurück zum **Weingut**: **Gegründet** wurde der **Familienbetrieb 1958** an der Stelle eines ehemaligen Klosters von **Vater Massimo Bonomi** und den **beiden Brüdern Eligio und Claudio** mit seiner **Frau Marcia**. Genau genommen mischten die Bonomis schon viel früher mit: Dokumentiert ist, dass seit **1492** hier eine **Tenuta** in Besitz der Mönche von Santa

Maria della Scala in Verona war und diese abwechselnd an unterschiedliche Familien **verpachtet** wurde, darunter die **Familie Bonomi**. Als **Pacht** mussten damals zwei Fässer schwarzer Trauben sowie Hülsenfrüchte **an das Kloster** geliefert werden, und zwar am Gedenktag des Heiligen Michael, am 29. September.

Monte del Frá ist ein **freundlicher Familienbetrieb**, obwohl es gleichzeitig ein **Großbetrieb** ist. Bewirtschaftet werden fast **180 Hektar Rebfläche**, die rund **1,2 Millionen Flaschen** werden in 40 Ländern **weltweit vermarktet**. Den Betrieb führt inzwischen ein **neue Generation**: Die **Marketing-Expertin Marica Bonomi** und ihr **Mann Dino**. Das **Weingut** wird von der Verwaltung bis hin zur Arbeit im Weinberg von **Familienmitgliedern betrieben**.

Das **Gut** besteht aus einem **eindrucksvollen Haus**, das als **Bed & Breakfast** auch **Gäste** aufnimmt. Hier zu **übernachten** kann besonders **attraktiv** sein, wenn man an einem der **Wein-Events** des Hauses teilnimmt, etwa **Mittag- oder Abendessen** mit **geführter Verkostung** oder an einer **Weinbergtour** oder einem **Kochkurs** mit **Wine- & Food-Pairing**. Hinter dem ausgebauten **Weinkeller** verbirgt sich ein hochmoderner Raum für **Verkostungen** und für **Seminare** und **Kochkurse**. Im **alten Weinkeller** lagern die Weine zum Verkauf und wer möchte kann sie natürlich zuvor **verkosten**. Monte del Fra bietet sich ebenfalls als **Event-Location** bester italienischer Lebensart an, selbst **Firmen** können **Räume** für Veranstaltungen **buchen**. Neben der **Kellerei** gibt es eine **Fruttaio** für die Trocknung der Trauben und einen **Barriquekeller** für die Reifung der Weine sowie eine **Flaschenabfüllanlage** und ein **temperaturkontrolliertes Lager**.

Zu den **Weinbergen** der **Familie Bonomi** gehören **Cru-Lagen** wie Cà del Magro, Colombara, Grottino, Staffalo, Monte Godi, Monte Fitti, Mascarpine, Bagolina und Pezzarara. Monte del Frà und Familie Bonomi haben auch **Flächen** im **Soave** und in **Lugana** und **beste Reblagen** im **Valpolicella Classico** in der Gemeinde **Fumane**. Hier erwarb die Familie vor über 10 Jahren eine wunderschöne **Tenuta**, am kleinen Wildbach **Lena** mit der dazugehörenden Toplage **Lena di Mezzo**.

Die richtige **Wahl** der **geeigneten Weinlagen** und die **optimale Kultivierung** der **Reben** waren von Anfang an eine wichtige Voraussetzung für das **Ziel von Familie Bonomi**, qualitativ **hochwertige Weine** zu machen, die die **Typizität** der **Veroneser Weine** optimal zum Ausdruck bringen. Natürlich werden auch **Massenweine** als schlichte Tafelweine vermarktet, mit denen unter anderen in großen Gebinden die **kleinen regionalen Restaurants** versorgt werden. Der **Erfolg** der **Qualitätsweine** indes wird alljährlich mit **Bestnoten** im „**Gambero Rosso**“ bestätigt.

Wie viele junge Winzer hat auch **Familie Bonomi** erkannt, dass große **Weine im Weinberg entstehen**. Sie setzt auf **klassische Erziehungsmethoden** für die Rebstöcke wie Doppel-Guyot in den Gebieten Custoza, Bardolino und Lugana sowie Cordone speronato und der typischen Pergelerziehung in der Valpolicella Classica, die alle grundsätzlich einen **geringeren Ertrag** von rund 2 bis 3 kg pro Rebe ergeben. Alle **Pflanzen** werden behutsam **bewässert** um eine optimale **Versorgung** der **Rebstöcke** zu jeder Jahreszeit zu ermöglichen. Auf den riesigen Flächen werden **unzählige Rebsorten** angebaut mit einer **Bestockung** von 4000 bis 7000 Reben pro Hektar.

Die **Weinlese** findet bei Monte del Frà grundsätzlich **nachts** statt. Die Trauben sollen in der **Kühle der Nacht** geerntet werden, sie werden dann einer **sterilen, kalten Fermentation** zugeführt, die besonders **langwierig** ist. Das Ergebnis dieser **Methode** ist ein **besser**

konservierbarer Wein, dem **weniger Schwefel** zur Haltbarmachung zugesetzt werden muss.

Im **Keller** arbeitet Familie Bonomi sehr **aromenbetont**. Um die **sortentypischen Aromen** zu erhalten, werden die Trauben bei **kontrollierter Temperatur** gepresst. Auch während der **Gärung** und **Reifung** der Weine wird penibel die **Temperatur überwacht**, damit die ursprüngliche **Typizität der Reben** nicht verloren geht.

Wie jedes traditionelle italienische Weingut besitzt Monte del Frà auch eigene **Olivenhain** am **Gardasee** und im **Valpolicella**, wo **hochwertige Olivenöle** entstehen.

Wir konnten **fünf Weine** und **einen Sekt** von **Monte del Frà** verkosten.

Die **Degustation** der **Weißweine**, des **Valpolicella-** und des **Ripasso-Weins** haben wird zeitnah an der Vermarktung im Jahr **2012** vorgenommen. Den **Amarone-Wein** hingegen haben wird bewusst erst im Jahr **2015** verkostet, weil man dem Amarone **einige Jahre Zeit** geben muss, um seinen **großartigen Charakter angemessen würdigen** zu können.

Bardolino Chiaretto DOC 2011

(verkostet 15. August 2012)

Der Chiaretto ist ein **trockener Roséwein** vom **Feinsten**. Der **Weinberg** liegt im **Anbaugebiet** des **Bardolino** am östlichen Ufer des **Gardasees**. Es ist ein **Cuvé** aus den **einheimischen Rebsorten Corvina** (gute 60%),

Rondinella und **Molinara**. Monte Del Frá füllt etwa **80.000 Flaschen** vom Bardolino Chiaretto ab, eines der wichtigsten Produkte der Kellerei.

Die **Trauben** lagen im Keller für rund **24 Stunden** in der **Maische**, um den Beerenhäuten die nötige **Farbe** zu entlocken. Dann erfolgte der **Ausbau** wie beim **Weißwein** - er lag **lange** auf der **Hefe** im **Stahltank**, penibel **temperaturkontrolliert**.

Im **Glas** funkelt ein **helles Rosa**, das an **Apfelbaumblüten** erinnert. In der **Nase** drängeln sich rote Beerenfrüchte, Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, aber auch grüne Äpfel und süßliche Gewürze wie Zimt, Vanille und Spuren von Kardamon. Das **Bukett** ist umhüllt von einer Wolke von Blumen aus Waldwiesen. Im **Mund** langen wir noch einmal großzügig in den vollen Fruchtkorb hinein. Wieder die roten Beeren, dazu noch Birnen und Exotik, getoppt von einer feinen Würzigkeit, **Mineralität** und einer gewissen **Säure**, die auch dem **Abgang** noch reichlich Früchte beschert. Dank einer guten Kühlung **erfrischt** und **animiert** der Wein zu einer **beschwingten Laune**. Reißen Sie sich zusammen und erfreuen Sie sich am Wein in einer **sommerlichen Speisenfolge** zum ersten Gang eines Carpaccios, eines Gemüse-Hors d'œuvres oder einer Seeteufel- Tempura.

Lugana Garda DOC 2011

(verkostet 15. August 2012)

Das ist der Wein, der aus den **Weingärten** des **Luganagebiets** kommt, genauer aus den Lagen bei **Peschiera**. Hier rieselt der **Kalk** nur so um die Rebstöcke herum und begünstigt zusammen mit den **Kiesböden** **bukettintensive Weine**. Der **Lugana Garda** wird mit rund **30.000 Flaschen** abgefüllt. Er ist vorwiegend mit **Trebbiano**-Trauben

ausgebaut, dazu eventuell noch etwas **Garganega**, **Tocai** oder **Cortese**. Nach der Ernte kommen die Trauben in **Stahltanks** und bleiben 6 Monate lang auf der **Hefe**. Vor dem Verkauf **ruht** er noch 2 Monate in der Flasche. Im **Glas** zeigt er eine lichtgelbe Farbe mit gelblich-grünlichen Reflexen. **Duftnoten** von Aprikosen, weißen Blüten, Mandeln und Bananen wollen heraus aus dem Glas. Wir schmecken auch im **Mund** noch die Aprikosen und feine Mandeln, umrahmt von grünen Äpfeln, leichter Hefe und einem kleinen Tropfen Zitrus. Die **Fruchtfülle** bleibt auch im **Abgang** erhalten, der noch dazu deutlich **mineralisch** unterstützt wird. Die **feine Säure** bringt vor allem das Mandel- und Aprikosenaroma ausdrucksstark zur Geltung. Ein **herrlich frischer, kräftig aromatischer, fruchtiger Wein**, dem man sogar eine gewisse **Eleganz** bescheinigen kann. Das ist der stilvolle Begleiter eines Risottos mit Meeresfrüchten oder von Vitello tonnato. Sie können ihn aber auch in den Mittelpunkt eines Gerichts von gegrillten Meeresfischen stellen.

Bianco do Custoza Superiore DOC Ca' del Magro 2010

(verkostet 15. August 2012)

Er ist ein **Cuvée** aus 40% **Garganega**, 20 % **Trebbiano**, 10% **Tocai Friulano** (auch als Trebianello eingeführt), 30% **Cortese** und kleineren Anteilen von **Rebsorten** - **sieben** insgesamt. In späteren Jahrgängen kam Chardonnay-Riesling Italico-Malvasia und Incrocio Manzoni hinzu.

Eigentlich ist „**Ca' del Magro**“ die Bezeichnung für eine sieben Hektar große **Einzellage** in der **Gemeinde Sommacampagna** in der Hügellandschaft des Custoza. Hier stehen **Rebstöcke**, die **40 Jahre alt** sind. Das **terroir** besteht aus Kalk, Lehm, Kies und Sand. Die **Weinlese** der einzelnen Rebsorten erfolgt zu **verschiedenen Zeitpunkten** im September und Oktober. Nach der Lese wird schonend **abgepresst** und im **Stahltank** temperaturkontrolliert lange auf der **Hefe** liegen

gelassen. Allerdings dürfen 4 bis 5 % der Trauben vier Monate lang in **Eichenfässern** vergären. Vor dem **Verkauf** bleibt der Wein sechs Monate in der Flasche liegen. Das klingt alles nach einem ganz harmlosen und üblichen Weißwein. Tatsächlich ist der **Bianco do Custoza Superiore DOC Ca' del Magro 2010** ein **großer Sensationswein**, der es zu diversen Auszeichnungen, vor allem aber im **Gambero Rosso** zu **drei Gläsern** geschafft hat.

In hellem Strohgelb mit grünen und goldenen Reflexen plätschert der Wein im **Glas**. Neugierig **schnüffeln** wir an der geradezu betäubenden **Fruchtaromatik** herum: Mehrere Sorten von Äpfeln kommen ins Gespräch, darunter Klassiker wie Jonagold oder Cox Orange. Neben den Äpfeln tummeln sich weiße Pfirsiche und Zitrusfrüchte, umhüllt von einer angenehmen Vanille-Fahne und floralen Noten. Wir **schmatzen** ewig auf dem **üppigen Körper** herum, die schönen Tannine und die vornehme Säure lassen die Töne von Pfirsichen, Äpfeln, Weißen Johannisbeeren, Kräutern und Nüssen gar nicht mehr los. Auch im langen, süffigen **Finale** kommen wir noch voll auf unsere **Geschmackskosten**. **Frische, Frucht und Harmonie**, das ist der Schlüssel zu diesem **hochwertig strukturierten Weißwein**, der **süchtig** macht. Bieten Sie ihn als edlen Apéritif auf einem Sommerfest an oder begeistern Sie ein Saibling-Gericht oder eine Sushi-Platte mit diesem Wein.

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso 2009

(verkostet 10. Dezember 2012)

Dieser nachgefragte **klassische Rotwein** von Monte del Frá ist ein **Cuvé** aus **Corvina Veronese, Corvinone** und **Rondinella**. Er kommt aus jenem berühmten, zugekauften Landstrich im Herzen von **Fumane** mit dem Landgut **Lena di Mezzo**. Der terrassenförmige Weinberg hat

vorwiegend **ton- und kalkhaltige Böden**. **Geerntet** wird in den ersten zehn Oktobertagen. Gemäß den Usancen für den **Ripasso** werden die Trauben in kleinen **Kisten** und in großen **belüfteten Räumen getrocknet**. Die **Fermentation** erfolgt im Stahl unter regelmäßigem Bewegen der Schalen, damit die **Farbe** und die charakteristischen **Ripasso-Aromen** der Trauben in den Saft übergehen. Danach wird **auf dem Amarone-Trester nachvergoren**. Weiter geht es mit der **malolaktischen, zweiten Vergärung im Stahltank** bis der Wein für mindestens 18 Monate in **Eichenholzfässer** kommt.

Im **Glas** wird's tiefdunkel, Rubinrot und kräftiger. In der **Nase** landen Noten von Sauerkirschen, reifen blauen Pflaumen und kräftigen Gewürzen von Zimt über Süßholz bis zu Pfeffer und getrockneten Tomaten. Am **Gaumen** erkennen wir den Rosinen-Touch des Amarone, der dem Wein keineswegs die **Harmonie** und **Eleganz** nimmt. Dazu kommen in kleinen Dosen Kirschen, Schokolade und rote Grapefruit. Die **Tannine** sind nicht aggressiv, die **Säure** ist eingebunden, sorgt aber nicht nur im **Finale** für Kraft und Energie. Ein **aufregender Wein**, dem der **Gambero Rosso** ebenfalls **drei Gläser** verliehen hat. Sie können den Wein einem deftigen Rinderrostbraten widmen oder einem gegrillten Fasan.

Amarone della Valpolicella Classico Lena di Mezzo 2007

(verkostet 22. Dezember 2015)

Auch bei **Monte del Frá** ist der **Amarone** das **Meisterstück** der **Kellerei**, die **Krönung des Winzers** sozusagen. Er kommt aus der **Tenuta di Mezzo** in **Fumane** im **Valpolicella**. Die **Cuvé** besteht aus 80% **Corvina Veronese** und 20% **Rondinella**-Trauben. Zur Weinbereitung benutzt man **moderne Trocknungstechniken** mit Ventilation. Nach der Gärung im

Stahl lagert der Wein für rund 2 Jahre in **französischer Eiche** und **ruht** sich dann nochmal acht Monate in der **Flasche** aus.

Erwartungsgemäß zeigt er sich im **Glas** schwarzrot. Ein **Bukett** aus schwarzen Kirschen, deftigen, teilweise weihnachtlichen Gewürzen, schwarzen Oliven und Baumharz quillt aus dem Glas. Im **Mund** dann eine überraschend **ausgeglichene Aromatik** von getrockneten Früchten, **konzentrierter**, aber **sanfter Würzigkeit**. Brombeeren kommen hervor, süßliche Schwarzkirschen, Kakao, Kardamon und eine Spur Rauchigkeit. Die **Tannine** sind wunderbar weich geworden und hinterlassen einen **saftigen Abgang**. Das ist **der edle Wein** zu einer Hirschkeule aus dem Rohr. Sie können sich aber auch noch nach vier bis fünf Jahren von diesem Wein als Solisten überraschen lassen.

Spumante Extra Dry Rosé

(verkostet 26. August 2012)

Was wäre ein Weingut im **Veneto** ohne den Spumante. Der **Rosé** von **Monte del Frá** ist aus den **Valpolicella-Rebsorten Corvina, Rondinella** und **Molinara** komponiert. Lediglich die Rondinella-Trauben werden **wenige Stunden auf der Maische** stehen gelassen, um den richtigen **Farbton** zu erhalten und den gewissen **Säure-Kick**, der typisch ist für diese Rebsorte.

In der formschönen **Flasche** **funkelt** der Spumante in einem hellen **Korallenrot**. **Duftig** entfaltet sich das **feinperlige Mousse** mit fruchtigen **Aromen**, die sich auch am **Gaumen** begegnen: Rote Johannisbeeren, einige Himbeeren und ein kleiner Kirsch-Blitz mittendrin. **Gut gefallen** hat uns auch die leichte Mandelnote, die dem Spumante als **Aperitif** eine besonders **interessante Eleganz** verleiht. Ganz normalo gefällt der Spumante gut zu Salaten oder milden Pasta-

Gerichten. Ganz verrückt reichen Sie ihn zu Marzipantörtchen oder Elisen-Lebkuchen.

➞ mehr Infos über das Weingut

Monte del Frá

<http://www.montedelfra.it/old/de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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