

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

Lifestyle-Lounge - News

Die Amarone Legenden von Valpolicella: Die Azienda Speri

19. Februar 2016

Die **Weintradition** der **Familie Speri** reicht bis ins Jahr **1874** zurück. Das **moderne Weingut** wurde in den letzten **50er Jahren gegründet** und wird jetzt von der **vierten und fünften Generation** der weit verzweigten **Familie Speri** geleitet. Es sind **Carlo, Alberto, Giampaolo, Giampetro** sowie die **Kinder** von Carlo, **Luca** und **Chiara**. Die **Azienda Speri** gehört zu den **Top-Weingütern** der Region. Das **Weingut Speri** bewirtschaftet inzwischen rund **60 Hektar Rebfläche** und produziert **350.000 Flaschen Wein**. Dreiviertel der Produktion wird in **50 Länder** exportiert.

Die **Lagen** der **fünf** verschiedenen **Crus** befinden sich alle innerhalb der **Zone Valpolicella Classico**. Das **Classico-Gebiet** ist der historische **Kern** der **Valpolicella Appellationen**, es umfasst nur **fünf Gemeinden** und lediglich **ein Fünftel** des gesamten **Gebiets** der **DOC**. Die **Speris** besitzen so **berühmte Lagen** wie **Monte Sant'Urbano** oberhalb von **Fumane** oder **La Roverina, La Roggia** sowie **Lenguin** und **I Comunai**. Obwohl sich das Weingut der **Speris** in der Hügelgegend der kleinen **Gemeinde Pedemonte** in der **Ortschaft San Pietro** in **Caraione** befindet, liegen die **Rebflächen** größtenteils in der Nähe des **5 km entfernten Fumane**. Die **Lagen** sind nach **Süden** und **Südwesten** ausgerichtet und liegen auf einer **Höhe** zwischen **150** und **350 Meter**. Der **Boden** ist vulkanischen Ursprungs, reich an **Mineralien** und gekennzeichnet durch eine **starke Drainage**, die die **Rebstöcke** tief wurzeln lässt. Die

Weinberge in der **Steillage** sind sogar durch **Trockenmauern**, genannt **marogne**, **terrassiert** und geben ein eindrucksvolles Bild.

Die **Speris** sind auf **Qualität** fixiert. Sie bekennen sich zur **Tradition**, wenden aber auch **moderne Methoden** an und sind **zertifiziert** für den **ökologischen Weinbau**, aus dem **2016** der **erste Wein** verkauft werden wird. Nach wie vor setzt **Speri** in den **begrüntem Weinbergen** auf das arbeitsintensive **System „a pergola veronese“**, das die Trauben **optimaler Sonneneinstrahlung** aussetzt und von der **Feuchtigkeit** des Bodens **fernhält**. Die **Ranken** und **Blätter** bilden **pittoreske Dächer**, die den **Trauben Schatten** spendieren und die **Lese erleichtern**. Es wird **ohne Kunstdünger** ausgekommen, eine strikte **Ertragsreduktion** durchgeführt mit **aufwendiger Laubarbeit** und **sorgfältiger Ausdünnung** der Reben im Sommer. **Geerntet** wird ausschließlich manuell und streng **selektiert**. Stets ist die Arbeit im **Weinberg** auf **Umweltfreundlichkeit** ausgerichtet bis hin zur Schädlingsbekämpfung.

Besuchen Sie das **Weingut Speri** doch mal, wenn Sie in Verona sind. Sie stoßen hier nicht wie bei anderen prominenten Weingütern der Region einen Touristentreff und Devotionalien-Shop, sondern werden auch **ohne Voranmeldung** **freundlich herumgeführt**, lernen die **Familie** kennen und bekommen auf **Weineinkäufe** einen ordentlichen **Gutsverkauf-Rabatt**.

Wir konnten **drei Weine der Azienda Speri** verkosten.

Die **Degustation** der **Valpolicella-** und der **Ripasso-Weine** haben wird zeitnah an der Vermarktung vorgenommen, zumeist im Jahr **2012**. Die **Amarone-Weine** 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.

San'Urbano 2009 Appassimento, Valpolicella Classico Superiore DOC

(verkostet 9. September 2012)

Der **Weinberg Sant'Urbane** liefert den **prominentesten Cru** des Hauses **Speri**. Die **Rebstöcke** sind durchschnittlich fast **20 Jahre** alt. Sie wachsen in **280 m Höhe** auf vulkanischem **Boden** mit kalkhaltigen, lehmigen Schichten, womit einerseits Feuchtigkeit gespeichert, andererseits übermäßige Trockenheit verhindert wird. Es ist ein **Cuvée** aus 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara und 5% anderen autochthonen Rebsorten.

Die Trauben werden **Ende September** mit der Hand **geerntet** und dann einer **speziellen Prozedur** unterzogen, durch die der Wein die **zusätzliche Bezeichnung Appassimento** erhalten hat: Die **Trauben** werden in **Holzkästen** abgelegt und 22 bis 25 Tage **getrocknet** bis sie 5 % ihres Gewichts verloren haben. Sie werden also **ähnlich** wie beim **Amarone** einem **appassimento** unterzogen. Dabei nimmt die **Konzentration** dramatisch zu. Das Lesegut landet dann für acht Tage auf der **Maische** in **Stahltanks** mit **täglichem Umpumpen**. Der Rest der Gärung und die **malolaktische Fermentation** finden in **Zementbottichen** statt. Im Anschluss an die alkoholische und malolaktische Gärung **reift** der Wein für eineinhalb Jahre in **500-L-Fässern** aus **Allier-Eiche** und ruht noch für **ein Jahr** auf der **Flasche**.

Wir haben einen Wein im **Glas** in einer blut- bis rubinroten Farbe. Seine **Nase** strotzt vor Kirscharomen, getrockneten Blumen mit einem Touch von hot spices. Demgegenüber brandet er am **Gaumen weich** und **ausgewogen** an. Wir **schmecken** kräftige Kirschtöne Richtung Kompott, dazu rote Beeren, Kaffee und etwas Schokolade und Minze. Das **Blumenbukett** finden wir geschmacklich als getrocknete Veilchen wieder, die offenbar eine Reminiszenz an die getrockneten Trauben sind. Wir haben einen **fruchtigen, würzigen** Gesamteindruck eines relativ **komplexen Weins**, der eine gewisse **Frische** und einen soliden **Körper** hat. Er erscheint als **eleganter Ausdruck**

des **terroirs**. Der **Abgang** wird von den etwas spröden **Tanninen** und einer sehr gut **decouvrierten Säure** lange gestützt. Es ist ein Wein, den Sie zu gemischten Antipasti mit Salami und Käse anbieten können, aber auch zu einem Hauptgang vom Perlhuhn oder Fasan.

Ripasso 2010 Valpolicella Classico Superiore DOC

(verkostet 7. Dezember 2012)

Speris Ripasso ist **komponiert** aus 70% Corvina Veronese, Rondinella 20%, Molinara und 10% anderen einheimischen Rebsorten. Die Trauben werden im Oktober **geerntet** und mit einem sofort **schonend gepresst**. Das geschieht mit einem **modernen Crusher-Destemmer**, eine Maschine, die die Reben durch die in einem Zylinder hochtourig rotierenden Paddeln erst **entrappt** und dann die **Trauben ausquetscht**, ohne die **Kerne mitzupressen**, die zusammen mit Most und Schalen als **Maische fermentieren**. Die herausgeschleuderten **Grünanteile** werden übrigens meist **kompostiert** und später als **natürlicher Dünger** im Weinberg genutzt. Die **Maische** kommt erst in **Stahltanks** zum Vergären, der abgezogene Wein dann in **Zementbottiche**. In der 1. Woche März wird 30% des Weins auf **Amarone Trester geleitet**, wo er ungefähr 8 Tage bei 15 ° C leicht **weitergärt**. Er kommt dann für ein **Jahr** in große 20-l-Fässer und **ruht** nach der Abfüllung noch mehrere Monate in der **Flasche**.

Er zeigt im **Glas** ein intensives Dunkel-Rubinrot. Beim **Bukett-Schnüffeln** registrieren wir Pflaumen, Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren, getrocknete Herbstblumen, Zedernholz und Graphit. Er sendet aber auch eine Kakao-Note aus und diverse weihnachtliche Gewürz-Lüfte. Im **Mund** erleben wir eine schöne weihnachtliche **Würze**, süßliche dunkle **Fruchtaromen**, auch Brombeeren, dazu etwas Pfeffer und Muskat. Der Wein wärmt den **Gaumen geschmeidig** mit einer angenehmen, **weichen**, überraschend **seidigen Tanninstruktur**, die im langen **Abgang** von einer **lebhaften Säure** und

mineralischen Noten aufgepeppt wird. Der **Ripasso 2010, Valpolicella Classico Superiore DOC** passt gut zu einem großen Teller Pasta mit reifem Hartkäse, aber auch ganz mutig zu einem Pfefferbraten vom Schwein.

Amarone della Valpolicella Classico 2006 Vogneto Sant'Urbano

(verkostet 5. Dezember 2015)

Wie überall im Valpolicella ist der **Amarone** die **Krönung** jedes Weinguts. Bei **Speri** ist er aus 70% **Corvina Veronese**, 25% **Rondinella** und 5% **Corvinone** gemacht. Die im **September** per Hand **geernteten** Trauben mit den dicken Beerenhäuten, wie sie im **Sant'Urbano** entstehen, **trocknen** in den großen **Trockenhallen** auf traditionellen **Holzgestellen** durch die **Winde** von den Valpolicella-Hügeln etwa **vier Monate** lang. Im **Januar** werden die getrockneten **Trauben** mit einer **Walzenbrecher-Abbeermaschine gepresst**. Die **Mazeration** erfolgt in **Edelstahltanks** für 35 Tage mit periodischem Umpumpen. Anfang **Februar** wird der **Most** von der Maische **abgezogen** und alkoholisch und **malolaktisch** in großen 50-hl-Fässern aus **slowenischer** und **französischer Eiche** weiter vergoren. Nach dem **finalen Blending** darf der Wein in frische 500-L-**Eichenfässer**, **zwei Jahre** in **französische** und ein **weiteres Jahr** in **slowenische**. Letztlich darf er sich dann noch **12 Monate** in der **Flasche** ausruhen.

Der **Amarone della Valpolicella Classico 2006, Vogneto Sant'Urbano** ist einer der **ausdrucksstärksten Amarones des Valpolicella**. Man könnte meinen, dass sein **opulentes Etikett** das Amarone-Erlebnis schon vorwegnimmt. Wir sehen ein tiefes Dunkelrot im **Glas** und hängen unsere **Nasen** in ein intensives **Bukett** mit würziger, süßlich-aromatischer Finesse. Dunkle Früchte, Schwarzkirschen, erdige, leicht rauchige Töne, Lorbeer, Zimt und Süßholz. Der **Gaumen** wird üppig geschmeichelt mit vielfältigen **sensorischen Eindrücken** von Amarena-Kirschlikör, Backpflaumen, Kakao, Geranienblättern, Holzextrakten, Gewürze wie Pfeffer und Anis und

geröstete Nüsse. Die **Tannine** sind bereits **saftig mild** geworden und verbinden sich **warm** und **samtig** mit **mineralischen Tönen** und der **aktiven Säure** und dem **Alkoholausdruck** zu einem denkwürdigen **Finish** mit deutlichem Kirscharoma. Ein **außergewöhnlicher, sinnlicher Wein**, **hochkomplex, energievoll** und inzwischen von einer bemerkenswerten **Eleganz**. Das ist kein Wein für jeden Tag, sondern für einen **festlichen Anlass**, der auch die Verkostung selbst sein kann, auch noch 2025. Er hat die **drei Gläser** im **Gambero Rosso** wahrhaft verdient.

➡ **mehr Infos**

über 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