

# **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 Hügellage 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 **begrünten 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-hl-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](http://www.speri.com/index_eng.php)

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)