

Die Amarone Legenden von Valpolicella: Tedeschi

19. Februar 2016

Die **Azienda Tedeschi** liegt in **San Pietro in Cariano** etwa 15 km von Verona und knapp 10 km vom Gardasee entfernt. **Lorenzo Tedeschi**, seine Ehefrau **Bruna** und seine Kinder **Antonietta**, **Riccardo** und **Sabrina** haben das seit 1824 und damit seit fünf Generationen im **Familienbesitz** befindliche Weingut zu einem der **qualitativ hochwertigsten Erzeuger** des **Valpolicella** gemacht. Inzwischen ist der **Generationswechsel** auf die Kinder abgeschlossen: Unter den Geschwistern herrscht eine **familiäre Arbeitsteilung**: **Riccardo** ist Önologe, fungiert als Kellermeister und kümmert sich um den Export. **Antonietta** ist verantwortlich für den Vertrieb in Italien und die Verwaltung während **Sabrina** als Lebensmitteltechnologin mitwirkt und das Marketing betreut.

Tedeschi besitzt heute rund 100 Hektar mit den **besten Lagen** im Valpolicella. Angebaut werden die **Rebsorten** Corvina, Molinara, Rondinella, Negrara, Sangiovese, Dindarella, Chardonnay, Durella, Trebbiano und Saorin. Es werden zu etwa 70 % **Rotwein**, 25 % **Weißwein** und 5 % **Dessertwein** gemacht. Jährlich werden mehr als **500.000 Flaschen** abgefüllt, davon allein **160.000 Flaschen Amarone**.

Die **Spitzenlage Monte Olmi** hat schon **Großvater Lorenzo** 1918 gekauft. Sie ist **2,5 Hektar** groß und gehört zur Gemeinde von San Pietro in der Pedemonte di Valpolicella, also im **Herzen der Valpolicella Classica**. Sie ist

eine nach Süd-Ost ausgerichtete **Steillage** mit lehm- und stark kalkhaltigen **Böden** und daher prädestiniert für die Amarone-Weine. Später wurde die sieben Hektar große, nach Süd-Ost ausgerichtete auf 400 Metern gelegene Anbaufläche **Le Pontare** zwischen Fumane und Sant'Ambrogio hinzugekauft. Hier stehen die Rebstöcke für die **Spitzenweine** mit dem **Label La Fabriseria**.

Die flachen Weinberge von **Lucchine** liegen mit 3,5 Hektar in Pedemonte im **Zentrum der Ur-Valpolicella**. Hier wachsen die Trauben für die **Valpolicella Classicos**. 2006 wurde die 84 Hektar umfassende **Maternigo** (Mutter Erde) im östlichen Valpolicella erworben, eine der größten **zusammenhängenden Rebflächen** des Valpolicella Classico. Sie liegt in Südwest- bis Südost-Ausrichtung in den Gemeinden von Tregnago und Mezzane di Sotto auf 200 bis 450 Meter **Höhe** mit **Steillagen** bis zu 40 %. Noch ist nicht die gesamte Fläche genutzt, aber **140 km Rebzeilen** sind schon mal komplett **neu bestockt** worden, überwiegend mit Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta.

Angrenzend an Lucchine liegt das 2007 fertiggestellte „**Centro di Apassimento**“ von **Tedeschi**. In speziellen, für die **Traubentrocknung** konzipierten Räumen können Temperatur und Luftfeuchtigkeit für bis zu 350.000 kg Trauben genau **gesteuert** werden. Ansonsten ist Familie Tedeschi beim Amarone mit der Technik eher zurückhaltend, weil sie weiß, dass ein **Übermaß an künstlichem Feuchtigkeitsentzug** die Trauben schädigen und keinen guten Amarone hervorbringen. Die **Fassreifung** des **Amarone** erfolgt auf der **Azienda** in 1.000- bis 5.000-Liter-**Fässern** aus **slowenischer Eiche**, die bekannt dafür ist, dass sie **wenig Vanillearomen** abgibt. Der Wein **ruht** in den Fässern weiter auf einem **sauberen Hefesediment**, um seine komplexe Struktur zu steigern.

Wir konnten drei rote **Spitzen-Weine** von **Tedeschi** verkosten:

La Fabriseria 2008 Valpolicella Classico Superiore

(verkostet 9. September 2012)

Dieser Wein steht bei **Tedeschi** nicht jedes Jahr auf der Liste. Denn der **Superiore** wird nur gemacht, wenn der **Jahrgang** die gewünschten überreifen Trauben und damit die anvisierte **Qualität** hergibt. Der **Ertrag** pro Hektar fällt immer **geringer** aus als in den Amarone-Weinbergen. Er wird als **Maische nicht entrappt** und lagert nach der Gärung für rund 18 Monate in **Fässern** aus **slowenischer Eiche**. Vor dem Verkauf reift er noch 6 Monate auf der **Flasche**. Der **La Fabriseria 2008 Valpolicella Classico Superiore** ist ein **Cuvée** aus den Rebsorten Corvina (35 %), Corvinone (30 %), Rondinella (30 %) und ein wenig Orseleta (5 %).

Als **Superiore** werden Weine bezeichnet, die rund 1 % über dem Mindest-Alkoholgehalt liegen und vor dem Verkauf länger lagern. Die Bezeichnung **Superiore** ist nach den **italienischen Weinvorschriften** aber **nicht mehr vorgesehen**. Sie ist nur noch **besitzstandwährend** zulässig für Weine, die schon bisher diese Bezeichnung hatten, was insbesondere im **Valpolicella-Gebiet** sehr **verbreitet** war.

Das **Glas** füllt der **La Fabriseria 2008 Valpolicella Classico Superiore** mit einem gerade noch transparenten Dunkel-bis Schwarzrot. Er lockt verführerisch mit einer ganzen Reihe von **Aromen**, allen voran Schwarze Johannisbeeren, Sauerkirschen und überreife blaue Pflaumen. Dazu entdecken wir schwarze Schokolade und Zedernholz. Im **Mund** treffen sich die Schwarzen Johannisbeeren mit Brombeeren, Sauerkirschen, einigen Heidelbeeren, Kaffee, Kardamon und Pfeffer. Immer wieder kommt uns bei der Verkostung der **Geschmack** eines zehnjährigen **Cognacs** in den Sinn. Der **La Fabriseria 2008 Valpolicella Classico Superiore** hat eine enorme **Dichte**

und **Fülle**. Dazu erfreut er sich an einer **vornehmen Süße** und einem **opulenten Extrakt**. Er reizt weder mit unausgeglichener Säure noch mit aggressiven Tanninen, insofern ist er schön **glatt** und **harmonisch**. Der deutliche **alkoholische Eindruck** (14 %) macht den Wein in vielerlei Hinsicht **robust** und sorgt für einen verschärften **Abgang** mit viel dunklen Beeren. Das lässt uns spontan an ein großes **Lagerungspotenzial** von mindestens sechs bis acht Jahren denken, in denen der Wein von Jahr zu Jahr einen weicheren Gesamteindruck machen wird.

Der **La Fabriseria Valpolicella Classico Superiore** beweist, dass man bei konsequenter Ausrichtung auf **hohe Qualität** auch einen „normalen“ Valpolicella-Wein als großen italienischen Spitzenwein ausbauen kann. Wir schmatzen noch lange auf dem **Abgang** herum und werden uns noch öfter lobend an diesen Wein **erinnern** wird. Schon jetzt kann man ihn für einen knallharten T-Bone-Steak-Abend einplanen oder ganz abgedreht zu einem Berliner Eisbein.

Capitel San Rocco 2009 Valpolicella Superiore Ripasso

(verkostet 18. Dezember 2012)

Die **Cuvée** besteht aus 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, dazu Oseleta, Negrara, Dindarella. Die **Rebstöcke** für diesen Wein sind **20 Jahre alt** und wachsen auf einem urzeitlichen **Lehm-Ton-Gemisch** mit reichlich **Kalkstein**. Die **Ausbeute** im Weinberg ist mit 9.000 kg per Hektar sehr hoch. Nach der **Weinlese** per Hand Anfang Oktober **vergären** die Trauben 15 Tage auf der Maische mit kuschlig warmen 28° Celsius. Der Most durchläuft den **biologischen Säureabbau** in der **malolaktischen Fermentation**, imahltank erfolgt eine natürliche **Klärung**. 8 bis 15 Tage liegt er im März auf den **Schalen** und dem **Mark** von „trocken“ vergorenen **Amarone-** und **süßen Recioto-Trauben**. Und zwar auf ganz einfache Weise: Der Amarone und Recioto kommt aus den Tanks raus, der

Trester bleibt drin und der Valpolicella wird aufgegossen. Es kommt dann noch einmal zu einer leichten, **zweiwöchigen alkoholischen Gärung**. Das erhöht den Alkoholgehalt, verbessert die **Struktur** des Weins und seine **Lagerfähigkeit**. Es entwickeln sich auch **neue Aromen** und ein umfangreicheres **Bukett**. Der Wein kommt dann für 18 Monate ins **Eichenholz** und muss sich dann noch sechs Monate in der **Flasche** gedulden.

Der **Capitel San Rocco 2009 Valpolicella Superiore Ripasso** funkelt uns mit einem klaren, kräftigen, dunklen **Rubinrot** mit schwarzen Reflexen an. Im herrlich fruchtigen **Bukett** treffen wir Rote Johannisbeeren, dunkle Sauerkirschen, Brombeeren, etwas helle Schokolade und sogar eine Spur Rosemarin. Wir **schmecken** viele reife und trockene Früchte, Rote Johannisbeeren, Waldbeeren, Rumtopf, Backpflaumen, Marzipan und eine Mischung aus warmen Herbstaromen. Man erlebt eine regelrechte **Fruchtexplosion**, die umgeben ist von einer **feinen Süße**, einer gut **ausbalancierten Säure** und **glatten, weichen Tanninen**. Zusammen mit der schönen **Mineralität** genießen wir einen langen **Abgang**. Es ist ein Wein mit **Charakter**, der durch eine **komplexe Finesse** beeindruckt. Eine **Art Baby-Amarone**, der die komplexen **Extrakte** eines Amarone vorzeigen kann, ohne dessen Wucht mitzubringen. Man kann den **Capitel San Rocco 2009 Valpolicella Superiore Ripasso** zu einem festlichen Ereignis **servieren**, zum Beispiel Weihnachten zum Gänsebraten. Sie können den Wein aber auch locker bis zu einem anderen, ganz besonderen Ereignis im Jahr 2025 **liegen lassen**.

Capitel Monte Olmi 2006 Amarone della Valpolicella Classico

(verkostet 13. November 2015)

Familie **Tedeschi** produziert diesen gigantischen Wein nur in **Spitzenjahrgängen**. Der **Jahrgang 2006** war für den **Amarone** überall ein **Superjahrgang**. Der **Capitel Monte Olmi 2006 Amarone della Valpolicella**

Classico ist einer der **besten Amarone-Weinen Italiens** und damit **weltweit**. **Monte Olmi** ist eine **Amarone-Traumlage** nur etwa 7 km von Verona entfernt. Die durchschnittlich 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf **rotem, sandigen Lehm** und **sandigem Kalkstein** und geben 6.000 kg Trauben pro Hektar her. **Geerntet** wird Ende September/Anfang Oktober. Die Trauben werden nach der beschriebenen Amarone-Methode **getrocknet** und zwar 4 Monate lang. Die spontane **Vergärung** auf der Schale erfolgt zwei Monate lang, er macht keine **malolaktische Gärung** durch. Der Most kommt für zwei bis drei Jahre in kleine **Slowenische Eichenfässer** und wird nach dem **Blending** für 6 Monate in der **Flasche** gelagert. Es ist eine **Cuvée** aus 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Oseleta sowie kleinen Anteilen von Negrara, Dindarella, Croatina und Forselina.

Der **Capitel Monte Olmi 2006 Amarone della Valpolicella Classico** zeigt im **Glas** ein sattes Purpurrot. Er verströmt **Aromen** von Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Kirschen, Backpflaumen, diversen Gewürzen und ätherischen Ölen nebst einer angenehmen Holznuance. Wir haben den Wein immerhin **neun Jahre nach der Ernte verkostet** und damit fünf Jahre seit Verkaufsstart gelagert. Er macht **geschmacklich** einen erstaunlich **frischen Eindruck** mit Tönen aus dunklen Beerenfrüchten, Süßholz, Gewürzen, Balsamico. Am Gaumen tanzen der **Alkohol** (16 %), die klare **Säure**, die betörende **Restsüße** und die erstaunlich **gezügelten Tannine** ein artiges Menuett, das sich zu einem endlosen, leicht **mineralisch gestützten Finish** aufschwingt. Das ist kein Wein, der einen mit seiner Wucht erschlägt oder als Alkoholbombe die Frage aufwirft, warum man solche Weine überhaupt trinken soll. Der Wein ist vollendet **trocken, voluminös** und **kraftvoll**. Er ist unglaublich **vielschichtig**, muskulär, **extraktreich** und **komplex**. Er hat sogar seinen **Passito-Charakter** nicht verloren. Disponieren Sie so mit dem Wein, dass Sie noch eine Flasche im Jahr 2035 übrigen

haben, Sie werden dann ebenso wie heute in einem **großartigen Weinerlebnis** voller **Eleganz** schwelgen.

Der Wein ist wie fast alle Amarones **kein Wein zu welchem Essen auch immer** - glauben Sie keinem Speisevorschlag. Der **Capitel Monte Olmi 2006 Amarone della Valpolicella Classico** ist ein begnadeter **Solist**, den man wie alle Amarones nicht zum Sturztrunk ansetzt, sondern schlockchenweise genießt. Und vergessen Sie nicht, ihn 4-6 Stunden vor dem Genuss zu **dekantieren**.

➞ **mehr Infos**

über das Weingut Tedeschi

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

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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