

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

Lifestyle-Lounge - News

Die Amarone Legenden von Valpolicella: Tenuta Sant'Antonio

19. Februar 2016

Vier Brüder führen eines der **Spitzenweingüter Italiens** - das gelingt wohl nur mit der bewundernswerten, landestypischen Familiensolidarität, für die man die Italiener beneiden kann. Man muss schon eine **gemeinsame Leidenschaft** für den Wein entwickeln, schon um zu akzeptieren, dass die **Existenzgrundlage** so **unberechenbar** ist wie die Natur.

Aufgewachsen sind die **Brüder Castagnedi**, **Armando**, **Tiziano**, **Massimo** und **Paolo**, auf dem **elterlichen Weingut in San Zeno**, einem Ortsteil von Colognola ai Colli, ein Ausläufer vom Valpolicella, wo **Vater Antonio** mehr als **fünfzig Jahre** lang auf 20 Hektar die berühmten **Skaliger-Weine** erzeugte: vom Amarone über den Valpolicella bis zum Soave.

Jahrelang arbeiten die **Brüder Castagnedi** als technische Berater und stellten in ganz Italien "**schlüselfertige**" **Weinkeller** hin. Auf diese Weise sammeln sie eine einzigartige Erfahrung. **1989**, als die Valpolicella-Produktion dramatisch zurückgegangen war, **kauften** sie in der Gegend von **Mezzane** 30 Hektar Rebfläche unweit der elterlichen Tenuta und brachten **Weinberge** und **Keller** auf den **Stand der Zeit**. Sie **pflanzten** die **Reben** mit fast 8.000 Stöcken pro Hektar dicht beieinander, um die Verwertung der Nährstoffe im Boden zu fördern. Jeder **Weinstock** wurde im Frühjahr auf 8 bis 10 Augen **runtergeschnitten** und im alten Tendone-System oder im moderneren Guyot-System **gebunden**. **Grüne Weinlese** nach dem Fruchtansatz und sorgfältige

Laubarbeit zielten auf die erwünschten **niedrigen Erträge** mit qualitativ sensationellen Trauben, von denen nur die besten verwendet wurden. Im **Keller** wurden neue **Fässer** aus **französischer Eiche** angeschafft. Für damalige Zeiten alles echte **Pioniertaten**, die **heute verbreitet** sind und damals weitgehend belächelt wurden. Nach **sechs Jahren** wurden die **ersten Weine** ausgebaut. Das war die Zeit, als die **Valpolicella-Region** sich nur noch mit dem **Amarone** ihre **Existenz sichern** konnte. Die Weinwelt wurde schnell auf die Weine der **Brüder Castagnedi** aufmerksam und ließ mit **Lobpreisungen** und **Auszeichnungen** nicht lange warten: Schon mit dem **Cabernet Sauvignon Capitello 1997** erhielten Sie die begehrten **3-Gläser** im **Gambero Rosso**. So geht das bis heute weiter. Das **Markenzeichen** der **Brüder Castagnedi** sind mit der **Tenuta Sant'Antonio** geblieben: **Qualität** und **Professionalität**. Und so haben sie **Crus** wie **Monti Garbi**, **Campo dei Gigli**, **La Bandina** und **Capitel del Monte** zu internationalem Ruhm gebracht.

Die Aktivitäten der Brüder in Sachen **Innovationen** sind ungebremsst. In den letzten Jahren haben sie sich besonders auf gesündere, bekömmlichere Weine konzentriert, die **umweltschonend produziert** werden können, aber dennoch im Geschmack und der Langlebigkeit keine Abstriche vornehmen müssen. Die neue **Linie Telos**, mit der seit 2005 experimentiert wurde und in der die **Weine** ohne **Sulfate**, **Sulfite** und ohne **Phosphate** ausgebaut werden, wurde mit dem Weißwein **Telos Il Bianco** in Italien und im Ausland ein riesiger **Erfolg**. 2012 stellte das Weingut in der **Linie Telos** ihren ersten **sulfitfreien Valpolicella Superiore** vor. Es folgte der **Amarone della Valpolicella Telos DOCG 2010**.

Dabei geht es nicht nur um ein neues Verfahren zur Weinherstellung, sondern um die konsequente Umsetzung einer neuen, **alternativen Methode des Weinbaus**. Schon im Weinberg werden nur **Düngemittel** verwendet, die auf einer **Analyse** der Moste für jeden einzelnen **Bodentyp** und nicht auf einer

Blattanalyse beruhen. **Pestizide** werden durch **natürliche Methoden** ersetzt, die auch nicht vor der Ernte verbreitet werden und über die Reben **keine Restmoleküle im Wein** freisetzen. Die **Arbeit** im Keller ist sehr **mühsam**, weil auf **chemische Substanzen** zur **Stabilisierung** und **Konservierung verzichtet** wird und oftmals nahezu **steril gearbeitet** werden muss. Teilweise werden die Trauben unter **Schutzatmosphäre** verarbeitet, um die **Oxidation** zu **verhindern**. Das Ergebnis sind **Weine**, die näher an der Natur und am terroir sind und ihre eigentliche **Kraft** mit subtilen **Differenzierungen** zeigen. Inzwischen werden etwa 15 % der Weine in der Tenuta Sant'Antonio mit der neuen **innovativen Methodik** erzeugt, sich immer noch in der **experimentellen Weiterentwicklung** befindet.

Heute gehören dem Weingut rund 50 Hektar **Rebfläche**, wobei sich die Hälfte im **Illasi-Tal** und die anderen im **Mezzane-Tal** befinden, alle etwa 300 m hoch mit **Steigungen** bis zu 30 %. Das **Valle d'Illasi** ist das **längste** der **Valpolicella-Täler** und **Namensgeber des Konsortiums "Illasi Valleys"**. Es erstreckt sich über rund 30 km von Colognola ai Colli bis nach Giazza und an die Grenze des Trentino. Im **Mezzane-Tal** sind die umliegenden Hügel mit Zypressen, Kirschbäumen, Olivenhainen und Rebstöcken überzogen. Dazwischen wachsen wilde Eichen- und Haselwälder, die ein dichtes Wegenetz durchkreuzt. Vor allem im Spätsommer und Herbst sind diese **Wälder** ein Paradies für **Trüffeljäger**. In der Gegend ist vor kurzem ein **Wanderweg** durch die **Weinberge** angelegt worden, der komplett **geo-referenziert** ist und kann auf jedes Navi-Gerät geladen werden kann. Wenn Sie die **Tenuta Sant'Antonio besuchen**, sollten Sie sich den **Weg im Weinberg** bis zum Holzkreuz der Monti Garbi nicht entgehen lassen, von dem aus sich das sanfte Mezzane-Tal in seiner vollen Schönheit entfaltet. An klaren Tagen kann man bis zum Apennin und zu den hohen Gipfeln der Monti Lessini sehen.

In **Monte Ceriani** in **Colognola ai Colli** liegen die **Weinberge** zur **Soave**-Herstellung, und hier wird auch die gesamte Produktion ausgebaut. In **San Briccio** hingegen, auf dem langgestreckten Rücken der **Monti Garbi**, reifen die Reben der außergewöhnlichen **Valpolicella** und **Amarone** heran. Die Reben finden gut **Wachstumsbedingungen** in den reichlich mit Kalkstein, Kalziumablagerungen und Kreide versorgten Böden. Es werden die **roten Sorten** Corvinone, Corvina, Rondinella und Cabernet Sauvignon angebaut. Die **weißen Reben** sind vorwiegend Garganega, Trebbiano di Soave und Chardonnay.

Wir haben **drei Spitzenweine** des Weinguts **Tenuta Sant'Anonio** verkostet.

Valpolicella Superiore La Bandina 2007

(verkostet 7. Dezember 2012)

Das ist keiner der sogenannten „unkomplizierten“ Valpolicella, wie man verschämt die schlaffen, dünnen Rotweine bezeichnet, die gleich nach der Ernte auf den Markt kommen und leider mit mehr als 80 % der Gesamtproduktion das charakterlose Bild der Valpolicella-Rotweine prägen. So etwas gibt es bei den Brüdern Castagnedi natürlich nicht. Der **Valpolicella Superiore La Bandina 2007** lässt alles vergessen, was man sonst mit Valpolicella verbindet. **2011** hat er übrigens im **Gambero Rosso** **zwei** der begehrten **Gläser**-Symbole und im **Vini di Veronelli** **90 Punkte** erhalten.

Die **Cuvée** besteht aus 70% Corvina, aus Rondinella, Croatina und einem kleinen Anteil anderer Rebsorten von zwei Weinbergen der Tenuta. Er wird mit einer **besonderen Methodik** hergestellt: Die **Weinlese** erfolgt per Hand zwischen Ende September und Mitte Oktober. Die gesammelten **Trauben** gelangen in kleine **Kisten**. Die Trauben werden ca. **zwei- bis drei Wochen** in gut durchlüfteten Räumen **stehen gelassen**. So wird eine **natürliche Konzentration** des Mosts in den Trauben erzielt, die dem Wein eine **Dichte**

und **Geschmackstiefe** verleiht. Nach einer **dreiwöchigen langsamen Maischegärung** im **November** wird ein Teil des Weins im darauffolgenden **Frühjahr** auf den **Amarone-Schalen** nach der "**Ripasso**"-Methode **nachgegärt**. Ansonsten reift er **24 bis 30 Monate** lang in neuen 500 Liter-Tonneaux aus **französischer** und verschieden großen Fässern aus **slowenischer Eiche**, um anschließend weitere **12 Monate** in der **Flasche** zu ruhen.

Der Wein schimmert tief dunkelrot im **Glas** und sendet granatfarbene Reflexe aus. Er **duftet** nach Pflaumen, Kirschen, Zimt, Schokolade, Zedernholz. Am **Gaumen** kommt er weich, warm und fast seidig an. Im **Geschmack** spiegelt sich das Bukett und lässt uns darüber hinaus an Hollunderbeeren und diverse Gewürze denken, die sich insbesondere in einem fantastisch langen, aromatischen **Abgang** in Erinnerung bringen. Er ist **seidig ausbalanciert**, dennoch **opulent, konzentriert** und **temperamentvoll**. Der **Valpolicella Superiore La Bandina 2007** würde sich bestimmt über eine raffiniertes Pastagericht freuen oder über einen herrlichen Rehrücken oder über einen deftigen Braten vom Hasen.

Amarone Selezione Antinio Castsagnedi 2008

(verkostet 5. Dezember 2015)

Die **Trauben** Corvina (70 %), Rondinella (20 %), Croatina (10 %) und Oseleta kommen von **zwei verschiedenen Weinbergen** am Fuße des **Monti Garbi**, von denen der eine besonders kalkhaltig ist während beim anderen der **Boden** sehr sandig und tonhaltig ist. Er wird etwa **25 Tage** lang temperaturgeregelt im **Stahl vergoren**, die **malolaktische Gärung** erfolgt in **500-L-Fässern**, dann reift er **zwei Jahre** in 500-L-Tonneaux aus **französischer Eiche**. Es werden rund **80.000 Flaschen** abgefüllt.

Im **Glas** erscheint er erwartungsgemäß mit dem tiefroten Rubinton mit Granatreflexen. Er entfaltet spontan ein dichtes **Bukett** mit einer reifen Viktoria-Pflaume, schwarzroten Hedelfinger Kirschen, abgerundet mit einer schön komplexen Würze, Süßholz, Kakao, Malz und Spuren von blondem Tabak. Schlückchenweise schmatzen wir auf einer süßlich-herben **Fruchtskala** herum und lassen die **harmonischen, ausgeglichenen Gerbstoffe** wirken. Der Wein aus dem an sich nicht besonders guten Jahrgang 2008 ist erstaunlich friedlich, gut **strukturiert** und lässt doch den typischen **säuregestützten vollen Körper** nicht vermissen. Es ist die gut **verdeckte, reife Säure**, die dem Wein eine für einen **Amarone** nicht selbstverständliche schöne **Frische** und **Lebendigkeit** gibt, die lange nachhallt. Ein **großartiger Amarone**, den Sie auch 2020 noch genießen werden. Schon jetzt beeindruckt er zu einem kräftigen Hirschragout auf Spätzle oder zu einem scharf gegrillten, gut gewürztem Entrecôte vom Grill.

Amarone della Valpolicella Campo die Gigli 2006

(verkostet 27. November 2015)

Wir sind beim **Spitzen-Amarone** der **Tenuta Sant'Antonio** angekommen, dem **3 Gläser-Wein Gambero**. Der **Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli Tenuta Sant Antonio** wird nur in sehr **begrenzter Menge** hergestellt und nur in den **besten Jahrgängen** aus dem **perfekten Lesegut** der recht steinigen **Valpolicella Kernzone**, wo **40 Jahre alte**, tiefverwurzelte **Rebstöcke** stehen. Im **Weinberg** wird eine unerbittliche **Ertragsreduzierung** vorgenommen, Mitte August werden noch einmal **2/3 der Trauben** vom Rebstock **entfernt**. Die **Cuvée** besteht aus 70% Corvina und Corvinone sowie Rondinella, Croatina und Oselata.

Auch bei dem greifen **Ausbau** die Brüder Castagnedi zu **ungewöhnlichen Maßnahmen**: Die Reben kommen nach einer **mehrfachen Vorsortierung** per Hand und einer **dreimonatigen Trocknung** auf **Strohmatten** in **neue**

französische 500-l-Eichenfässer und werden in den **aufrecht stehenden, offenen Fässern** 60 bis 70 Tage **vergoren**. Danach kommen sie raus, werden ein einziges Mal **gepresst**, die Fässer werden gereinigt und der Most kommt wieder rein, Deckel rauf und dann **reift er drei Jahre** lang. Auch die **malolaktische Gärung** wird übrigens um 500-L-Tonneaux durchgeführt. Von dem **Jahrgang 2007** sind seinerzeit rund **15.000 Flaschen** abgefüllt worden.

Im **Glas** hat er schon in der **Nase** einen opulenten, anhaltenden Auftritt mit Noten von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, Pfeffer, Tabak und Süßholz, Steinen und feinen Gewürznuancen. Im **Mund** breitet er sich **intensiv** und **konzentriert** aus, spontan beeindruckt die vollendete **Harmonie**, die füllige **Dichte**, die reizvolle **Süße**, die feine **Mineralität**, die elegante **Holznote**, alles wunderbar abgerundet und ihn zu einem **agressionsfreien Amarone** macht. Zu den **Bukettnoten** kommen überreife Sauerkirschen, Heidelbeeren, Schokolade, Zimt und geröstete Espresso-Bohnen dazu. Das stabile, edle **Tanningerüst** und die **16 % Alkohol** geben dem Wein ein **solides**, aber nicht unangenehmes maskulines **Rückrat**. Sie tragen wesentlich zu seiner **Komplexität** bei und verschaffen ihm eine großartige Länge im **Abgang**. Der **Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli** ist einer der ganz **großen Amarone Italiens**, den Sie als grandiosen Solisten genießen sollten. Und das bis mindestens 2025.



mehr Infos

über die Tenuta Sant'Antonio

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

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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