



Veneto (Italien): Ripasso Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Marinella Camerani.

2
Im Keller bei der Verkostung
des Ripassos.

Das Veneto zu besuchen, ist für meinen Geschäftspartner Felix Kauf und mich jedes Jahr eine kulturelle und gastronomische Bereicherung. Wir sind immer bester Stimmung, wenn wir uns gelegentlich einen Ausflug zu den wunderschönen Palladio-Villen erlauben, die im Hinterland von Venedig bis nach Verona verstreut liegen. Die Region zählte während vier Jahrhunderten zu den vermögendsten der Welt, und es ist spannend und lehrreich, den Spuren der kunstsinnigen Venezianer zu folgen. Kaum eine andere Epoche hat so viel an künstlerischem und architektonischem Reichtum hervorgebracht. Dass es im Valpolicella-Gebiet, unweit der reizvollen Stadt Verona, zahlreiche gute Restaurants gibt, macht diese Entdeckungsreisen zu einem perfekten Vergnügen.

Nähert man sich dem kleinen Weiler Mezzane di Sotto, wo das Weingut der berühmten Winzerin Marinella Camerani liegt, öffnet sich die sanfter werdende Landschaft. Wohin das Auge blickt, sind Reben. Die Idylle hat allerdings ihren Preis: Der mobile Empfang verschlechtert sich zunehmend, und will man weder die Stossdämpfer des Autos noch die Bandscheiben der Mitfahrenden in Mitleidenschaft ziehen, muss die Geschwindigkeit auf der abenteuerlich holprigen Naturstrasse gedrosselt werden. Freudestrahlend kommt uns Marinella bei der Ankunft entgegen; typischer könnte die Verkörperung einer temperamentvollen, italienischen Mamma nicht sein. Auf der sonnendurchfluteten Terrasse hat sie eine Zwischenverpflegung vorbereitet, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt: köstlicher Schinken, Salami und ihr sagenumwobener Lardo. Wir sind ja verwöhnt, aber Marinellas Lardo ist definitiv der beste!

3
Verona, Piazza delle Erbe mit dem
Torre del Gardello.

Dreissig Jahrgänge hat Marinella bereits in eigener Regie eingebracht und gilt heute als eine der angesehensten Winzerinnen im gesamten Veneto. Die gleiche Sorgfalt, mit der sie ihre Tiere und ihre selbstgezogenen Gemüse behandelt, wendet sie auch im Weinbau an. Sie erzeugt den eigenen Kompost, begründet die Rebzeilen und pflegt einen aufwendigen biologischen Rebba. Mit Inbrunst sagt sie: «Am glücklichsten bin ich im Rebberg! Seit mein Vater dieses Anwesen gekauft hat, weiss ich, dass dieses Leben hier meine Bestimmung ist. Er benutzte es ursprünglich nur als Ferienhaus, aber mich reizte es schon immer, in die Natur hinauszugehen.» Ihr 2015er Ripasso ist ein wunderbarer Wein mit einer attraktiven Fruchtigkeit. Er verkörpert für mich weit mehr als ein Amarone die venezianische Lebensart und Freude. Er besitzt Kraft, aber auch grosse Eleganz und begleitet ideal die italienische Küche.



Ripasso Adalia (rot) 2015
Valpolicella Superiore DOC, Corte Sant'Alda
40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella

Intensives Rubinrot; verlockendes Aroma von roten Beeren; saftig, frisch und herrlich fruchtig am Gaumen, noch ein wenig jung, wohlschmeckend, äusserst attraktiv. Ein köstlicher Italiener! Ideal ab Herbst 2017, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 15.90 (ab September 17 Fr. 18.90)