



Veneto (Italien): Inama Soave Classico und «Rive Rosse» Riserva

1 Blick auf das Landgut von Stefano und Donatella Inama. Die Reben gehören zum Weingut. Der von ihnen kultivierte Carmenère ist eine alte, hochwertige Bordelaiser Rebsorte; im Veneto wurde sie lange irrtümlich für Cabernet Franc gehalten.

2 Donatellas Küche ist perfekt eingerichtet und verfügt sogar über eine offene Feuerstelle zur Zubereitung spezieller Gerichte.

Mitte Juni besuchen wir den Landsitz der Familie Inama westlich von Verona. Donatella Inama, die charmante Gattin von Stefano, hat es sich in den letzten Jahren zur Lebensaufgabe gemacht, dieses landwirtschaftliche Gehöft, das ursprünglich auf das Trocknen von Tabakblättern spezialisiert war, in ein geschmackvolles, herrschaftlich ausgestattetes Anwesen zu verwandeln. Entstanden ist ein regelrechtes Kleinod, umgeben von einem prächtigen Garten.

Begrüsst werden wir vom Patron Stefano und seinem jüngeren Sohn Alessio. Stefano ist sehr zufrieden und erklärt: «Im Gegensatz zu manchen Winzern können wir uns über das vergangene Jahr nicht beklagen. Da wir mehrheitlich exportieren, vermochten wir unsere Umsätze im Vergleich zum Vorjahr sogar etwas zu steigern. Und auch unsere wichtigste Mission, die Reputation des Soave zu verbessern, trägt allmählich Früchte: Es gibt glücklicherweise immer mehr Konsumenten, die zwischen einem Supermarkt-Soave und einem hochstehenden Soave Classico aus den traditionellen Hanglagen unterscheiden können!»

Etwas später stösst auch Matteo zu uns, der sich wegen seiner Wiederwahl ins *Consorzio Tutela del Soave* verspätet hat. Er verblüfft uns mit einer Vergleichsdegustation zweier gleichwertiger Soave: Während der eine noch etwas jung und verschlossen wirkt, präsentiert sich der andere frisch, mit einer abgerundeten, verfeinerten Note. Matteo lacht und sagt: «Es sind im Prinzip dieselben Weine, aber verschiedene Jahrgänge, nämlich 2020 und 2019. Ein guter Soave braucht eben seine Zeit nach der Füllung, um seine Qualitäten voll entfalten zu können!» Unsere Spezialfüllung ist aus dem Jahrgang 2019 und stammt wie der «Foscarino», das Flaggschiff des

3 Juni 2021: Abendessen vor Ort mit der ganzen Familie. Vorne Donatella, rechts von ihr Stefano, ganz hinten Matteo und links von ihm Alessio Inama.

4 Inamas Soave sollte *unbedingt* zum Essen genossen werden. Er passt perfekt zu Risotto, Huhn, Fisch und Pasta.

Hauses, von vulkanischen Hanglagen, ist aber leichter und früher zugänglich. Stefano verdreht verzückt die Augen und sagt: «Ich versichere euch: Zu einem Risotto gibt es keinen besseren Wein als diesen Soave!»

Eine Klasse für sich ist die grandiose Riserva «Rive Rosse». Hier füllte die Familie Inama für uns ihre wohl beste Partie des exzellenten Jahrgangs 2016. Sie wurde 18 Monate im Fass ausgebaut und würde im Normalfall das Doppelte kosten. Es ist wohl nur unserer langjährigen Zusammenarbeit zu verdanken, dass wir diese Riserva zu einem derart attraktiven Preis anbieten können. Der würzige, kräftige Wein mit den abgerundeten Tanninen erinnert an einen konzentrierten Cabernet aus Bolgheri – mit etwas mehr Eleganz!



Mehr Informationen zum Weingut Inama



Soave Classico Inama (weiss) 2019 Campo dei Tovi, Spezialfüllung 100% Garganega

Mitteltiefes Gelb; sanfter, blütenähnlicher Duft; frisch am Gaumen, abgerundet, mit geschmeidiger, ungemein attraktiver Textur; saftig, äusserst schmackhaft. Unbedingt zum Essen geniessen! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023. 12% Alkohol.

Fr. 13.90 (ab November 21 Fr. 15.40)



Inama RISERVA «Rive Rosse» (rot) 2016 Colli Berici DOC, Spezialfüllung 90% Carmenère, 10% Merlot

Dunkles Purpur; feines, zurückhaltendes Bouquet; am Gaumen elegant, jedoch mit guter Konzentration, würzig, mit leichten Pfeffernoten, nobel und vielschichtig, runde Tannine, sehr lang. Ein exzellenter Wein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 24.90 (ab November 21 Fr. 28.—)