

Vergleichsdegustation

9 Amarone della Valpolicella

und 1 Pirat



©Conorzio Vini della Valpolicella

Nicola Mattana von [Buonvini](#) in Zürich rief einmal mehr zu einer sehr sympathisch arrangierten, äusserst interessanten und aufschlussreichen Vergleichsdegustation, diesmal mit [Amarone della Valpolicella](#) aus dem Veneto.

Wie riechen und munden sie denn nun, diese aus dem Konzentrat getrockneter Trauben gewonnenen mächtigen Rotweine aus dem Norden des italienischen Stiefels? Sind sie Angst einflössend wie ein kraftstrotzender Wrestling-Star, welcher einen gleich umhauen will oder sind sie so kraftvoll-elegant wie ein Wettkampfschwimmer und ganz einfach nur betörend? Warum kennen den Wein alle, aber nur wenige trinken ihn? Um es vorweg zu nehmen: die verschiedenen Amarone sind so unterschiedlich wie Feuer und Eis. Da gibt es die einen, die man nur drei Mal getrunken haben muss: das erste Mal, das einzige Mal und das letzte Mal. Und dann gibt es die andern, die unvergesslichen Sinnesfreuden, wo es nicht mehr sehr viele Weine gibt auf der Welt, welche in Qualität und Trinkfreude mithalten können. Es gibt einfach enorm viele, verschiedene Stil- und Geschmacksrichtungen. Die Auswahl der Trauben, die Verwendung welcher Sorten, die Art, wie die Trauben getrocknet werden, der Restzuckergehalt¹, der Einsatz der verschiedenen Holzgebände (altes/neues Holz, grosse/kleine Fässer), daraus ergeben sich je nach Produzent mannigfaltige Ausrichtungen.

Der Amarone della Valpolicella zählt mit dem Barolo und dem Brunello di Montalcino zu den grossen Rotweinen Italiens². Ein gut gemachter

¹ Die Geschichte möchte, dass der erste „trockene“ Amarone 1974 bei [Bertani](#) erzeugt worden sei. Bis zu diesem Zeitpunkt waren die Amarone alle Recioto-Weine (also süss).

² Weltweit, wiederholt geführte Umfragen zeigen, dass die Weinkonsumenten stets die drei gleichen Appellationen nennen, wenn sie gefragt werden, welche italienischen Anbaugebiete sie am meisten kennen: Barolo, Brunello di

Amarone bei einem Kaminfeuer im kalten Winter, dazu ein Stück dunkle Schokolade³ oder auch eine anständige Zigarre, das lässt einen beseelt in den flauschigen Wohnzimmersessel versinken und alle Sorgen vergessen.



©Conorzio Vini della Valpolicella

Der Amarone wird zur Hauptsache aus drei Traubensorten gekeltert, der Hauptsorte Corvina, der Rondinella und der Molinara. Bis zu 15% erlaubt sind aber auch etliche weitere Traubensorten. Das qualitativ hochwertige Gut von vollkommen gesunden Trauben stammt vorzugsweise von Hügellagen und wird unmittelbar nach der Lese während etwa 3 bis 4 Monaten auf besondere Lattengestelle resp. Holzgitter in jeweils nur einer Schicht ausgelegt, was in gut belüfteten Räumen stattfinden muss. Die Trauben verlieren während der Trocknung ca. 30-40% an Gewicht, bevor sie beinahe schon als Rosinen gekeltert werden. Durch die Verdunstung werden Aroma und Extrakt konzentriert und der Zuckergehalt nimmt wesentlich zu. Die Gärung danach dauert rund 45, manchmal bis zu 90 Tage. Ausgebaut wird der Wein über mehrere Jahre in grossen Holzbotti-

Montalcino und, nicht zuletzt, Amarone lauten die Antworten.

³ Traditionellerweise trinken die Italiener ihre Amarone zum Nachtsch.

chen oder immer mehr in kleinen Eichenholzfässern. So entstehen im Idealfall konzentrierte, gehaltvolle, manchmal auch wuchtige und süsskompottige Rotweine von tiefer Farbe mit einem herrlichen Geschmacksreichtum und mit recht hohen Alkoholwerten von 14.5-17%. Der Name Amarone entstammt dem italienischen Begriff „amaro“, was „bitter“ bedeutet und im Abgang der Weine mehr oder weniger spürbar ist.

Die verschiedenen Jahrgänge im Rahmen der Verkostung (2003, 2004, 2006, 2007 und 2008) sind alle mit „sehr gut“ bewertet, das Jahr 2004 mit geringfügigen Abstrichen, weil etwas weniger konzentriert, dafür aber klassisch.



© [Conorzio Vini della Valpolicella](http://www.conorziovinidellavalpolicella.it)



Die Weine der Verkostung

Die Weine der Verkostung



© [Tedeschi Wines](#)

Amarone della Valpolicella „[La Fabriseria](#)“ 2003 Tedeschi

Undurchdringlich dichtes Purpurrot. Fast korpulentartige Süsse im Bouquet, auch etwas Zitrus und feuchter Waldboden. Im Gaumen konzentriert und kraftvoll, sehr vielschichtig mit tollen Aromen von Blüten und Kräutern. Sehr gut gelungener Amarone, welcher durch seine pflaumige Süsse besticht, was wiederum typisch ist für den Jahrgang 2003. Gerade dieses Glas Wein zusammen mit einem Stück schwarzer Schokolade vor dem Kaminfeuer – und die Welt scheint in Ordnung. 18/20.

Addendum Vinifera-Mundi: 18/20. Dieser Amarone aus einem sehr guten Jahrgang wirkt noch sehr jung. Also warten. Verführerische Süsse im nach Amarena schmeckenden Gaumen, tolle Frische, welche die Säure wunderschön balanciert. Kaufen! Tedeschi ist Mitglied der [Amarone Families](#).

Amarone della Valpolicella 2006 Tedeschi

Aufhellendes Granatrot. In der Nase rote Früchte, Kirschen und Erdbeeren. Im Gaumen dann eine gewisse Trockenheit zeigend sowie unaufdringliche Alkoholpräsenz und weiche Säure. Noch wenig entwickelter Wein mit leicht bitterem Extrakt im Abgang. Ganz nett, aber kein grosser Amarone. 16/20.

Addendum Vinifera-Mundi: 16.5/20. Bereits im Bouquet wirkt dieser Wein trocken. Unbedingt warten! Leder, aber auch tolle Erdbeerlikörnoten im Bouquet, ein Amarone, welcher unterschätzt werden könnte. Bittere Würzigkeit im mittellangen, leicht abtrocknenden Abgang. Parker bewertet diesen Wein mit 93/100, wobei wir an eine so hohe Note zweifeln. Die Zeit wird zeigen, wer sich geirrt hat. Nicht zuletzt möchten wir hervorheben, dass wir die Weine von Tedeschi und insbesondere den Classico Capitel Monte Olmi besonders schätzen.



Amarone della Valpolicella „Monte Lodoletta“ 2004 Romano Dal Forno

Wie kann man einen solch wunderbaren Wein beschreiben? Dieser Amarone spielt in einer eigenen Klasse. Tiefes Schwarzrot mit purpurrotem Schimmer. Die Farbe ist dermassen intensiv, dass sich das Glas rötlich einfärbt, wenn die Tränen herunterlaufen. Das herrliche Bouquet springt förmlich in die Nase. Man riecht Waldhonig und dunkle Pflaumen, Zimt und frische Eichenwürze. Im Mund dann feines Konfit, Lakritze und schwarze Bitterschokolade. Eine Aromapracht, die seinesgleichen sucht. Unglaublich reicher, kraftvoller Körper, ohne aber muskulös oder gar mastig zu wirken. Wunderbare Fruchtsüsse im endlos langen Finale. Eine Weinperle von perfekter Harmonie und königlicher Grösse, leider zu einem entsprechend hohen Preis! Spitzenklasse in jeder Beziehung. 19.5/20.

Addendum Vinifera-Mundi: 19/20. Kaufen (eigentlich wie alle Weine vom grossen Meister). 2005 produziert [Romano dal Forno](#) keinen Amarone. Er sei mit diesem Jahrgang nicht ganz begeistert, was dazu führte, dass die gesamte Ernte deklassiert wurde. Tipp: Kaufen Sie den Valpolicella 2005, welcher mit den Trauben des Amarone erzeugt wurde. Wir haben beide Weine im Newsletter Juni 2011 bewertet.

Amarone della Valpolicella 2008 Fratelli [Zeni](#)

Mittleres Granatrot. Das Bouquet nach süssen roten Beeren ist zunächst etwas kurz. Es ist aber wohl schwierig, unmittelbar nach dem Dal Forno aufzutreten. Im Gaumen vereinen sich frische Kirschen mit Pflaumen und der Amarone von Zeni wirkt angenehm vollmundig, im Finale dann eine feine Nobelbitterkeit aufweisend. Ein ausge-

wogener, trotz seiner Jugend schon sehr zugänglicher Amarone. 17/20.



©Carlo Ferragù

Amarone della Valpolicella 2006 [Carlo Ferragù](#)

Carlo Ferragù soll seinen Amarone ganz nach der Philosophie von Romano Dal Forno vinifizieren. Obwohl er dessen einzigartige Harmonie und Vollendung mit seinem 2006-er nicht erreicht, produzierte er hier einen ganz speziellen Amarone von berauscher Intensität. Zunächst fällt ein undurchdringliches, sehr dunkles Rubinrot auf. Dann ein ausgeprägtes, überschwängliches Nasenbild nach süßen roten und schwarzen Beeren und Zwetschgen. Im Gaumen Eichenholzwürze und wunderbare Kräuteraromen. Ein aussergewöhnlicher, rustikaler und ziemlich opulenter Wein. Sehr lang und mit viel Potential. 18.5/20.

Addendum Vinifera-Mundi: 18/20. Eigentlich hätte dieser Wein der Pirat sein dürfen. Wer kennt dieses (durch Parker noch nicht dokumentierte) Weingut in der Schweiz? Doch sind dessen [Weine](#) grossartig.



©Consorzio Vini della Valpolicella



Amarone della Valpolicella Case Vecie 2007 Brigaldara

Mittleres, eher helleres Granatrot. Jugendlicher, fruchtbetonter Wein mit deutlichen Cassis-Touch. Er Kommt noch etwas unreif daher und Tannine und Säure sind (noch) nicht rund. Mit Aromen von Feuerstein und Schleckstengel wirkt er leicht künstlich und zeigt im Abgang feine Bitterstoffe. Immerhin ein gewisses Potential aufweisend. 16/20.

Addendum Vinifera-Mundi: Der Case Vecie ist der "Grand Cru" von Stefano Cesari und dies widerspiegelt auch, dass dieser Wein immer wieder von Gambero Rosso mit "3 bicchieri" gekrönt wird. Der Jahrgang 2000 des Amarone Case Vecie, des besten Weins der [Azienda Brigaldara](#), welche Mitglied der [Amarone Families](#) ist, hatte uns September 2010 entzückt. Hingegen hatte uns der Jahrgang 2005 etwas enttäuscht. Wir freuen uns umso mehr, diesem Wein auf einem hohen Niveau zu begegnen. Allerdings müsste dieser Wein noch mindestens fünf Jahre vor der ersten Trinkreife ruhen. 17.5/20. Vorsicht: Unter den zehn TeilnehmerInnen der Verkostung hat ein einziger den Wein mit einer so guten Note bewertet. Erneut wird die Zeit zeigen, ob sich dieser Wein zu einem sehr guten Wert entwickelt.



Amarone della Valpolicella 2008 von Lidl

Mitteldunkles Rot mit lila Schimmer. Fruchtbetontes, sehr angenehmes jugendliches Bouquet. Im Gaumen Korinthen sowie Rauch- und Teernoten. Dichter Körper mit präsenten, aber feinen Gerbstoffen. Ein unkomplizierter, gut gelungener und äusserst preiswürdiger Amarone. 17/20.

Addendum Vinifera-Mundi: In der aktuellsten Ausgabe vom Weinseller bewertet Chandra Kurt diesen Amarone mit 16/20 (siehe Schweizer Familie vom [5. Oktober 2010](#)). Wir haben ihn gekauft und neu verkostet. Unsere Bewertung bleibt bei 16.5/20. Eine tolle Überraschung und ein gnadenloser Beweis dafür, dass Voreingenommenheiten und Klischees nicht auszurotten sind. Vorsicht: Wenn dieser Wein keine Komplexität aufweist, dürfte er trotzdem allen Portweinsliebhabern gefallen. Insbesondere der Preis dieses anständigen Erzeugnisses dürfte die normalen Konsumenten begeistern.

Amarone della Valpolicella 2008 Monte Zovo

Jugendliches, mittleres Granatrot. Reifende, rote Kirschen sowohl in der Nase als auch im Gaumen. Feine Buttertöne im eher leichten Körper und etwas alkoholisch. Der Wein sucht noch seine Harmonie. Ob er diese je erreicht? 15.5/20.

Addendum Vinifera-Mundi: Der preiswerte Amarone von [Denner](#). Die Jahrgänge 2003 und 2006 des Amarone Riserva von [Monte Zovo](#) wurden durch [Luca Maroni](#) mit 86/100 bewertet.

Amarone della Valpolicella Costasera 2007 Masi

Leuchtendes Rubinrot mittlerer Intensität. Recht dichtes, jugendliches Nasenbild mit Kirschfrucht und schöner Würzigkeit, was sich im Gaumen bestätigt. Dazu Kandisnoten, Pfeffer, dunkle Schokolade und Riccola. Hat gutes Alterungspotential. 16.5/20.

Addendum Vinifera-Mundi: [Masi](#) ist Mitglied der [Amarone Families](#). Das Weingut schafft es, die anspruchsvollsten (komplexesten), aber auch die kommerziellsten (bekömmlichsten) Amarone zu produzieren. Wo ist aber der Zusammenhang zwischen dem gastronomischen Costasera und den genialen Campolongo di Torbe und Mazzano, ja sogar dem spannenden Serego Alighieri?

Der „Pirat“, ein Amarone aus Neuseeland: Retico 2003 [Vin Alto](#) Winery, Auckland

Der Retico ist der erste „Amarone“ aus Neuseeland. Er wurde unter fachkundiger Anleitung des Produzenten Masi identisch nach dem Veroneser Vorbild produziert. Der wesentliche Unterschied zu einem Amarone sind jedoch die verwendeten Traubensorten: Merlot, Cabernet-Franc und Montepulciano. Der Retico wurde nach seinem Erscheinen von einer Fachjury zum besten Wein Neuseelands gewählt.

Bei der Verkostung lässt sich diese Auszeichnung jedoch schwer nachvollziehen. Die Farbe ist relativ hell mit bräunlichem Rand. Immerhin offenbart das Bouquet verhalten rote Früchte. Die Frucht klingt im Gaumen aber schnell ab und der Wein wirkt eindimensional, mit wenig Charakter und auch weit gereift. Angesichts des Preises und der Neuseeländischen Lobpreisung kann es sich nur um eine schlechte Flasche gehandelt haben. (Ohne Bewertung)

Die Verkostung brachte die Erkenntnis von ausserordentlich grossen Unterschieden in Stilrichtung und Qualität der Weine. Mindestens so krass sind denn auch die Preisunterschiede. Der mit Abstand teuerste Amarone ist von Romano Dal Forno, der spielt allerdings auch in einer eigenen Liga. Erstaunlich ist, dass man einen wirklich guten Amarone auch schon für unter CHF 20.- erhalten kann (Beispiel Lidl).

Autor: Hanspeter Saner
Layout & Lektorat: Jean François Guyard
2. Januar 2011

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.