

Amarone Families

Auf dem Weg zur optimalen Qualität

27. September 2010, [Hotel Baur au Lac](#), Zürich



Am 27. September 2010 stellten die zehn historischen Familien des Valpolicella-Anbaugebiets ([Allegrini](#), [Brigaldara](#), [Masi](#), [Musella](#), [Nicolis](#), [Speri](#), [Tedeschi](#), Tenuta [Sant'Antonio](#), [Tommasi](#) und [Zenato](#)) sowie zwei weitere traditionsreiche Weingüter ([Begali](#), [Venturini](#)) ihre repräsentativsten Erzeugnisse in Zürich vor. Neben dem Barolo und dem Brunello ist der Amarone der drittbekannteste Wein Italiens. In einer Zeit, in der viele italienische Winzer wegen der aktuellen Krise anscheinend bereit sind, die Qualität zu Gunsten tieferer Tarife zu opfern, wollen die Amarone-Erzeuger reagieren. Dank der Gründung Juli 2009 des Vereins „[Amarone Families](#)“ sollen gemeinsame Massnahmen zwecks der Aufrechterhaltung des qualitativhochwertigen Niveaus des Amarone ergriffen werden. Die Absichten und Ziele der Amarone Families wurden in einem [Manifest](#) protokolliert. Die Familien stellen 55% des Gesamtwertes des Amarone her und nehmen damit mehr als 40% des gesamten Amarone-Marktes ein.

Im Verlauf der letzten Jahre ist die Produktion von Amarone deutlich gestiegen. Von 9Mio. Flaschen im 2006, 12Mio. im 2007, ist sie 2008 auf 16Mio. Flaschen gewachsen. Hingegen ist der Preis des Liters im Verhältnis zu dieser Steigerung zerfallen. 2006 kostete ein Liter Amarone CHF 16.-, 2007 nur noch CHF 10.- und ein weiterer Preissturz wird für das Jahr 2008 erwartet.

Die wichtigsten Spielregeln, die die Mitglieder der Amarone Families einhalten, sind wie folgt:

Bereich	Offizielle Regel	Amarone Families
Mindestens Alkohol	14°	15°
Minimaler Trockenextrakt	24g/l	30g/l
Freigabe nach	24 Monate	30 Monate
Kleine Jahrgänge		Werden nicht abgefüllt



Dehumidifizierung

Standardmässig werden die Trauben Corvina, Rondinella sowie weitere, weniger bekannte Rebsorten wie Corvinone, ein Klon des Corvina, Oseleta und Rossignola (dafür ist der Molinara nicht mehr erlaubt) für die Herstellung des Amarones (, aber auch des Reciotos sowie des Passitos) verwendet. Sie werden nach der Ernte auf Holzgittern oder Luftmatten luftgetrocknet. Das Verfahren ist dementsprechend sehr teuer. Aus diesem Grund greifen immer mehr Winzer zum Verfahren der Dehumidifizierung. In einer geeigneten Zelle werden die Trauben mechanisch abgetrocknet, ohne an Qualität einzubüssen.



©Vino NYC

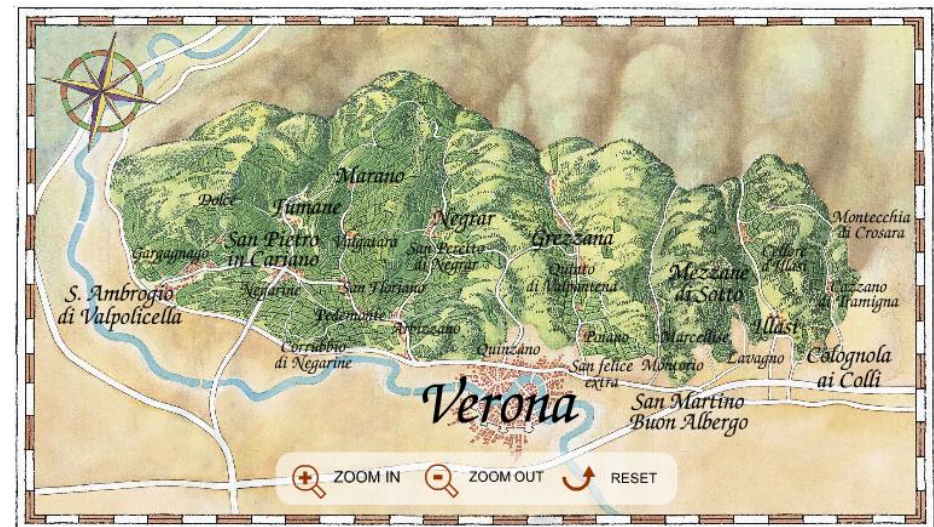
Die Veranstaltung fand in zwei Teilen statt.

- Im ersten Teil, welcher ausschliesslich für ein Publikum ausgewählter Weinexperten stattfand, wurden 12 grossartige Amarone verkostet. Dieser Teil wurde durch [Jens Priewe](#), dem berühmten deutschen [Weinexperten](#), Stefano Cesari, Vizepräsident der Amarone Families und Generaldirektor der Azienda Agricola [Brigaldara](#), sowie Carlo Speri, Geschäftsleiter von [Speri](#), moderiert und ausführlich dokumentiert. Stefano Cesari machte die Anwesenden darauf aufmerksam, dass „die Schweiz der zweite Referenzmarkt der Amarone nach Kanada, aber vor den Vereingten Staaten“ sei. Zusätzlich fügte der Vizepräsident des Verbands hinzu, dass „in diesem Land [in der Schweiz, Anm. der Red.] nicht nur mehr Wein als Bier konsumiert wird, sondern seine Bevölkerung auch dazu neigt, sich je stärker vom Qualitätsbier abzugrenzen, dass es ihre wirtschaftliche Flexibilität erlaubt“. (unklar)Bemerkenswert ist die Tatsache, dass die Amarone Families ihre Welttournee in Zürich anfangen, danach gingen sie am 4. und 5. Oktober 2010 in Toronto und am 6. und 7. Oktober nach New York.
- Der zweite Teil der Veranstaltung wurde für das allgemeine Publikum eröffnet und gab einen sehr ausgeglichenen Überblick über die grossartige Landschaft der Amarone-Weine. Insgesamt konnten 23 Amarone verkostet werden. Selbstverständlich wurden gewisse Weine der geführten Verkostung im Rahmen der anschliessenden Veranstaltung nicht mehr angeboten.

Auf den nächsten Seiten werden die Weine folgendermassen bewertet:

Die Bewertungen der Weine, die wir gemeinsam verkostet haben, entsprechen dem jeweiligen Durchschnitt der einzelnen Noten.

Weine, welche ausschliesslich in der geführten Verkostung ausgeschenkt wurden, bewertete dementsprechend ausschliesslich der Teilnehmer dieser spezifischen Degustation. Solche Weine sind angemerkt.



©Consorzio Valpolicella

Allegrini

Die Weine von [Allegrini](#) gehören eindeutig zu den grossen Klassikern der Appellationen, in welchen sie einzureihen sind: Das Weingut und zugleich der Vorzeigebetrieb, welcher jährlich um die 900'000 Flaschen abfüllt, besitzt in der Tat stolze Vertreter in den Appellationen Amarone, Valpolicella und Recioto. Gambero Rosso setzt Allegrini auf die fünfte Stelle der besten italienischen Weingüter. Es stimmt allerdings auch, dass Allegrini bereits 25 tre Bicchieri erhalten hat. Die [Geschichte](#) der Allegrini Agricola begann gemäss den Schriften im XVI. Jahrhundert. Zu diesem Zeitpunkt habe Allegrino Allegrini Wasser einer Quelle in der Nähe von [Fumane](#)¹, in der Provinz von Verona, benutzt, um seine Reben zu bewässern. Am Anfang des XVII. Jahrhunderts seien die Allegrini bereits eine wohlhabende Langutsbesitzerfamilie gewesen. Modern wurde das Weingut insbesondere unter Giovanni Allegrini. Er verbesserte nicht nur die Arbeit im Weinberg und die Vinifikationstechniken drastisch, sondern er entwickelte die solide Basis für eine internationale Vermarktung der acht Weine des Weinguts. Für jeden Liebhaber grossartiger Weine aus dem Veneto ist Allegrini eine unverzichtbare Adresse.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 1997

18/20

Undurchdringliche, sehr saubere Farbe. Spannendes, gewöhnungsbedürftiges erstes Bouquet wie hinter dem Pferdestall. Der Wein braucht sehr viel Luft, bevor er seinen sauberen aromatischen Ausgleich findet, was er auch mit unbestrittenem Erfolg schafft. Eventuell drei Stunden vorher entkorken. Verführerische, komplexe Nase nach Schokolade, Würze, sehr reifen Rot- und Schwarzbeeren und Blumen. Tiefe und Ausgewogenheit, Klasse und Eleganz. Die Frische wirkt wie ein Fluss, welcher durch eine fruchtbare Ebene fliesst. Breiter, extraktreicher, aber auch mitteldichter, vollmundiger, wiederum extrem ausgewogener und nicht zuletzt subtiler Gaumen, in welchem der Alkohol (immer ein relativ heikles Thema bei den grossartigen Amarone) zivilisiert vorkommt. Der Abgang dauert an und scheint sich nicht wirklich verabschieden zu wollen. Gigantisches Gesamtbild eines traditionell ausgebauten Amarone. Der Vergleich mit dem immer noch grossartigen 1988er, welcher am 9. April 2010 im Rahmen des Amarone Weinanlasses von Wein-Events mit einer Durchschnittsbewertung von 17.55/20 abschloss, erscheint mir nach wie vor korrekt, weil beide durch ihre beeindruckende Komplexität strahlen. Es stimmt allerdings auch, dass 1997 genauso wie 1988 grandiose Jahrgänge für die Amarone gewesen sind. Allegrini war mit dem Amarone 1997 einer der ersten Winzer, die die Technik der Dehumifizierung eingesetzt haben.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006

17/20

2006 war ein grandioser Jahrgang. Ein Wein, welcher trotzdem animiert! Aus eigener Erfahrung raten wir davon ab, die Amarone-Weine allgemein jung zu trinken. Dies gilt insbesondere für Winzer wie Allegrini, dessen Ergebnisse im Verlauf der Jahre eine unglaubliche Kraft und eine nicht zuletzt beeindruckende Komplexität entfalten. Zunächst wirkt der Amarone 2006 von Allegrini etwas langweilig, weil er seine eigenen Ressourcen (noch) nicht ausschöpfen kann. Wir haben Stefano Didio, Mitarbeiter der Agricola gebeten, unsere Gläser auf die Seite zu stellen und kamen später zurück. Mit strahlenden Gesichtern. Denn der Amarone, welcher noch viel Holz im Bouquet aufzeigt, offenbart einen richtigen, süsslichen Korb reifer Früchte (Beeren, Feigen, Cassis, gedörrte Mandeln, ...) sowie Bitterschokolade und Würze, wobei der Alkohol (16°) noch Zeit braucht. Mittlere Dichte im jungen Gaumen, unbedingt warten. Cremiger, aber auch samtiger Gaumen mit viel Feinessen, Aromen und Extrakt. Unbedingt kaufen und im Keller ruhen lassen. 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, and 5% Oseleta.

¹ Das Weingut Allegrini ist in Fumane angesiedelt.

Begali

Begali, so heisst das 8ha kleine Weingut, welches auf dem Hügel Castelrotto (in der Nähe von Verona), einer „der bedeutendsten Einzellagen der Valpolicella Classica“ (gemäss dem Gambero Rosso), angesiedelt ist. Jährlich werden um die 80'000 Flaschen abgefüllt und weltweit verkauft. Die Azienda wurde am Ende des Zweiten Weltkriegs gegründet, obwohl die ersten Flaschen unter dem eigenen Namen erst 1986 abgefüllt wurden. Sechs Weine werden heute erzeugt, wobei zwei davon Amarone sind.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Monte Ca' Bianca 2000	
17/20	<p>Dieser Wein wurde ausschliesslich in der geführten Verkostung ausgeschenkt. Der Sortenbestand beträgt 40% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella und 5% Oseleta.</p> <p>Rubinfarbe mit Ziegelreflexen. Frisches, ausgewogenes und florales Bouquet. Die zweite Nase wirkt besonders sauber. Bereits im Antrunk fällt die Säure auf, da sie fast aggressiv wirkt. Dementsprechend empfiehlt es sich noch zu warten, bis sie sich besser einbindet. Der vollmundige, elegante und ausgewogene Gaumen besitzt eine wunderschöne Würze und erweist sich als floral und fruchtig. Der Alkohol ist trotz seinen 16° schön eingebunden und der unendliche Abgang süsslich. Eine gelungene Einführung in die Welt der grandiosen Amarone.</p>

Amarone della Valpolicella Classico DOC Monte Ca' Bianca 2005	
16/20	<p>15'000 Flaschen wurden von diesem Jahrgang abgefüllt. 15.5° Alkohol. Pflaumen, Schwarzbeeren, Röstaromen im intensiven Bouquet. Gute Struktur im Gaumen, wobei dieser Wein eher langweilig wirkt. Gambero Rosso hat diesen Wein mit tre Bicchieri bewertet.</p>

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006	
15/20	<p>Der Sortenbestand besteht aus 65% Corvina, 30% Rondinella und 5% anderen Rebsorten, wie Corvinone und Oseleta. Modern ausgebaut. Frucht und Röstaromen im verschlossenen Bouquet. Gehaltvoller, frischer Gaumen. Warten!</p>



Brigaldara

Die 1929 gegründete, 45ha grosse Azienda Agricola [Brigaldara](#) befindet sich in San Pietro in Cariano, 20km entfernt von Verona. Stefano Cesari, der Winzer, gilt als unbestechliche Figur, welche sich durch das rasche Geld nicht beeinflussen lässt: Wenn das breite Publikum mal von einem spezifischen, besonders hoch bewerteten Jahrgang schwärmt, wartet er lieber mit dem 2004er auf die Beruhigung der Lage. Ein Weingut, welches deutlich mehr Aufmerksamkeit verdient, als es unsere Bewertungen glauben lassen könnten.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Case Vecie 2000	
18/20	<p>Dieser Wein wurde in der geführten Verkostung ausgeschenkt, konnte allerdings anschliessend wieder verkostet werden. Die Bewertungen schwankten zwischen 16.5 und 18/20. Aufgrund der günstigen Rahmenbedingungen der geführten Verkostung (mehr Zeit und vor allem deutlich mehr Ruhe als bei einem sehr besuchten Anlass) behalten wir ausschliesslich die erste Bewertung.</p> <p>Maulbeerfarbe. Konfitüreartiges, breites, ausgewogenes und süsses Bouquet mit vielen Früchten und Würze. Schönes Zusammenspiel zwischen dem Alkohol (16°), der Würze, den Tanninen im runden, üppigen Gaumen. Geräucherte Aromen und Rumtopf im Hintergrund. Langer, verführerischer Abgang, unbedingt warten.</p> <p>Dieser Wein wurde genauso wie seine Vorgänger mit 3 Bicchieri durch Gambero Rosso bewertet. Es stimmt allerdings auch, dass die Cuvée der beste Wein der Azienda ist.</p>

Amarone della Valpolicella Classico DOC Case Vecie 2005	
16.5/20	<p>15000 Flaschen wurden abgefüllt. 93 Parker-Punkte genügen dem Wein nicht, um aktuell ein günstigeres Gesicht zu zeigen. Leider...</p> <p>Der Case Vecie ist der beste Wein der Azienda.</p>

Amarone della Valpolicella Classico 2006	
15.5/20	<p>90 Parker-Punkte für einen Wein, welcher viel Frucht und Röstnoten, aber auch grüne Töne im Bouquet offenbart. Im aktuellen Stand wirkt der Gaumen noch nicht ausgewogen. Unbedingt warten.</p>



Jens Priewe

Masi

Ein durchaus seriöses Weingut, obwohl gewisse Erzeugnisse wohl eher für die breite Masse abgefüllt werden. Mit einer Rebfläche von über 520ha und einer Produktion von 4100000 Flaschen ist es leider unausweichlich: Weine wie der bekömmliche Campofiorin gehören einfach dazu. Dafür verfügt [Masi](#) über ein sehr anständiges Portfolio grossartiger Weine: Der Mazzano, der Campolongo di Torbe und unter gewissen Umständen der Costasera gehören zu den Weinen der Appellation, welche jeder Weinliebhaber in seinem Leben verkostet haben muss. Im Portfolio von Masi sind auch verkannte und doch spannende Weine zu finden. Toar, deren Rebstöcke auf einem vulkanischen Boden heranwachsen, ist einer davon. Nicht zuletzt gehören drei weitere Weingüter dem Portfolio zu: Serego Alighieri, Masi Tupungato (in Argentinien) und Bossi Fedrigotti (im Trentino). Leider haben wir bisher zu wenig Erfahrung mit den Erzeugnissen dieser drei Marken gesammelt, um sie vorzustellen.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 1990	
17.5/20	Die Verkörperung eines grossartigen Weins. Tolles Bouquet, tief und süss. Sehr reife Zwetschgen, Kirschen, Frische in der Mitte, ein Elixier. Üppiger und runder Gaumen mit Schmelz und einem erfreulichen Abgang. Wer mutig ist, wartet noch ein paar Jahre, um dann zu sehen, wie sich dieser Wein noch ein Mal weiter entwickelt. Ein Verkoster findet den Abgang eher langweilig.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2001	
17.5/20	Ein sehr vegetables Bouquet überreifer trockener Tomaten. Im Gaumen ist es gerade umgekehrt. Üppige, dichte, gute Struktur, Finesse und Eleganz, schöne Länge. Warten, wir sind überzeugt, dass sich dieser Wein sehr schön entwickeln sollte. Wir glauben zu wissen, dass das Bouquet wohl eher damit zu tun hat, dass ein Amarone immer sehr viel (Dekantier-)Zeit beansprucht. Darum die aktuelle Bewertung. Wir müssen ausserdem darauf aufmerksam machen, dass die vorgestellten Weine anscheinend nicht geprüft wurden: Schnell entkorkt, schnell serviert (in der Hoffnung, dass nicht alle Anwesenden merken, dass quasi jeder einzelne Stand eine relativ fragwürdige Flasche hatte).



Rosarino Serratore und Peter Müller (Bindella) stellen den Amarone 1990 vor

Amarone della Valpolicella Classico DOC Costasera 2006	
17/20	Eine Schönheit! Eine ähnliche Würze wie in den zwei vorherigen Weinen, reife Kirschen, florales Touch, eine erfreuliche Komplexität im Bouquet. Spielerischer Gaumen mit einer gewissen Nonchalance, welche gerade gefällt. Schöne Balance zwischen der Säure und der Frucht, sehr viel Schmelz und feingliedrige Tannine. Langer Abgang.

Musella

Aus schwer nachvollziehbaren Gründen bewertet Gambero Rosso die Weine der Azienda Agricola [Musella](#) systematisch mit zwei Bicchieri. In Italien gibt es viele solche Erzeugnisse, welche die Aufmerksamkeit der internationalen Weinliebhaber nicht anziehen. Doch verdient der Riserva deutlich mehr Anerkennung. Das 400ha grosse Weingut (mit 31ha Rebfläche) hat keinen Vertrieb in der Schweiz.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2000

15.5/20	16° Alkohol. Junge Farbe. Durchgegart. Opulentes, fettes Bouquet, welches aber irgendwie stinkt. Exzessiv parfümiert. erinnert an eine kokette Frau in einer Parfümerie. Zwar tief und komplex, aber alles in allem nicht wirklich überzeugend. Wieder verkosten. Gefälliger Gaumen mit süssen Tanninen. Spielt im Gaumen wiederum mit der Fruchtigkeit. Ruft einen Brasato hervor. Langer Abgang.
---------	--

Amarone della Valpolicella Classico DOC Riserva 2005

18/20	Warme Nase, in welcher die Frucht genauso auf leisen Sohlen schleicht wie eine Katze. Schliesslich zeigt sich das Bouquet verführerisch. Der Gaumen ist vollkommen, es herrscht eine Schönheit von der Balance zwischen der Süsse und der Säure bis zu den feingliedrigen Tanninen über die ideale Dichte.
-------	--



Nicolis

Amarone della Valpolicella Classico DOC Ambrosan 2000	
18.5/20	18 bis 20000 Flaschen Ambrosan werden jährlich abgefüllt. Sehr dunkle, ja fast schwarze Farbe mit Karminreflexen. Tiefes und öliges Bouquet, in dem eine schöne Würze und etwas Teer strahlen. Perfekt eingebundener Alkohol. Spielt bereits im Bouquet mit den Muskeln. Voluminös, aber auch finessenreich. Im Gaumen entwickelt sich eine beeindruckende Kraft, das Ganze ist noch sehr jung, es strömen Aromen von geräuchertem Fleisch. Eindeutig ein Kennerwein und nichts für die Laien. Kolossale Tannine stellen sich der delikaten Süsse gegenüber, es wirkt faszinierend. Lang anhaltender Abgang. Ein Muss in jedem Keller.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Ambrosan 2004	
14/20	Falsche Flasche? Flüchtige Nase, volatile Süsse (Nagellacke) dann viel Holz (nicht getoastet), irgendwie erinnert der Wein an ein Sägewerk, in dem der falsche Film gedreht wurde. Unbedingt wieder verkosten.

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2005	
17.5/20	Geile Frucht im Bouquet, mittlere Dichte, eine Struktur, welche mit anderen Argumenten spielt als nur mit Muskeln. Delikate Tannine. Tolle Länge.



Fr. Alexandra Mattern stellt den Ambrosan 2000 vor

Speri

Amarone della Valpolicella Classico DOC Vigneto Monte Sant'Urbano 1997	
Keine Bewertung	Schwarze Farbe. Nasi Goreng mit Steinpilzen im Bouquet. Sojaöl. Unbedingt zwei bis drei Stunden im Voraus dekantieren. Zweite Flasche: Wieder sehr vegetabil, etwas Maggiwürze (dezent), so wie Fleischwürze. Trocken. Schnell weg. 15/20
Amarone della Valpolicella Classico DOC Vigneto Monte Sant'Urbano 2004	
15/20	Kommerziell. Eine erstaunliche Mischung reifer Kirschen und Tomaten. Guter, männlicher Körper. Es wird interessant sein zu sehen, wie sich dieser aktuell relativ unauffällige Wein entwickeln wird.
Amarone della Valpolicella Classico DOC Vigneto Monte Sant'Urbano 2006	
16.5/20	Besitzt ein Wein, welcher mit derartigen Tanninen beladen ist, überhaupt eine Lagerfähigkeit? Die Bordeaux-Liebhaber werden darauf aufmerksam machen, dass der Jahrgang 1988 ein ähnliches Problem hatte...

Tedeschi

Amarone della Valpolicella Classico DOC Capitel Monte Olmi 2000	
18/20	Schöne Farbe. Umballtes, freundliches Bouquet, vielleicht zu „obvious“, dürfte sich aber weiter entwickeln. Schöne Schokoladennoten. Allerdings hedonistisch. 15° Alkohol, perfekt eingebunden. Ausgewogener, vollmundiger Gaumen, eine delikate Struktur. Klares Tanningerüst, welches ein wunderschönes Zusammenspiel mit der Würze, der Süsse und der Frucht zusammenbildet. Dieser Wein besitzt grundsätzlich alle Eigenschaften (Extrakt, Alkohol, Schmelz,...) eines richtig gelungenen und erfreulichen Erzeugnisses. Vielleicht ein Widerspruch aber dieser Wein, welcher sehr vorteilhaft altern dürfte, profiliert sich als burgundischer Amarone. Zweite Flasche: Schön gereiftes Bouquet. Sehr gute Balance zwischen der Säure und der Süsse, gute Dichte. Sehr langes Finale 18.5/20

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006	
18/20	Jung, frisch und durstlöschend. Mittlere Dichte, mittlerer Abgang. Spasswein ohne Komplex, was ihm eigentlich sehr gut gelingt.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Capitel Monte Olmi 2006	
18.5/20	Verschlossenes Bouquet. Allesamt war der 2006 bei der Vertikalverkostung von Caratello im Dolder Grand deutlich besser. Schöne Länge

Tenuta Sant'Antonio

Amarone della Valpolicella Classico DOC Campo del Gigli 2000	
18/20	Schöne dunkle Farbe. Sehr expressives Bouquet, Rosinen, Rumtopf, Minzschokolade, Frucht im Hintergrund,... Füllig und tief, elegant und kompakt. Also ein grossartiger erster Eindruck. Der Gaumen bestätigt uns in unserer Begeisterung: Saftig und harmonisch, flüssig und dicht, alle Komponenten bilden ein grossartiges Zusammenspiel, die Würze im Abgang verführt zum richtigen Zeitpunkt, das Ganze ist sehr zivilisiert, der Wein probiert nicht, sich mit Scheinargumenten zu profilieren. Vielleicht wirkt der Abgang nach einem solchen Spass bereitenden und strukturierten Gaumen etwas kurz, aber die hedonistische Seite ist derart überzeugend, dass diese Lücke gerne verziehen wird. Dürfte aufgrund der grosszügigen Säure auch schön altern.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Selezione A. Castagnedi 2006	
17/20	Schöne Frische, Mineralität (Graphit). Mittlere Dichte, gute Struktur, schöne Länge.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Campo del Gigli 2005	
17/20	Nase etwas überreif und vegetabil. Gaumen eher enttäuschend, mittellang. Für eine Einzellage müsste er mehr bieten. Verschluss.

Tommasi

Amarone della Valpolicella Classico DOC Tommasi 2000	
16.5/20	Zum Schwarz neigende Farbe. Alkopopartiges Bouquet, in dem empyreumatische sowie etwas zentrische Noten dominieren. Dennoch ein unerschütterlicher Saft, welcher den Eindruck übermittelt, nie sterben zu wollen. Guter Saft und tolle Säure, welche nicht nur Struktur, sondern auch Frische übermitteln. Diskrete Würze. Ein sehr subtiler Wein, welcher allerdings mitten im Gaumen bleibt. Elegante Frucht. Der Alkohol wirkt sauber und umhüllend im Gaumen, neigt aber dazu zu dominieren. Traditionell ausgebaut. Bereitet doch Spass.
Amarone della Valpolicella Classico DOC Tommasi "Ca' Florian" 2005	
18/20	Mineralischer, strukturierter, dafür weniger auf Süsse und mehr auf Eleganz eingestellt Sehr langer Abgang.

Venturini

Amarone della Valpolicella Classico DOC 1997

18/20

Kaffee, Mokka und vor allem enorm viel Frucht (Kirschen und wieder Kirschen) im tiefen, etwas brut de brut Bouquet. Spannenderweise bereitet diese Nase trotzdem viel Spass und wirkt ja sogar verführerisch. Etwas Kondensmilch. Riechen!!! Im Gaumen scheint er leicht über den Zenith zu sein, wobei sich das Ganze als gross, kompakt, ausgewogen beweist. Im Glas passiert was, der Wein lebt und animiert.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Campomasua 2005

17.5/20

ca. 6000 Flaschen jährlich.

Sehr frisch und animierend. Gutes Zusammenspiel zwischen der Säure und der Süsse Nicht so opulent. Guter Speisebegleiter. Schöne Länge. Dichte OK

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006

18/20

Flüchtige Säure (Nagellacke) in der Nase. Dies setzt den Wein etwas herab. Etwas Holz und Graphit. Mittlere Länge



Zenato

Amarone della Valpolicella Classico DOC Riserva Sergio Zenato 1995	
17/20	Wirkt immer noch sehr jung. Frucht in Fülle und Menge. Im Hintergrund riecht es etwas nach Kuhstall. Ein Liebhaberwein. Ein schönes, uriges Dokument. Traditionell ausgebaut.

Amarone della Valpolicella Classico DOC Riserva Sergio Zenato 2004	
15/20	Graphit, gefolgt von Frucht in der Nase. Mittlere Dichte, leider aber auch zu schnell weg für eine Riserva

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006	
17.5/20	Leichte Struktur, aber toller Saft. Zweite Flasche: Sehr ausgewogene Nase , Frucht, Dichte + Würze, viel Holz. Gaumen: Mittlere Dichte, eher langweilig, es fehlt die Frucht, welche sich im Bouquet zeigte.



Jean François Guyard & Urs Senn
28. 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 verteilen.