



©Buglioni

Das 26. Concerto del Vino Italiano Eine dreitägige Veranstaltung von Caratello

Amarone Classico Riserva 2000-2013 Cantine Buglioni

Schon seit fast 30 Jahren versammeln sich die berühmtesten Persönlichkeiten, welche die italienische Weinwelt prägen, bei der jährlichen, im Frühling in Lausanne, im Herbst in Zürich stattfindenden Veranstaltung der bis im Ausland renommierten Weinhandlung Caratello. Sie freuen sich, ihre Kunden kennenzulernen und mit ihnen zu fachsimpeln. Dieses Jahr waren etwa 50 Weingüter aus allen italienischen Regionen persönlich vertreten. Geht es um weniger bekannte Anbaugebiete wie die Abruzzen oder die Marche oder um die international hoch angesehen Toskana Maremma und Centrale sowie das Piemont, sind alle anfangs September jedes Jahr immer wieder in Zürich. Neben der traditionellen Veranstaltung ([Link](#)) werden Workshops ([Link](#)), Gastroanlässe ([Link](#)) und sogar ein Konzert klassischer Musik ([Link](#)) abgehalten. In diesem Rahmen werden auch geführte Verkostungen, Workshops genannt, durchgeführt, welche einem begeisterten und neugierigen Publikum die Möglichkeit geben, nicht nur die Erzeugnisse einer Azienda, sondern auch deren Besitzer kennenzulernen. So haben wir dieses Jahr am Workshop mit Mariano Buglioni, dessen Cantina sich in Cariano, etwa 10 Kilometer von Verona entfernt befindet, teilgenommen.



©Caratello

Bilder einer Ausstellung

Bevor wir uns mit den Weinen der Cantina Buglioni befassen, möchten wir erste Eindrücke über die Veranstaltung von Caratello übermitteln. Besonders spannend waren die verschiedenen Barolo-Weine, seien es Weine der Poderia Aldo Conterno ([Link](#)), des im Sommer 2017 verstorbenen Domenico Clerico oder der noch nicht so bekannten Barbaresco-Produzenten und Gebrüder Francesco und Sergio Minuto des Betriebs Moccagatta ([Link](#)), sowie weitere Erzeugnisse aus verschiedenen Regionen der italienischen Halbinsel. Alle Weine, welche auf der Fotomontage auf der nächsten Seite vorhanden sind, können wir ohne Voreinhalte empfehlen. Sie sind selbstverständlich alle bei Caratello erhältlich ([Link](#)).



La Cantina Buglioni

Kein Interesse für kostenlose Trauben?

La Cantina Buglioni ([Link](#)) wird heute durch Mariano Buglioni geführt und gilt als eines der jüngsten Weingüter im Valpolicella-Gebiet. Alles begann im Jahr 1993, als der Vater von Mariano, Alfredo, zu diesem Zeitpunkt erfolgreicher Hersteller von Sportbekleidung mit einem Kundennetz von 50 massgebenden Warenhäusern, ein altes Bauernhaus im Herzen der Valpolicella, mit zehn Hektar Weinberge erwarb. Der Anfang war, kann man sagen, tragisch-komisch. Mariano konnte sich am Anfang der geführten Verkostung nicht zurückhalten, uns die Geschichte der Beziehung zu den alteingesessenen Produzenten des Gebietes zu erzählen. Als er prominente Winzerfamilien wie die Tommasi, Allegrini, Masi und Speri besuchte, um ihnen Trauben der lokalen Sorten Corvina, Corvinone, Molinara und Rondinella anzubieten, erwiderten diese, sie bräuchten diese nicht. Worauf Mariano antwortete, sie hätten gar nichts zu bezahlen, denn sie würden sie umsonst bekommen. Keine dieser Familien wollte diese Trauben, was dazu führte, dass sie alle bei Grosshändlern landeten. So kommen wir nun zur Kernfrage unserer Einleitung.

Wozu Amarone?

Selbstverständlich hätten wir unsere Frage auch anders formulieren können, wenn das Valpolicella-Anbaugebiet nicht ausschliesslich dazu diente, Amarone zu produzieren. Doch trifft unsere Feststellung keine andere DOC und DOCG auf so brutale Art wie eben, Amarone: Wozu diese Weine?

Klischees? Nicht immer

In der klassischen, italienischen Mahlzeit wird dieser Wein am Ende serviert. Also, um es so zu sagen, zum gleichen Zeitpunkt wie die Süssweine. Wer sich für die Entwicklung des Konsums dieser Erzeugnisse interessiert, kennt das Schicksal u.a. der Sauternes. Die meisten von ihnen sind Jahr für Jahr hervorragend, wobei aber niemand weiss, wann und wie sie genossen werden können. Was zu dieser ungeschickten Werbekampagne vor einigen Jahren geführt hatte, dass sie auch sehr wohl mit einem Mineralwasser im Stil von Perrier gemixt werden können.

Wünschen wir uns so eine Entwicklung für die Amarone-Weine? Zahlreiche davon sind alkoholbetont, äusserst körperreich und nicht zuletzt süsslich, so dass sie immer seltener zum westlichen Küchenstiel passen. Die Liebhaber solcher Brocken suchen dementsprechend Zuflucht bei Produzenten wie Quintarelli, Romano dal Forno und in geringerem Masse bei Allegrini, oder anders gesagt bei denjenigen, welche die besten Meditationsweine vinifizieren. Wer sich aber preisbewusst gibt, dürfte sich aufgrund der Tarife der Weine der zwei Ersteren enttäuscht zeigen, und übrigens: Wein darf nicht ausschliesslich dazu dienen, eine Zigarre im Winter neben dem Kamin zu begleiten.



Back to Buglioni

Die Cantine Buglioni ([Link](#)) unterscheidet sich unseres Erachtens nach im Sinne, dass sie Erzeugnisse produziert, welche sehr weit entfernt vom Klischee sind. Die organoleptischen Eigenschaften heben hervor, dass sie -wie es die Verkostung gezeigt hat - ideale Essensbegleiter sind.

1993 bis 2018

Celestino Gaspari

In den letzten Jahren entwickelte sich die Cantine Buglioni auf interessante Weise. Zunächst, wie wir es bereits erwähnt haben, versuchten sie die Trauben zu verschenken, aus welchen die Grosshändler entweder fruchtige Valpolicella oder dicke Amarone produzierten. Später entschied sich der Vater von Mariano Hilfe zu holen. Denn Alfredo und Mariano Buglioni hatten nicht mal eine Ahnung davon, welche Rebschere während der Ernte zu verwenden ist. Der letzte Jahrgang, welcher umsonst abgegeben wurde, war 1999. Sieben Jahre lang bezahlten die Buglioni Personal, darunter die Weinleser, etc., obwohl sie für die Trauben kein Geld erhielten. Sie nahmen 1999 mit dem bekannten Celestino Gaspari, der Schwiegersohn von Giuseppe Quintarelli, später Önologe und heute Inhaber der Azienda Zyme ([Link](#)) Kontakt auf, um möglichst viel über Weinbau zu lernen, wie z.B. den Weinkeller einzurichten um den ersten Jahrgang zu produzieren. Inzwischen war Mariano 29 Jahre alt geworden und er heiratete ein Jahr später und die Zeit war eingeläutet, im Weinbereich selbstständig zu starten.



©Buglioni

2000 bis 2005

Vom Jahrgang 2000 wurden 1000 Kisten produziert. 2002 stellten die Buglioni einen, vielversprechenden diplomierten jungen Mann aus dem önologischen Institut San Michele all'Adige im Trentino, Diego Bertoni ein, um die Weine zu vinifizieren. Bertoni arbeitet heute noch auf der Azienda.

2004 konnte der erste Amarone-Jahrgang der Azienda vermarktet werden. Kein Händler nahm das Projekt aber wahr. So dass die Buglioni 2005 als letzte Chance einen ihrer Läden in Verona als Weinbar umwandelten. Die schöne, mit schlichtem Mobiliar aus alten Fässern eingerichtete Osteria del Bugiardo wurde nach und nach zur Hochburg der Weinliebhaber. (seien sie Einheimisch oder Touristen). Die Händler, welche zuerst die Weine der Buglioni nicht wollten, besuchten die Bar und fanden die Weine gut, so gut sogar, dass sie nun mit Mariano arbeiten wollten.

2005 bis 2018

Das Weingut, dessen Weinberge sich ursprünglich auf vier Hektaren ausstreckte, misst heute nicht weniger als 49 ha.

250'000 Flaschen werden jährlich mit der eigenen Etikette abgefüllt. Diese werden zum grössten Teil in Europa, aber auch in Amerika und in Asien vermarktet. Die Osteria del Bugiaro ([Link](#)) sowie das edle Familienrestaurant Locanda del Bugiaro ([Link](#)) setzen alleine ca. 5'000 Flaschen im Jahr ab. 2015 hat die Azienda die Konvertierung zur Bio Produktion eingeleitet, welche mit dem Jahrgang 2019 abgeschlossen sein wird.

Die Azienda Buglioni produziert neun Weine, darunter zwei Spumante, einen Weisswein, sowie sechs Rotweine, u.a. zwei Amarone, und einen Grappa. Sie sind zum grössten Teil bei Caratello ([Link](#)) erhältlich.

Die Weine werden möglichst naturnah vinifiziert. Die Trauben beider Amarone werden zum Beispiel natürlich getrocknet. Dies erfolgt in einer Halle, deren Wände bis aufs Maximum geöffnet werden können, damit die externe Luft die Trauben austrocknet.



Beide Fotos: ©Buglioni



Die Verkostung

Die Verkostung hat unter der Leitung von dipl. Ing. agr. Hans Bättig, Lehrbeauftragter an der ZHAW in Wädenswil stattgefunden. Die Weine wurden selbstverständlich nicht blind ausgeschenkt, da es für die anwesenden Interessenten darum ging, das Weingut, dessen Philosophie und Geschichte kennenzulernen und nicht zuletzt dessen Prestigewein in verschiedenen Jahrgängen zu verkosten.

An dieser Stelle möchten wir uns bei Ueli Schiess, Mariano Buglioni und nicht zuletzt bei Hans Bättig ganz herzlich bedanken, uns die Möglichkeit gegeben zu haben, an diesem Anlass teilzunehmen. Wir hätten uns für einen anderen Workshop entscheiden können, das Programm von Caratello ([Link](#)) war besonders ansprechend. Aber Buglioni ist in der Schweiz und bestimmt auch allgemein im deutschsprachigen Raum nicht so bekannt. Die Cantina entspricht also genau dem, was wir am liebsten machen: Trouvaillen entdecken, über sie schreiben und den neugierigen Weinliebhaber möglicherweise zeigen, dass es neben den bewährten Titanen noch viel Platz für durchaus begabte und sympathische Produzenten gibt.



Amarone Classico Riserva 2000

2000 gilt als erster Jahrgang in der modernen Geschichte der Cantina.

Eine Assemblage, anscheinend wie die anderen Jahrgänge, von 60% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Oseleta und 5% Croatina.

Durchaus ansprechende, konzentrierte und relativ zarte Nase mit einer guten Tiefe. Wirkt zwar nicht mehr jugendlich, bereitet aber richtig Spass dank seiner feinen, grosszügigen Fruchtigkeit nach ausgereiften, roten und dunklen Beeren und Kirschen, Gewürzen, Likör roter Beeren, etwas Tabak. Nach einer Weile zeigt er sogar noch eine gewisse Jugendlichkeit. Aufgeschlossener, mittelkomplexer Gaumen, spielt in einer anderen Liga als diese karikaturistischen Amarone mit einer überschwänglichen Süsse. Hier ist sie elegant, diskret und sinnlich. Gute, stützende Säure. Ausgewogene, üppige, vollmundige Struktur, nicht demonstrativ, sondern elegant und sogar finessenreich. Anhaltende Länge. **17.25/20** (90/100).



Hans Babits und Mariano Buglioni im regen und sehr informativen Austausch im Sinne der Teilnehmenden der Verkostung. Jahrgänge wie 2000, 2003, 2007 und 2011 wurden mit dem Publikum interaktiv erörtert.

Amarone Classico 2003

16% Alkohol. Jede Weinliebhaberin und jeder Weinliebhaber erinnert sich an die Dürre und die Hitze im Jahr 2003 und hatte davor Angst, dass die Erzeugnisse aus dem Jahrgang nichts werden und sehr lange gebrannte Noten aufweisen würden und nicht über ein gutes Lagerungspotential verfügen würde. Zwei Befürchtungen, welche dieser Amarone der Cantina Buglioni beseitigt.

Die aufgeschlossene, elegante und einladende Nase bietet frische und ausgereifte, schwarze Beeren sowie Akzente von Dörripflaumen. Saftige Kirschen und ein Hauch schwarzer Schokolade ergänzen das Aromaspektrum. Rundum sinnlich. Frischer, komplexer, saftiger und harmonischer Gaumen, welcher genau wie beim 2000er nicht demonstrativ wirkt. Pfeffrige Noten im anhaltenden und ausgewogenen Abgang. Ein richtiger, italienischer Charmeur. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Amarone Classico 2004

16% Alkohol.

Frisches, elegantes, tiefsinniges und aufgeschlossenes Bouquet mit vielen, schwarzen Beeren, darunter Brombeeren und Johannisbeeren, ja sogar einem Hauch Heidelbeeren, aber auch schwarzer Schokolade. Die Nase ist eigentlich ziemlich introspektiv, was dem Wein auch Charme verleiht. Zarter Antrunk. Saftiger, komplexer, eleganter Gaumen mit schwarzen Beeren und allen Aromen, welche bereits in der Nase vorhanden sind. Die Tannine sind feingliedrig und doch konzentriert, die Säure ist sehr gut eingebunden. Viel Geschmack und Genuss. Der würzige Abgang zeigt noch einen jungen Charakter. Rundum modern, aber auch gekonnt vinifiziert. Nichts eilt, um ihn zu trinken. **17.25/20** (90/100).



©Caratello

Amarone Classico 2005

Was für ein wunderschöner Wein! Frische, kräftige, tiefgründige und nicht zuletzt ausgewogene Nase mit saftigen, schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und etwas Brombeeren und einem Hauch reifer Pflaumen als Tüpfelchen aufs i. Die weiteren Düfte gehen von feiner Würze bis zu braunem Rohrzucker und Johanniskör. Der Gaumen ist reintonig, üppig und vollmundig, konzentriert und doch elegant, die Säure widerspiegelt die Eigenschaften des Jahrgangs, zum Beispiel Hitze, und verleiht dem Wein eine sehr gute Frische. Süßliche Komponenten kommen zur Geltung und tragen zur Komplexität bei. Aus irgendeinem Grund kommt die Mineralität, welche bei den vorherigen Jahrgängen zum Teil fehlte, nun zum Vorschein. Feiner, anhaltender Abgang. Mariano Buglioni sagt über den 2005er, dass sich die Reben durch die Sterne hätten inspirieren lassen. **17.75/20** (92/100).

Amarone Classico 2007

Breites, aufgeschlossenes, tiefgründiges Bouquet, welches buchstäblich imponiert. Und zwar derart, dass die einzelnen Düfte erst später auffallen. Es strömen dann Brombeeren und Brombeergelee sowie reife Pflaumen, Tabak, Karamell und etwas Minze aus dem Glas aus. Etwas rote Beeren lassen sich aber auch wahrnehmen. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und das Bouquet wirkt sehr komplex. Breiter, saftiger, frischer Gaumen mit üppiger, konzentrierter und ausgewogener Struktur, süßlichen Elementen wie eingemachten Kirschen, perfekt eingebundener Säure und einem sehr langen Abgang. Mariano Buglioni hat hinzugefügt, dass neues Holz eingesetzt wurde, damit die Aromen richtig zur Geltung kommen. Jetzt auf dem Punkt und trotzdem noch haltbar **18/20** (93/100).

Amarone Classico 2008

Obwohl dieser Wein genauso präzise und reintonig wie die vorherigen Jahrgänge wirkt, bleibt er aktuell verhalten. Es ist sogar empfehlenswert, die Flasche drei bis vier Stunden im Voraus zu entkorken, um diesem Erzeugnis zu helfen, sein Gesicht etwas zu zeigen. Zum aktuellen Zeitpunkt bietet es sogar mehr im Gaumen als in der Nase. Schwarze Beeren, Pflaumen, Blumen und etwas Mandeln lassen sich jedoch wahrnehmen. Im Gaumen wirken gewisse Komponenten gereift. Doch ist auch ersichtlich, dass 2008 genauso regnerisch wie 2011 gewesen ist. Bitterer Abgang. Rundum ein Amarone mit einer eigenen Persönlichkeit. Aktuell **16.5/20** (86/100). Potentialbewertung **17.5/20** (91/100).

Amarone Classico 2009

Mit diesem Jahrgang ändern die Buglioni ihre Strategie. Es geht nun darum, die Frucht mehr zur Geltung zu bringen. Darum werden die klassischen 225 lt. Fässer durch grössere ersetzt, welche 500 bis 5000 Liter enthalten können.

Feine, frische, sehr appetitliche Nase, dicht und tief, durchaus gastronomisch. Die Düfte in der Nase entsprechen denjenigen im Gaumen, schwarze Kirschen, Pfeffer, Kräuter und nicht zuletzt blumige Komponenten strömen aus, und man könnte sich noch eine Weile mit diesem Bouquet beschäftigen. Die Komplexität ist daher sehr gut. Der Mund ist frisch, geradlinig, straff und geschliffen. Gute Mineralität. Sehr langer Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Amarone Classico 2010

17% Alkohol. Selbstverständlich beeindruckt bzw. beunruhigt so eine Zahl. 17% Alkohol erwartet man üblicherweise von einem leichten Portwein, einem Tawny zum Beispiel, aber bestimmt nicht von einem Amarone. Doch sind diese 17% in der Nase genauso wie im Gaumen hervorragend eingebunden. Aus dem Glas strömen konzentrierte, aufgeschlossene, breitschultrige Düfte reifer Pflaumen, Dörripflaumen, schwarzer Oliven, saftiger Kirschen, dunkler Schokolade und nicht zuletzt von Minze. Frischer, konzentrierter, dichter und harmonischer Gaumen mit viel Saft, Geschmack mit einer weiteren Komplexität, welche durch den Brombeerlikör, die trockenen Früchte, u.a. Feigen und Rosinen, aber auch durch Unterholznoten verliehen wird. Feingliedrige und doch dichte Tannine. Ein grossartiger Erfolg. Nichts eilt, um diesen Klassiker zu trinken. **18/20** (93/100).

Amarone Classico Riserva Il Lussurioso 2011

16.5% Alkohol.

Zunächst verschlossen. Mit der Zeit bietet die Nase Konzentration, Frische und Eleganz. Die Düfte reifer, roter Früchte überraschen im Vergleich zu denjenigen der anderen Jahrgänge, welche sich von einer dunkleren Seite zeigen. Ansonsten lassen sich auch Pflaumen, zum Teil Dörripflaumen, schwarze Schokolade, eingemachte Kirschen, , etwas Veilchen, ein Hauch Lakritze und eine sehr gute Würzigkeit wahrnehmen. Grossartige Eleganz, Finesse und Samt im geschmackvollen, mittelkomplexen Gaumen. Die Frucht ist reif, die Tannine seidig/samtig, verlangen aber auch etwas Zeit, die Säure stützt das Ganze und ist sehr gut eingebunden. Anhaltender, wiederum frischer Abgang. Folgt den vorherigen Jahrgängen sehr gut, was mir im 2012er gefehlt hat. **17.5/20** (91/100).

Amarone Classico Riserva Il Lussurioso 2012

16% Alkohol.

Im Vergleich zu den vorherigen Jahrgängen wirkt die Nase etwas kompliziert, es fehlt ihr an Punch und an Verführungspotential. Man weiss nicht ganz, wohin sie will. Schwarze Früchte, balsamische Noten, ein Hauch Lakritze, Kräuter und Würze gestalten das Aromaspektrum. Schwarze Schokolade ergänzt das Bild. Der Gaumen ist vollmundig, ausgewogen, üppig und mit einer spürbaren Säure ausgestattet. Spannend sind die Lakritzenoten, welche im 2011er in der Nase, nun im Gaumen erkennbar



sind. Ein gelungener Wein, wobei bei mir die Begeisterung nicht die gleiche ist, welche ich für die anderen Jahrgänge empfinde. Darum moderate **17/20** (88/100).

Dieser Wein kostet CHF 26.5 bei [Caratello](#) im 37.5 cl Format. Er ist ebenfalls in den 150cl und 300cl Formaten erhältlich.

Amarone Classico Riserva Il Lussurioso 2013

Obwohl 2013 kein grandioser Jahrgang für Amarone ist, besitzt dieser Wein ein unwahrscheinliches Verführungspotential. Was für eine generöse Frucht in der Nase, Dörripflaumen, Pflaumen, schwarze Kirschen, reife dunkle Beeren, Würze und sehr schön eingebundenes Holz gestalten das Bouquet. Dieses ist aufgeschlossen bzw. noch nicht verschlossen, breit, tief, komplex, frisch... Genauso wie bei allen anderen Erzeugnissen sind die Düfte ebenfalls im Gaumen vorhanden. Filigrane und doch konzentrierte Tannine, weiche Struktur, das ist Hedonismus pur, das ist unwiderstehlich. Der Alkohol und die Früchte sind ineinander verwoben, die Säure trägt das Ganze und dürfte eine lange Lagerung ermöglichen. Langanhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 38.5 bei [Caratello](#) im 75 cl Format. Er ist ebenfalls in den 37.5cl und 300cl Formaten erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
22. September 2018

Lektorat: Jean-Pierre Monsch

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.