



1960 Amarone - Bertani

FAL91

Im Bouquet typische Amaronearomen von Kirschenkompott, Rumtopf, Datteln und Gewürzen. Füllig und dicht im Gaumen, begleitet er Kaninchen- und andere Bratengerichte sowie kräftige Käse aufs Beste.

Dieser Amarone ist ein zeitloser Wein, der den einzigartigen Stil von Bertani darstellt. Hier wird die traditionelle Produktionstechnik "Aréle" (Rohrgeflechte aus Bambus) angewandt. Die Zementgärung und die Veredelung für mindestens sechs Monaten in großen Fässern machen sein Struktur stabil, so dass der Amarone ein sehr langlebiger Wein ist.

Lagerfähigkeit: 6–8 Jahre.

Falstaff: "Funkelndes, sattes Granatrot, orange Zunge. Duftet nach altem Leder, etwas Jod, erinnert an Whisky, Siegellacl und immer Dörrpflaumen. Erstaunliche Spannung am Gaumen, zeigt sich knochentrocken, feinmaschiges Tannin, im Final leichte Bitternote. "



Bertani

Bertani wurde 1857 gegründet und wird heute von Gaetano Bertani in der fünften Generation geführt. Von Anfang an wurde großer Wert auf Qualität und Fortschritt gelegt, so dass man durch das große Know-How über fortschrittliche Weinbautechniken und neue Rebsorten rasch auch viele Winzer außerhalb der Region beeinflusste. Der Hauptsitz des Unternehmens, die im 18. Jahrhundert erbaute Villa Novare, liegt idyllisch inmitten des Valpolicella-Gebietes. Sie ist von 50 Hektar Weinbergen umgeben und zählt zu den imposantesten Bauwerken der Region. Villa Novare ist jedoch nicht nur der administrative Hauptsitz des Weinguts, sondern hier findet auch heute noch die vollständige Vinifikation des Amarone (vom Trocknen der Trauben bis zum Ausbau im Holzfass) statt.

ITALIEN

Venetien

Venetien besitzt eine jahrhunderte alte Weinbau-Tradition und eine sehr große Vielfalt an Weinen, Trauben und auch Qualitäten. Das Land zwischen Verona und Venedig, Alpen und Adria, südöstlich vom Gardasee, bietet ideale Voraussetzungen für den Weinbau, was auf beeindruckenden 73.000 ha Rebfläche auch intensiv genutzt wird. (somit das drittgrößte Weinbaugebiet Italiens). Das mild-warme, mediterrane Klima mit den ergiebigen Niederschlägen schafft ideale Bedingungen für die Massenproduktion.

Fährt man auf der Autobahn vom Brenner kommend um Verona herum in Richtung Venedig, dann reiht sich an den Ausläufern der Alpen bis tief ins Flachland ein Anbaugebiet an das andere

Aber schon vor etlichen Jahren begannen Pioniere wie die Allegrinis, Masi, Quintarelli, Dal Forno, Pieropan, Maculan, Bisol, Serafini & Vidotto und einige andere mit der Konzentration auf Klasse statt Masse. Ihre Spitzenprodukte erzeugen sie nicht nur aus internationalen Rebsorten, sondern auch aus traditionellen - und sind mit beiden Produkten sehr erfolgreich. Vor allem diese Top-Erzeuger sind das Ziel der Weinfans aus aller Welt.

Große Rotweine wie Amarone und Recioto und fruchtige, frische Weißweine wie Soave und Prosecco bilden das Spektrum. Zwischen Gardasee im Westen und Padua im Osten liegen die 20 DOC Weinbaugebiete, u.a. Bardolino, Valpolicella, Soave, Breganze, Colli Berici und Colli Euganei. Nördlich von Treviso dann noch das Prosecco Gebiet. Alle diese Gebiete beeindruckt nicht nur durch ihre Weine, sondern auch durch Bilderbuchlandschaften, eine reiche Kultur und kulinarische Highlights.

Alleine Soave und Valpolicella liefern gemeinsam 40% der DOC-Produktion und besitzen die größte Dichte an Spitzenerzeugern. Aber auch in praktisch allen anderen Gebieten finden sich hervorragende Betriebe. Nicht zu vergessen: in Verona findet alljährlich die VINITALY, die wichtigste italienische Weinmesse statt.