

Der ideale Wein zu Pasta und Pizza

Der klassische Valpolicella ist eine Wiederentdeckung wert

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT) UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Im Veneto werden aus den Reb-sorten Corvina und Rondinella drei originelle Weine gekeltert: der Amarone, der Valpolicella Classico und der Valpolicella Ripasso.

Der Amarone, aus angetrockneten Trauben bereitet, ist in der gelungenen Version ein mächtiger, barocker Wein. Ein die Seele wärmendes Gewächs für Herbst und Winter. Der Valpolicella Classico ist der Basiswein des Anbaugebiets zwischen Verona und Gardasee. Ein preiswerter, vollfruchtiger, knackiger Tropfen für den Alltag, ideal zu Pasta und Pizza – eine seriöse Herstellung vorausgesetzt. Und der alkoholreichere, konzentriertere Ripasso schliesslich ist eine Art Zwitter – kein Amarone, aber auch kein einfacher Zechwein: Das Verfahren kräftigt den Valpolicella, indem der Jungwein nach der alkoholischen Gärung über den reichhaltigen Amarone-Trester gepumpt – «re-passiert» – wird.

Der Amarone boomt derzeit. Die Produktion ist rapide gestiegen. Damit fiel auch mehr Trester an, was wiederum die Ripasso-Produktion ankurbelte. Der klassische Valpolicella ging dabei fast vergessen. Ein guter Grund, sich seiner anzunehmen, das hiesige Angebot zu prüfen und die Weine zu degustieren.

Auf den teureren Ripasso-Valpolicella haben wir bei dieser Degustation bewusst verzichtet (und zwei Muster aussortiert, bei deren ungewöhnlicher Konzentration

der Verdacht auf den Einsatz von Amarone-Trester aufkam).

Das Fazit der Verkostung ist ambivalent: Nicht alle Weine konnten verborgen, dass ihnen die jüngste Entwicklung geschadet hat, dass sie von den Erzeugern vernachlässigt wurden. Von dünner Statur, begleitet von Bitternoten, zeigten sie durch grüne Aromen ungenügende Reife.

Wünschenswert wären mehr Valpolicella-Produzenten

Daneben gibt es aber auch den echten, zu Unrecht unterschätzten Valpolicella: den schnörkellosen, trinkfreundlichen Essensbegleiter. Produzenten wie Allegrini, Tedeschi, Masi – seit Jahrzehnten klingenden Namen des Gebiets – keltern auch in den erfolgreichen Amarone- und Ripasso-Zeiten Weine, die mit ihrer Unbeschwertheit und Bekömmlichkeit Spass bereiten. Es wäre zu wünschen, dass ihnen wieder eine breitere Winzerschaft Sukkurs leistet. Denn jeder Boom geht irgendwann zu Ende – auch der des Amarone.

Getestet wurden 14 Weine – im bewährten 20-Punkte-Schema und wie gewohnt blind, will heissen: in Unkenntnis des Etiketts. Bei gleicher Note rangiert die Flasche mit dem günstigeren Preis vorne. Weitere vier 15-Punkte-Weine konnten aus Platzgründen nicht abgebildet werden: Ninfco (12.90 Fr., über kueferweg.ch), Corte Rugolin (16.80 Fr.) und Le Rago-se (17.90 Fr. – beide über rutishauser.com) sowie Spéri (18.80 Fr., bei www.schuler.ch).



1. Valpolicella Classico DOC 2009, Allegrini
16,5 Punkte
14.80 Franken
Kräftiges, leuchtendes Rubin; einladendes, frischfruchtiges Bouquet, Kirschen, Rosinen; im Geschmack stoffig, würzig, frische rote Frucht, erfrischende, runde Tannine, saftige Säure, gradlinig; gute Länge. Eleganter, reintoniger, typischer Valpolicella.
► Paul Ulrich, Basel
Tel 061 338 90 90
www.ultrich.ch



2. Valpolicella Classico Lucchine 2009, Tedeschi
16 Punkte
13.20 Franken
Kräftiges, leuchtendes Rubin; fruchtbetontes, tiefes Bouquet/Noten von schwarzen Früchten (Kirsche, Cassis), grüne Peperoni; im Gaumen noch etwas unruhig, sauber, fruchtbetont, würzig, tanninbetont; nachhaltiger Abgang. Spannender, eigenständiger Wein mit Reifepotenzial.
► Caratello, St. Gallen
Tel 071 244 88 55
www.caratello.ch



3. Valpolicella Classico DOC Bonacosta 2009, Masi
16 Punkte
13.50 Franken
Dichtes, leuchtendes Rubin; eigenwilliges, ziemlich opulentes Bouquet, Rosen, Bittermandeln, Johannisbeeren, grüne Peperoni; im Gaumen kräftig, spürbares Tannin, gut integrierte Säure, Bittermandeln; leichte Bitterkeit im Finale. Typischer, charaktervoller Valpolicella.
► Bindella, Zürich
Tel 044 276 62 62
www.bindellaweine.ch

4. Valpolicella Classico Volpare 2008, La Giaretta

15,5 Punkte/13 Franken
Mittleres, leuchtendes Rubin; in der Nase verhalten, Kirschen, Johannisbeeren, grüne, vegetale Noten (Peperoni); im Gaumen mittelmäßig, würzig, wiederum grüne Noten, prägnante Säure, etwas trockenendes Tannin; mittlere Länge. Kräuteriger, säurebetonter Valpolicella.
► von Salis, Landquart
Tel 081 300 60 60
www.vonsalis-wein.ch



5. Valpolicella DOC 2009, Villa Canestrari, Terre di Lanöli

15,5 Punkte/14.90 Franken
Kräftiges, leuchtendes Rubin; Bouquet etwas dezenter, Himbeeren, Erdbeere, rote Kirschen, auch Banane, Bittermandeln; im Gaumen mittelmäßig, viel Primärfucht, passende Säure, weiche Tannine; mittlere Länge. Ansprechender, aber doch eher einfacher Sommerwein.
► Wyhus Belp, Belp
Tel 031 810 41 41
www.wyhusbelp.ch



6. Valpolicella Classico Vigneto Rafaël 2009, Tommasi

15,5 Punkte/17.80 Franken
Kräftiges Rubin; im Bouquet verhalten, beerig, Cassis, ein Hauch Eleu; im Gaumen gradlinig, fruchtbetont, knackig, grasige Note, Eleu, leicht grün; gute Länge. Insgesamt moderner, dichter Wein, womöglich mit einem Hauch Restsüsse.
► Martel, St. Gallen
Tel 071 226 94 00
www.martel.ch



7. Valpolicella DOC 2010, Zeni

15 Punkte/5.80 Franken
Leuchtendes Rubin; fruchtbetont, Kirschen, vegetale Note (grüne Peperoni), Bittermandeln; im Gaumen mittelmäßig, frischfruchtig, saftige, aber etwas aggressive Säure; leichte Bitterkeit im eher kurzen Abgang. Süffiger, sauberer, noch jugendlicher Wein, erstaunlich preiswert.
► Grössere Coop-Filialen
www.coopathome.ch



8. Valpolicella Classico 2009, Zonin

15 Punkte/11.50 Franken
Kräftiges Rubin; in der Nase verhalten, eher wenig Ausdruck, rote Beeren, Banane, vegetale Note; im Gaumen schlank, sauber, vielleicht etwas eindimensional, prägnante Säure, ein Hauch Tannin; bitter-herber Abgang. Ordentlicher, unauffälliger Alltagswein.
► Manor-Filialen
www.manor.ch

