



Veneto: Ripasso Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Juni 2021: Mit Marinella Camerani (Mitte), ihrer Tochter Federica (rechts) und dem Kellermeister Leonardo Garbuio im Rebberg. Die Weingärten werden biologisch bewirtschaftet, allerdings sind noch nicht alle zertifiziert.

Es ist immer wieder eine Freude, die tüchtige Winzerin Marinella Camerani in der malerischen, sanft hügeligen Landschaft des Valpolicella nahe des Weilers Mezzane di Sotto zu besuchen. Bei unserer Ankunft herrscht – was heuer nicht unbedingt selbstverständlich ist – strahlendes Sommerwetter und die ganze Belegschaft ist bester Laune. Marinella ist glücklich, den Lockdown einigermaßen gut überstanden zu haben: «Wir sind alle gesund und hatten keine Corona-Fälle. Zwar büsstet wir letztes Jahr zwanzig Prozent unseres Umsatzes ein, aber dank euch und einigen neuen Kunden im asiatischen Raum holen wir wieder auf.»

Die 63jährige Marinella ist ein echter Charakter und führt ihr Weingut nicht nur mit grosser Sorgfalt, sondern auch mit viel Respekt vor der Natur. Einen beträchtlichen Teil ihrer Lebensmittel produziert sie aus Überzeugung selbst, wie beispielsweise biologisch gezogenes Gemüse. Sie sagt: «Der Qualitätsunterschied zu üblicher Massenware ist gigantisch!» Was wir nicht wussten: Sie fühlt sich offensichtlich auch für das seelische Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Schmunzelnd erzählt sie: «Du glaubst es nicht, aber wir haben Leute hier, die haben noch nie ein Buch gelesen. Die sitzen in der Freizeit fast immer vor dem Fernseher. Das geht doch nicht! Also habe ich letztes Jahr beschlossen, mich alle drei Monate mit ihnen zu treffen. Jeder bekommt von mir vorgängig ein Buch zur Lektüre, das er dann der versammelten Runde vorstellen muss. Jene, die es besonders gut gemacht haben, erhalten einen Gutschein.»



2

2
Degustation auf dem Weingut.
Im Bild Tochter Federica, die sich
zusammen mit ihrer Mutter
Marinella um die Geschicke des
Betriebs kümmert.

3
Blick vom Weingut Richtung Verona.
Das Hotel Villa Zoppi in Colognola ai
Colli ist eine gediegene, empfehlens-
werte Adresse.

Zurzeit wird mit Hochdruck am Erweiterungsbau des Kellers gearbeitet, der bis zur Ernte fertig sein muss. Im Anschluss an dessen Besichtigung und nach einem kurzen Rundgang durch die Reben degustieren wir mit Marinella, ihrer Tochter Federica und dem Önologen Leonardo die aktuellen Weine. Mächtig, noch ein bisschen jung, zeigt sich der Thasio Amarone. Unser vor vier Monaten gefüllter Ripasso 2019 präsentiert sich bereits von seiner schönsten Seite: Es ist ein heiterer, fruchtbetonter Rotwein, der vortrefflich italienische Gerichte begleitet und die ländliche Idylle um Verona perfekt abbildet. Marinella lächelt verschmitzt und sagt: «Mein lieber *Swaaander*, du bist mein sympathischster und grösster Kunde, und ich würde mich nie im Leben getrauen, dir einen mittelmässigen Wein abzuliefern! In diesem Ripasso sind meine besten Valpolicella-Partien, die wir sorgsam im Holzfass reifen liessen.»



Ripasso Adalia (rot) 2019
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda
40% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella, 10% Molinara

Rubin mit Purpurreflexen; jugendliches, an rote Beeren erinnerndes Bouquet; elegant, beschwingt und äusserst attraktiv am Gaumen, sehr reizvolle, fruchtige Aromatik, mit schönem Nachhall. Ein Charmeur! Genussbereits, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab November 21 Fr. 19.40)