CORTE SANT'ALDA, Valmezzane

Im Jahre 1985 verwirklichte Marinella Camerani als dynamische, resolute junge Frau ihren Wunsch nach einer naturnahen Tätigkeit. Die 15 Hektar Weinberge liegen in luftiger Höhe direkt um das Gut herum, alle nach Süden zur Sonne hin ausgerichtet. Hier kann man tatsächlich von Weinbergen sprechen, denn die Hangneigung beträgt bis zu 30 Prozent. Das Gut hebt sich aber nicht nur geographisch von anderen Gütern der Region ab. Mit viel Fleiß, Energie und Respekt vor der Natur gelang es Marinella Camerani innerhalb weniger Jahre aus dem unbekannten Weinbaubetrieb einen der führenden Erzeuger des klassischen Valpolicella zu machen. Dabei ist sie selbst gar nicht die Traditionalistin, die alles Überlieferte ehrfürchtig pflegt, sondern eher eine Vordenkerin, die bereit ist, neue Wege einzuschlagen und beharrlich und konsequent weiter zu verfolgen, wenn diese zum gewünschten Erfolg führen, wie etwa die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Ihr Amarone zeigt nicht die bei vielen Altmeistern des Valpolicella üblichen markanten oxidativen Noten, sondern überzeugt durch eine klare, präzise Frucht. So hat sie in den letzten Jahren gleich mehrfach die begehrten Drei Gläser des Gambero Rosso für ihre Weine erhalten, und ihr MITHAS und noch mehr ihr MITHAS AMARONE avancierten zum Kultwein. Heute wird sie respektvoll als "Mamma dell'Amarone" bezeichnet!

Der Gambero Rosso adelte sie 2024 zum **Winzer des Jahres.**

Valmezzane Amarone 2016

Der Amarone ist sicher einer der ganz großen Weine Italiens, der weltweit eine große Anhängerschaft hat. Die biodynamisch gepflegten Trauben für den Amarone Valmezzane werden nach der Lese vorsichtig auf Matten gelegt und in einem luftigen Raum bis Dezember/Januar gelagert. Dort trocknen die Beeren rosinenartig ein, wodurch sich alle Aromen enorm konzentrieren. Die Gärung verläuft langsam, so dass die Beeren gut extrahiert werden können, und stoppt auf natürlichem Wege bei ca. 15 % Alkohol. Er wird dann in großen und kleinen Holzfässern ausgebaut. Charakteristisch ist die dezente Bitternote (amaro = bitter), die sich mit der restlichen Fruchtsüße herrlich vereint. Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen: Der Amarone ist ein trockener Wein, bei dem nur alles im Überfluss vorhanden ist. Sehr mächtig, mit gewaltigem Aromenspektrum, das bei jedem Schluck neue Entdeckungen zulässt, mit unendlich langem Finale. Großartige Zukunft.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2035**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	