

VOLL FRUCHT UND GESCHMEIDIGKEIT

Valpolicella ist ein heiterer Wein: fruchtbetont und saftig, ausgestattet mit weichem Tannin und feinem Trinkfluss. Da ist eine gute Flasche rasch leer. Wir haben ihn in den Varianten Valpolicella, Valpolicella Superiore und Valpolicella Ripasso getestet.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Auf den sanften Hügeln finden sich die besten Weinlagen.

Zwischen Gardasee und Verona gelegen, ist das Valpolicella eines der reizvollsten Weinbaugebiete Italiens. In den letzten beiden Dekaden gab es hier einen regelrechten Boom. Der große Erfolg hat eine Ursache: Amarone. Dieser mächtige, aus angetrockneten Trauben erzeugte Rotwein ist weltweit begehrt. Der große Erfolg des Amarone hat den ursprünglichen Wein des Gebiets leider in den Hintergrund gedrängt. Das ist schade, denn der Valpolicella ist ein saftiger Rotwein mit sanftem Tannin und feinem Trinkfluss. Er entsteht aus Corvina, Corvinone und Rondinella und einigen weiteren lokalen Sorten. Ein Valpolicella ohne weiteren Zusatz ist durch seine frische Frucht charakterisiert. Der Valpolicella Superiore ist die etwas kräftigere Variante und muss mindestens ein Jahr reifen. Dritter im Bunde ist der Valpolicella Ripasso. Er vergärt im Frühjahr ein zweites Mal auf den Schalen des Amarone, das gibt ihm Dichte und Geschmeidigkeit.

Als Siegerwein in der Kategorie Valpolicella konnte sich der 2018er von Cà dei Maghi durchsetzen. Dieses »Haus der Zauberer« ist Weingut, Restaurant und Landhotel in einem. Der junge Paolo Creazzi zeichnet seit einigen Jahren für die Weine des Familienweinguts verantwortlich. Knappe fünf Hektar bewirtschaftet er. Marinella Camerani zählt zu den engagierten Winzerinnen des Valpolicella. Ihren Betrieb Corte Sant'Alda im Mezzane-Tal östlich von Verona hat sie schon seit Langem auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Mitte der 1980er-Jahre bepflanzte Camerani ihren Weingarten »Macie« mit Corvina und Corvinone – als eine der Ersten im Gebiet im Guyot-System. Heute entstehen daraus die beiden »Mithas«-Weine: ein Amarone und ein Valpolicella Superiore. Tedeschi gehört zu den herausragenden Erzeugern im Valpolicella. Die Geschwister Antonietta, Sabrina und Riccardo Tedeschi betreiben das traditionsreiche Weingut in Pedemonte. Seit einigen Jahren besitzen sie aber auch Lagen östlich von Verona. Tedeschis »Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco« ist eine Wucht und begeistert mit vielen dunklen Waldfrüchten und geschmeidigem Mundgefühl. Genießen Sie Valpolicella! >

Valpolicella

92

● **Valpolicella Classico DOC 2018 Cà dei Maghi**
13 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot. An der Nase feine reife Erdbeeren unterlegt von Waldbeeren und Kirschen. Saftig und klar am Gaumen mit feinem Schmelz, zeigt klare Frucht nuances, ausgewogen und harmonisch im Finale, da ist die Flasche bald leer. **cadeimaghi.it; € 12,-**

91

● **Valpolicella Classico DOC 2018 Paolo Cottini**
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase deutlich nach saftigen baumgereiften Kirschen, satten Holunderbeeren, im Nachhall nach Holunderblüten. Am Gaumen mit zarter Creme, sehr saftig, spannt einen schönen Bogen, schlägt etwas quer, gute Länge. **Archetti, Bassersdorf; Marcellino, Herisau; Brussolo Vino, München € 8,-**

● **Nanfrè Valpolicella DOC 2018 Tenuta Sant'Antonio**
12,5 Vol.-%, VL. Leuchtendes, klares Rubinrot. In der Nase nach gezuckerten Kirschen, zarte Pflaume und etwas Veilchen. Saftiger Gaumen mit tänzelnder Säure, feines Spiel, hoher Trinkfluss, im Finale leicht salzig. **superiore.de; € 7,65**

● **BIO Iperico Valpolicella DOC 2018 Valentina Cubi**
12,5 Vol.-%, DV. Helles, durchsichtig leuchtendes Rubinrot. Knackig vegetabile Nase, sehr frisch, nach jungen Kirschen und Himbeeren, zartem Paprika, etwas Efeu. Sehr saftig mit lebhafter Säure, mittlerer Körper, leichtfüßig und klar, hat hohen Trinkfluss, wunderbar, wenn leicht gekühlt! **Smith & Smith, Zürich; Art Delikat Weingalerie, Aachen; € 12,-**

● **Valpolicella Classico DOC 2018 Monte del Frà**
14 Vol.-%, DIAM. Intensives, leuchtendes Rubinrot. Nach Amarenakirschen in der Nase, unterlegt von Gewürznelken, im Nachhall feine Brombeere. Zeigt sich herzhaft und zugänglich am Gaumen, dunkelbeerig, spannt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck, feines Tannin. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Landolt Weine, Zürich; Tamborini, Lamone; Wein 4 Senses, St. Gilgen; € 12,-**

90

● **Valpolicella Classico DOC 2018 Selùn**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach Granatapfel und etwas Blutorange, zeigt im Nachhall Nuancen von der Hagebutte. Am Gaumen saftig und mit leicht salzigem Touch bestückt, öffnet sich auf klarer Frucht, trinkt sich sehr gut. **selun.it; € 7,-**

● **BIO Valpolicella Classico DOC 2018, Monteci**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Einladende und herzhaft Nase nach reifer Erdbeere und Waldfrüchten. Saftig am Gaumen mit lebhafter Säure, zeigt



leicht salzigen Hinterton, trinkt sich fein, im Finale wiederum straffe Säure. **EW Vertriebs GmbH, Düsseldorf; € 7,-**

● **BIO Laute Valpolicella DOC 2018 Corte Sant'Alda**
12 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase deutlich nach Himbeeren und frischen Kirschen, wirkt jugendlich und fein. Am Gaumen getragen von zart vegetalen Noten, erinnert an einen Valpolicella von damals, zartes Tannin, knackig und saftig. **Smart Wines, Köln; Cave Blavignac S.A., Chavornay; € 9,-**

● **Valpolicella DOC 2018, Provolò**
13 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot mit opakem Kern. Süßlich anmutende Nase, nach reifen Waldbeeren, etwas Brombeeren, unterlegt von zarter Würze. Am Gaumen von guter Struktur, öffnet sich auf herzhaften Nuancen von Erdbeermarmelade, schöner Saft mit druckvollem Finale. **viniprovolò.com; € 13,-**

● **Valpolicella DOC 2017, Dal Cero**
14,5 Vol.-%, DIAM. Hell leuchtendes Rubinrot. Knackige Nase nach frischen Himbeeren, Kirschen, feine Würze mit nachhallendem Tomatenblatt. Am Gaumen leicht vegetabil mit knackigem Tannin und feinem Säurespiel, zeigt dann Noten von reifen Walderdbeeren, im Finale ausgewogen mit leichtem Nachdruck. **dalcerofamily.it; € 15,-**

● **Il Re Pazzo Valpolicella Classico DOC 2018, Terre di Leone**
13 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Deutlich kandierte Nase nach Amarenakirschen und eingelegten Pflaumen, würzig. Öffnet sich am Gaumen mit präsentem Tannin, leicht griffig, von mittlerer Länge mit festem Druck im Finale. **terredileone.it; € 16,-**

89

● **Valpolicella Classico DOC 2018 Guerrieri Rizzardi**
14,5 Vol.-%, DIAM. Sehr dunkles Rubinrot mit zart aufhellendem Rand. Zeigt in der Nase Nuancen von Hagebutten und frisch aufgegossenem Früchtete, zarte Johannisbeere. Saftiger Mundeintritt mit feinem Säurenerv, lebhaft und klar, zeigt guten Trinkfluss, im Finale zarte Nachrocknung. **Smith & Smith, Zürich; Aman & Merkle, Buchloe; € 9,-**

● **Valpolicella Classico DOC 2017 Rubinelli Vajol**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase floral, dann nach dunklen Beeren, feine Würze, rote Johannisbeeren. Am Gaumen mittlere Ausdruckskraft, zeigt sich mit feinem Säurenerv, saftig und klar, im Finale zarte Nachrocknung.

Divinum, Berlin; Meraner, Innsbruck; Vinus, Planegg; Weinschmecker, Ingolstadt; Siebe Dupf, Liestal; € 9,-

● **Sengia Valpolicella Classico DOC 2018, Meroni**
13,5 Vol.-%, NK. Hell leuchtendes Rubinrot. Offene Nase, leichte flüchtige Säure erkennbar, Kirschen und Waldfrüchte. Im Trunk sehr frisch und mit leicht salzigem Spiel, mittlere Länge, im Nachhall feinerwürzig. **Gattlen Weine, Seedorf; Viticolo, Zürich; € 12,-**

● **Valpolicella Classico DOC 2017 Montecariano**
12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase, deutlich nach Himbeeren und Rosen, Granatapfel und Hagebutten. Am Gaumen fruchtig und klar, zeigt feinen Schmelz mit zartem Tannin, gute Länge, im Nachhall leichte Trocknung. **La Carta dei Vini, München; Marvida GmbH, Basel € 12,-**

● **Pavajo Valpolicella Classico DOC 2017, Vigneti di Ettore**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot mit zart aufhellendem Rand. In der Nase fein gezeichnet nach reifen Waldfrüchten, untermalt von gut eingebundener Holzwürze. Saftig und klar am Gaumen mit druckvollem Spiel, öffnet sich auf dunklen Beeren-Nuancen, im Nachhall zarte Trocknung. **Vinelite, Meggen; Toscana Tours, Dillingen € 13,50**

Valpolicella Superiore

95

● **BIO Mithas Valpolicella Superiore DOC 2015, Corte Sant'Alda**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubinrot. In der Nase sehr fein gezeichnet, satte Brombeere, Waldbeeren, etwas Rauch, dann getrocknete Feigen, leicht balsamischer Ton. Öffnet sich am Gaumen wie aus einem Block, dicht und saftig, spannt ein elegantes Kleid auf, eng gewobenes Tannin, im Finale fester Druck. **Smart Wines, Köln; Cave Blavignac S.A., Chavornay; € 52,-**

94

● **La Fabriseria Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Tedeschi**
15 Vol.-%, NK. Intensives, sattes und dunkles Rubinrot. Feinwürzige Nase, nach Leder und Tabak, zeigt dann satte Ama-



renakirsche und Brombeeren, im Nachhall mineralischer Touch. Dicht und satt am Gaumen, öffnet sich auf samtigem Schmelz, breitet sich schön aus, fließt ruhig dahin, vielschichtig und lange im harmonischen Finale. **Consigliovini, Düsseldorf; VinElite, Meggen; Superiore, Dresden; € 34,-**

93

● **Figari Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Villa Spinosa**
13,5 Vol.-%, NK. Helles, leuchtendes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit zarten Nuancen von kandierte roten Früchten, dann reife Walderdbeeren, leichte Minze, sehr einladend. Am Gaumen sehr saftig und frisch, spannt sich mit trinkigem Zug fein auf, eleganter Säurenerv bis ins Finale. **Drexler, Freiburg; Vinothek Gernspitz, Leutasch; Regenbogen AG, Kiel; Tutto Vino der Weinladen, Linz; € 11,-**

● **Campo Denari Valpolicella Superiore DOC 2016, Pietro Zanoni**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach Hagebutten und Früchtete unterlegt von einem Hauch Würze. Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont, öffnet sich auf elegantem Trunk, eng gewobenes Tannin mit sattem Druck, harmonisches Finale.

Global Wine, Zürich; Eichelhardt's Weinkontor, Lüdenscheid; Vini Süd, Erlangen; Primavino, Konstanz; € 15,-

● **Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Tenuta Santa Maria**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Herzhaft Nase nach reifen Erdbeeren, satten Himbeeren und Kirschen, sehr fein gezeichnet, wirkt elegant. Zeigt sich am Gaumen saftig und klar, hat viel Frucht mit eng gewobenem Tannin, toller Druck im Finale. **Gottardi, Innsbruck; Di Gennaro, Stuttgart; € 18,90**

● **BIO Sant'Urbano Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Speri**
13,5 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit kompakter Frucht, fein gezeichnet, öffnet sich auf Waldbeeren und feinen Würzenuancen, einladend. Am Gaumen fruchtbetont auf dunklen Beeren, zeigt schönes Spiel, sehr gut ausgewogen und harmonisch, im Finale fester Druck. **speri.com; € 19,-**

92

● **I Lastari Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Aldegheri**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach sehr reifen Kirschen, etwas Würze, stark pfeffrige Töne

im Nachhall. Zeigt sich dann am Gaumen sehr saftig und klar, zieht sich mit feinem Bogen über die Zunge, bis ins Finale geprägt von ansprechendem Säurenerv. **Provita, Mülheim/Ruhr; Vino e Vita, Hannover; Weinkellerei Hammacher, Essen; Vinoteca Gardasee, Herdecke; Eckhart Weine, München; NORA Services AG, Zug; € 15,-**

● **Case Vecie Valpolicella Superiore DOC 2017, Brigaldara**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Rubinrot. Kompakte und einladende Nase, nach Brombeeren und Waldfrüchten, hat was von Eukalyptus, fein gezeichnet. Saftig am Gaumen mit feinem Schmelz, öffnet sich auf eng gewobenem Tannin, schönes Spiel mit viel Frucht, im Abgang feiner Druck. **Hawesko, Tornesch; Vini d'Amato, Basel; Borgovecchio, Balerna, € 15,-**

● **Maternigo Valpolicella Superiore DOC 2016, Tedeschi**
15 Vol.-%, NK. Tiedunkles, sattes Rubinrot. Duftende Nase, nach satten Brombeeren, Bitterschokolade, Lakritz, im Nachhall leichter Leder-Touch. Satter Gaumeneintritt mit leicht würzigem Bukett, spannt sich weit auf, satter Trunk, baut sich in vielen Schichten auf, druckvoll, sehr langes Finale. **Consigliovini, Düsseldorf; VinElite, Meggen; Schulz & Partner GmbH, Wien; € 25,-**

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95-100 Klassiker
- 93-94 ausgezeichnet
- 91-92 exzellent
- 88-90 sehr gut
- 85-87 empfehlenswert
- DIAM Verschluss aus gepresstem Korkgranulat
- DV Drehverschluss
- NK Naturkork
- VL Vinolok

Fotos: Shutterstock, Obimar Klein



● **Valpolicella Classico Superiore DOC 2015, Terre di Leone**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives und dunkles Rubinrot. Zeigt in der Nase zunächst florale Noten nach getrockneten Rosenblättern, dann reife Pflaume, satte Amarenakirsche. Am Gaumen feine Fruchtsüße, öffnet sich mit zart cremigem Spiel, spannt einen feinen Bogen, im Finale druckvoll. **terredileone.it; € 35,-**

● **BIO Casalvegri Valpolicella Classico Superiore DOC, Ca' La Bionda**
13,5 Vol.-%, VL. Dunkles, elegantes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit Nuancen von Kirschkonfitüre unterlegt mit etwas Himbeeren, im Nachhall frische Feigen. Saftiger Trunk mit schönem Säurenerv, öffnet sich auf satter Frucht, spannt einen weiten Bogen, gute Länge. **Vinaturel, Berg; Bindella, Zürich € 35,-**

91

● **L'Imperfetto Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Buglioni**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, sattes Rubinrot. Zeigt in der Nase deutliche Noten nach reifen Brombeeren und Amarenakirschen, schönes Bukett, im Nachhall zarte Minz-Schokolade. Am Gaumen von dunkler Beerenfrucht geprägt, spannt sich schön und elegant auf, im Finale fester Druck mit kompaktem Tannin. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Caratello, St. Gallen; € 12,-**

● **Campocroce Valpolicella Superiore DOC 2017, Tenute Salvaterra**
13 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Erdbeeren und süßen gereiften Kirschen, feiner Vanillezucker, Brombeeren. Geschmeidig und harmonisch am Gaumen, breitet sich schön aus, feiner Schmelz, saftig und klar. **tenutesalvaterra.it; Preis: k. A.**

90

● **Ràjo Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Cesari**

13 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren, unterlegt von etwas Rumtopf. Am Gaumen saftig und klar, spannt sich schön auf mit feiner Creme, gute Spannung mit harmonischem Abgang. **Vini Bee, Stabio; Brand Compendium, Delmenhorst; € 10,-**

● **Sedese Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Franchini**
14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Öffnet sich in der Nase feinwürzig mit feinen Holznuancen, dann reife Brombeeren und Kirschkompott, im Nachhall reife Zwetschge. Im Mund mit saftigem Tannin ausgestattet, spannt sich schön auf, satter Körper, im Finale feiner Druck mit minimaler Nachtröcknung. **franchinivini.com; € 13,-**

● **Capitel Nicalò Valpolicella Superiore DOC 2017, Tedeschi**
13,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, sattes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach Brombeeren, schwarzen Holunderbeeren und Pfefferminze. Saftig und satt am Gaumen, zeigt viel Schmelz, eng gewobenes Tannin, bleibt lange im Mund, im Finale druckvoll und leicht griffig. **Consigliovini, Düsseldorf; VinElite, Meggen; Schulz & Partner GmbH, Wien; € 14,-**

● **San Peretto Valpolicella Classico Superiore DOC 2016, Roberto Mazzi**
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot. Offenherzige und jugendlich wirkende Nase, nach frischen Kirschen und saftigen Himbeeren, zartes Salz. Am Gaumen saftig und klar, spannt sich mit toller Säure schön auf, zeigt feines Spiel und knackigen Trunk, im Finale zarte Nachtröcknung. **Kroll, Murnau; Räber AG, Zürich; € 15,-**

● **La Bandina Valpolicella Superiore DOC 2016, Tenuta Sant'Antonio**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, sattes Rubinrot. In der Nase zunächst würzig und zart fassig, öffnet sich auf Amarenakirschen und Pflaumen, hat was von Fumé, im Nachhall nach Kaffeeschokolade. Sehr satter Gaumen, auch hier wieder Noten

von Kaffee, getoastet, breitet sich weit aus, voller Schluck mit langem Abgang, wird im Finale leicht bitter. **tenutasantantonio.it, € 16,-**

● **Le Mattoline Valpolicella Superiore DOC 2013, Gini**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach sehr reifen Kirschen und edler Holzwürze, hat was von getrockneten Tomaten und Kokosnuss. Am Gaumen sehr kompakt und straff, zeigt satten Trunk mit leichter Creme, im Finale mit griffigem Tannin ausgestattet. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Vergani, Zürich; Caratello, St. Gallen; Preis: k. A.**

89

● **Valpolicella Classico Superiore DOC 2015, Monteci**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase offenherzig und einladend, zeigt schöne Kirschnoten, Himbeere, feine Würze. Am Gaumen saftig und mit frischer Frucht ausgestattet, bekommt im Nachhall einen leicht malzigen Touch, gute Länge mit griffigem Tannin. **EW Vertriebs GmbH, Düsseldorf € 8,60**

● **120th Anniversary Valpolicella Superiore DOC 2016, Sartori**
13 Vol.-%, NK. Dunkles und sattes Rubinrot. In der Nase vordergründige Holzwürze, dann nach Brombeeren und Pflaumen, im Nachhall nach Lack. Am Gaumen ebenso würzig und griffig, vom Holzeinsatz geprägt, öffnet sich auf fruchtigem Mittelteil, im Nachhall zarte Nachtröcknung. **Saffer, München; Transgourmet Schweiz, Moosseedorf; Goodtime Wine e.U., Wien; € 10,50**

● **Col de la Bastia Valpolicella Superiore DOC 2017, Fattori**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes, glänzendes Rubinrot. In der Nase nach Veilchen, Rosenblättern, dann Kornelkirschen und Waldfrüchten. Am Gaumen zunächst geschmeidig und fein, breitet sich gut aus, im hinteren Bereich dann leicht weitma-

schig und im Finale ein wenig trocknend. **Savaia Vini – Weinhandel Made in Italy, Berlin; Mü's Vinothek, Affoltern am Albis; Vila Vita, Marburg; Le Pinarquier, La Chaux-de-Fonds; € 13,-**

● **Valpolicella Classico Superiore DOC 2015, Rubinelli Vajol**
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Zeigt in der Nase frische Nuancen nach Kirschen und roten Johannisbeeren, zartes Tomatenblatt im Nachhall. Am Gaumen sehr jung und frisch, zeigt viel Säure und junges Tannin, kann und soll noch reifen. **Divinum, Berlin; Meraner, Innsbruck; Vinus, Planegg; Weinschmecker, Ingolstadt; Siebe Dupf, Liestal; € 14,-**

● **Monte Zovo Valpolicella Superiore DOC 2017, Cottini**
14 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Fleischig rauchige Nase, nach Pfeffer und Bleistift, zeigt im Nachhall dunkle Beeren. Am Gaumen griffig und satt, spannt einen schönen Bogen auf, im Nachhall dann leichte Trocknung. **Palorino, Neumarkt; € 19,60**

● **Valpolicella Classico Superiore 2015, Cà dei Maghi**
15 Vol.-%, NK. Dunkles Rubinrot mit zart aufhellendem Rand. Nicht ganz ausdrucksklare Nase, wenig Expression. Am Gaumen dann mit saftigem Tannin und schöner Säure ausgestattet, zeigt feine Harmonie, edle Würzenoten im Nachhall. **cadeimaghi.it; € 28,-**

● **Valpolicella Superiore DOC 2017 I Campi**
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase leicht vegetabil, nach grünen Paprika und Schwarzbeersirup, etwas Rauch, würzig. Am Gaumen saftig und frisch, wirkt jugendlich mit feinwürzigen Nuancen, knackiger Abgang. **icampi.it; Preis: k. A.**

Valpolicella Ripasso

94

● **Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Tedeschi**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase nach reifen Waldfrüchten, Holunderbeeren, unterlegt von etwas Eukalyptus und Minze, im Nachhall Leder. Ausgewogen und klar im Mund, spannt sich fein und saftig auf, tiefe dunkle Frucht, spannt einen weiten Bogen, druckvolles Finale. **Consigliovini, Dis-**

seldorf; Garibaldi, München; VinElite, Meggen; € 21,-

93

● **Jago Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Villa Spinosa**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit karminrotem Touch. In der Nase und im Mund deutlich nach reifen Walderdbeeren. Saftig und elegant mit feinem Schmelz, breitet sich schön aus, harmonisch und schnörkellos, leichtfüßig und elegant bis ins salzige Finale, sehr trinkig. **Drexler, Freiburg; Vinothek Gernspitz, Leutasch; Regenbogen AG, Kiel; Tutto Vino der Weinladen, Linz € 13,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Selùn**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, intensives Rubinrot. In der Nase kräuterwürzig und fein, öffnet sich auf Hagebutte und Blutorange. Am Gaumen sehr saftig und fein, spannt einen weiten Bogen auf, frische Frucht im Mittelteil, im Abgang abermals saftig und frisch, regt zum Trinken an. **selun.it; € 15,-**

● **Balt Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Corte Sant'Alda**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach reifen Schwarzbeeren und Waldfrüchten unterlegt von Kirschkonfitüre. Am Gaumen ausgewogen und fein, öffnet sich auf fruchtigem Körper, einnehmender Schmelz, stimmig und saftig bis ins ausgewogene Finale. **Smart Wines, Köln; Cave Blavignac S.A., Chavornay; € 16,-**

● **Camparsi Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015 Cà dei Maghi**
14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Satte Nase nach reifen Kirschen und getrockneten Rosenblättern, fein gezeichnet und klar. Am Gaumen ausgewogen und feinwürzig, spannt ein tolles Kleid auf, zeigt feinen Schmelz mit zartem Saft, gute Länge, sehr ausgewogen bis ins Finale. **cadeimaghi.it, € 18,-**

● **BIO Arusnatico Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015 Valentina Cubi**
13,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot. In der Nase nach sehr reifen Kirschen, Pflaumen, leichtes Salz, einladend. Am Gaumen filigran und leichtfüßig, sehr saftig,

öffnet sich auf klarer Frucht, trinkig und fein, harmonisch in Ansatz und Verlauf, schlägt für einen Ripasso ziemlich quer, bereitet sehr viel Trinkspaß. **Smith & Smith, Zürich; Art Delikat Weingalerie, Aachen; € 22,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Tenuta Santa Maria**
14 Vol.-%, NK. Sattes und intensives Rubinrot. Kompakte Nase nach Kirschkompott und Himbeeren, zeigt im Nachhall reife Waldbeeren und etwas Leder. Am Gaumen vielschichtig und satt, breitet sich mit elegantem Trunk aus, sehr gut ausbalanciert, feine Würzetöne mit kleinen Beeren, ansprechend und fein bis ins Finale. **Gottardi, Innsbruck; Di Gennaro, Stuttgart; € 24,90**

● **Monte Zovo Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Cottini**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles und sattes Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase nach reifen Erdbeeren und saftigen Waldbeeren, im Nachhall Kirschkonfitüre. Am Gaumen ausgewogen und klar, sehr gut ausbalanciert, öffnet sich auf klarer Frucht mit dezenten Würzenoten, spannt einen feinen Bogen. **Palorino, Neumarkt; € 27,-**

92

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Scriani**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Brombeer-Bonbons, zarte Minze, Cassis, Kakaopulver, vielschichtig und einladend. Öffnet sich am Gaumen auf satten Pflaumennoten, straff und kompakt zugleich, eng gewobenes Tannin umhüllt kühle Frucht, druckvolles Finale. **Bottega del Vino, Romanshorn; Gerstl Weine, Zürich; Comvino, Stallikon; Centro Soriano, Düsseldorf; Nista The Beer & Wine Store, Großkarolinenfeld; Real Treat GmbH, Frauenfeld; Weinhandlung Les Amis, Bern; Thurnher's Nachfolger, Dornbirn; Weinimport Handels GmbH, Stuttgart; € 12,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Monteci**
14 Vol.-%, NK. Sehr sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase würzig ledrige Töne, zeigt viel Grafit und schwarze Beeren, im Nachhall nach feiner Holzwürze. Am Gaumen sehr saftig und klar, öffnet sich auf tollem Säurenerv, sehr saftiges Tannin, leicht salzig, im Finale fester Druck. **EW Vertriebs GmbH, Düsseldorf; € 12,-**

GULFI CANTINA

Zwischen Land und Meer, ein Vulkan im Inneren.

Das Weingut Gulfi blickt auf eine lange Geschichte zurück. **Sie erzählt von einem Wein als Hüter einzigartiger Empfindungen und einem fruchtbaren Land**, das über 2000 Jahre alt ist. **Von einer Philosophie, die auf der Leidenschaft** und auf der tiefen Verbundenheit mit Pachino im sizilianischen Hinterland beruht. Durch die Veränderung seiner morphologischen Komplexität, hat das Terroir im Laufe der Zeit dem Wein seinen **gehaltvollen, typischen und einzigartigen Geschmack verliehen**. Der Wein wurde zum perfekten Ausdruck eines in jeder Hinsicht reichen Gebiets.



Fotos: Herbert Lehmann, beige stellt



Die Crus von Pachino kommen aus den Weinbergen der ältesten Bezirke: **Neromaccarj, Nerobufaleffj, Nerobaronj und Nerosanlorè stammen aus der roten Rebsorte Nero d'Avola, die bedeutendste und repräsentativste Rebsorte Siziliens.**



Die Spalier-Erziehung verdrängt zunehmend die traditionelle Pergola.

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Paolo Cottini** 14 Vol.-%, NK. Dunkles und sattes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase sehr fruchtbetont nach reifen Himbeeren, satten Waldbeeren, etwas Eukalyptus im Nachhall. Am Gaumen ausgewogen und klar, spannt sich saftig und mit feinem Schmelz aus, schnörkellos, trinkt sich sehr fein, ein moderner Vertreter seiner Art. **Archetti, Bassersdorf; Marcellino, Herisau; Brussolo Vino, München**; € 15,-

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Rubinelli Vajol** 14,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot. In der Nase einladend und offenherzig, zeigt feines Bukett, floral nach Rosen und Geranien, dann nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen kompakt und frisch, spannt sich mit schönem Säuregerüst auf, knackig und leicht salzig, trinkt sich sehr gut. **Divinum, Berlin; Meraner, Innsbruck; Vinus, Planegg; Weinschmecker, Ingolstadt; Siebe Dupf, Liestal**; € 16,-

● **BIO Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Speri** 13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach reifer Kirsche und Himbeerkonfitüre, duftet nach zartem Muskat, feinwürzig. Öffnet sich am Gaumen mit feinem Schmelz, zarte

Creme umhüllt eine süße Frucht, kompakt, zieht einen eleganten Bogen. **speri.com; € 17,-**

● **Pietro Junior Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, Pietro Zardini** 14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach reifen Himbeeren und Kirschen, zarter Vanillezucker, Erdbeermarmelade. Am Gaumen gezeichnet von süßer und kompakter Frucht, spannt sich ausgewogen aus, feingliedrig mit vielen Schichten, langer Nachhall. **pietrozardini.it; € 17,-**

● **Mirabelle Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015 Franchini** 14,5 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. Fein gezeichnete und rotfruchtige Nase, feine Holzwürze, leichter Muskat, im Nachhall dann wieder reife Walderdbeeren. Saftig im Trunk mit schmelzigem Körper, dichtes, saftiges Tannin, breitet sich schön aus, langer Nachhall. **franchinivini.com; € 17,-**

● **Santambrogio Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016 Aldegheri** 13 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. In der Nase mittlere Ausdruckskraft, etwas Rosenblatt und rote Johannisbeeren. Am Gaumen frisch und deutlich nach Hagebutten, spannt sich saftig

auf, geschliffen, im Finale fester Druck mit kompakter Tannin. **Provita, Mülheim/Ruhr; Vino e Vita, Hannover; Weinkellerei Hammacher, Essen; Vinoteca Gardasee, Herdecke; Eckhart Weine, München; NORA Services AG, Zug**; € 20,-

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Secondo Marco** 14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Offenherzige Nase, nach Bittermandel, Veilchen, weißem Pfeffer und sehr reifer Himbeere. Sehr saftig am Gaumen mit filigranem Spiel, zeigt feinen Schmelz und Zug, salzig, im Finale mit elegantem Druck. **K&M Gutsweine, Frankfurt; De Simoni AG, Kriens**; € 24,-

91

● **Rocca Alata Valpolicella Ripasso DOC 2016, Cantina di Soave** 13 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase, nach reifen Kirschen, Waldfrüchten und Himbeerkonfitüre. Am Gaumen knackig und frisch, spannt sich mit ansprechender Säure gut auf, feiner Trunk mit lang anhaltender Saftigkeit. **cantinasoave.com; € 12,90**

● **Seccal Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Nicolis**

13,5 Vol.-%, NK. Elegantes, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase zunächst sehr zurückhaltend, zeigt mit Belüftung nur zart karamellige Nuancen mit Brombeerfrucht. Saftig und mit griffigem Tannin am Gaumen versehen, vibrierende Säure, spannt sich schön auf, im Finale fester Druck. **Vintra, Zürich; Senti Vini, Kirchheim bei München; Palast Gastronomie, Hohenems**; € 14,-

● **Cecilia Beretta Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Pasqua** 13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach frischen roten Johannisbeeren, Himbeeren, im Nachhall nach Kirschen. Öffnet sich am Gaumen auf Nuancen von Holunderbeeren, feiner Schliff, breitet sich saftig und gut aus, im Finale harmonisch. **pasqua.it; € 15,80**

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, Dal Cero** 13,5 Vol.-%, DIAM. Intensives und sattes Rubinrot. Tiefe und satte Nase, nach reifen Amarenakirschen und Pfefferwürze, im Nachhall leicht schokoladige Töne. Am Gaumen ausgewogen und feinwürzig, zeigt edle vegetabile Töne, feiner und langer Nachhall. **dalcerofamily.it; € 20,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Buglioni**

13,5 Vol.-%, DIAM. Sehr sattes, konzentriertes Rubinrot. In der Nase nach Traubensaft und Brombeersirup, wirkt tiefgründig, satt und einladend. Am Gaumen fein gezeichnet, spannt sich mit feiner Creme auf, feinwürzig und klar, spannt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck mit griffigem Tannin. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Caratello, St. Gallen**; € 20,-

● **Canova Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2013 Cà dei Maghi** 15 Vol.-%, NK. Intensives, sattes und elegantes Rubinrot. In der Nase von mittlerer Ausdruckskraft, zarte Waldfrüchte-Nuancen, Hagebutte. Am Gaumen gezeichnet von feinem Schmelz und fruchtbetontem Kern, öffnet sich feinwürzig, geschliffen, auch im Finale druckvoll und satt mit minimaler Trocknung. **cadeimaghi.it; € 25,-**

● **Campo Ciotoli Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, I Campi** 14,5 Vol.-%, NK. Intensives Rubinrot. In der Nase nach frischen roten Früchten, hat was von der Blutorange, feingliedrig und einladend. Eröffnet sich am Gaumen mit präzisen Tönen nach schwarzen Johannisbeeren, feinwürzig und kompakt, zeigt feines Säurespiel, im Finale feiner Druck. **icampi.it; Preis: k. A.**

90

● **Monti Garbi Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017 Tenuta Sant'Antonio** 14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach reifen Kirschen und Brombeeren, leichte Würzenoten. Klar und saftig am Gaumen, breitet sich gut aus, mittleres Gewicht mit zartem Druck im Finale. **tenutasantantonio.it; € 12,-**

● **Pojega Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017 Guerrieri Rizzardi** 14,5 Vol.-%, DIAM. Elegantes, leuchtendes Rubinrot. Satte und fein gezeichnete Nase, nach frischen Rosen und Veilchen, dann Kirschen und Himbeeren. Straff und saftig am Gaumen, spannt sich schön auf, guter Trinkfluss, im Mittelteil spannungsvoll und mit präsenter Säure, im Nachhall leichte Trocknung. **Smith & Smith, Zürich; Aman & Merkle, Buchloe**; € 15,-

● **Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2015, Zenato** 14 Vol.-%, NK. Tiefes, sattes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase leicht verhalten, nach Brombeeren gepaart mit Holzwürze-Noten. Am Gaumen satt und füllig,

breitet sich weit aus, griffiges Tannin und guter Druck im Abgang. **Wein Wolf, Salzburg; Cave Amann, Bischofszell**; € 15,-

● **Domini Veneti La Casetta Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Cantina Valpolicella Negrar** 14 Vol.-%, NK. Tiefschwarzes, sattes Rubinrot. In der Nase zurückhaltend, dunkle Beeren. Am Gaumen griffig und satt mit straffer Säure, breitet sich gut aus, zeigt durchwegs feinen Trinkfluss, im Finale minimale Weitmaschigkeit. **Vergani, Zürich; Transgourmet Österreich, Traun; Vinobile, Saalbach; Enotria GmbH, Hagen**; € 16,-

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, Corte Adami** 14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase feinwürzig und von feinen vegetabilen Nuancen gezeichnet, schwarze Holunderbeere, Johannisbeeren, dann frisch geschnittenes Gras. Öff-

net sich am Gaumen klar und satt, spannt sich schön auf, feine Würze begleitet den fruchtbetonten Trunk bis ins Finale. **Fiasco Classico, Nürnberg; Wine-Insider, Langenthal**; € 16,-

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Terre di Leone** 15 Vol.-%, NK. Intensives und tiefes Rubinrot. In der Nase nach Waldfrüchten und Pflaumenkompott, reife Kirschen mit feiner Würze im Nachhall. Am Gaumen ebenfalls würzig und kraftvoll, spannt sich mit griffigem Tannin schön auf, ausgewogen und satt, im Finale fester Druck. **terredileone.it; € 45,-**

● **Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2016, Crosarola** 14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach reifen Kirschen und Pflaumenkompott, unterlegt von einem Hauch Muskat. Am Gaumen mit feiner, kompakter Frucht gezeichnet, spannungsvoll, zeigt griffiges Tannin in Ansatz und Verlauf, im Finale ansprechender Druck. **Castel Cosimo, Hamburg; Golden Wine GmbH, Hohberg; St. Peters Weine AG, Gerlafingen**; Preis: k. A.

89

● **Montecorna Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Farina** 14 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. Zurückhaltende Nase, nur ganz leicht ein fassiger Unterton erkennbar. Öffnet sich am Gaumen mit kernigem Tannin und sattem Druck, spannt einen ordentlichen Bogen, gute Länge, im Finale leichte Trocknung. **Falstaff, Hohenpolding; Legro, Langenhagen; SVR Vins, Crissier; Venos, Frankfurt am Main; Horst Prietzel, Bochum; Castello del Gusto, Kerpen; Sabine Menzen, Meerbusch; Fleggaard GmbH, Harrislee; Dana Wine & Spirits GmbH, Harrislee; EMC Food Group, Essen; Vini dei Cavalli, Gunzenhausen; Rupp Weinhandels Gebr., Rattiszell; Weinpcontor Wiesbaden, Wiesbaden; Reinold Hewing – Planet's Wine, Hohenerschäftarn; Claudio d'Amico, Passau**; € 9,-

● **Famiglia Pasqua Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017 Pasqua** 13,5 Vol.-%, NK. Sattes und leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach jungen roten Beeren und frisch gehackter Petersilie. Am Gaumen ausgewogen und sehr frisch, schlanker Körper mit zarter Himbeerfrucht, trinkt sich zügig, im Finale klare Frucht. **pasqua.it; € 14,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Villabella** 14 Vol.-%, NK. Tiefschwarzes Rubinrot. Zeigt in der Nase deutliche Aromen nach Himbeer-Bonbon, Früchtetee und Hagebutten. Am Gaumen warm und satt, zeigt feine Säure mit jungem Tannin verbunden, griffig, im Finale leichte Nachtröcknung. **Imparato Wein, Essen; Rg Parma, Innsbruck; Vinothek Rene Schmidli, Villmergen**; € 14,-

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Monte del Frà** 12,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit deutlichen Leder-Tönen, würzig, nach Rumtopf, Amarenakirsche. Am Gaumen warmherzig und würzig, breitet sich auf zartbitterer Frucht aus, satte Amarenakirsche, dunkel und tief, langes Finale mit leichter Trocknung. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Landolt Weine, Zürich; Tamborini, Lamone; Wein 4 Senses, St. Gilgen**; € 18,-

● **Monterè Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Ca' de Rocchi** 14 Vol.-%, DIAM. Sehr sattes, dunkles Rubinrot. Öffnet sich in der Nase auf satten Brombeerennoten, schwarze Oliven, Sardellen. Am Gaumen leicht salzig, offenherzig, im Nachhall zartes Tannin mit leichter Nachtröcknung. **COOP, Rovertondo**; € 19,-

● **Col de la Bastia Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Fattori** 14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Verhaltene Nase, nach Belüftung junge Amarenakirschen, etwas Zedernholz. Saftiger Gaumen mit fein gezeichneter Süße, öffnet sich saftig und klar, leicht salzig, im Finale leichte Trocknung. **Savaia Vini – Weinhandel Made in Italy, Berlin; Mü's Vinothek, Affoltern am Albis; Vila Vita, Marburg; Le Pinardier, La Chaux-de-Fonds**; € 24,-

● **Solane Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Santi** 13,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot. In der Nase nach reifen Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren, unterlegt von feiner Holzwürze. Am Gaumen zunächst von leichtem Schmelz getragen, würzig, spannt einen schönen Bogen auf, im Nachhall dann leichte Nachtröcknung. **GIV Gruppo Italiano Vini Deutschland, München**; Preis: k. A.

! **Weitere aktuell verkostete Valpolicella unter**
● falstaff.com/valpolicella-19



Fotos: Othmar Klem, Shutterstock