

Rebbaugenossenschaft
Spiez

1993

Geschichte

Zur Jahrhundertwende wurde der Weinbau in Spiez aus wirtschaftlichen Gründen (Konkurrenz aus dem Genferseegebiet und aus Frankreich) und krisenbedingt (Brot statt Wein) eingestellt. Zudem hatte der Verderber, eine Pilzkrankheit, den Elbling-Reben arg zugesetzt. Im Jahre 1927 scharte Hans Barben einige Gleichgesinnte um sich und begann 1928 mit der Bepflanzung einer Parzelle mit der Neuzüchtung Riesling x Sylvaner.

Schon zwei Jahre später wurden sie durch die Sorte Gutedel ersetzt. Bald zeigte sich, dass der Spiezer Boden für diese Sorte nicht geeignet ist. Wieder wurden die Stöcke ausgerissen und durch R x S ersetzt.

Die Rebfreunde gründeten einen Verein, der in den folgenden Jahren stetig an der Vergrößerung des Rebberges arbeitete. 1942 wurde der Verein in eine Genossenschaft umgewandelt. Zwischen 90 und 100 Genossenschafter stehen hinter dem Gedanken einer sinnvollen Bewirtschaftung des wieder blühenden Rebbaues in Spiez. Mehr noch: Der Rebberg ist heute eine willkommene Erholungszone und hoffentlich für immer der Spekulation entzogen.

Rebberg

Fläche:	11 Hektaren	Eigentümer:	
Spiezberg:	4,8 ha	Staat Bern	3,5 ha
Schloss:	0,5 ha	Gemeinde Spiez	0,5 ha
Spiezbergstr.	0,4 ha	Rebbaugenossenschaft Spiez	1,8 ha
Sonnenfels:	0,7 ha	Stiftung Schloss Spiez	0,4 ha
Weingarten:	1,7 ha	Bürgerbäuert Spiezwiler	1,0 ha
Faulensee:	1,8 ha	Diverse	3,8 ha
Richti	1,1 ha		

Bewirtschaftung:

Eigenbesitz	1,8 ha
Bewirtschaftungsverträge	5,0 ha
Pacht	4,2 ha

Bewirtschaftungsverträge beinhalten die Lohnarbeiten für Rebarbeiten. Die Trauben werden jeweils im Herbst bei der Ernte zu Preisen übernommen, die in der Ostschweiz zwischen Produzenten und Abnehmer

jedes Jahr neu festgesetzt werden. Statistisch gehört Spiez zum Ostschweizer Produktionsgebiet. In den meisten Jahren decken diese Kosten den Aufwand im Rebberg.

Sorten

Zwei Drittel des Rebberges sind mit der Sorte **Riesling x Sylvaner** bestockt. Es ist die Sorte, die am wenigsten Zeit braucht von der Blüte bis zur Ernte und somit geeignet ist für einen Rebberg auf über 600 m ü. M. An guten Lagen wächst die Sorte **Blauburgunder**. Zu Degustationszwecken sind noch einige andere Sorten vorhanden, die aber nicht in den Handel gelangen. Es sind dies Elbling, Gutedel, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Gamay x Reichensteiner sowie versuchsshalber Seyval B (ohne Spritzungen).

Klima

Der Spiezer Rebberg gehört zu den höchstgelegenen Rebbergen nördlich der Alpen. Dank guter Sortenwahl, dem Wärmespeicher Thunersee und dem Föhn gelingt es, einen schönen, fruchtigen Weisswein und einen typischen Rotwein zu keltern, der den Quervergleich in Fachdegustationen der Schweiz nicht zu scheuen hat.

Keller

Die Vinifizierung findet in den alten Gemäuern des Schlosses Spiez statt. Wir dürfen annehmen, dass schon Adrian von Bubenberg seinen Wein im selben Keller gekeltert hat. In diesen Kellerräumen lagert und reift der Spiezer in Metalltanks und in den schönen geschnitzten Holzfässern.

Gesamtkapazität:

Holz: ca. 55 000 Liter Metall und andere: ca. 55 000 Liter

Total: 110 000 Liter

Schnitzereien:	Fass Nr. 7 und 8	Jahreszeiten in Rebberg und Keller
	Fass Nr. 9	Adrian von Bubenberg
	Fass Nr. 10	Freiherr von Strättlingen
	Fass Nr. 2 bis 5	in Vorbereitung

Integrierte Produktion

Der Spiezer Rebbeg ist seit 1987 der Integrierten Produktion angeschlossen.

Der Rebbegboden ist mit einer möglichst vielfältigen «Unkrautdecke» begrünt, die der nützlichen und schädlichen Insektenwelt einen alternativen Lebensraum zum Rebstock bietet. Damit die Insekten immer genügend blühende Pflanzen vorfinden, wird jeweils nur jede zweite Reihe mit dem Mäher oder der Sense gemäht. Die erlaubten Spritzmittel werden stark eingeschränkt. Es müssen nützlingsschonende Produkte sein.

Der Einsatz der chemischen Dünger ist stark eingeschränkt worden, ja in den meisten Jahren erübrigt er sich gar. Die begrüntten Böden werden weniger ausgeschwemmt. Jährliche Bodenanalysen zeigen den Bedarf an Nährstoffen.

Die Rebbaugenossenschaft Spiez hat sich zusätzlich eine Herbizideinschränkung auferlegt. Mit der Sense muss mehrmals pro Jahr der Streifen unter der Rebe von Hand gemäht werden. Der Erfolg ist grossartig. Schmetterlinge, seltene Unkräuter und vom Aussterben bedrohte Schlangenarten besiedeln den Lebensraum Rebbeg. Ein Heckenprojekt ergänzt diese Ideen seit 1990. Man darf behaupten, dass Erntemenge und Qualität von diesen neuen Ideen nicht beeinträchtigt werden.

Verwaltung und Personal

Die Verwaltung (Vorstand) und der Geschäftsausschuss führen zusammen mit dem Rebmeister die Rebbaugenossenschaft nach den betrieblichen Erfordernissen.

Für die anfallenden Arbeiten steht folgendes Personal zur Verfügung:

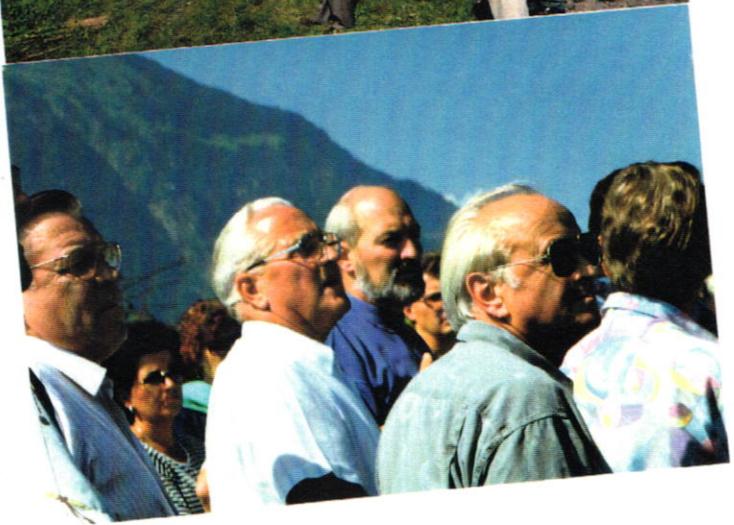
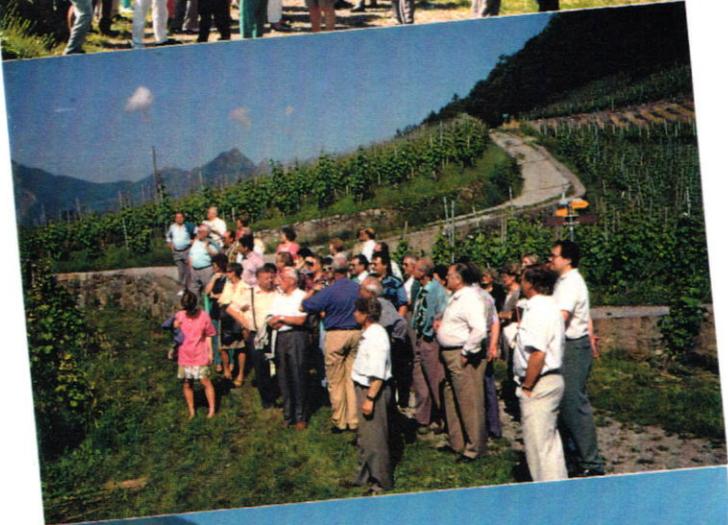
- Reb- und Kellermeister (verantwortlich für Reben, Keller und Verkauf sowie Personal)
- Winzermeister (zuständig für den Rebbeg)
- Lehrling
- 3 ausländische Frauen für 9 bis 10 Monate
- 3 ausländische Männer für 9 bis 11 Monate
- Interessierte Helfer für den temporären Einsatz
- Jugendliche im Landdienst

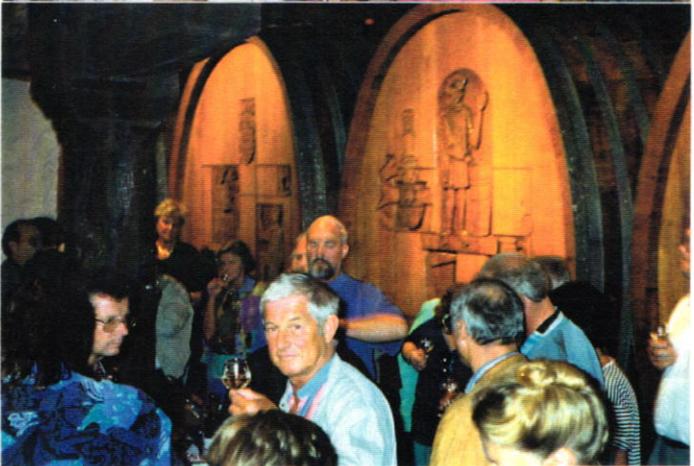
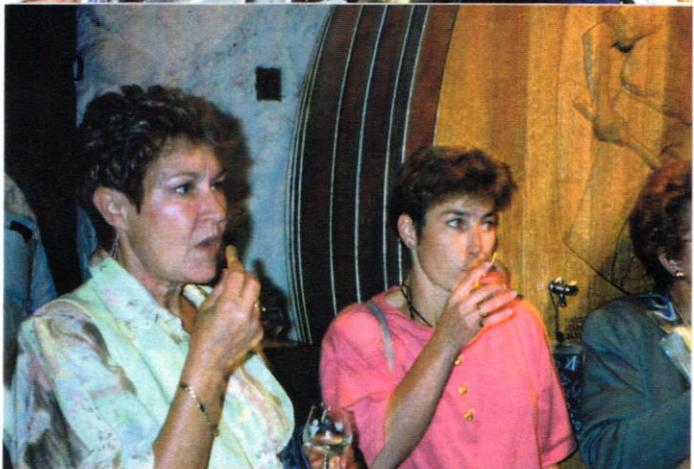
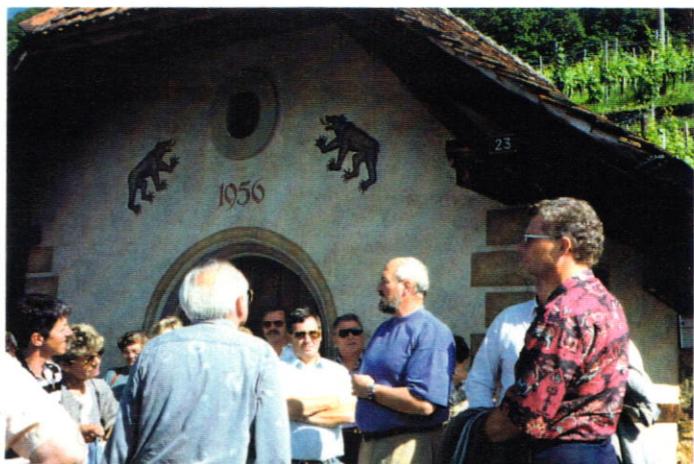










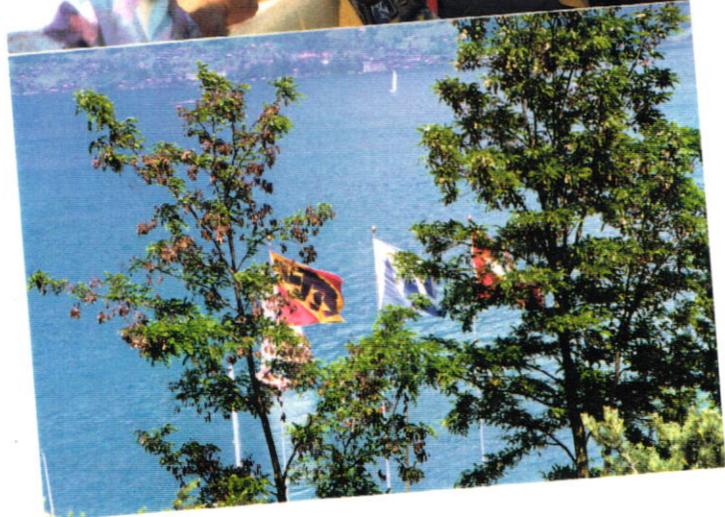
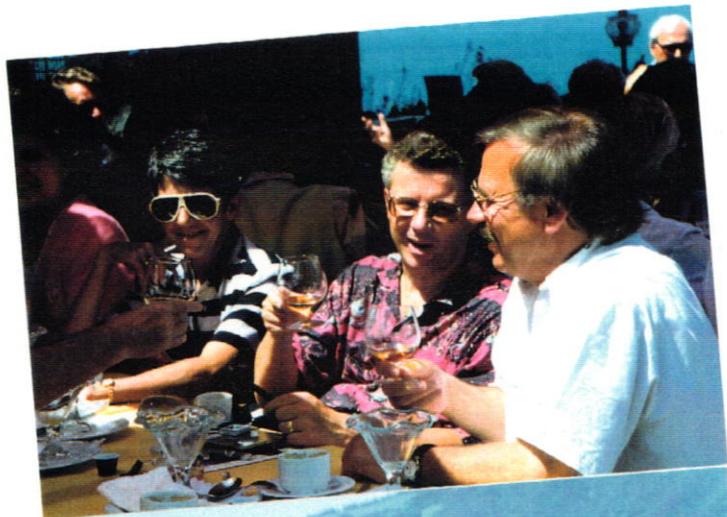




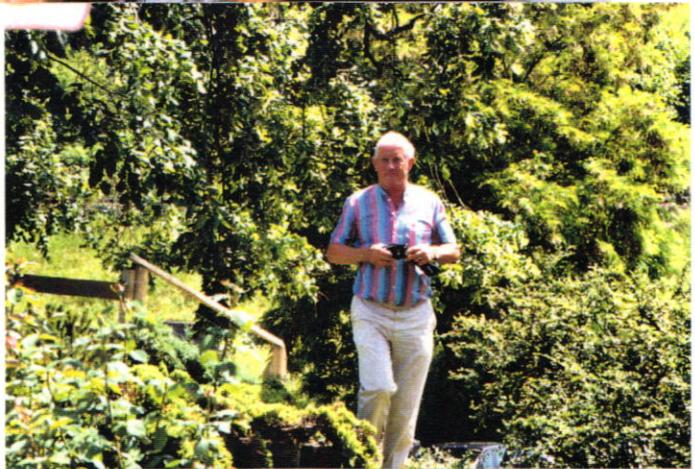
Faulensee

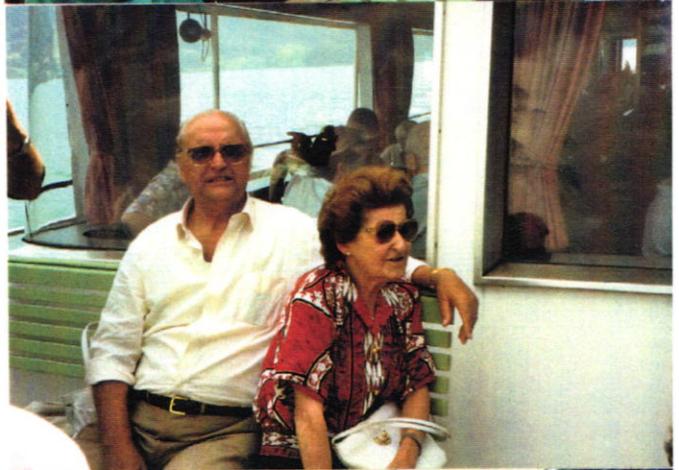




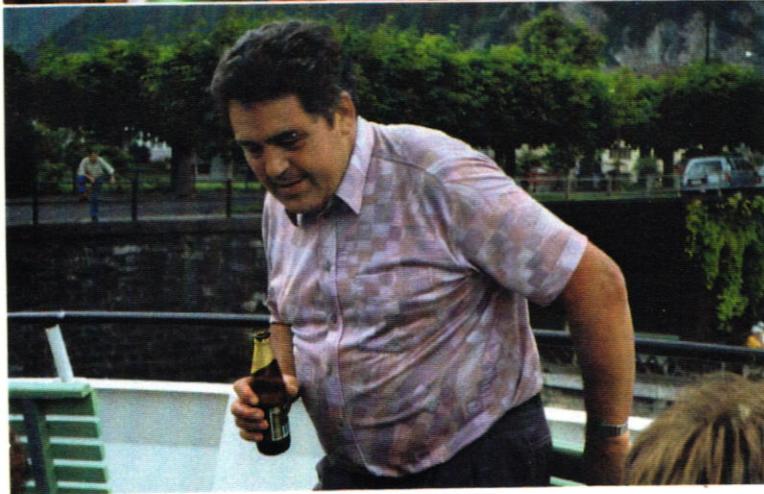
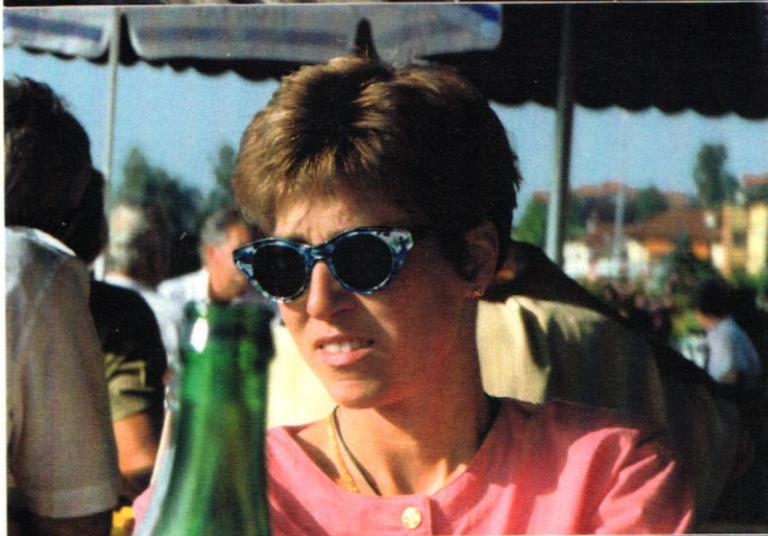
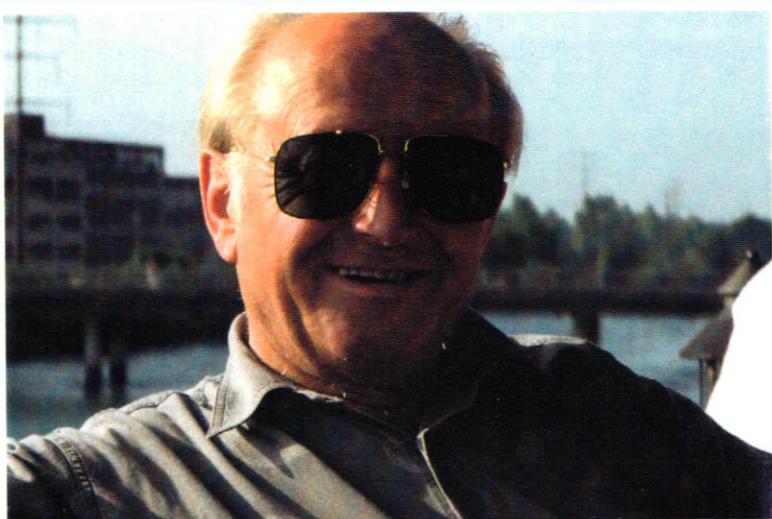


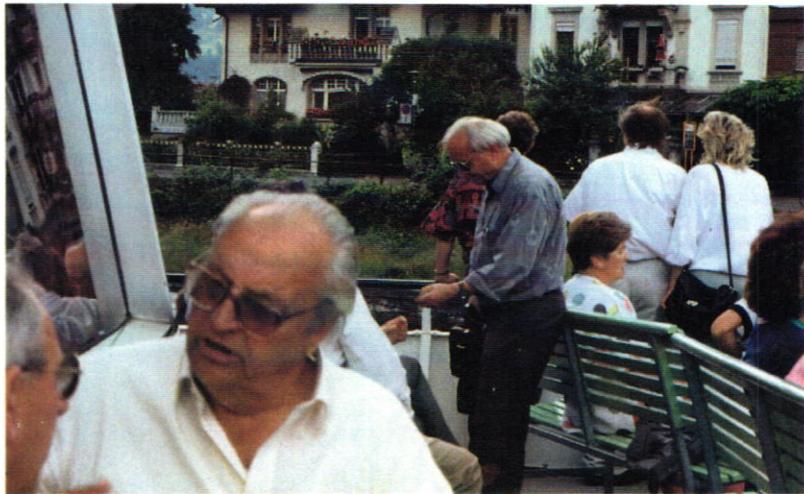
















Programm der Exkursion in die Weinbaugebiete um Verona

Sonntag, 29. August - Mittwoch, 1. September 1993

Sonntag, 29.08.

- 06.30 Uhr Abfahrt ab VOLG, Schaffhauserstr. 6. Fahrt über Uznach
Walensee (Kaffeehalt)-San Bernardinotunnel (2erli Halt)
-Bellinzona nach Breno.
Mittagessen im Rest. Vittoria.
Weiterfahrt über Chiasso-Mailand nach Verona.
Zimmerbezug im Hotel Piccolo in Verona.
- 19.30 Uhr Nachtessen im Rest. il Desco.

Montag, 30.08.

- 08.30 Uhr Geführte Stadtbesichtigung mit Car. (ca. 1½ Stunden).
Besichtigung der Cantina Sociale in Soave.
Mittagessen im Rest. La Rocca in Soave.
Besuch der Kellerei Tedeschi in Pedemonte. Degustation.
Rückfahrt ins Hotel. Nachtessen fakultativ.
- 21.00 Uhr Beginn der Vorführung der Oper "La Traviata" in der
Arena von Verona.

Dienstag, 31.08.

- 09.00 Uhr Abfahrt nach Gargagnano. Besichtigung der Kellerei Masi
mit Degustation.
Mittagessen in der Trattoria Dalla Rosa in S. Giorgio.
(Valpolicella).
Besuch der Kellerei Zeni in Bardolino. Degustation.
Rückfahrt ins Hotel. Abend zur freien Verfügung.

Mittwoch, 01.09.

- 08.30 Uhr Verona ab. Fahrt nach Erbusco bei Brescia.
Besichtigung des Schaumweinbetriebes Bellavista.
Mittagessen im Restaurant Fontana, Iseosee.
- 14.00 Uhr Rückfahrt über Mailand - Gotthardtunnel - Brunnen -
Sattel - Rapperswil nach Winterthur. Ankunft ca.
21.00 Uhr.

TEILNEHMER

AMSLER THEO
BADER OSCAR
BÄR ERNST
BALTENSPERGER HANSRUEDI
BERNARDINI ATILIO
BIANCHET HANSPETER
DELLA ROSSA PETER
FITZI HANS
GSCHWEND FRIDOLIN
FRÜH EMIL
HARLACHER ARMIN
HELG WERNER
HERMANN JÜRG
HOLZAPFEL MAX

JÖRG FELIX
KELLER BRUNO
KRAMER HANSJÖRG
KÜNDIG WERNER
LÜBER OTTO
LÜBER PAUL
RICKLI ENGELBERT
ROOS ROBERT
STEINER THEOPHIL
VOLLENWEIDER WALTER
WYSS FRITZ
WULLSCHLEGER HEINZ
ZILTENER HANS



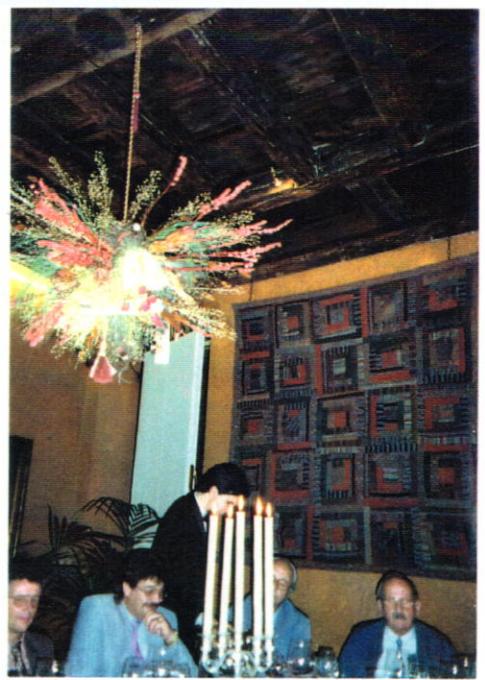




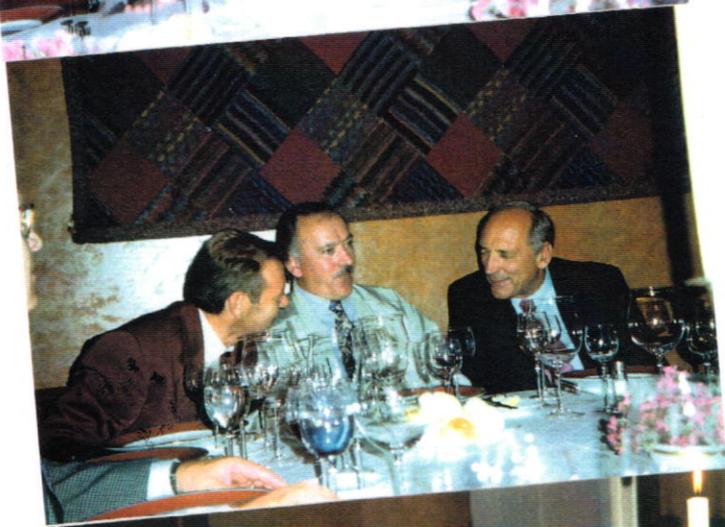








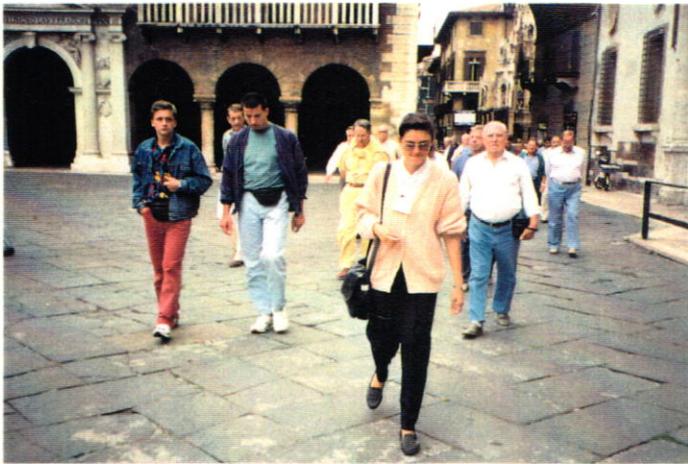




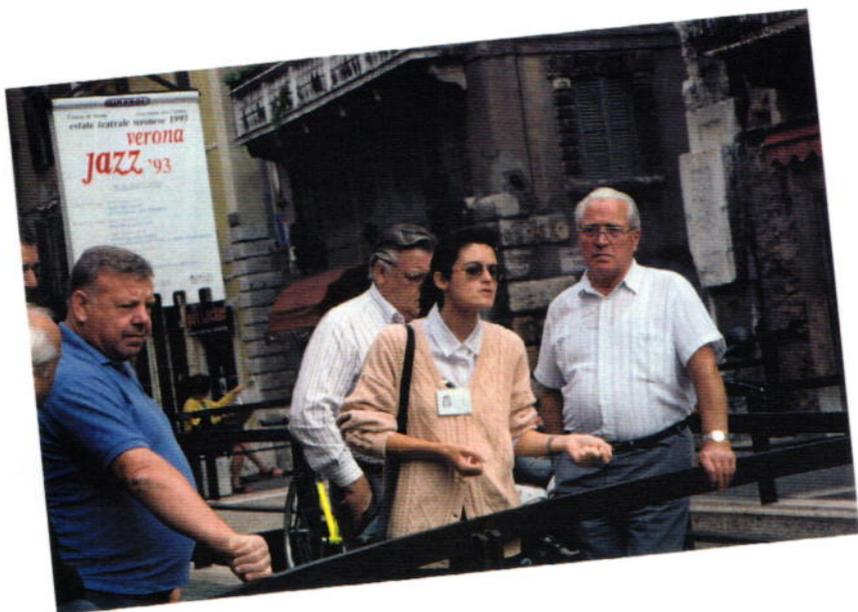






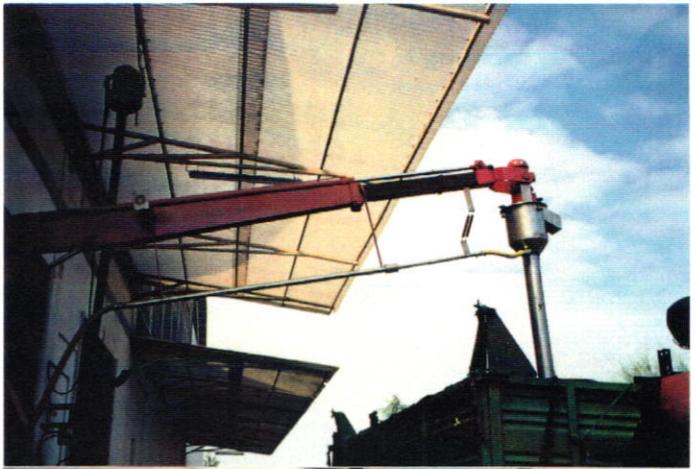




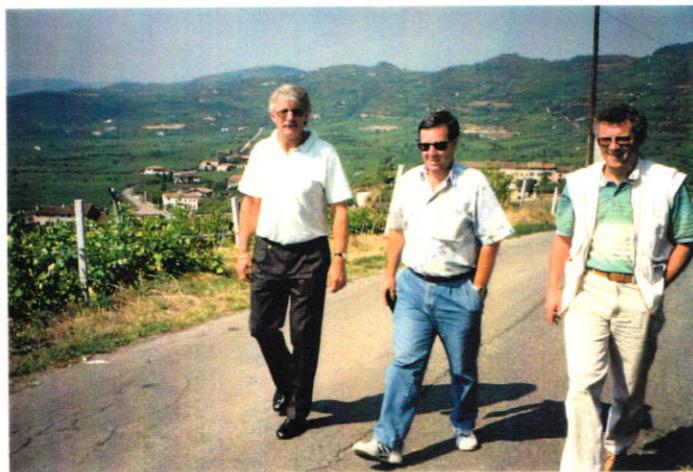










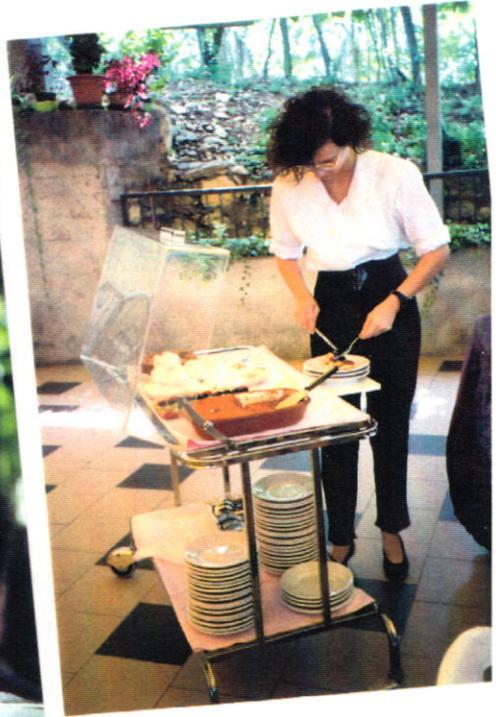
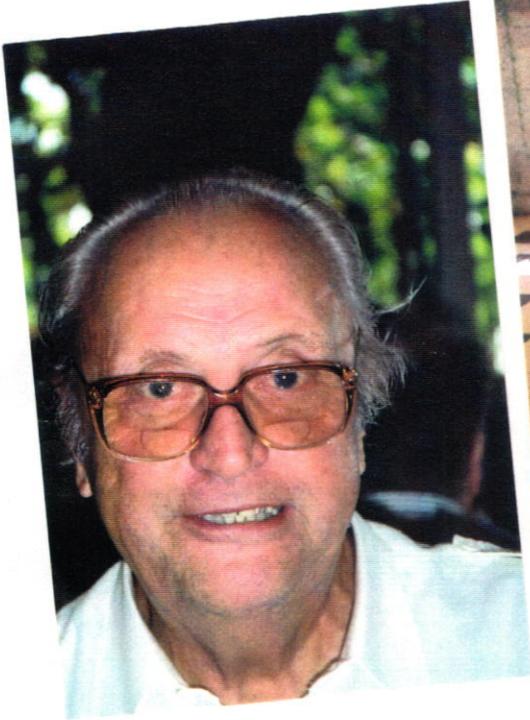


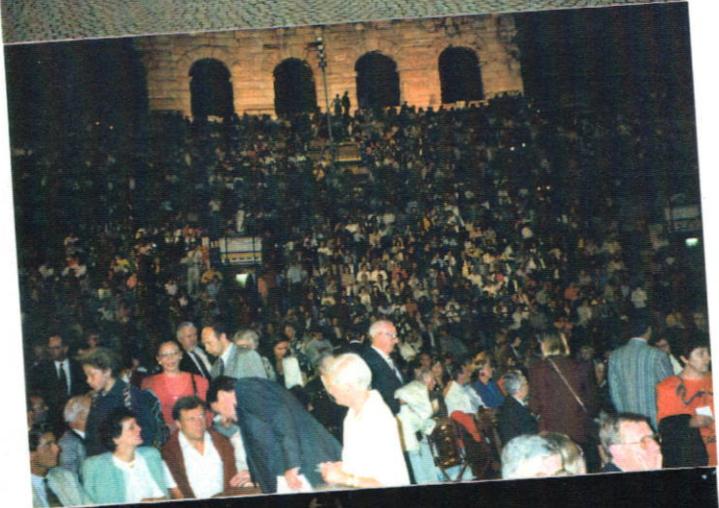


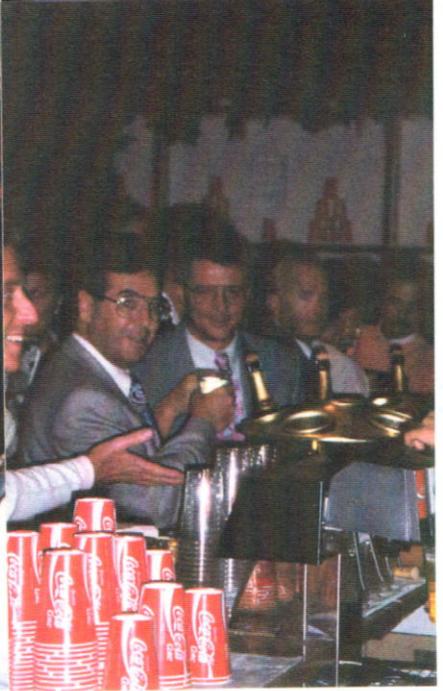
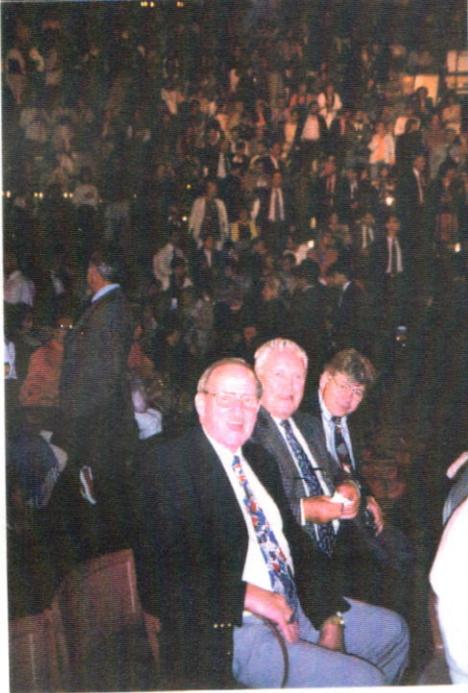
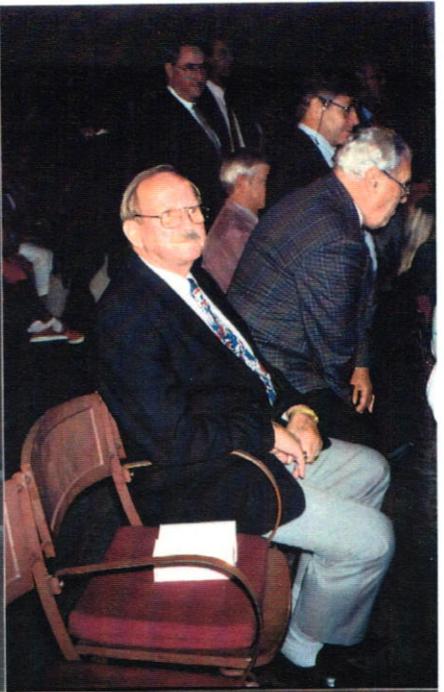
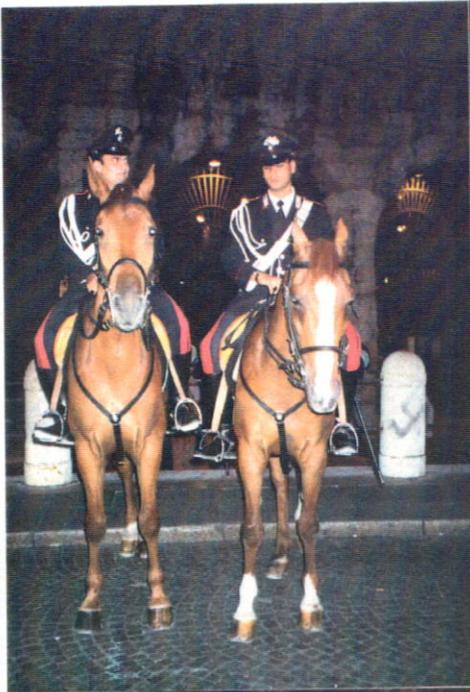














TEDESCHI

AZIENDA AGRICOLA FLLI TEDESCHI s.r.l.
37020 PEDEMONTE DI VALPOLICELLA (VERONA)
VIA G. VERDI, 4/A - TEL. 045/7701487 - FAX 7704239

Seit fünf Generationen wird der Wein nun schon im Hause Tedeschi verwaltet, und obwohl dies noch keine sehr lange Dynastie darstellt, ist es doch keine Kleinigkeit und bedeutet viel im Bereich Tradition und Erfahrung. Der Grundstein wurde 1824 gelegt, als Nicolò — der in der Erinnerung der Menschen aufgrund seiner riesenhaften Statur und seiner ausgeprägten Persönlichkeit als Legende weiterlebt — die ersten Weinberge erwarb. In der darauffolgenden Generation vergrößerte sich der Betrieb: Zuerst mit Großvater Lorenzo, «Korbflasche» genannt wegen des Weintransportes in einer großen Korbflasche mit dem Handwagen, um den Wein nach Verona zu bringen; dann mit Vater Riccardo, dem Patriarchen, der die Winzerei in ein Gesellschaftsvorhaben verwandelte. In Pedemonte dominiert er und die Menschen folgen ihm: Er erwirbt weitere Anbaugelände, worunter die Weinberge Monte Fontana und Monte Olmi zweifellos zu den wertvollsten zählen. Seit den 60er Jahren wird der Betrieb von den Söhnen Riccardos geleitet: Silvino, der sich um die Weinberge kümmert, und Renzo, der die Ideen des Bruders in die heutige Weinbautechnik umzusetzen weiß und sich dennoch dabei bewußt ist, daß nur ein wenig verständiger Verwalter daran denken würde, von den Traditionen und bewährten Ritualien des Weinbaus, die den Betrieb groß werden ließen, abzuweichen. Der Betrieb wurde von jeher vom Vater auf den Sohn weitergegeben, und heute kann Renzo auf die Mitarbeit seiner drei Kinder und seiner Frau Bruna, deren Tätigkeit auf Familie und Betrieb verteilt ist, zählen. Die erste Tochter, Antonietta, folgt dem Vater in der Verwaltung. Sabrina, Diplom-Nahrungswissenschaftlerin, beschäftigt sich mit der Qualitätskontrolle. Sohn Riccardo, Weinbaufachmann mit Abschluß an der Schule von Conegliano, betreut Weinproduktion und -verkauf, damit die Geschichte des Weinbaus und des Namens Tedeschi weiterlebt.

RECIOLO DELLA VALPOLICELLA
AMARONE DOC

Produktionsgebiet: Weingärten im Bereiche der Gemeinde San Pietro in Cariano.

Bodenform: roter kalkhaltiger Eozänboden und kompakter Boden auf Basalt.

Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella, Negrara, Sangiovese und Dindarella.

Traubenlese: Ende September.

Ausdörssystem: normalerweise bis Anfang Januar auf Daren oder Plateaux.

Durchschnittlicher Gewichtsverlust: 30-40% des anfänglichen Traubengewichts.

Durchschnittlicher Ertrag aus 1 Doppelzentner gedörrter Trauben: 25-35 Liter Wein.

Klärungsperiode 3-4 Jahre.

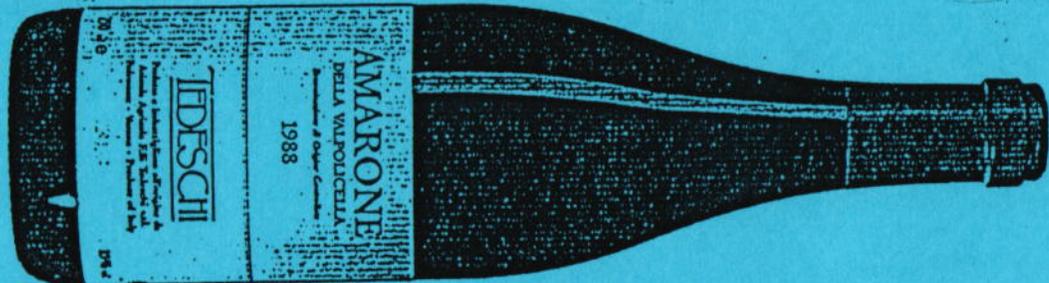
Angeratene Aufbewahrungszeit beim Kunden: 3-4 Jahre.

Ausschanktemperatur: 18° C.

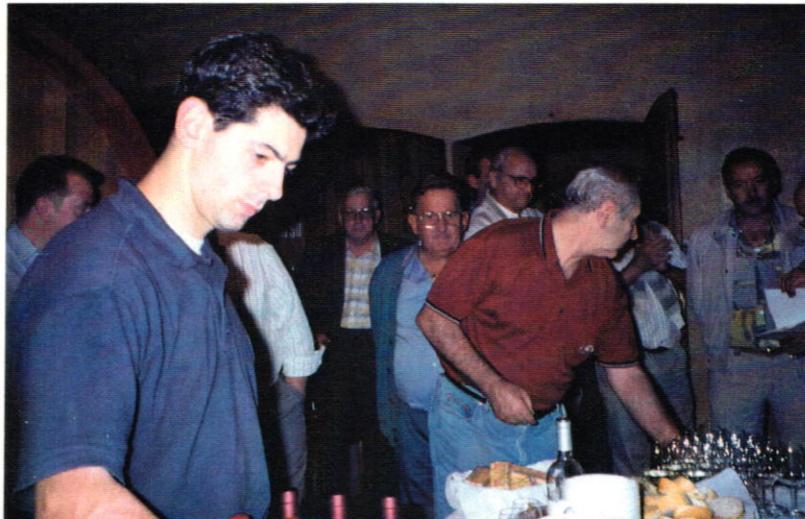
Alkoholgehalt: 15% vol.

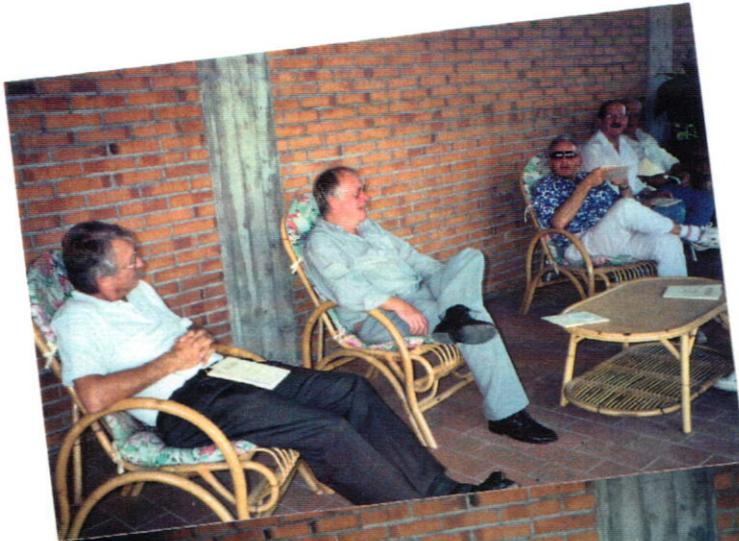
Gesamtsäure: 7.0-7.5‰.

Trockenextrakt: 30-35‰.







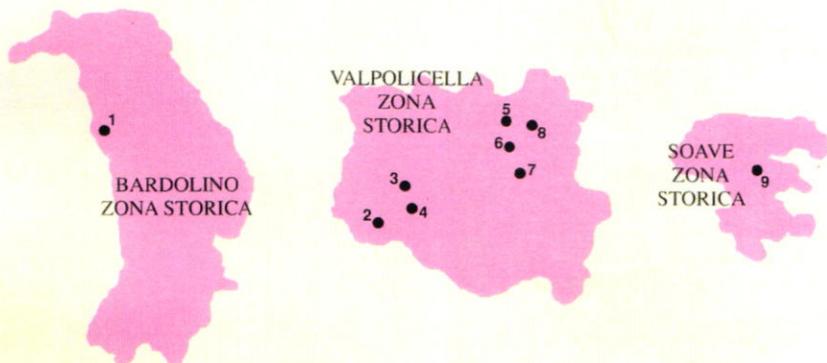
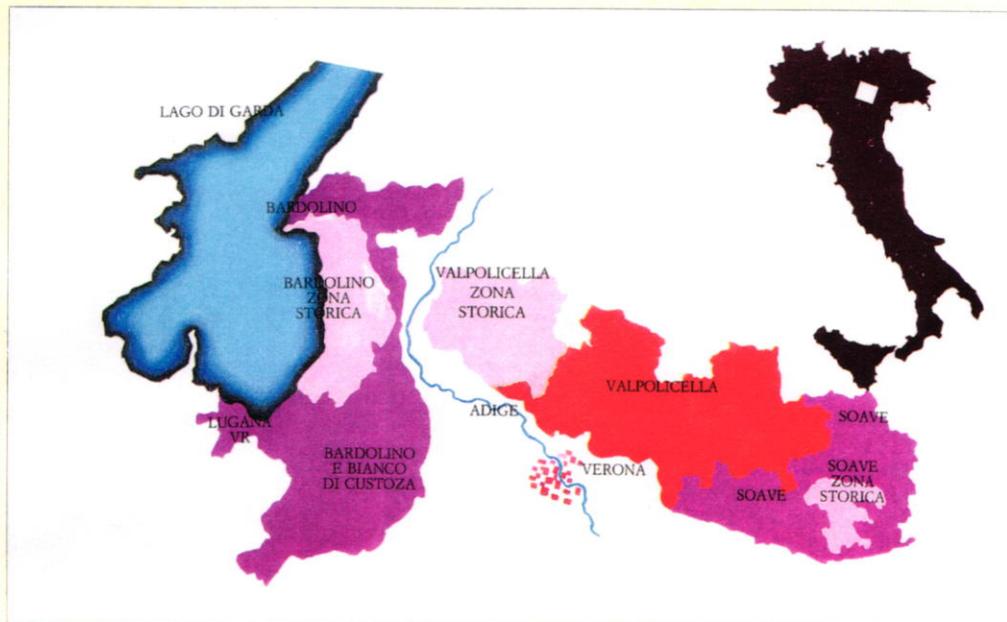




GARGAGNAGO DI VALPOLICELLA

DIE ANBAUGEBIETE DER VERONESER WEINE

UNSERE AUSGEWÄLTEN WEINLAGEN



1. Vegrona, Besetzung in Pertica di Costermano.
2. Serègo Alighieri, Besetzung in Gargagnago.
3. Vajo Armaron, Besetzung von Serègo Alighieri in S.Ambrogio.
4. Casal de' Ronchi, Besetzung von Serègo Alighieri in S.Ambrogio.

5. Mazzano, Besetzung in Mazzano.
6. Campolongo di Torbe, Besetzung in Torbe.
7. Mezzanella, Besetzung in Negrar.
8. Campociesia, Besetzung in Torbe.
9. ColBaraca, Besetzung in Monteforte d'Alpone.

DIE GEBRÄUCLICHSTEN TRAUBENSORTEN IN DER PRODUKTION DER VERONESER WEINE

Corvina Veronese (rot): Unterarten: "Corvinone", "Corvina Rizza", "Corvina Gentile" und andere. Sie ist eine kräftige Rebsorte mit dicken, rundlichen Trieben und weiten Knotenabständen. Die Trauben sind mittelgroß, lang, pyramidenförmig und haben mittlere Beerendichte. Beeren mittlerer Größe, ein wenig elliptisch mit dicker, beschlagener Schale. Der Ertrag ist sehr gut und konstant; mittlere Widerstandsfähigkeit gegen Pilzbefall und Fäulnis. Diese Traube verleiht dem Wein Körper, zartes Aroma und delikates Bukett.

Rondinella (rot): Ziemlich kräftige Rebsorte mit großen Trieben in brillanter Zimtfarbe. Trauben mittlerer Größe, pyramidenförmig mit kugelrunden, schwarz-violetten Beeren. Besitzt gute Widerstandskraft gegen Pilzbefall und Fäulnis. Diese Traube verleiht dem Wein vor allem die Farbe, aber auch ein feines Bukett.

Molinara (rosè): Der Name stammt vom mundartlichen "Mulinara" (Mulino = Mühle). Diese Bezeichnung ist dem Umstand zuzuschreiben, daß die Beeren stark beschlagen sind und fast wie mit Mehl bestreut erscheinen; auch bekannt unter dem Namen "Rossara" oder "Beprom". Die Trauben sind mittlere Größe oder lang, pyramidenförmig, haben Flügel, sind kompakt mit nicht zu runden Beeren von rötlicher, stark beschlagener Schale. Reicher und konstanter Ertrag, ein wenig anfällig für Peronospera (falscher mehltam oder Blattfallkrankheit), stark widerstandsfähig gegen Fäulnis. Verleiht dem Wein einen unverkennbaren leicht bitteren Geschmack und Reichtum an Gesamtsäure.

Rossignola (rot): Kräftige Rebsorte (erfordert langen Schnitt). Mittlere, kompakte, gedrungene Traube mit stark beschlagenen Beeren. Konstanter Ertrag,

mittlere Widerstandskraft gegen Pilzbefall, empfindlich gegen Fäulnis. Verleiht dem Wein ein besonderes und unverkennbares Aroma.

Garganega (weiß): Eine der ältesten Rebsorten der Veroneser Gegend. Man unterscheidet zwei Sorten: "Garganega comune" und "Garganega grossa". Von der "Garganega comune" sind wiederum einige Unterarten bekannt, wie "Garganega biforcuta", "Garganega frastagliata", "Garganega rossa". Die "Garganega grossa" (auch "Dorona di Venezia", "Garganegona" und "Garganega piramidalis" genannt) ist, außer für die Weinproduktion, auch als Tafeltraube geeignet. Die Trauben sind groß, 20-25 cm lang, zylindrisch-pyramidenförmig mit einem Flügel. Die Beeren sind mittlerer Größe, kugelförmig und leicht abgeflacht.



Corvina



Garganega

Trebbiano di Soave (weiß): Rebsorte von beachtlicher Kraft, erfordert einen reichlichen und vorzugsweise langen Schnitt. Wird auch "Trebbiano Veronese" oder "Turbiana" genannt. Eingeführt erst in jüngerer Zeit, wahrscheinlich zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Die Trauben sind mittlerer Größe, langgestreckte Pyramiden und ziemlich kompakt. Die Beeren sind mittelgroß, kugelförmig, grünlich und leicht gesprenkelt. Mittlere Widerstandskraft gegen Pilzbefall und Fäulnis. Guter und konstanter Ertrag.

RECIOTO UND AMARONE

Beide werden aus den gleichen in der Valpolicella angebauten Trauben erzeugt: Corvina, Rondinella, Molinara.

Der Wein "Recioto" (auf dem Etikett: Recioto della Valpolicella, Denominazione di origine controllata) hat eine beachtliche Menge Restzucker (über 30 g/l). Er zeigt sich zart, abgerundet, warm, samtig und von süßer Fülle. Der Wein "Amarone" (auf dem Etikett: Recioto della Valpolicella, Denominazione di origine controllata, Amarone) ist absolut frei von vergärbarem Restzucker; es ist ein voller, robuster, opulenter, trockener und strenger Wein mit feibitteren Nuancen.

Für beide gilt das gleiche Verfahren in der Auswahl der Trauben. Ende September oder Anfang Oktober wählen erfahrene Weinleser die besten Trauben in den an Hügeln gelegenen Weingärten aus und sammeln sie in kleinen Holzkisten oder auf Tablettts. Hierbei wird mit besonderer Behutsamkeit verfahren, um die Trauben nicht zu beschädigen.

In eigens dafür vorgesehene Räume gebracht, werden die Trauben nochmals Stück für Stück kontrolliert und eventuell unreife, trockene oder verletzte Beeren entfernt. Danach lagern sie auf besonderen Lattengestellen; man achtet darauf, daß keine Traube auf einer anderen liegt.

In dieser Weise läßt man sie für etwa drei Monate antrocknen, wobei man die Ventilation der offenen Räume und die beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht nutzt.

Gegen Mitte Januar, zur Zeit des Einmischens, haben die Trauben 25-40 % ihres ursprünglichen Gewichts verloren und zugleich Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert. Gleichzeitig hat die Botrytis, die Edelfäule, an den Trauben, besonders an der Corvina, ihre Spuren hinterlassen. Nach weichem Anpressen und Abbeeren unterliegen die Trauben einer langen Gärung (mindestens 40 Tage) bei natürlicher Wintertemperatur, d.h. bei Kälte.

Beim Abstich präsentiert sich der Wein süß, fleischig, stark fruchtig und in brillanter Rubinfarbe. Er ist fertig zum Umfüllen in Fässer zum Reifen und Altern. An diesem Punkt teilt sich der weitere Ablauf der Weinbereitung.

Soll es ein "Amarone-Wein" werden, kommt er in große Fässer, in denen er vier bis fünf Jahre lagert, seine alkoholische Gärung beendet und gleichzeitig auch die malolaktische Gärung erfährt. Nach dem

Altern wird der Wein filtriert und auf Flaschen gefüllt für eine weitere Ruheperiode von sechs Monaten.

Soll es dagegen ein süßer "Recioto-Wein" werden, so muß er in den ersten Monaten mehrfach abgezogen und in kleinere Fässer gefüllt werden, um die Gärung zu unterbrechen. Nach ein bis zwei Jahren, in denen die malolaktische Gärung erfolgt, verfeinert und stabilisiert sich der Wein auf süß. Nach normaler Filtration erfolgt die Flaschenfüllung.

Recioto della Valpolicella

Riserva degli Angeli D.O.C.

Anbaugebiet: Eigene Weinberge an den Hügeln von Valgatarà.

Böden: Roter Boden auf Eozän-Kalk.

Traubensorten: Corvina 65-70 %, Molinara 5-15 %, Rondinella 25-30 %, Dindarella, Rossignola und Negrara maximal 10 %.

Weinlese: Ende September, Anfang Oktober.

Reifezeit: Zwei Jahre.

Alkoholgehalt: 13-14 % Vol., Gesamtalkohol: 15,5-16,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 6-7 g/l.

Trockenextrakt: 30-35 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 15°C. Ein großer Wein für das angenehme Gespräch zum Abschluß einer Mahlzeit, aber auch zu Käse, trockenem Kuchen oder "Panettone".

Amarone della Valpolicella

Classico D.O.C.

Anbaugebiet: Eigene Weinberge in den Gemeinden Marano, Negrar und S.Ambrogio, die zusammen mit San Pietro in Cariano und Fumane das historische Produktionsgebiet bilden.

Böden: Roter Eozänkalkboden und kompakter roter Boden auf Basalt.

Traubensorten: Die gleichen wie Recioto.

Weinlese: Ende September.

Reifezeit: Drei bis vier Jahre.

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,5-6,5 g/l.

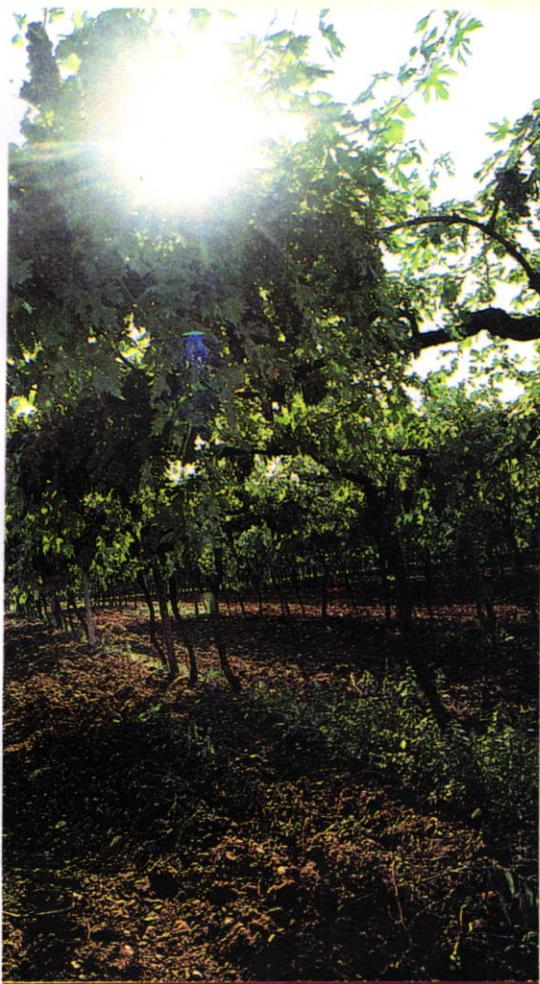
Trockenextrakt: 30-35 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 20°C. Zum Abschluß einer Mahlzeit; er harmonisiert aber auch gut mit Wild und dunklem Fleisch.



CAMPOFIORIN - "RIPASSO"- WEIN

Die önologische Praxis des "Ripasso" ist so alt wie die Veroneser Önologie selbst, aber leider geriet sie über Jahrzehnte in Vergessenheit. Es war die Firma Masi, die durch ihren Chefönologen Nino Franceschetti die Geschichte, die Technik und die Leistungsfähigkeit dieses Systems wiederentdeckt und durch seine Wiedereinführung einen ganz besonderen Wein mit absolut einmaligem Charakter



Weinberg von Campo Fiorin (Teilansicht des Bodens)

geschaffen hat.

"Ripasso" ist die präzise und logische Verbindung zur alten traditionellen Methode des Antrocknens und demnach die direkte Folge der Erzeugung von Recioto und Amarone. In der Tat, nach der Gärung des Recioto oder Amarone füllt man auf den verbliebenen Trester, der noch gärungswarm ist und reich an nicht vergorenem Zucker, Aroma und Glycerin, Valpolicella Classico aus dem vorangegangenen Oktober. Sofort setzt eine zweite alkoholische Gärung ein, die dem Wein höheren Alkoholgehalt, Reichtum an Farbe und Tannin sowie neue Aromen und Düfte verleiht.

Der Name des Weines stammt vom Weinberg Campo Fiorin am Ufer des Maranobaches; von hier kommt der ursprüngliche Wein für den "Ripasso".

Die Struktur des Schwemmlandbodens mit einer breiten Kalk- und Basaltkiesschicht liefert wertvolle Mineralsalze und hat positiven Einfluß sowohl durch die Lichtreflektion als auch durch das Halten der richtigen Bodenfeuchtigkeit ohne schädlichen Rückstau.

Das Endergebnis ist ein Wein, der die besten Eigenschaften des Valpolicella, seine Süffigkeit und seine Eleganz, mit der Kraft und der Fülle des Amarone vereint. Ein neuer Wein, der wahrhaft erstklassige Wein des Veroneser Weinbaus, prädestiniert zu Braten, geeignet für mittellange Lagerung.

Campo Fiorin Vino da tavola del Veronese, *rot*

Anbaugebiet: Weinberg Campo Fiorin in Valgatarà, Ortsteil von Marano di Valpolicella.

Böden: Schwemmland auf Eozänkalkschichten.

Traubensorten: Corvina 55 %, Rondinella 25%, Molinara 10 %, Rossignola und Sangiovese 10 %.

Weinlese: In der ersten Oktoberhälfte.

Reifezeit: Drei bis vier Jahre.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,5-6,5 g/l.

Trockenextrakt: 24-26 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 20°C.

Ideal zu Braten von dunklem Fleisch, zu edlem Geflügel und Wild.

Besonderheit der Weinbereitung: Der Wein durchläuft auf dem Trester von Recioto oder Amarone eine zweite alkoholische Gärung.

SERÈGO ALIGHIERI

Auf der Suche nach den historischen Cru's des Veroneser Weinbaus war es unerlässlich, daß Masi besondere Aufmerksamkeit dem Gut der Grafen Serègo Alighieri schenkte. Es war ein erregendes Erlebnis, durch diesen Wein die Wurzeln der Geschichte nicht allein des Weinbaus der Valpolicella wieder zu entdecken. In der Tat trägt der Wein den Namen des ältesten Adelsgeschlechts der Region, der Familie der Grafen Serègo Alighieri, Nachkommen von Dante.

Seit 1353, als der Sohn von Dante Alighieri die Besetzung in Gargagnago erwarb, bebaute die Familie ununterbrochen über zwanzig Generationen die gleichen Weinberge und prägte so die Geschichte des Weinbaus und der Weinbereitung Veronas. Besondere Beachtung verdient die Besetzung "Vajo Armaron". Es ist ein kleines Tal, ursprünglich durch einen Wildbach entstanden, mit besonderen Boden- und Klimaverhältnissen. Es wird einmütig anerkannt als ursprünglicher Weinberg für die Produktion des Amarone. Eine glaubwürdige Hypothese sagt, daß aus sprachlicher Entstellung des Namens dieser Besetzung die Bezeichnung "Amarone" herrührt, heute allgemein üblich in der Veroneser Weinwirtschaft.

Casal de' Ronchi ist eine Besetzung, die im ersten Kaufvertrag der Alighieri im Jahr 1353 genannt wird (siehe Abb. rechts unten). Seit dieser Zeit hat die Familie Serègo Alighieri aus den Trauben dieses Weinberges einen halbsüßen Recioto bereitet jedoch nur in begrenzter Menge für den eigenen Bedarf und für Gäste. Noch heute wird die Tradition dieses großen Weines zum Abschluß oder nach einer Mahlzeit fortgeführt.

Serègo Alighieri - Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Anbaugebiet: Gargagnago di Sant' Ambrogio di Valpolicella. Südwestausrichtung.

Böden: Roter Boden auf Eozänkalk.

Traubensorten: Die typischen Valpolicella-Trauben, jedoch in individuellen Anteilen.

Weinlese: Ende September bis in die ersten Oktobertage.

Reifezeit: In alten Holzfässern und traditionsgemäß in Fässern aus Kirschbaumholz.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 6-6,5 g/l.

Trockenextrakt: 25 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 18-25°C

Vajo Armaron - Amarone Serègo Alighieri D.O.C.

Anbaugebiet: Vajo Armaron in der Gemeinde Sant' Ambrogio di Valpolicella (Vajo = kleines Tal). Südwestausrichtung.

Böden: Roter Boden auf Eozänkalkstein, in Terrassen mit Bruchsteinmauern.

Traubensorten: Die klassischen Valpolicella-Trauben in individuellen Anteilen.

Weinlese: Ende September bis in die ersten Oktobertage. Die Lese erfolgt in zwei Phasen: die erste Auswahl, die für das Antrocknen bestimmten Trauben, kommt direkt auf Tablett, danach erfolgt die normale Lese.

Reifezeit: In alten Eichenholzfässern für drei Jahre und in Flaschen für 1-2 Jahre.

Alkoholgehalt: 16-16,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 6-7 g/l.

Trockenextrakt: 30-35 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 18-20°C.

Casal de' Ronchi - Recioto Serègo Alighieri D.O.C.

Anbaugebiet: Weinberg Casal de' Ronchi in Gargagnago di Sant' Ambrogio di Valpolicella.

Böden: Roter Kalkboden.

Traubensorten: Traditionelle Valpolicella-Trauben in mehreren Klonen, in individuellen Anteilen, von der Familie Serègo Alighieri festgelegt.

Weinlese: Anfang Oktober.

Alkoholgehalt: 14-14,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 16-17 % Vol.

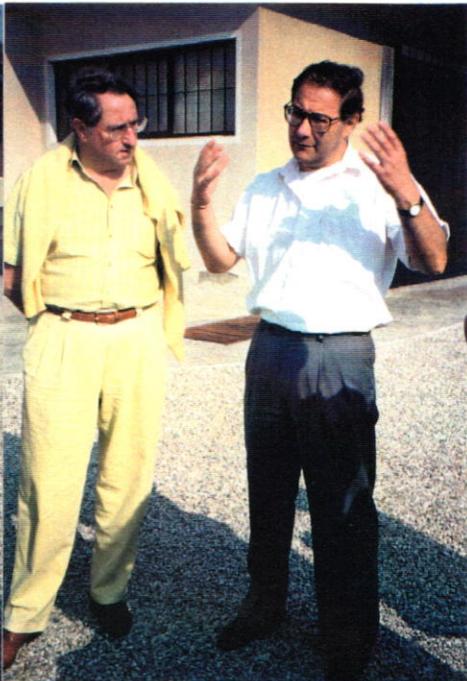
Gesamtsäuregehalt: 6-7 g/l.

Trockenextrakt: 30-35 g/l.

Empfehlung: Gute Trinktemperatur: 15°C.

*A questi vinacci non Po li mang'aron Alighieri
Come appo' l'indaco p' d'averi carissimi
Eo- l'egge- madori- quali- fudoro- e- recitoto- a- n-
Po- l'indaco- come- lo- quale- appo'- Valpolicella
Pavane - - -
- - - Valpolicella
Mi- fice- in- mi- fice- d'ovall- di- 7- me- Andrea- de- recitoto-
de- 6- 17- piano- di- Verona- fudoro-
Vindoro- a- mi- Po- l'indaco- fudoro-
qual- tu- la- fudoro- p' d'averi- carissimi
Pila- fudoro- de- 7- gran- fudoro-
Pila- fudoro- de- 7- gran- fudoro-
del- col- di- gran- fudoro-
Vindoro- madori- madori-
Come- appo' l'indaco p' d'averi carissimi
pudoro- madori- madori-
1777*













ZENI

CANTINE FRATELLI ZENI S.a.s.
37011 BARDOLINO - ITALIA - Tel. 045/7210022

GESCHICHTLICHER ÜBERBLICK

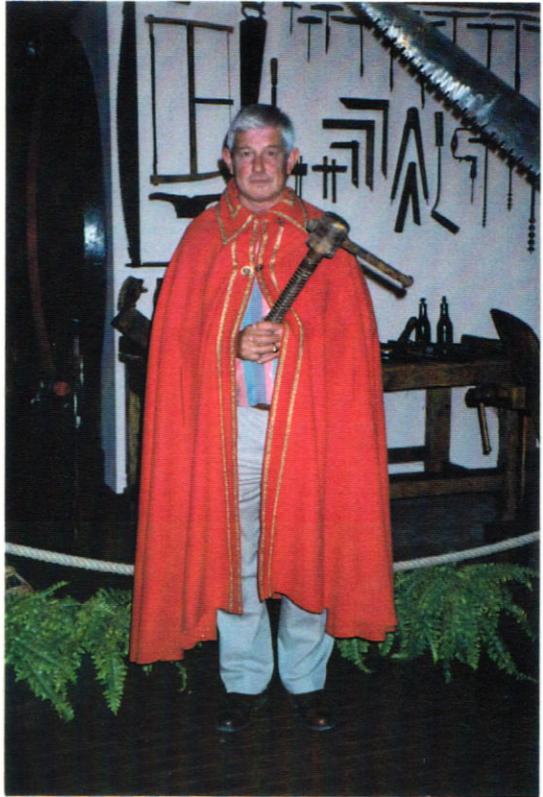
Obwohl verschiedene Anzeichen auf eine Siedlung aus römischer oder gar prahistorischer Zeit hinweisen, spricht die etymologische Deutung eher für eine Gründung während langobardischer oder fränkischer Domäne; tatsächlich finden wir den Ortsnamen Bardolino erstmals in einem Dokument aus dem Jahr 807. Erst von diesem Zeitpunkt an wird die Ortschaft öfter und in regelmäßigen Zeitabständen erwähnt, was eine Rekonstruktion des Geschehens überhaupt erst ermöglicht.

Bardolino war Teil eines Verwaltungsbezirkes mit eigener Gerichtsbarkeit, der bereits im VIII Jh. unter der Bezeichnung «Fines Gardenses» bekannt war, hatte aber anscheinend keinerlei Bedeutung innerhalb dieser Gemeinschaft und war auch keine Pfarrei, im Gegensatz zum nahegelegenen Cisano und Garda. Ein Großteil des Landbesitzes war in Hand der reichen Benediktinerabteien San Zeno in Verona und vor allem San Colombano in Bobbio, während das gesamte Territorium von Calmasino dem Domkapitel von Verona angehörte. Als Kaiser Heinrich VI im Jahr 1193 den Uferstreifen der Stadt Verona angliederte, en-

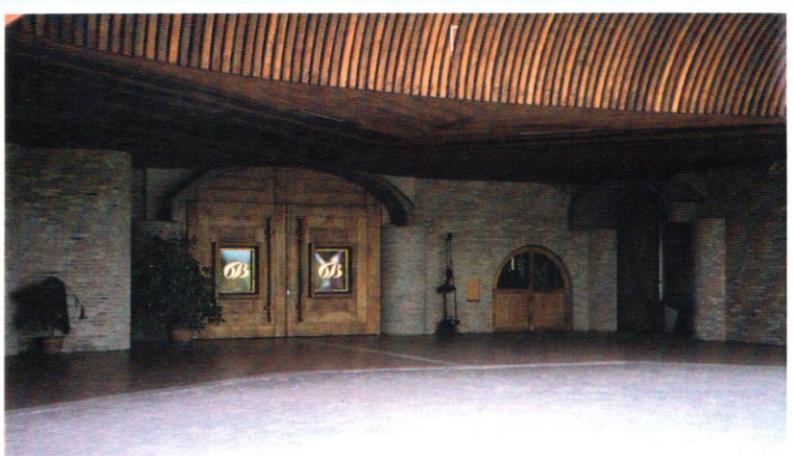
dete auch die Eigenständigkeit des «Comitato Gardense», die Ortschaften — damit auch Bardolino — unterstanden von jetzt ab der Gerichtsbarkeit von Verona. Nach der Machtergreifung und Gründung des veroneser Stadtstaates durch die Skaliger, war Bardolino bis zu deren Sturz im Jahr 1387 Teil des Skaligerreiches; anschließend kam das ganze Gebiet für kurze Zeit in die Hand der mailänder Stadtherren Visconti. Ohne weiteres Blutvergießen erweiterte die Republik Venedig 1404 ihre Domäne gegen Westen bis an den Gardasee und Verona stellte sich mit seinem gesamten Einflußbereich kampfflos dem Schutz der Serenissima Repubblica. Die neun Gemeinden Des Ostufers — also auch Bardolino — wurden zu einem eigenen Verwaltungsbezirk mit weitgehender Autonomie zusammengeschlossen, der sog. «Gardesana dell'Acqua». Die Gemeinschaft unterstand direkt dem Seehauptmann, der vom Podestà in Verona ernannt wurde. Sitz der Seehauptmannschaft war bis 1600 Torri del Benaco, anschließend dann Malcesine. Mit dem Sturz Venedigs i.J. 1798 fiel Bardolino an Österreich, dem es — mit Ausnahme einer kurzen Zeit unter Napoleon — bis 1866 angehörte, als auch das veroneser Territorium nach verlustreichen Schlachten dem Königreich Italien angeschlossen wurde.



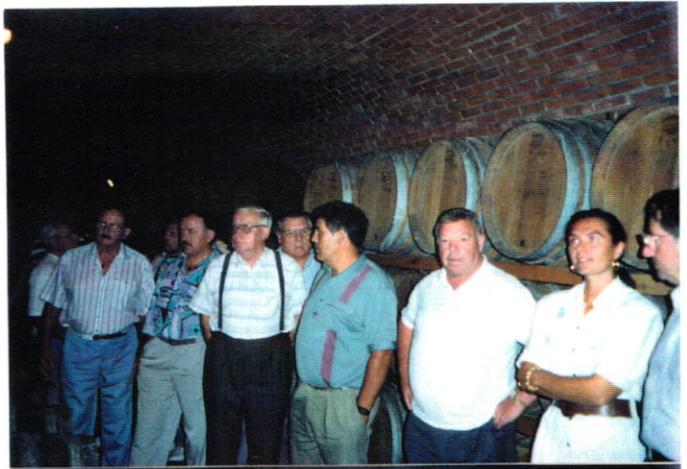
















Franciacorta Bellavista
Cuvée Brut

Unter den Bellavista-Weinen ist der Cuvée Brut der repräsentativste für die Qualität von Franciacorta. Seine Harmonie ergibt sich aus der Vereinigung von mindestens dreißig Auslesen. Das Hinzufügen "alter Weine" mit ihrem Bukett und ihrem Geschmack verleiht eine geschmackliche Beständigkeit, Vollmundigkeit und Eleganz. Die verwendeten Trauben sind zu 80% Chardonnay und zu 20% Pinot Blanc und Pinot Noir.

Er hat einen weißen, uppigen, gut anhaltenden *Schaum*, er *perlt* fein und beständig. Seine *Farbe* ist gelb mit grünen Reflexen, das *Bukett* ist voll, einladend, reich an reifen Früchten, Chlorophyll und Vanille; der *Geschmack* entspricht dem Bukett und vervollständigt sich im Nachgeschmack.
Serviertemperatur 8 °C.











... Arrivederci

