VON SALIS



Amarone della Valpolicella Classico DOP

Zymé Amarone Classico 2017

CHF 349.00

statt CHF 440.00

- 300cl
- 15.5%
- Veneto
- Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina
- Falstaff: 95
- AN 2868617

Degustationsnotiz
Das Bouquet kennt kein Limit: Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrocknete Früchte, schwarzer Pfeffer, italienischer Espresso, getrocknete Kräuter – eine einzige Partitur; am Gaumen die Balance und Eleganz einer Ballerina, rund, zart, unendlich in den Aromen und noch länger im Finale – schlicht ein Traumwein.

Herstellung
Die Trauben werden über 3 Monate getrocknet. Der Wein reift über 5 Jahre im slovenischen Eichenholz und nochmals 1 Jahr auf der Flasche. Vor 6 Jahren kommt der Wein nicht in den Verkauf.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Harmoniert mit Rindfleisch am Stück grilliert, Entenbrust, Wild gebraten und nicht geschmort. Eine Lammkeule auf dem Ofen – also Gigot. Eine knusperige Rösti mit Käse und Speck. Gebratene Kalbsleber mit Salbei. Reife Käse aus Kuh oder Geissenmilch. Oder ganz einfach ohne Essen!

Produzent
Die Geschichte des Weinguts Zýmē beginnt schon viel vor der eigentlichen Entstehung. So arbeitete Celestino Gaspari, Önologe und Winzer aus San Pietro in Cariano nahe Verona, rund 17 Jahre lang für seinen Schwiegervater Giuseppe Quintarelli – einem der Überväter des Amarone. Erst im Jahre 2003 gründete er seine eigene Azienda Agricola – benannt nach dem griechischen Wort für Hefe «Le Zýmè». Heute verwendet das Weingut Trauben aus 9 Hektar Rebfläche, wobei ein Teil aus dem Bestand der Familie Gaspari und der andere Teil von ausgesuchten Besitzern anderer Weinberge stammt, die mit Zýmē eng zusammenarbeiten.
Die Weine zeichnen sich sowohl durch eine Vielfalt an Weinbergen als auch an Traubensorten aus. So sind die Aushängeschilder des neuartigen Veneto Rosso, «Harlequin» und «Kairos», das Resultat aus mindestens 15 Sorten, darunter vier weissen, teils fast verschwundenen. Der «60 20 20» wiederum spricht in der Weltsprache Cabernet Sauvignon, Cabernet, Merlot, während die «Valpolicella» und «Amarone» klassisch produziert werden.

Region
Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrun der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripsso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.

VON SALIS



Zymé Amarone Classico 2017

Subregion

Der Amarone aus der Valpolicella im norditalienischen Veneto ist ganz ein besonderer Wein. Nicht nur sein auffallendes Aromenspiel zwischen süss und bitter machen den Amarone einzigartig – auch seine Herstellung unterscheidet sich grundlegend von anderen Weinen. Das Geheimnis heisst «Appassimento» und bezeichnet das Antrocknen der Trauben vor der Gärung. Dabei werden die sehr reifen Trauben (Corvina, Corvinone, Rondinella) über mehrere Monate auf Holzrosten oder Strohmatten getrocknet. Während dieses Prozesses müssen sie immer wieder von Hand gewendet und richtig belüftet werden. So werden aus den Trauben kleine rosinierte Aromenbomben, die anschliessend vergoren und danach während mehreren Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Kein Wunder also spiegelt sich dieses aufwendige Prozedere auch im Preis wider. Dafür kann sich ein fertig ausgebauter Amarone sehen lassen, bedingt durch dieses Verfahren, schaffen die besten Amarone es, die Balance zwischen lieblich-fruchtigen Note und dem starken Gerbstoff perfekt zu halten. Bitter-süss und vor allem unvergleichlich.