VON SALIS



Veneto Rosso IGP

Zymé Harlequin 2017

CHF 365.00

75cl
15%
Veneto
Garganega, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino
Robert Parker: 94
AN 2880717

Degustationsnotiz
Wuchtig und opulent, dicht, komplex, mit Aromen von eingekochten Früchten, überreifen Beeren, Eiche, einem Hauch Pfefferminz, viel dunkle Schokolade. Am Gaumen süsse Aromen nach frisch gerösteten Kaffeebohnen, Kirschen, Lakritze, Brombeerkonfitüre, Rosinen, frisch aufgeschnittene Vanillestängel, ungeheuer dicht gewoben.

Herstellung
Die Gärung erfolgt in Betonbehältern mit Umgebungsluft für ungefähr 30 Tage. Ausbau für 30 Monate in neuen 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Der unfiltrierte Wein wird in Flaschen abgefüllt und erhält eine zusätzliche Lagerzeit von mindestens 2 Jahren. Der Zymé Harlequin wird nur in den besten Jahrgängen produziert.

Trinkreife
Jahrgang + 18 Jahre

Geniessen zu
Einem Gespräch mit guten Freunden vor einem offenen Kaminfeuer.

Spezielles
Mindestens 15 verschiedene Rebsorten (4 weisse und 11 rote) werden je nach Jahr und Reifewerden vor der Fermentation für mehrere Wochen zur Konzentration auf Strohmatten angetrocknet.

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.

VON SALIS



Zymé Harlequin 2017

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.

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.