



Kein Wein polarisiert so wie der Amarone: Weinfreaks lieben ihn wegen seiner wärmenden Fülle, Weinpápste kritisieren ihn wegen der geballten Ladung an Alkohol. Doch das VINUM-Profipanel beweist: Wenn nicht zu viel Eichenholzwürze oder flüchtige Säure mit im Spiel sind, begeistern die heutigen Amarone-Selektionen mit einer verblüffend ausbalancierten Fülle und Vielschichtigkeit. Und der Alkohol? Ist da, aber im besten Fall kaum zu spüren! **Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Linda Pollari**



Amarone speckt ab

Das ständige Schielen auf die Alkoholangabe ist eines der grössten Übel in der heutigen Weinszene. Wer da etwa sieht, dass der Amarone Classico Riserva 2007 von Buglioni horrende 17 Vol.-% ausweist, wird womöglich die Finger von ihm lassen. Tatsache ist, dass auch diese alkoholstärkste aller 20 Amarone-Selektionen, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen, ein zwar vollmundiger, aber trotzdem ausge-

wogener Wein ist, dessen präzente Säure für ausreichend Balance sorgt. Tatsächlich wird über die Säurestruktur der Amarone viel zu wenig gesprochen. Logischerweise wird die Säure beim Trocknen der Trauben ebenfalls konzentriert und sorgt in der Regel für die nötige Frische. Wir baten die Verkoster dieses Amarone-Profipanel, die Weine zu charakterisieren und den Alkoholgehalt zu schätzen. Das Resultat: 13 der insgesamt 20 Weine

wurden als elegant eingestuft, nur sieben Weine erschienen der Mehrheit als eher vollmundig. Zudem schätzten die Verkoster bei 19 von insgesamt 20 Weinen den Alkoholgehalt tiefer ein (im Extremfall bis zu 1,8 Volumprozent tiefer) als auf dem Etikett angegeben. Trotzdem: Dass mit der Riserva di Costasera von Masi schliesslich jener Wein als Sieger hervorging, dessen Alkoholwert am tiefsten eingeschätzt wurde, ist wohl kein Zufall...

BEST BUY 5



Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
Gefühlt 15,4 Vol.-%
Effektiv 16,5 Vol.-%

17 Punkte

**Corte alta Fumane
Amarone Classico
Camparol 2011**

Sehr würzige Noten, dazu Brombeeren und Waldbeeren. Im Gaumen vollmundig, mit süsslicher Frucht. Hat Charme. Wirkt trotz seiner Fülle ausgewogen. Touch von Bittermandeln im Abgang. 2015 bis 2020.
www.hugiweine.ch
41.30 Franken



Stilistik: Ausgewogen
Alkoholgehalt:
Gefühlt 15,2 Vol.-%
Effektiv 16 Vol.-%

17 Punkte

**San Rustico
Amarone Classico
«Gaso» 2008**

Zurückhaltender, klassischer Amarone mit Noten von eingelegten Beeren und Dörripflaumen. Wirkt im Gaumen maskulin, mit präsentem Gerbstoff und einer prägnanten Säure. 2015 bis 2019.
www.weibelweine.ch
49 Franken



Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
Gefühlt 15,7 Vol.-%
Effektiv 17,5 Vol.-%

17 Punkte

**Fasoli
Alteo Amarone della
Valpolicella 2008**

In der Nase zuerst verhalten, dann reife Aromen mit Noten von Kräutern, Orangenschalen, Rumtopf und einer Spur Kautschuk. Im Gaumen dicht gewoben, mit kernigem, präsentem Tannin. 2015 bis 2018.
www.ullrich.ch
75 Franken

BEST BUY 3



Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
Gefühlt 15,4 Vol.-%
Effektiv 16 Vol.-%

17.5 Punkte

**Venturini
Amarone della
Valpolicella 2010**

Finessenreicher Vertreter der modernen Amarone-Richtung. Süsse Beerenfrucht, dazu Vanille, Lebkuchen und Kardamom. Im Gaumen dicht, würzig und fruchtbetont bei mittlerer Länge. 2015 bis 2020.
www.archetti.ch
37.50 Franken



Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
Gefühlt 15,6 Vol.-%
Effektiv 16,5 Vol.-%

16.5 Punkte

**Cantine Buglioni
Amarone Classico 2009**

Mächtiger, klassischer Amarone mit reifen Beeren, Dörfrüchten und Schokolade. Im Gaumen dicht und kraftvoll. Angepasster, süsslicher Extrakt. Langanhaltend. 2015 bis 2019.
www.caratello.ch
43.50 Franken

«Es gibt selten thematische Weinproben, wo sich so grosse stilistische Unterschiede zeigen. Irgendwie hat mich diese Amarone-Verkostung an eine Probe von Aceto balsamico, die kürzlich stattfand, erinnert. Auch hier gibt es den Tradizionale, der nach klassischer Machart in aufwändigster Manier hergestellt wird, und daneben all die künstlich getrimmten Acetos, die im besten Fall gefällig, aber eben auch austauschbar sind. Auch bei dieser Amarone-Probe haben mich die Tradizionale am meisten überzeugt.»

Nicole Vaculik Sommelière, Meersburg





Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,5 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

17.5 Punkte

Masi
Amarone Classico
Campolongo
di Torbe 2007

Klassischer Amarone mit viel reifer schwarzer Kirschfrucht, dazu Pfeffer und Lorbeer. Im Gaumen vielschichtig und trotz seiner Fülle perfekt ausgewogen. Belebende Säure. 2015 bis 2022.
www.bindella.ch
 112 Franken



Stilistik: Sehr elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,4 Vol.-%
 Effektiv 16,5 Vol.-%

17 Punkte

L'Anima di Vergani
Amarone della
Valpolicella 2008

Reife Beerenfrucht, aber auch Noten von Kräutern, Nelken und eine Spur Pfeffer. Im Gaumen gut strukturiert, mit angepasster Frucht und präsentem Gerbstoff. Hat Potenzial. 2015 bis 2020.
www.vergani.ch
 59.50 Franken



Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,7 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

16.5 Punkte
Azienda Le Salette
Amarone della
Valpolicella
Classico 2010

Aromen von getrockneten Beeren und Süßgewürz. Zeigt im Gaumen eine warme Fülle. Dicht strukturiert. Kombiniert traditionelle und moderne Amarone-Charakteristika. 2015 bis 2020.
www.boucherville.ch
 89.50 Franken



3. PLATZ

Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,5 Vol.-%
 Effektiv 16,5 Vol.-%

18 Punkte

Cantina Negrar
Amarone Classico Mater
Domini Veneti 2008

Intensive Aromatik mit schwarzen Kirschen und Cassis, auch Noten von Kräutern und verführerischer Würze. Im Gaumen dicht, mächtig und sehr langanhaltend. Perfekt komponiert. 2015 bis 2022.
www.moevenpick-wein.com
 165 Franken



2. PLATZ

Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,6 Vol.-%
 Effektiv 16,5 Vol.-%

18 Punkte

Venturini
Campomasua Amarone
della Valpolicella 2009

Moderner Amarone mit viel Kraft und Eleganz! Aromen von schwarzen Brombeeren, Wacholder und Gewürz. Im Gaumen ungemain kraftvoll, aber sehr gut strukturiert. 2015 bis 2022.
www.archetti.ch
 45.50 Franken

«Das Qualitätsniveau war erfreulich hoch. Zudem zeigten die Weine individuelle Charakterunterschiede, was die Probe wirklich spannend machte. Viele Amarone überraschten mit ihrer Eleganz. Mein persönliches Fazit geht dahin, dass der Barriqueausbau dem Amarone durchaus mehr Charme und Komplexität verleihen kann, wenn die Eichenholzwürze nicht überwiegt. Ich glaube auch, dass die Weine nicht zu lange reifen sollten, im Alter von acht bis zehn Jahren haben sie oft ihre optimale Trinkreife erreicht.»

Ivan Barbic Weinhändler, Autor und Consultant, Zürich





Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,2 Vol.-%
 Effektiv 15 Vol.-%

17 Punkte

**Cantine Valpantene
 Tosso del Falasco
 Amarone della
 Valpolicella 2009**

Traditioneller Amarone mit Noten von eingetrockneten Beeren, Lebkuchengewürz und Dörrpflaumen. Wirkt im Gaumen ausgewogen, fast schon leicht, mit präsender Säure. 2015 bis 2019.
www.riegger.ch
 45.10 Franken



Stilistik: Vollmundig
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,6 Vol.-%
 Effektiv 17 Vol.-%

17 Punkte

**Cantine Buglioni
 Amarone Classico
 Riserva 2007**

Intensive, sehr reife Aromatik mit Trockenfrüchten, dazu auch ein Anflug von Quitten und Schokolade. Im Gaumen vielschichtig, mächtig und lang. Traditioneller Stil mit präsender Säure. 2015 bis 2019.
www.caratello.ch
 119 Franken



Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,1 Vol.-%
 Effektiv 16,5 Vol.-%

16.5 Punkte

**Azienda Il Roverone
 Amarone della
 Valpolicella 2009**

Warm wirkende Beerenfrucht, auch balsamische und erdige Noten. Im Gaumen sehr ausgewogen und gut strukturiert. Sehr elegant trotz hohem Alkohol. 2015 bis 2019.
www.hugiweine.ch
 45.60 Franken



Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,4 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

17 Punkte

**Corte Figaretto
 Amarone della
 Valpolicella 2011**

Intensive Aromatik mit dunklen Beeren, Korinthen, Feigen, Wacholder und Lorbeer. Im Gaumen fruchtbetont und elegant feinwürzig. Macht Spass! 2015 bis 2022.
www.vergani.ch
 58.50 Franken



BEST BUY 2

Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,3 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

17 Punkte

**Fratelli Tedeschi
 Amarone della
 Valpolicella 2011**

Likörige konzentrierte, aber doch frisch wirkende Beerenfrucht. Auch Noten von Schokolade und frischen Kräutern. Im Gaumen dicht gewoben und fruchtbetont, getragen von einer straffen Säure. 2015 bis 2022.
www.caratello.ch
 35.50 Franken

«Amarone im traditionellen Stil sind für mich in der Regel die komplexeren und hochwertigeren Weine. Einige Amarone der modernen Machart waren für meinen Geschmack doch zu stark vom Holz geprägt. Hingegen kann ein Anflug von flüchtiger Säure dem Amarone eine zusätzliche Dimension verleihen. Natürlich darf auch hier die flüchtige Säure den Wein nicht dominieren, sie soll vielmehr zusätzliche Nuancen aus ihm herauskitzeln. Alles ist eine Frage der Balance. Ist sie da, ist ein Amarone ein wunderbarer Wein.»

Paul Liversedge MW Weinhändler, Autor und Consultant, Zürich





Stilistik: Ausgewogen
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,2 Vol.-%
 Effektiv 15,5 Vol.-%

17 Punkte

Ca' la Bionda
Amarone della
Valpolicella Classico
la Bionda 2010

Leicht süsslich wirkende Beerenfrucht, Rumtopf, dazu ausgeprägte Würznoten und Tabak. Im Gaumen dicht und elegant. Präsent, aber edles Eichenholz. 2015 bis 2020.

www.bindella.ch
 43 Franken



Stilistik: Ausgewogen
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,4 Vol.-%
 Effektiv 15,5 Vol.-%

17 Punkte

Cantina Negrar
Amarone della
Valpolicella Classico
Nerio 2011

Verhaltene Aromatik mit dunklen Beeren, Tabak und Schokolade. Im Gaumen kraftvoll und dicht gewoben. Wirkt eher mittelgewichtig. Herbe Note im Abgang. 2015 bis 2020.

www.moevenpick-wein.com
 48 Franken



5. PLATZ

Stilistik: Ausgewogen
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,7 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

17.5 Punkte

Fratelli Tedeschi
Amarone della Valpolicella Classico Riserva
Monte Olmi 2009

Zurückhaltende Aromatik mit schwarzen Kirschen, Lakritze und Süssholz, aber auch herbale Noten. Im Gaumen charaktervoll und rassig, mit guter Tanninstruktur. 2015 bis 2020.

www.caratello.ch
 69 Franken



4. PLATZ
BEST BUY 1

Stilistik: Ausgewogen
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 15,3 Vol.-%
 Effektiv 16 Vol.-%

17.5 Punkte

Azienda Corte Lenguin
Amarone della
Valpolicella Classico
Terrato 2010

Ausdrucksvolle Aromatik mit Waldbeeren, Cassis, Dörrpflaumen, Veilchen und warm wirkenden Würznoten. Im Gaumen charaktervoll, dicht, mit saftiger Säure. 2015 bis 2022.

www.hugiweine.ch
 34.50 Franken



1. PLATZ
BEST BUY 4

Stilistik: Elegant
Alkoholgehalt:
 Gefühlt 14,8 Vol.-%
 Effektiv 15,5 Vol.-%

18 Punkte

Masi
Amarone Riserva
di Costasera 2009

Perfekt komponierter Amarone im modernen Stil mit reifer Beerenfrucht, Zwetschgen, floralen Noten und schmeichlerischer Würze. Komplex und konzentriert. Gute Tanninstruktur. Trinkig! 2015 bis 2020.

www.bindella.ch
 42 Franken

«Ich hatte den Amarone fast ganz aus den Augen verloren. Ich stehe nun mal auf elegante Pinots oder Rieslinge. Zudem rechnete ich fest damit, dass nach dieser Amarone-Probe mit all diesen Hochprozentern ein ausgedehnter Mittagsschlaf unvermeidbar wäre. Doch der war unnötig. Die Eleganz der Weine hat mich echt überrascht. Viele Weine verfügten über eine präsent Säure. Hilfreich war sicher auch, dass die Weine leicht gekühlt serviert worden sind.»

Beat Caduff Gastgeber «Caduff's Wineloft», Zürich





Nicht nur in sensorischer Hinsicht ist die Vielfalt der gegenwärtig im Markt erhältlichen Weine gross. Höchst unterschiedlich sind auch die Preise. Sie variierten im Rahmen des VINUM-Profipanel zwischen 35 und 170 Franken/Euro. Eine Analyse der Bewertungen zeigt, dass es heute durchaus möglich ist, im Preisbereich zwischen 40 und 60 Franken/Euro hochwertige Amarone zu produzieren, die zur Topliga gehören.

Die Fakten sprechen für sich: Kaum ein anderer italienischer Wein hat in den letzten 30 Jahren eine solche Erfolgsstory geschrieben wie der Amarone. Noch 1985 wurden gerade mal 1,3 Millionen Flaschen dieses Meditationsweins produziert. Heute sind es gut zehnmal so viel, rund 14 Millionen Flaschen werden jährlich abgefüllt. Davon werden nur noch 35 Prozent in Italien selber getrunken. Allein die Amerikaner geniessen bereits 25 Prozent der gesamten Amarone-Produktion. Dieser weltweit enorme Zuspruch durch die Konsumenten hat die Weinkritiker zunehmend hellhörig gemacht. Wie lässt sich die Produktion einer so hochkomplexen, handwerklich erzeugten Spezialität verzehnfachen, ohne dass dabei der ursprüngliche Charakter verloren geht? Tatsächlich wurden früher für die Amarone-Produktion nur Trauben aus Hügellagen verwendet, wo in speziellen Scheunen auch der Trocknungsprozess stattfand. Während des rund vier Monate dauernden, natürlichen Trocknungsprozesses, früher auf Strohmatte, heute in Plastikboxen, finden in den Beeren interzellulare biochemische Prozesse statt, die bis heute nicht restlos erforscht sind, dem Wein aber im besten Fall mehr Komplexität verleihen. Vom unberechenbaren Witterungsverlauf mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit beeinflusst, bildete sich häufig Edelfäule auf den Beeren, im negativen Fall aber auch Graufäule, was ein aufwändiges Aussortieren der befallenen Trauben erforderte.

Durch die Verlagerung der Amarone-Produktion in die noch feuchtere Talsohle, die in den 70er Jahren begann, stieg der Anteil der mit Edelfäule befallenen Trauben weiter an. Die so produzierten Amarone des traditionellen Stils gelten zwar im besten Fall als überaus vielschichtig, werden aber häufig von

als oxidativ beschriebenen Noten und von flüchtiger Säure geprägt. Als in den 90er Jahren die Nachfrage nach Amarone sprunghaft zunahm, wurde vor allem dieser bis dahin schwer zu kontrollierende Trocknungsprozess in vielen Betrieben modernisiert. Anstelle der unberechenbaren Winterluft kamen nun vermehrt Klimageräte und Ventilatoren zum Einsatz. Dies eröffnete den Kellermeistern völlig neue Möglichkeiten. Durch das Eliminieren der Edelfäule und einen forcierten, aber zeitlich verkürzten Trocknungsprozess sowie den Ausbau in Barriques aus französischer Eiche statt in traditionellen, grossen Holzfässern mit bis zu 5000 Liter Fassungsvermögen entstanden zunehmend Weine, die von konzentrierter dunkelbeeriger Primärfucht und Eichenholzwürze geprägt werden.

So unterscheiden wir heute die traditionellen Amarone (mit vielschichtigen Sekundär- und oxidativen Tertiäraromen, Anflug von flüchtiger Säure) von den Amarone der modernen Machart (süsse Beerenaromen, Eichenholzwürze). Auch die beiden prestigeträchtigen Topproduzenten und Aushängeschilder der Region, deren inzwischen fast unbezahlbar gewordene Elixiere in diesem Profipanel nicht verkostet worden sind, verkörpern diesen Gegensatz. Während Dal Forno für verschwenderische Fruchtfülle steht, finden wir bei Quintarelli die Magie des traditionellen Amarones in Vollendung. Das Resümee unseres Profipanel: Beide Schulen können grossartige Weine hervorbringen, in seltenen Fällen freilich auch unausgewogene Gewächse, beispielsweise wenn Oxidation und flüchtige Säure oder aber plumpe Frucht und Eichenholzwürze dominieren. Alles in allem war das Durchschnittsniveau dieser Amarone-Probe jedoch beeindruckend hoch!

VINUM-PROFIPANEL

Facts & Figures



Das VINUM-Profipanel

Beim VINUM-Profipanel verkosten Experten aus dem Wein-Business zusammen mit der VINUM-Redaktion jeweils zwischen 20 und 50 Weine, die dem gewählten Thema entsprechend vorselektioniert worden sind. Um die Neutralität der Probe zu gewährleisten, findet die Verkostung nicht in der VINUM-Redaktion statt, sondern in einem Restaurant, in diesem Falle in «Caduff's Wineloft» in Zürich. Die Probe erfolgt strikt blind, das heisst, alle Weine werden in Karaffen umgefüllt und im Verkostungsraum so aufgebaut, dass die Teilnehmer individuell und frei verkosten können. Benotet wird nach dem 20-Punkte-System. Für die im Heft abgebildeten Weine werden die Noten auf halbe Punkte gerundet. Die Ranglisten (in diesem Fall die Platzierungen 1 bis 5 sowie die Best Buys 1 bis 5) werden auf Basis von Zehntelpunkten erstellt. Die Auswertung findet unmittelbar nach der Probe statt und wird den Teilnehmern bekanntgegeben. Das Konzept dieser Profipanel-Verkostung zielt mit grösstmöglicher Konsequenz darauf ab, ein Maximum an Objektivität und Transparenz zu gewährleisten. VINUM organisiert zwischen fünf und sieben solcher Profipanel pro Jahr in Deutschland und in der Schweiz.

Von links nach rechts: Ueli Schiess Weinhändler, Zürich | Sein Favorit: Masi, Amarone Classico Campolongo di Torbe | **Ivan Barbic** Weinhändler und Consultant, Zürich | Sein Favorit: Cantina Negrar, Amarone Mater Domini Veneti | **Nicole Vaculik** Sommelière, Meersburg | Ihr Favorit: Corte alta Fumane, Amarone Camparol | **Thomas Vaterlaus** VINUM-Chefredakteur, Zürich | Sein Favorit: Fratelli Tedeschi, Amarone della Valpolicella | **Paul Liversedge MW** Weinhändler, Zürich | Sein Favorit: Masi, Amarone Classico Campolongo di Torbe | **Adrian Weibel** Weinhändler, Thun | Sein Favorit: Corte Lenguin, Amarone Classico Terrato | **Hans Babits** Académie du Vin, Zürich | Sein Favorit: Masi, Amarone Riserva di Costasera | **Beat Caduff** Gastgeber, Zürich | Sein Favorit: Masi, Amarone Riserva di Costasera | **Sigi Hiss** Weinjournalist, Einsiedeln | Sein Favorit: Masi, Amarone Riserva di Costasera | **Alain Kunz** Weinjournalist, Zürich | Sein Favorit: Cantina Negrar, Amarone Mater Domini Veneti.

13

Bei jedem verkosteten Wein wurden die Degustatoren gefragt, ob sie diesen als elegant oder vollmundig einstufen. Trotz der grundsätzlich hohen Alkoholgrade (15,5 bis 17 Vol.-%) der präsentierten Weine wurden 13 der 20 Amarone mehrheitlich als elegant und ausgewogen beurteilt. Nur sieben der verkosteten Weine wirkten dagegen vollmundig oder gar üppig.

17

Es spricht für das hohe Qualitätsniveau der gegenwärtig auf dem Markt erhältlichen Amarone-Gewächse, dass 17 der insgesamt 20 Weine, die wir Ihnen im Heft präsentieren, mit 17 und mehr Punkten bewertet worden sind. Drei Weine erreichten 18 Punkte. Für den Sprung in die Top 20 waren mindestens 16,5 Punkte erforderlich. Nur vier Weine schafften dieses Limit nicht.