



ALBERTO COFFELE

Amarone della Valpolicella der Azienda Coffele

2005 erwarb das Weingut Coffele etwa 3 ha in der erweiterten Valpolicella-Zone, genauer in Campiano, einem Ortsteil von Cazzano di Tramigna im Tramigna-Tal. In dieser Gegend bildet das präalpine Lessinische Gebirge ein Hochplateau, das durch eine leichte nach Süden ausgerichtete Neigung gekennzeichnet ist und ein mittleres Gefälle von 2–4 % mit zahlreichen Terrassen besitzt.

Im gesamten Valpolicella-Gebiet ist im Laufe des Jahres das Wetter vorwiegend gut, d.h. mild und nicht allzu regnerisch. Dies gilt insbesondere während der Wintersaison. Aufgrund der guten Lage – im Norden durch das Lessinische Gebirge optimal geschützt und nach Süden hin im Hügelbereich und in der Talsenke günstig positioniert – ergibt sich in dieser „Grafschaft“ ein Mittelmeerklima.

Als Folge dieser Klimabedingungen finden wir am Fuße des Hügelgebietes und in den niedrigen und mittleren Hügelzonen speziell in der Nähe der mit Weinstöcken und Kirschbäumen bestellten Böden mediterrane Pflanzen wie Olivenbäume, Zypressen, aber auch Bäume mit Feigen, Mandeln, Pfirsichen und Granatäpfeln. In deren Nähe treffen wir an besonders sonnigen und windgeschützten Orten auf Rosmarin, Salbei, Thymian usw. Die ursprüngliche Vegetation präsentiert sich mit dem Lorbeerbaum, Eschen, Judasbaum, Flaumeichen, Eichen, stacheliger Mäusedorn usw.

Die Böden in Campiano befinden sich im Hügelgebiet in einer Höhe von 400 m, sie sind kalkhaltig und sehr leicht. Ein Waldgürtel, der das Weinanbaugebiet umgibt, und ein ins Tal fließender Bach rufen ein besonders frisches Mikroklima hervor, und zwar auch in sehr warmen Jahren. Diese mikroklimatische Besonderheit schenkt uns einen Säuregehalt, dem es gelingt, die übermäßige Stärke der Weinstruktur auszugleichen.

Die Auswahl der besten per Hand gepflückten Trauben für den Amarone beginnt, wenn die Traube ihren perfekten Reifegrad erreicht hat, um auf diese



Weise einen optimalen Alkoholgehalt und eine untadelige Rosinierung („appassimento“) zu garantieren. Die Trauben werden an Netzen aufgehängt, die in geräumigen Trockenräumen („fruttai“) angelegt werden, um auf diese Weise eine ausreichende Belüftung und die Kontrolle einer korrekten Rosinierung sicher zu stellen, die etwa drei Monate dauert.

Während dieser Zeit werden die Trauben fortwährend geprüft. Sie werden kontrolliert, um rechtzeitig eventuelle Fäulnis und schädliche Schimmel zu beseitigen, bis sie mindestens die Hälfte ihres Gewichts verlieren und mit der Verdunstung des Wassers die erwünschte Zuckerkonzentration in Höhe von 25-30 % erreicht wird.

In dieser besonders kniffligen Phase unterliegen die Trauben einer Reihe von komplexen Veränderungen: vom Rückgang des Säuregehalts bis zur Veränderung von Glukose und Fruchtzucker. Dieser Prozess begünstigt die Konzentration von Polyphenolen und eine beträchtliche Zunahme von Glycerin und anderer Substanzen. Das Appassimento bringt einen völlig andersartigen Wein hervor, im Vergleich zu einem Wein, der durch normale Vinifikation aus frischen Trauben gewonnen wird. In dieser Phase entwickelt sich in den dem Appassimento unterworfenen Trauben für den Amarone eine andere besondere Substanz, die als Resveratrol bezeichnet wird.

Nach Beendigung des Appassimento und einer weiteren aufmerksamen Kontrolle werden die Trauben gepresst und mit den eigenen Beerenschalen in besonderen Tanks der Fermentation ausgesetzt, und zwar bei kontrollierter Temperatur. Dabei wird der gärende Most mit den Traubenschalen umgewälzt (Remontage) und der Tresterhut gemäß der überkommenen „manuellen“ Tradition gebrochen und auf den Boden der Tanks gedrückt.

Der Gärprozess umfasst etwa 60 Tage. Der junge Wein wird nach einer ersten Umfüllung anschließend in kleine Fässer und Barriquefässer aus Eiche, in geringen Umfang in Fässer aus Kirschholz abgefüllt.



Der Amarone, der nach allen Regeln der Kunst hergestellt wird und den man mit Geduld heranreifen lassen muss, wird zu einem weltweit einzigartigen und unnachahmlichen Wein. Er besitzt eine kräftige und leuchtende Farbe, intensive Aromen von Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen, Lakritz und Gewürzen. Er ist reich an Substanz, vielfältig strukturiert, füllig - aber dennoch weich, elegant, perfekt ausgeglichen, also ausgesprochen angenehm. Geschmacklich betört er durch seine Weichheit, seine nachdrückliche Annehmlichkeit und seinen anhaltenden Nachklang, Eigenschaften, die schon beim ersten Tropfen spürbar werden.

Im Amarone von Coffele trifft man auf die ganze Feinfühligkeit und Finesse eines anerkannten Weißweinproduzenten (eines Bianchista), der seine önologischen Fähigkeiten zur Produktion eines der wichtigsten und bekanntesten Rotweine im internationalen Weinpanorama einsetzt.

Autor des Textes: Alberto Coffele

Übersetzung: Armin Hebel

© Gestaltung: La Vite - Armin Hebel



	<p>Armin Hebel Frieseweg 1 D-37085 GOETTINGEN</p>	<p>FON: + 49-(0) 551-59 52 9 MOB: + 49-(0) 171-71 365 21 armin-hebel@lavite-enoteca.de http://www.lavite-enoteca.de</p>	
---	--	--	---