Aus Falstaff, 25. Oktober 2018

50 Jahre Amarone Classico Bertani

Wie aus den einst vermeintlich fehlerhaften Weinen das Aushängeschild von Bertani wurde, ist eine ganz besondere Erfolgsgeschichte.

Am Beginn stand ein Fehler. »Cavalier Guglielmo Bertani hatte mich aus dem Piemont nach Verona geholt. Damals waren die Spitzen-Rotweine aus dem Valpolicella süß. Bei einigen Fässern war die Gärung durchgegangen und die Weine zu trocken geworden. Ich sollte das richten. Als ich aber die vermeintlich fehlerhaften Weine verkostete, war ich immer mehr begeistert davon. Das war Anfang 1959. Nach langer Reifung im Fass füllten wir einige wenige Flaschen. Für den Jahrgang 1959 konnte ich Cavalier Bertani überzeugen, die systematische Amarone-Produktion zu beginnen. Der Amarone Bertani war geboren.« Das berichtet Ernesto Barbero, langjähriger Kellermeister bei Bertani.

1857 gründeten die Brüder Giovan Battista und Gaetano Bertani ihre Weinkellerei in Grezzana di Valpantena, etwas nördlich von Verona. Sie hatten bei Professor Guyot in Frankreich gelernt und nach seinen Lehren neue Weinberge angelegt. Die Bertani-Brüder waren unter den ersten in Italien, die Wein auf Flaschen füllten und diese exportierten. Die historische Kellerei in Grezzana, heute mustergültig restauriert, ist immer noch in Betrieb. Ein sehenswertes Juwel. In den 1950er Jahren erwarb Bertani die Tenuta Novare im klassischen Anbaugebiet des Valpolicella mitsamt den umliegenden Weinbergen. Seit damals ist Bertani sowohl im Valpantena als auch im klassischen Anbaugebiet des Valpolicella zuhause. Heute umfasst Bertani über 200 Hektar Weinberge in diesen beiden Anbaugebieten. Erzeugt werden die klassischen Weine aus Verona und Umgebung: Valpolicella, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, Recioto, Secco-Bertani, Bardolino, Lugana, Custoza und Soave.

Impressionen von der Vinifizierung des Amarone Bertani

Das Aushängeschild von Bertani ist der Amarone Classico. Dafür werden die schönsten Trauben der Sorten Corvina und Rondinella gelesen und angetrocknet. Das geschieht immer noch ganz traditionell, auf Schilfmatten in den alten Gebäuden der Tenuta Novare. Im Januar werden die angetrockneten Trauben eingemaischt und eine lange, langsame Gärung beginnt.

Danach reift der Wein im großen Holzfass. Mindestens acht Jahre müssen es sein. Einer Puppe gleich, aus der ein Schmetterling schlüpft, wandelt sich auch der Amarone in dieser Zeit. Er verliert Ecken und Kanten, wird geschliffen und fein, zeigt geschmeidiges Tannin. Die anfänglich süßliche Frucht wandelt sich in gereifte Noten nach Pflaumen und Lakritze. Nach neun bis zehn Jahren kommt der Amarone Bertani in den Handel. Der aktuelle Jahrgang ist 2009. Auch einmal auf Flasche ist ein Amarone Bertani sehr langlebig.

Ein 1964er oder 1967er bieten heute höchsten Genuss.

Nach 50 Jahren ist der Amarone Bertani zu einem großen Klassiker geworden. Zeit, in Flaschen gefüllt, Zeit die man genießen kann.

Weitere Infos:

Bertani Domaines – www.bertani.net