EINE MEININGER PUBLIKATION | 9|13 26. APRIL | P 7101 € 6,40 www.weinwirtschaft.de

WEINWIRTSCHAFT

9/13

Vinitaly
Messezirkus in Verona

Spanien
Die Topseller in Deutschland

Chile
Weiter auf Wachstumskurs

Porträt: Bensberger Weinlädchen

Verkostung: VDP-Weinbörse

TENIMENTI ANGELINI/BERTANI

»Metodo Novarè« geschützt

(vc) Der Amarone-Klassiker Bertani präsentierte auf der Messe zwei Neuheiten. Zur Vintage Edition, die letztes Jahr mit dem Secco-Bertani gestartet wurde, gesellt sich nun auch ein Soave-Bertani, dessen Vinifikation an die 1931er Urrezeptur des Hauses anlehnt ist. Dabei fermentiert die Hälfte der Trauben, die ausschließlich von Hanglagen stammen, mit der Schale. Spektakulär ist die Formel des Novarè. »Wir waren die ersten, die Ripasso produziert haben, und nun sind wir die ersten, die die Ära nach dem Ripasso einleuten«, erklärt Bertani-Präsident Dr. Emilio Pedron, auch Geschäftsführer der Tenimenti Angelini. »Wir haben die Produktionsformel des Novarè schützen lassen.« Der Novarè ist ein reinsortiger Corvina, der ohne Holz ausgebaut wird. Im September werden die Ruten abgeknickt, um bis Ende Oktober am Stock zu trocknen. So wird die Zuckerbildung gestoppt, während sich die Aromen weiterentwickeln. Der Wein mit einem Alkoholgrad von 12,5 Prozent verfügt über eine animierende Frische und bringt ein Geschmacksprofil von reifer, roter Frucht über Pfeffernoten bis zu dem typischen Kräuterton des Valpolicella mit. Der Preis liegt bei rund 7 Euro ex cellar.

Auf den drei toskanischen Weingütern Val di Suga, Tre Rose und San Leonino der Tenimenti Angelini wird derzeit jeweils an einem reinsortigen Sangiovese getüftelt. Bei den Weinen sollen vor allem die unterschiedlichen Terroirs von Montalcino, Montepulciano und dem Chianti-Classico-Gebiet herausgearbeitet werden.

Dr. Emilio Pedron gab zu verstehen, dass er Ende 2014 aus der Geschäftsführung aussteigen und das Zepter an eine junge Mannschaft übergeben will. Davor wird er für den Weinbau auf den bisher sechs Weingütern der Tenimenti Angelini eine Forschungsakademie mit internationalen Fachleuten auf die Beine stellen. ■