



CORTE SANT'ALDA, Valmezzane

Im Jahre 1985 verwirklichte Marinella Camerani als dynamische, resolute junge Frau ihren Wunsch nach einer naturnahen Tätigkeit. Die 15 Hektar Weinberge liegen in luftiger Höhe direkt um das Gut herum, alle nach Süden zur Sonne hin ausgerichtet. Hier kann man tatsächlich von Weinbergen sprechen, denn die Hangneigung beträgt bis zu 30 Prozent. Das Gut hebt sich aber nicht nur geographisch von anderen Gütern der Region ab. Mit viel Fleiß, Energie und Respekt vor der Natur gelang es Marinella Camerani innerhalb weniger Jahre aus dem unbekanntem Weinbaubetrieb einen der führenden Erzeuger des klassischen Valpolicella zu machen. Dabei ist sie selbst gar nicht die Traditionalistin, die alles Überlieferte ehrfürchtig pflegt, sondern eher eine Vordenkerin, die bereit ist, neue Wege einzuschlagen und beharrlich und konsequent weiter zu verfolgen, wenn diese zum gewünschten Erfolg führen, wie etwa die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Ihr Amarone zeigt nicht die bei vielen Altmeistern des Valpolicella üblichen markanten oxidativen Noten, sondern überzeugt durch eine klare, präzise Frucht. So hat sie in den letzten Jahren gleich mehrfach die begehrten Drei Gläser des Gambero Rosso für ihre Weine erhalten, und ihr MITHAS und noch mehr ihr MITHAS AMARONE avancierten zum Kultwein.



Der Gambero Rosso adelte sie zum **Winzer des Jahres**: „Corte Sant’Alda behauptet sich von Jahr zu Jahr als eine der besten Kellereien des Valpolicella.“


Heute wird sie respektvoll als "Mamma dell'Amarone" bezeichnet!

Mithas 2015

Nur wer sich mit dem bisher erreichten nicht zufrieden gibt, kann Außergewöhnliches erbringen. Die Trauben (überwiegend Corvina und 20% Rondinella) für den MITHAS wachsen auf steinigen Böden auf der besten Lage des Gutes. Die Rebstöcke wurden 1986 gepflanzt und liefern nur niedrige Erträge, bewirtschaftet werden sie nach biodynamischen Prinzipien, das Weingut ist Demeter-zertifiziert.

Die Gärung beginnt mit den natürlichen Hefen spontan in 4.000 Liter großen Holzfässern. In etwas kleineren Holzfässern (1.000 bis 2.500 Litern) reift der Wein dann 48 Monate und wird unfiltriert abgefüllt. Der MITHAS ist innerhalb weniger Jahre zum Kultwein des Valpolicella avanciert, weil er sehr konzentriert ist, und mit großer Fülle und Vielschichtigkeit zugleich eine Harmonie und Geschmeidigkeit zeigt, die in dieser Kombination nur selten zu finden ist. Der MITHAS zeigt den Unterschied zwischen sehr gut und ausgezeichnet.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	