



## 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!

## Valpolicella Campi Magri 2019

Die Ripasso-Methode ist ein besonderes Verfahren, das dem Wein eine unverwechselbare Charakteristik verleiht: Der junge Wein wird im Frühjahr nach der Lese über die Trester des gerade erst abgepressten Amarone geleitet. Dadurch erhält er nochmals Kontakt mit den Hefen, die eine zweite Gärung auslösen. Gleichzeitig nimmt er die vielschichtigen Aromen des Amarone mit auf, die ihm zusätzliche Komplexität und Tiefe verleihen. Die anschließende Reife über 2 Jahre in Fässern aus Kirschholz verleiht ihm dann seine Geschmeidigkeit. Der Campi Magri vom biodynamisch arbeitenden Weingut Corte Sant’Alda ist ein kraftvoller Valpolicella Ripasso mit großartiger Balance und sehr langem Finale.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	