

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

Der Gambero Rosso adelte sie 2024 zum **Winzer des Jahres.**

Mithas Amarone 2012



Was für ein Wein! Der Mithas Amarone ist das Flaggschiff des Hauses Corte Sant'Alda. Die Trauben von 60 Jahre alten Reben aus biodynamischem Anbau trocknen nach der Handlese von Oktober bis Januar in Kassetten. Dadurch trocknen die Beeren rosinenartig an, alle Parameter steigen durch den Wasserentzug an. Die Gärung findet in großen Holzfässern statt, danach reift er 4 Jahre in Holzfässern unterschiedlicher Größe und ein weiteres Jahr in der Flasche. Er verströmt einen unglaublich intensiven Duft nach dunkler Schokolade, Mokka, Amarenakirschen, Pflaumenmarmelade, schwarzem Pfeffer, Räuchersauce, Kardamom und wilden Kräutern. Am Gaumen nimmt er raumgreifend Besitz und füllt jeden Mikrometer mit seiner Dominanz. Kompakt ist seine Aromatik von schwarzen Kirschen und Domingo-Schokolade, die Tannine sind packend und dennoch ultrafein, er balanciert seine Kraft mit einer feingliedrigen Säure und schwebt engelsgleich in ein nicht enden wollendes Finale. Wow! Ein Wein mit einer Wahnsinns-Spannung und enormer Tiefe. Ein Meisterwerk!

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

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | **T** +49 6898 27070 | **F** +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de