

Merum
September 2009

Nr. 4 September '09 EUR 9,70/CHF 16.–

www.merum.info

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Cinque Terre: Teure Erbschaft

**Neu: mit Poster | Das Merum-Redaktionsstatut
Unanständige EU-Subventionen | Merum Selezione
mit Deguboxen: Chianti, Rossese, Cinque Terre,
Sauvignon und Vernatsch aus Südtirol, Cesanese,
Valtellina, Groppello**



Groppello & Co: Mehr IST möglich!

DER KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Der Groppello ist ein nicht nur historisch interessanter, sondern – wenn im Keller nichts daneben geht – auch charaktervoller und schmackhafter Wein. Ebenso ist der Rosso (aus Groppello-, Marzemino- und Barbera-Trauben) nicht nur originell, sondern kann ein überaus angenehmer Tischbegleiter sein.

Allerdings glaube ich, dass die Winzer des Valtènesi – so heißt die Heimat des Groppello – aus ihren einzigartigen Böden (grobe Moränenschotter), ihrem Mikroklima (kühle Nachttemperaturen) und der autochthonen Sorte Groppello mehr machen könnten.

Das allgemeine Niveau ist zwar recht gut (17 ** - ***-Weine), der Weinreisende findet hier ausreichend gute Weine und Winzer, die einen Ausflug ins Valtènesi (genau gegenüber von Bardolino auf der lombardischen Seite des Gardasees) lohnenswert machen.

Allerdings schmeckten uns 41 von 58 verkosteten Weinen nicht, 17 sogar wegen störender Weinfehler. Befinden sich unter den nichtbewerteten Weinen sicher zahlreiche, die manchem womöglich munden, dann sind flüchtige Säure und Oxidationserscheinungen bei den eliminierten Kandidaten sicher nicht Geschmackssache.

Aber davon lasse ich mich nicht entmutigen. Ich mag diese Gegend, den Groppello und die Winzer und glaube an sie. Ich bin überzeugt, dass es sich für uns Liebhaber gebietstypischer Weine lohnt, diese erst seit wenigen Jahren nach Qualität strebende Appellation bei ihrer Entwicklung zu begleiten. *am*

Degustierte Weine: 58; publiziert: 41; wegen entstellender Fehler nicht bewertet: 17.

Produktionsregeln

(Riviera del) Garda Bresciano DOC

Traubensorten: Groppello (30–60%), Sangiovese (10 bis 25%), Marzemino (5 bis 30%), Barbera (10 bis 20%), andere rote Sorten wie Merlot und Cabernet (bis 10%); Garda Bresciano Groppello: Groppello (85–100%), andere bis 15%.

Höchstertrag: 12 500 kg/ha; **Mindestalkohol:** 11 Vol.-% (Garda Bresciano Groppello: 12 Vol.-%). **Vorgeschriebene**

Lagerzeit Superiore: ein Jahr.

Produktionsregeln

Garda Classico DOC

Traubensorten Rosé (Chiaretto) und Rosso: Groppello (mindestens 30%), Sangiovese (mindestens 5%), Marzemino (mindestens 5%), Barbera (mindestens 5%), andere rote Sorten wie Merlot und Cabernet (bis 10%). Garda Classico Groppello:

Groppello (85–100%). **Höchstertrag** Rosso und Groppello: 12 500 kg/ha (Rosso Superiore und Groppello Riserva: 10 000 kg/ha); **Mindestalkohol** Rosso und Groppello: 11 Vol.-%; Superiore und Riserva: 12 Vol.-%.

(... Seite 16)

Garda Classico Rosso DOC 2008

Mittleres Rot; matte, holzbetonte Nase; harzige Holznoten auch im Mund, nicht fruchtig, trocken nach. (18 000 Flaschen; L.04.09; mehr als eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 3,50)

Cantrina

25081 Bedizzole (BS)	Via Colombera 7
20 000 Flaschen	6 Hektar
Tel. 030 6871052	info@cantrina.it
Fax 030 6871052	www.cantrina.it

Garda Classico Groppello DOC 2008

★★★☆☆ JLF
Helles Rubin; gewisse Steinfruchtnoten; auch im Mund fruchtig, saftige Säure, angenehm, trinkig. (2500 Flaschen; L.20309; eine Abfüllung; Privatpreis ab Hof: EUR 8,00)