

Das Beste aus Italiens Garten

Graziano Prà macht leichten Valpolicella mit pfeffriger Würze

DIE
Wein
KOLUMNE
VON ROMANA ECHENSPERGER



Wer als Weinfreund in Italien unterwegs ist, dem wird so schnell nicht langweilig. In keinem anderen Weinland wartet eine so große Vielfalt auf Entdeckung. Bezaubernde Tropfen aus unterschiedlichsten Rebsorten, die zur regionalen Küche viel Freude bereiten.

Fast ausgestorbene Sorte

Eine Region, die mit besonders unterschiedlichen Weinstilen aufwartet, ist das Veneto. Die fruchtbare Gegend im Hinterland von Venedig könnte als Garten Italiens bezeichnet werden. Dank mildem Klima und Schwemmlandböden kann auch Wein in sehr großen Mengen erzeugt werden. Prosecco, einfacher Pinot Grigio oder

Merlot tritt von hier die Reise zu den italienischen Restaurants rund um den Globus an.

Auch der im Veneto heimische Valpolicella wird zuweilen schlicht und in großen Mengen auf den Markt gebracht. Aber es gibt eben auch die anderen Winzer, die es viel besser machen. Einer davon ist Graziano Prà vom gleichnamigen Familienbetrieb. Das Weingut liegt eigentlich im Herzen des Weinbaugebietes Soave Classico und war schon länger für seine exzellenten Weißweine bekannt. Als sich im Jahre 2001 die Möglichkeit ergab, Rebflächen im Valpolicella-Gebiet zu erwerben, überlegte Prà nicht lange. Damals konnte er acht Hektar Land kaufen, um darauf erstklassige Rotweine zu

bereiten. Dafür wurden die Rebflächen komplett bepflanzt und biologisch bewirtschaftet. Die in der Region typischen Rebsorten wie Corvina und Rondinella, die der klassischen Valpolicella-Cuvée Farbe, Körper, Kirschfrucht und feine Noten mit auf den Weg geben, sind auch hier zu finden. Aber Graziano Prà gehört zu den wenigen Winzern, die sich um den Anbau der sehr seltenen, autochtonen Rebsorte Oseleta kümmern. Eine fast ausgestorbene Sorte, die sehr wenig Ertrag hervorbringt, aber dafür die Valpolicella-Cuvée mit vielschichtigen pfeffrigen Aromen und dem gewissen Extra ausstattet.

Die Königsdisziplin im Valpolicella-Gebiet ist natürlich der alkoholreiche Amarone aus getrockneten Trauben, der auch hier exzellent ausfällt. Wer leichtere Weine liebt, dem sei der Valpolicella ans Herz gelegt. Der granatrote Wein verströmt intensive Aromen von

Sauerkirsche, roten Beeren und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich eine fast scharfe, pfeffrige Würze, hinzu kommt ein geschliffenes Tanningertüchel mit feinem, bitterem Biss im Finish, ein mineralischer Eindruck und eine erfrischende Säure, die Lust auf den zweiten Schluck macht. Ein fruchtbetonter, frisch-würziger und eleganter Rotwein, der mit 12,5 Prozent Alkohol leicht ausfällt und doch mit seiner Aromenfülle überrascht.

Der perfekte Begleiter zu Penne all' arrabiata, Risotto all' Amaranone oder zu Pizza jeglicher Art.



2014 Valpolicella Morandina / Prà / Veneto / 11,50 Euro

Bezugsquellen in Ihrer Nähe können Sie bei Vip-Weine® erfahren, der Handelsagentur für italienische Weingüter auf dem deutschen Markt:

☎ 02233/979260

🌐 www.vip-weine.de