



WEINWELTEN

SANTI IM VALPOLICELLA – MIT RIDOLFI ZURÜCK ZU ALTER STÄRKE!

Santi ist eine bekannte Weinmarke des Veneto,
die heute qualitativ wieder voll da ist!





Ridolfi mit Proemio und Santico

Das war nicht immer so, denn das historische Weingut – gegründet 1843 – besitzt eine recht wechselhafte Geschichte. Guido Santi hatte das Weingut in Illasi bereits in den Siebziger Jahren zu einem der führenden Betriebe geformt. Nicht nur seine Valpolicella-Weine besaßen einen guten Ruf, er erzeugte bereits feinen Lugana. Da er keinen Nachfolger hatte, verkaufte er das Weingut schweren Herzens an die Familie der Marchesi Antinori, von der es nach kurzer Zeit in den Besitz der Gruppo Italiano Vini (GIV) überging.

In den letzten Jahren hat sich das Weingut komplett neu aufgestellt

Im breiten Angebot der führenden Weingruppe Italiens erhielt es nicht immer die volle Aufmerksamkeit. Zudem wurde es – trotz seiner Positionierung als gehobene Fachhandelsmarke – von vielen mit günstigeren Produzenten aus dem Valpolicella in einen Topf gesteckt.



Nur eine der sagenhaften Villen in Illasi, Seite 1: Die Weinberge im Illasi-Tal, Herkunft des Ventale.

Alle Trauben für die Amarone-Weine werden seit dem Umbau im Jahre 2016 in den eigenen Räumen getrocknet

In den letzten Jahren hat sich das Weingut komplett neu aufgestellt, angetrieben von den substantiellen Investitionen in den Keller in Illasi, der Verpflichtung des erfahrenen Weinmachers Christian Ridolfi und der Neubeurteilung der stattlichen 55 ha Weinberge im Besitz von Santi. Sie befinden sich nördlich des Ortes im Illasi-Tal und im benachbarten Valpantena. Der Großteil ist in der Umgebung von Negrar und unweit von Marano gelegen, was innerhalb des Classico-Gebietes zu den herausragenden Terroirs im Valpolicella gezählt wird.

ZUM MITTAGESSEN BEI SANTI

Christian Ridolfi, den ich in seiner Zeit als Kellermeister bei Bertani kennen lernte, erwartete mich zum Mittagessen, an einem sonnigen, kühlen Tag im März 2021. Das Zuhause von Santi – der Ort Illasi – ist ein sehenswerter Ort mit prächtigen Villen, Parks und dem weithin sichtbaren Castello. Es lohnt sich! Und im neuen Keller von Santi können Weinliebhaber eine moderne, interaktive Weintour buchen, Sensorik-Schulung inbegriffen! Was sind die Aromen des Negrar-Tals, wie schmeckt Valpantena und wie ist die Säurestruktur eines Weines aus dem Illasi-Tal? Wie beeinflusst der Ausbau im Eichenholzfass, im traditionellen Kirsch- bzw. Kastanienholz die Struktur eines Weines?

Das erfahren Sie hier: „Alle Trauben für die Amarone-Weine werden seit dem Umbau im Jahre 2016 in den eigenen Räumen getrocknet, um eine bessere Kontrolle des aufwendigen Prozesses zu gewährleisten“, erzählt Ridolfi. Der blitzblanke, neue Gärkeller mit modernen Holz- und Edelstahlgebänden und die unterschiedlichen Lagerräume angefüllt mit den besten Holzfasslieferanten aus Frankreich und Italien zeigen eindrucksvoll, dass Ridolfi im Hause Santi aus dem Vollen schöpfen kann.

Doch mein Besuch hat einen anderen Fokus: Wie gut lassen sich die Weine zum Essen kombinieren? Ich gebe zu, dass ich, was den muskulösen Amarone angeht, meine Vorbehalte habe...



Bevor wir mit Santico, Proemio, und Ventale in die ganze Vielfalt und Komplexität des Valpolicella einsteigen, serviert das Team zum Wurstwaren-Antipasti den Lugana Folar 2019 Weißwein und den Valpolicella Classico Le Caleselle 2019.

ANTIPASTI MIT LUGANA UND VALPOLICELLA

Guido Santi war ein weiser Mann, lange vor dem Erfolg des Lugana, gefiel Ihm der Ausdruck der Sorte Turbiana in den Böden am Gardasee. Der Lugana Folar wächst in den besten Lagen am südlichen Seeufer; auf einem lehmreichen, tiefgründigen Boden in direkter Nachbarschaft zum Weingut Marangona: Säurebetont, gelbfruchtig, körperreich und fein gezeichnet ist er, ein Spitzen-Lugana! Der 2020er, der in den nächsten Tagen abgefüllt werde, sei etwas straffer und grünfruch-

tiger ausgefallen, und anders als etliche Lugana ist es ein Wein mit geringer Restsüße. Und der Valpolicella? Der Classico von Santi ist ein fruchtbetonter Rotwein mit Gripp am Gaumen, der die Antipasti bestens begleitet. Le Caleselle ist ein Rotwein für jeden Tag auf hohem Niveau. Ridolfi erzählt, dass er auf ganze Trauben setze und einen Teil ausgereifter Traubentiele mitvergäre. Dies betone die Struktur und gleichermaßen die Frucht!

VENTALE UND DAS EINMAL-EINS DES VALPOLICELLA

Ein Wein, der allen bei Santi besonders am Herzen liegt, ist der Weinbergswein Ventale 2017, ein Valpolicella Superiore aus dem Illasi-Tal. Der Begriff Superiore steht auch für die Wertigkeit der Trauben, die von den östlichen Hängen unweit

In einem solch komplexen System mit so vielen Variablen wie im Valpolicella ist Erfahrung enorm wichtig.

des Weingutes Dal Forno stammen. Auf schmalen Terrassen stehen hier die Corvina-Weinreben im Guyot-Erziehungssystem, von denen keine Traube für den Amarone-Prozess abgezweigt wird. Die Erntemenge ist niedriger als beim traditionellen Pergola-Weinberg, aus dem mehrere Weine entstehen. Im Geschmack besitzt der Ventale feingewebte, moderate Gerbstoffe und herbe Aromen von Gewürzen und Kräutern, die mich an Nelken/Wacholder erinnert und Ridolfi den Pfeffer erkennen lässt, den er mit der Sorte Corvinone verbinde. Die Hauptsorte Corvina dagegen stehe für die typische Pflaumen- bzw. Kirschenfrucht und die und feinherbe Süße sei Ausdruck des

Kastanienholzanteils im Ausbau. Dieser leichtfüßige Rotwein macht auf jeden Fall zum Risotto al Amarone eine vorbildliche Figur.

Im Valpolicella sind etliche Rebsorten zugelassen, in variierenden Anteilen, so dass auch ein Fachmann den Überblick verlieren kann. Für Ridolfi ist der perfekte Rotwein eine Mischung aus 90% Corvina/Corvinone, 5% Rondinella (weil es das Disziplinär vorschreibt) und 5% Turchetta (sorgt für Farbe). Auf die Klassiker Rondinella und Molinara könne er fast gänzlich verzichten. In einem solch komplexen System mit so vielen Variablen wie im Valpolicella ist Erfahrung enorm wichtig. Deshalb wollte Roberta Corra, die Geschäftsführerin der GIV, um jeden Preis für Santi einen Önologen mit Format und Standing. Den hat sie bekommen, daran besteht kein Zweifel.



Weinberge im Marano-Tal,
Herkunft des Proemio

SANTI IN KÜRZE

55 ha Weinberge im Classico-Gebiet,
Valpantena und Illasi-Tal,
Moderne Kellerei in Illasi (2016),
Gründungsjahr 1843, #
seit 1980 im Besitz der GIV

FOKUS-WEINE

Proemio, Santico, Ventale,
Le Calesselle und Weißwein Folar

ÖNOLOGE

Christian Ridolfi (ab 2016)

KUNSTWERK AMARONE – PROEMIO UND SANTICO

Das belegen die beiden Amarone-Weine eindrucksvoll, denn natürlich wird jedes Weingut im Valpolicella zuerst daran gemessen: Mit dem Santico und dem Proemio besitzt Santi unterschiedliche Amarone-Typen, die beide aus dem Classico-Gebiet stammen. Die prägende Mineralität des Proemio stammt aus den höher gelegenen Weinbergen im Marano-Tal (450 m), er besitzt stets den niedrigsten pH-Wert (ca. 3,25 pH) von allen und dies fördert in besonderem Maße die Frische am Gaumen. Auch deshalb erhält der Proemio eine Mindestflaschenreife von 1,5 Jahren (im Herbst 2021 ist Verkaufsstart). Dagegen ist der Santico 2016 der schon ausgewogene und ebenso vielschichtige Amarone. Er überzeugt durch eine

facettenreiche Frucht und Kräuterwürzigkeit, die an ein samtiges Gerbstoffgerüst gebunden ist. Der Ausbau im Holzfass wirkt unterstützend, die Tannine und Aromen sind fein verwoben und stimmig eingebunden.

Ein ausgewogener Amarone ist ein vielseitiger Hauptgangwein, davon bin auch ich nun überzeugt.

„Ein sehr guter Amarone besitzt stets auch Anklänge der „Sun Sweet“ (getrocknete Pflaume aus Kalifornien)“, so Ridolfi. Sehr erfreulich ist für mich die Tatsache, dass beide Amarone von Santi harmonische 15,5 Vol% Alkohol und keinerlei Restsüße besitzen. Ridolfi spricht sich klar gegen die restsüße Stilistik des Amarone aus, ebenso

gegen eine überbordende Stilistik des Amarone mit 17 Vol% Alkohol. Denn seine Weine sollen Essensbegleiter im besten Sinne sein. Ein ausgewogener Amarone ist ein vielseitiger Hauptgangwein, davon bin auch ich nun überzeugt. Beim Mittagessen schmiegt er sich stimmig an einen Rehgulasch (aus regionalem Wild), gebratener Polenta und in der Pfanne geschwenkten Artischocken an. Ridolfi empfiehlt auch gebratenes Lammkotelett bzw. Entenbrust aus dem Ofen.

BESUCHEN SIE SANTI UND ILLASI!

Angesichts des großen Erfolges der letzten 20 Jahre, der fast jede Woche ein kleines Weingut entstehen lässt, und den bereits erwähnten Variablen

sei es umso wichtiger, den Überblick zu behalten und ein klares Konzept zu verfolgen. Santi mit Ridolfi ist genau das!

Und Santi geht mit der Zeit, denn im Veneto sind sehr viele Touristen unterwegs. Der Piazza Erbe in Verona (nach Quellen im Internet) sei der schönste Platz Italiens, das nahegelegene Vicenza ist Weltkulturerbe, Venedig nur eine Autostunde von Illasi entfernt. Alles Gründe, die einen Besuch bei Santi nahelegen bzw. zum Anfang besuchen die Weine Sie und erzählen Ihre Geschichte.

<https://www.youtube.com/watch?v=mkhEsUmyhXM>
Video-Präsentation des Weingutes Santi

KONTAKT IN DEUTSCHLAND

www.schlumberger.de