

Die Verkostung

Vielfalt im Glas

Die Bandbreite an Soave-Weinen ist gross: Jede der 33 UGA hat ihren eigenen Charakter, der sich in den Weinen des jeweiligen Terroirs widerspiegelt: Von den frischen und mineralischen Weinen des Jahrgangs 2022 bis zu den gereiften Riservas 2018.

Natürlich konnten wir in den meisten Fällen auch den Charakter der UGA, aus der sie stammen, entdecken. Aber nicht nur: Manche Weine sind auch Selektionen verschiedener Lagen, manche Riserve, andere wieder klassisch-fruchtige Soave-Weine. Aber immer findet man einen filo conduttore - einen roten Faden - in den Weinen: die Harmonie und Trinkigkeit. Ob bei mineralisch-salzigen von Basaltböden oder bei weichen, mit etwas Chardonnay abgerundeten Kreszenzen - es sind immer perfekt zwischen Frucht und Frische, zwischen Säure und Geschmeidigkeit ausbalancierte Weine, die in den meisten Fällen noch einen Vorteil bieten: Sie haben Alterungspotenzial. Im Falle eines jungen Soave DOC sind es vielleicht zwei oder drei Jahre, bis der Wein wirklich reif ist, bei anderen Lagenweinen oder Selektionen sind es gar fünf bis zehn Jahre, bevor man sich in einem Potpourri aus Frucht, Mineralität und Tertiäraromen verlieren kann.

Soave und seine Weine

Aktuell sind rund 6500 Hektar Weinberge für Soave-Weine in Produktion. Das Gebiet ist aus klimatischer Sicht durch ein mildes und gemässigttes Klima mit nicht übermässig strengen Wintern und nicht übermässig heissen Sommern begünstigt. Heute werden pro Jahr rund 45 Millionen Flaschen Soave DOC oder Soave Superiore DOCG produziert, dazu kommen noch knapp 200 000 Flaschen von süsssem Recioto di Soave.

Das Anbaugebiet erstreckt sich über 13 Gemeinden: Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane di sotto, Caldiero, Colognola ai Colli, Illasi, Cazzano di Tramigna, San Bonifacio, Roncà, Montecchia di Crosara und San Giovanni Ilarione. Hier hat Garganega, die Haupttrebe der Herkunftsbezeichnung, im Laufe der Jahrhunderte einen idealen Lebensraum gefunden, insbesondere in den hügeligen Lagen, die die Täler Alpone, Tramigna, Illasi und Mezzane charakterisieren.

Mindestens 70 Prozent Garganega sind die Basis eines Soave. Die Verwendung von Trebbiano di Soave und Chardonnay ist bis zu einem Maximum von 30 Prozent zulässig. Garganega wird inzwischen aber auch sehr oft reinsortig verwendet.

Das Soave-Gebiet besitzt für seine trockenen Weine gleichzeitig eine DOC- und eine DOCG-Bezeichnung: Die DOC-Bezeichnung gilt für den grössten Teil der Produktion, das DOCG hingegen für Soave-Superiore-Weine, das eine längere Reifeperiode vorsieht.

Die verkosteten Weine sind nach Jahrgang und alphabetisch geordnet:



Adalia – Soave DOC Singan 2022

2024 bis 2025

Biowein aus 80 Prozent Garganega und dem Rest Trebbiano di Soave und Chardonnay aus dem Val di Mezzane: frische Apfel- und Birnennoten, auch Blüten; im Mund kernig, die Säure vif, dezent-bittermandelig das Finale. Sollte man zu einem Risotto oder hellem Fleisch geniessen, auch als Aperitif geeignet.

adaliavini.com


Corte Sant'Alda – Soave DOC Fienile 2022

2024 bis 2027

Dieser Biowein vereint die autochthonen Rebsorten Garganega und Trebbiano di Soave mit etwas Chardonnay. Die Aromen erinnern an Pfirsiche, Äpfel und etwas exotische Früchte, auch Blüten; der Auftakt geschmeidig, die Säure lebendig und gut eingebunden, das Finale ausgewogen und lang. Die feine Mineralität sorgt für die Präzision.

camerani.wine


Guerrieri Rizzardi – Soave Classico DOC Costeggiola 2022

2024 bis 2026

Garganega und Chardonnay von kalkhaltigen und vulkanischen Böden in der gleichnamigen Einzellage, bleibt einige Monate im Edelstahltank auf den Hefen: einnehmende Blume nach Melonen und Marillenblüten; im Mund saftig, schöner Schlift, die Säure vif, eleganter Verlauf, frische und süsse Frucht auch im Ausklang.

guerrieri-rizzardi.it


Ilatium – Soave DOC Le Calle 2022

2024 bis 2026

Garganega von Reblagen in mehr als 200 Metern Meereshöhe auf Kalk-/Lehmböden. Die Trauben werden nach der Lese kurz angetrocknet, das gibt dem Wein einen dezenten Charakter von Trockenfrüchten, aber auch von frischem Obst und Akazienblüten; kompakt am Gaumen, feine Bittermandelnoten im Finale.

latiummorini.it


I Prandi – Soave DOC Roncà – Monte Calvarina 2022

2024 bis 2026

I Prandi heisst dieser Wein aus der UGA Roncà, der unter der Linie der Family of Wine von der Familie Marcato produziert wird: einnehmende Zitrus- und Pfirsichnase, auch Blüten; mineralisch-salzig, schöner Schlift und gute Länge auf Noten von frischen Früchten und Feuerstein. Gelungen.

winemarcom.com


Le Mandolare – Soave Classico DOC Menini 2022

2024 bis 2026

Von einer Lage im gleichnamigen Weiler bei Castelcerino: kombiniert Noten von Zitrusfrüchten, Bananen, auch florale Komponenten; kernige Säure, fruchtiges Finish, feinherb im Finale.

cantinalemadolare.com


Nardello – Soave Classico DOC Turbian 2022

2024 bis 2025

Würziges Bouquet mit feinen Frucht- und Würzaromen, Pfirsichnoten und Gewürzen; am Gaumen kompakt, die Säure lebendig, vereint Fruchtigkeit, feine Herbe und Frische am Gaumen. Macht Spass, kann aber auch noch reifen.

nardellovini.it

Fotos: z.Vg.



Rocca Sveva – Soave Classico DOC Castelcerino 2022
2024 bis 2027

Garganega von Hügellagen mit Kalkböden und lehmiger Textur: Bouquet nach Pfirsichen und Akazienblüten, auch Kernobst; im Mund harmonisch, die Säure lebendig, viel Frische und gute Länge, endet auf Pfirsich- und Bittermandelnoten, Noten getrockneter Früchte im Finale.
roccasveva.it



Sartori – Soave Classico DOC Sella 2022
2024 bis 2027

Strohgelb mit goldenen Reflexen; Noten von Birnen, Marillenblüten, auch exotische Früchte; ausgewogen am Gaumen, die Säure gut eingebunden, das Finale fruchtig nach Kernobst und Salbei. Präzise Interpretation der Rebberge des Soave Classico aus 90 Prozent Garganega und 10 Prozent Trebbiano di Soave, in Stahl und Zement ausgebaut.
casasartori1898.it



Ca' Rugate – Soave Classico DOC Monte Fiorentine 2021
2024 bis 2029

Garganega und Trebbiano von vulkanischen Böden vom gleichnamigen Bio-Rebberg in der UGA Bognoligo in 210 Metern Meereshöhe, reich an mineralischen Komponenten: Blume nach Kernobst und Akazienblüten; im Mund weich und ausgewogen, aber auch mit schöner mineralischer Note, voll, saftig, vereint Schmelz und Länge.
carugate.it



Gini – Soave Classico DOC La Frosca 2021
2025 bis 2032

Aus Bio-Rebbergen in der gleichnamigen UGA auf vulkanischen Böden in einem gut ventilerten Mikroklima, das zur Eleganz beiträgt: verführerische Aromatik mit Noten exotischer Früchte, Pfirsiche, Blüten, Gewürze, heisser Stein; im Mund kernig, die Säure vif, exzellenter Verlauf mit viel salziger Mineralität, aber auch viel Schliff hin ins facettenreiche Finish.
ginivini.com



Inama – Soave Classico DOC Foscario I Palchi 2021
2025 bis 2030

Alte Reben aus einer Mikroparzelle der UGA Foscario: Die Gärung erfolgt zu 30 Prozent in Barriques, zu 50 in grossen Fässern und zu 20 in Edelstahl: zurückhaltendes Parfüm nach Birnen, Zitrusfrüchten und Blüten; am Gaumen viel Schliff, Eleganz und salzige Mineralität, sehr fruchtig und auch Noten von heissem Stein im Ausklang.
inama.wine



La Cappuccina – Soave Classico DOC Monte Stelle 2021
2024 bis 2028

Garganega in purezza vom gleichnamigen Rebberg auf Lavastein in 200 Meter Meereshöhe: einnehmende Honig- und Blütennoten, auch Tee und Orangenesten; rassige Säure, kernig, das Finale frisch-fruchtig, feine Herbe, anhaltend.
lacappuccina.it



Coffele – Soave Classico DOC Alzari 2021
2024 bis 2029

Jahr in 1,5-Hektoliter-Fässern: betörende Aromen von Akazienblüten, Pfeffer, Kardamom und reifen Früchten, Mango und Kürbis; im Mund saftig, die Säure gut eingearbeitet, vereint Schmelz und Würze, das Finale feinziseliert und mineralisch.
coffele.it



Corte Moschina – Soave Superiore DOCG Ronca Monte Calvarina Vigneto I Tarai 2021
2024 bis 2029

Von der gleichnamigen Lage im Osten des Anbaugesbietes auf vulkanischen Böden, reift ein Jahr in 30-Hektoliter-Fässern und Barriques: komplexe Nase mit Noten von Birnen, Äpfeln und Minze, auch Tee und Akazienblüten; am Gaumen saftig, schöner Schliff, mineralisch-salzig der Verlauf, auch Pfirsich-, Bittermandel- und Feuersteinnoten. Endet lang.
cortemoschina.it



Dal Cero Corte Giacobbe – Soave Superiore DOCG Runcata Ier R 2021
2024 bis 2029

Die Vigna Runcata liegt zwischen Calvarina und Crocetta, zwei ehemaligen Vulkanen, inmitten der UGA Ronca-Monte Calvarino: Dieser Wein verführt mit einer Nase nach reifen Früchten, Salbei, frischen Äpfeln; am Gaumen kernig, die Säure lebendig, viel Mineralität und Substanz, endet lang auf Noten von Gewürzen, Kräutern und Steinobst.
dalcerofamily.it



La Cappuccina – Soave DOC San Brizio 2021
2024 bis 2028

Bio-Soave vom Rebberg hinter dem Familiensitz Villa Buri auf vulkanischen Böden, reift in Tonneaux: duftet nach exotischen Früchten, Akazienhonig und Blüten; ausgewogen und mit Struktur am Gaumen, kombiniert Charakter mit Finesse.
lacappuccina.it



Monteforte – Soave Superiore DOCG Volcanic Wines Castellaro 2021
2024 bis 2027

Reinsortige Garganega von der gleichnamigen UGA, reift je zur Hälfte für zehn Monate in Stahl und in Barriques, bevor er mit 15 Prozent des neuen Weins vermählt wird und sich nochmals drei Monate ab rundet. Noch etwas zurückhaltende Nase nach Pfirsich, Rosmarin, dezentes Sandelholz; kompakt, mit vifer Säure am Gaumen, vereint Charakter, Schliff und Länge.
cantinadimonteforte.it



Monte Tondo – Soave Classico DOC Foscario Vigna Casette 2021
2024 bis 2029

Auf den basaltischen Böden der UGA Foscario wachsen auch die Trauben für diesen Einzellagenwein aus Garganega und Trebbiano di Soave, der sechs Monate in Barriques und Tonneaux reift: Bouquet nach Birnen und Blüten, auch Honig; schöner Schliff, die Säure gut eingebunden, mineralisch-salzig mit viel Eleganz bis ins Zitrusfrucht-Feuerstein-Finale.
montetondo.it

Fotos: zVg.



Rocolo Grassi – Soave DOC Broia 2021
2024 bis 2028

Von der gleichnamigen UGA in rund hundert Metern Meereshöhe, wird zum Teil in Holz, zum Teil in Zement vergoren, bleibt dann ein Jahr im grossen Holz auf den Hefen: komplexe Aromen von Heu und frischem Kernobst; im Mund saftig, schöner Schliff, linear bis ins anhaltende Finale auf den Noten von Steinobst und Mandeln.

roccolograssi.it



Suavia – Soave Classico DOC Monte Carbonare 2021
2024 bis 2030

Biowein, 15 Monate auf der Hefe belassen, von hohen Lagen in der gleichnamigen UGA auf Böden aus Vulkan pur, schwarzer Erde, Feuerstein: verführerische Noten von reifem Kernobst und Blüten, auch etwas nussig; am Gaumen voller Saft und Schliff, mineralisch-salzig in der Evolution, betört mit seiner ausgewogenen Machart und seinem Esprit. Ellenlang und voller Finesse das Finish.

suavia.it



Gianni Tessari – Soave Classico DOC Pigno Perinato 2021
2024 bis 2028

Garganega von der UGA Pigno, zehn Monate in mittelgrossen Holz belassen: opulente Aromatik nach reifem Steinobst, getrockneten Früchten und Salbei; im Mund saftig, die Säure lebendig, mineralisch, das Finale komplex nach reifen Birnen, Honig und frischem Heu, dezente Sandelholzaromen.

giannitessari.wine



Corte Adami – Soave Superiore DOCG Vigna della Corte 2020
2024 bis 2028

Vom Rebberg Vigna della Corte in der Lage Castelcerino, ein Substrat aus vulkanischen Böden mit Kalk, der Wein bleibt rund ein halbes Jahr auf der Hefe, zum Teil in Stahl, zum Teil in Holz: einnehmende Aromen von Blüten, Melonen, Feuerstein, auch Tee; am Gaumen kompakt, schöner Schliff, gute Säure, Bittermandel- und Teefinale. Zeigt Charakter.

corteadami.it



Nardello – Soave Classico DOC Monte Zoppegga 2020
2024 bis 2028

Ende Oktober gelesene Garganega von den vulkanischen Böden des Monte Zoppegga: nach etwas Belüftung verführerische Blume nach Blüten und exotischen Früchten; im Mund kompakt, die Säure gut eingebunden, herber Verlauf, Bittermandelfinale. Hat Charakter und begleitet hervorragend ein Mahl.

nardellovini.it



Sandro de Bruno – Soave Superiore DOCG Monte San Piero 2020
2024 bis 2029

Von vulkanischen Böden zwischen Ronca und Montecchia di Crosara, bleibt nach der Fermentation in Holz 18 Monate auf den Feinhefen: herbal-fruchtige Aromatik nach Aprikosen und Orangenblüten, auch Noten von Bittermandeln und Tee; im Mund saftig, ausgewogen, schöner Schmelz, feine Salzigkeit, Bittermandel und Mango im Finale. Gelungen.

sandrodebruno.it



Villa Ervice – Soave Superiore DOCG Panvinio 2021
2024 bis 2027

Reinsortige Garganega von kalkhaltigen Schwemmlandböden, die Trauben werden etwas angetrocknet, fermentiert für sechs Monate in kleinem Holz: duftet nach frischem Steinobst und Akazienblüten; im Mund saftig, die Säure vif, ausgewogen, mit schönem Schliff, reife Frucht und Bittermandelnoten im Finale.

villaerbice.it



Balestri Valda – Soave Classico DOC Sengialta 2020
2024 bis 2029

Biowein aus dem Rebberg Sengialta – sengia heisst im Dialekt: schwarzer Basalt. Verführerische Nase nach Steinobst, Blüten und Birnen; im Mund saftig, schöner Schliff, ausgewogen und von grosser Länge mit feinen Frucht- und nussigen Noten. Salzig- mineralisch und facettenreich.

vinibalestrivalda.com



Casato 1922 – Soave DOC Vite Torta 2020
2024 bis 2028

Die Garganega-Trauben für diesen Wein gedeihen auf einem Osthang in 60 Metern Meereshöhe; der Wein reift neun Monate zur Lie im Stahlfass: einladende Blume nach Blüten, Gewürzen, Zitrusfrüchten und Nüssen; im Mund kernig, die Säure perfekt eingebunden, feinherb-bittermandelig der Ausklang, auch Noten von Steinobst und heissem Stein.

casato1922.wine



Zambon Vulcano – Soave DOC Vulcano 2019
2024 bis 2028

Garganega von vulkanischen Böden in Roncà, bleibt zehn Monate auf der Hefe: nach etwas Belüftung verführerische Blume nach Zitrusnoten, Äpfel, Blüten; mineralische Salzigkeit im Mund, rassige Säure, Zitrus- und Pfirsichnoten im Finale. Knackig und doch elegant.

zambonvulcano.com



Canoso – Soave Superiore DOCG Classico Riserva Verso 2018
2024 bis 2027

Zeugt von der Langlebigkeit einer Riserva, stammt von Basaltböden und verbleibt für zwei Jahre in Stahl auf der Hefe: Blume nach Kräutern, heissem Stein, Quitten und Äpfeln; gehaltvoll und kräftig am Gaumen, feinherb, die Würze gut eingebunden, reif-fruchtig und bittermandelig der Ausklang. Hat Charakter.

canoso.it



Villa Canestrari – Soave Superiore DOCG Riserva 2018
2024 bis 2027

Reinsortige Garganega von einer Einzelle mit vulkanisch-kalkhaltigen Böden, deren Trauben kurz angetrocknet werden und die in Holz reift: süsse Frucht-nase, Akazienblüten, recht viel Holz; auch im Gaumen sehr präsent, die Säure gar nicht mal so schlecht eingebunden, schöner Schliff im Finale. Wenn auch sehr viel Holz.

villacanestrari.com

Fotos: zVg.