

Weinrezension

Soave 2010 Vigne di Mezzane Corte Sant'Alda



Zusammenfassung

Der Soave Vigne di Mezzane 2010 ist ein Lagenwein und war zum Zeitpunkt der Verkostung 2½ Jahre alt. Der Soave präsentiert sich zurückhaltend, subtil mit Würze und Abgang.

Hintergrund

Am 19. Mai 2011 fand im Weingut Corte Sant'Alda, Valpolicella eine Degustation statt. Das Weingut liegt am östlichen Rand der Weinbaugemeinde und deshalb ist auch Soave mit im Programm. Der Wein gefiel mir wegen des feinen, würzigen Bouquets, dem präzisen Verlauf und dem guten Extrakt. Von dem Soave habe ich damals 18 Flaschen eingekauft. Preis ab Weingut etwa 7,- Euro.

Lehre/Theorie



Die Theorie, die dieser Weinbesprechung zu Grund liegt, nutzt das Äquivalenzgesetz. Darauf aufbauend ist es wichtig, zu verstehen, dass es bestimmte Faktoren und Ereignisse in der Entstehungsgeschichte einer Flasche Wein gibt, die das Geschmacksbild prägen. Dabei spielt die Klasse, der eine Flasche Wein hat, eine besondere Rolle. Die folgende Weinbesprechung folgt einem dreistufigen Erkenntnisprozess. Verdeckt verkosten: Sensorische Information wahrnehmen, Ursache verstehen und Bedeutung ableiten.

–WERBUNG– Das können Sie im Weinseminar lernen oder im Buch nachlesen. Mehr Informationen: VOICE-OF-WINE.COM –WERBUNG–

Degustieren

Den Soave 2010 habe ich am 19. Mai 2011 und am 28. Januar 2012 verkostet. Die Qualität dieses Weintyps ist sehr stabil und zeigt nur in sehr extremen Jahrgängen (2002, 2003) eine Veränderung. Dennoch gilt wie immer: Erst verkosten, dann kaufen.



Sehen

Weißgold mit grünen Reflexen

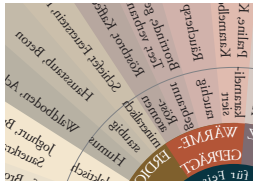


Der Wein

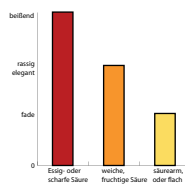
Der Soave 2010 besteht aus 3 weißen Rebsorten: 80% Garganega, 15% Trebbiano di Soave und 5% Chardonnay. Garanega ist eine autochthone weiße Sorte aus der Soave-Weinbaugemeinde. Die Trauben wurden ausgedünnt und werden, falls notwendig, von Hand geerntet. 12 Stunden Mazeration, abpressen und anschließend kontrollierte Gärung. Der Ausbau dauert 6 Monate und erfolgt zum Teil in großen, konischen 40 hl Holzfässern. Jährlich erzeugt Corte Sant'Alda rund 10.000 Flaschen des Valpolicella.

CORTE SANT'ALDA

di Marinella camerani
Via Capovilla 28, Loc. Fioi
I-37030 Mezzane di Sotto (Verona)
Tel. +39 0458880006
www.cortesantalda.it



Säure-Raster



Riechen

Das Bouquet ist zurückhaltend – subtil – mit feiner Würze. Die Primäraromen der Traube: Kernobstnoten (Quitte), Heu und mineralische Würze.

Schmecken

Gut dosierte Säure, die sich hin zu einer feinen Würze entwickelt. So endet der Wein auch. Der Mineralität verdankt der Wein eine gewisse Länge.

Weinqualität

Harmonisch, mit dosierter Säure: Die Beeren wurden physiologisch Reif geerntet, wobei man auf die Säure-Entwicklung der Beeren ein besonderes Augenmerk hatte.

Reintönig: Gesundes Lesegut

Würze und Nachhaltigkeit: Der Ertrag pro Stock dürfte bei etwa 2 Flaschen Wein (2 kg Trauben) gelegen haben.

Klasse und Wert des Weins

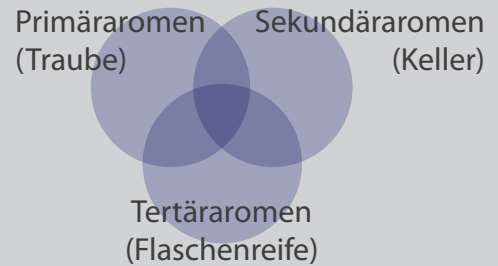
Die Würze des Weins ist teils der Lage, teils der Rebsorte Trebbiano zu verdanken. Der Wein geht deutlich über die Frucht hinaus und muss deshalb ein Lagenwein sein. Wenn es zutrifft, dass der Wein ein Lagenwein ist, dann wäre ein Preis von rund 10 Euro pro Flasche gerechtfertigt. Das Potential sollte dann 5 Jahre betragen. Der Soave di Mezzane 2010 wird mit drei Sterne bewertet. Der dritte Stern (rote Kontur) wird unter Vorbehalt vergeben, denn erst 2015 ist endgültig klar, ob der Wein die Erwartungen an einen Lagenwein erfüllt. Die Kreise stehen für die Preislage. Ein Kreis bedeutet 2,50 €, zwei Kreise 5,00 €, drei Kreise 10,00 €, vier Kreise 20,00 € und fünf Kreise über 20,00 €.

Speise & Wein

Der trockene, diskrete und extraktreiche Weißweine hat ein ähnliches Geschmacksprofil wie ein guter Rueda Weißwein aus Spanien und passt gut zu einem Meeresfrüchtesalat mit Limetten und Meeresbohnen (Becker's, Trier) oder einem Störflit mit rosa Linsen und Wildkräutersalat (Mittermeier, Rothenburg). Auch ein Carpaccio mit Parmesan, Zitronenöl und Melange Noir (Mittermeier, Rothenburg) passt gut dazu.



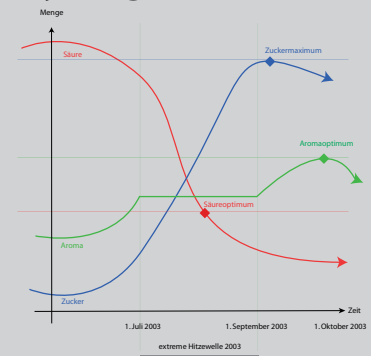
Weinbouquet als Schnittmenge



Zunge - Geschmackspapillen



Physiologische Reife (Modell)



Ertrag pro Stock - Weinklasse



Ertrag pro Weinstock für Weine mit Lagencharakter: Max. 1,5L = 2 Kg Trauben

Weinklassen-Pyramide

