AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO BISESTO 2016

S.A. Le Calendre, Venetien / Veneto

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Rosine
Schokolade
Lakritz
Waldboden

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
16 bis 18°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin

WEINBAU

Rebsorten

Corvina
Corvinone
Rondinella
Molinara

WEINBEREITUNG

SOC. AGRICOLA LE CALENDRE

Das Weingut Le Calendre befindet sich in San Pietro in Cariano, mitten im Herzen des Valpolicella Classico-Gebiets, nördlich von Verona. Gegründet im Jahr 1904, steht das Familienunternehmen mittlerweile in der fünften Generation für nachhaltigen Weinbau und eine tiefe Verbundenheit mit dem Land und seinen Traditionen. Ursprünglich betrieben die Vorfahren Landwirtschaft in den Lessini-Bergen, bevor sie sich auf Weinbau spezialisierten. Über die Jahrzehnte hinweg hat sich das Gut kontinuierlich weiterentwickelt, bleibt dabei aber seiner Philosophie treu: den Respekt vor Natur, Handwerk und Tradition in den Mittelpunkt zu stellen.
Heute bewirtschaften Federico und Celestino Peretti etwa vier Hektar Weinberge, die sich an den Ausläufern des Valpolicella Classico befinden. Diese werden nach dem traditionellen doppelt geneigten Pergola-System gepflegt, das optimale Bedingungen für die Trauben schafft und die Qualität in den Vordergrund stellt.
Die Geschichte von Le Calendre ist eine Hommage an die Verbindung zwischen Mensch und Natur. Die Leidenschaft und Bescheidenheit, mit der die Familie Peretti ihre Arbeit ausübt, zeigen sich in jedem Detail – von der Pflege der Reben bis zur Kreation der Weine. Sie verstehen ihre Arbeit als Aufgabe, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig einen nachhaltigen Eindruck für kommende Generationen zu hinterlassen.

Warum wir Le Calendre im Programm haben

Le Calendre repräsentiert das Beste, was das Valpolicella zu bieten hat: ein vielseitiges Sortiment an ausdrucksstarken Weinen, die ihre Herkunft zeigen und die dezente Handschrift der Winzerfamilie tragen. Wir sind begeistert von der Sorgfalt, die Federico und Celestino in jede einzelne Flasche stecken. Ihre Amarone- und Recioto-Weine sind nicht nur kraftvoll, sondern auch fein, elegant und harmonisch. Dabei eher kühl und präzise in der Frucht, als überbordend und marmeladig – wahre Meisterwerke ihrer Art.

Die Weine

Das Weinsortiment von Le Calendre umfasst eine große Bandbreite. Das spannende dabei ist, die Cuvées bestehen dabei weitestgehend aus den gleichen autochthonen Rebsorten wie Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Die entstehenden Weine sind jedoch, bedingt durch das jeweilige Herstellungsverfahren, sehr verschieden. Den Einstieg macht der frische, fruchtige Valpolicella Classico, sehr relativ leicht ist und auch etwas gekühlt bei 12-14 Grad getrunken wird - perfekt für den Sommer. Dem gegenüber stehen die sehr aromatischen und komplexen Tropfen Amarone und Recioto. Die Trauben für diese besonderen Weine werden von Hand geerntet und in traditionellen Fruttaios (Trocknungsräumen) etwa 120 Tage lang getrocknet, um intensive Aromen zu konzentrieren. Die Trauben verlieren dabei mindestens 40% ihres Eigengewichts mit einer daraus folgenden Konzentration von Zucker und Tanninen.
Dazwischen gibt es noch den Ripasso, bei dem die Trauben ebenfalls für einen kurzen Zeitraum von 20 bis 25 Tagen getrocknet werden. Das Besondere hier ist eine zweite Gärung, die auf den Trestern von Amarone und Recioto erfolgt und so zusätzlich nochmal Aromen extrahiert.

Weinberg & Keller

Die vier Hektar großen Weinberge von Le Calendre liegen auf mineralreichen Böden, die durch das traditionelle Pergola-System ideal genutzt werden. Dieses Anbausystem erfordert viel Handarbeit, die qualitativen Vorteile sprechen allerdings für sich. Durch das freie Nachuntenhängen der Trauben, reifen sie aufgrund einem Mehr an Wind, Licht und Schutz vor zu viel Sonne besser aus und bleiben gesund und unbeschädigt vor Hagelschäden im Sommer. Dabei wird die Traubenqualität durch gezielte Ertragsreduzierung weiter gesteigert – nur die besten, gesündesten Trauben gelangen zur Verarbeitung.

Im Keller wird der Fokus auf minimalen Eingriff gelegt: Die Trauben werden spontan vergoren, ohne den Einsatz von Zusatzstoffen. Auch bei der Reifung wird auf eine Balance zwischen Tradition und Innovation gesetzt – das Ergebnis sind Weine mit Tiefe, Authentizität und einer unverkennbaren Handschrift.

Das Credo des Weinguts lautet, die Natur als Lehrmeister zu respektieren und Technologie nur als Werkzeug im Dienst des traditionellen Handwerks zu nutzen. Besonders wichtig ist den Perettis, jede einzelne Produktionsstufe zu begleiten: vom Weinberg bis zur Abfüllung. Das kleine Familienunternehmen legt großen Wert auf Details, die den Unterschied zwischen gutem und herausragendem Wein ausmachen. Die Energie für den Betrieb wird sogar aus erneuerbaren Quellen gewonnen, um jährlich über 5.500 kg CO⊠-Emissionen einzusparen.