

LIFE IS SOAVE

DIE HEIMAT DES GROSSEN ITALIENISCHEN WEISSWEINES



33 PRODUKTIONSZONEN UND IHRE WEINE
ERSTE WEINBAUREGION MIT DER «GHIA»-AUSZEICHNUNG
REISETIPPS UND KULINARIK

Vinum



Foto: Martin Hirmer

Editorial



Langlebigkeit ist den Weinen aus der Rebsorte Garganega ebenso eigen wie eine wunderbare Komplexität.

Er war der erste grosse Weisswein aus Italien, der nördlich der Alpen für Furore sorgte, der erste Bianco, der das Flair von Mittelmeer, Gardasee und Dolce Vita verströmte: der Soave aus dem gleichnamigen hügeligen Anbaugebiet im Herzen des Veneto. Aber wie das so ist bei guten alten Freunden, irgendwann verliert man sich etwas aus den Augen, macht neue Bekanntschaften. Umso schöner ist dann das Wiedersehen, das Entdecken alter und neuer Facetten bei jemandem, den man so gut zu kennen glaubte: wie beim Soave, Italiens Bianco par excellence. 33 ausgewiesene Reblagen – sogenannte UGA/geografische Zusatzbezeichnungen – sind heute die Basis von mineralischen Kreszenzen von vulkanischen Böden und samtigen Gewächsen von kalkhaltigem Untergrund. Langlebigkeit ist diesen Weinen aus der autochthonen Rebsorte Garganega ebenso eigen wie eine wunderbare Komplexität, die wir einst schon liebten. Soave war und ist daher heute erst recht ein Wein, den es zu entdecken lohnt – ebenso wie seine Heimat, die herrlichen Hügel im Osten von Verona mit ihren Natur- und Kulturschönheiten und den Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Oder um es mit dem Consorzio Tutela Soave zu sagen: LIFE IS SOAVE!

Viel Vergnügen mit diesen genussvollen Seiten wünscht Ihnen

Christian Eder

Inhalt

04

Das Gebiet

Anbaugebiet, Geschichte, vulkanisches Terroir

10

Interview

Präsident Sandro Gini

14

Die 33 UGA

Die Lagen und ihr Terroir

22

Die Degustation

31 Weine aus den Rebbergen des Soave

28

Die Küche

Die passende Begleitung zum Soave

34

Tourismus

Wandern, Biken und Geniessen

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Die VINUM-Sonderausgabe «Extra Soave 2024» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, erschienen März 2024

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER / VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Raffaella Köhler, Leitung Lesemarketing,
Maya Wyss, Lesemarketing
Laura Colacicco, Evelyn Oberholzer,
Onlinemarketing

REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch
Christian Eder, verantwortlicher Redakteur
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout: Jota Ziogas und Cyril Rutishauser
Titelbild: Martin Hirmer
Fotos: Martin Hirmer
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf
Übersetzung: Hancock Hutton, Bordeaux
Produktions- / Vertriebsleitung:
Martin Kaufmann, Tel. +41 41 783 27 60
produktion@vinum.ch

LESERSERVICE

VINUM Leserservice Deutschland/Österreich:
Burda Direct GmbH, Postfach 729,
77649 Offenburg
Tel. +49 (0)781 639 4530, vinum@burdadiirect.de

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

Der Bianco Italiens

In den Hügeln des Soave

Aus dem Soave-Gebiet, das einem einzigen grossen zusammenhängenden Rebberg gleicht, kommt eine Vielzahl an harmonisch-mineralischen Weissweinen, die zum Besten gehören, was Italien zu bieten hat. Vorwiegend aus den autochthonen Rebsorten Garganega und Trebbiano di Soave gekeltert, sind sie Ausdruck des Terroirs, geprägt von einzigartigen Mikroklimata und Böden zum Teil vulkanischen Ursprungs.



Foto: Martin Hirmer



Im Soave-Gebiet im Osten von Verona liegt die Heimat von vorwiegend autochthonen Rebsorten, die zu einem fruchtig-eleganten und sehr oft langlebigem Weisswein gekeltert werden: dem Soave. 7000 Hektar sind in 13 Gemeinden rund um die mittelalterliche Stadt Soave mit Reben bepflanzt. Die Weine sind Ausdruck des einzigartigen Terroirs, geprägt von vulkanischen und kalkhaltigen Böden, den Einflüssen von Alpen und Meer und einer jahrhundertealten bäuerlichen Tradition.

«Das Terroir ähnelt dabei oft stark den Grand-Cru-Lagen des Burgund, daher haben unsere Weine dieses Alterungspotenzial, das sehr lange unterschätzt wurde», sagt Sandro Gini, der Präsident des Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave, in dem sich die Winzer des Anbaugebietes zusammengefunden haben.

Seit Römerzeiten

Die Geschichte des Weinbaus im Gebiet reicht weit zurück: Bereits in römischer Zeit wurden hier Trauben kultiviert. Auch Casiodorus, Minister des Ostgotenkönigs Theoderich, lobte um 503 nach Christus die Qualität des weissen Acinatico aus angetrockneten Trauben.

Lange Zeit blieb der süsse Recioto aus angetrockneten Garganega-Trauben das Aushängeschild der Produktion. Erst im 20. Jahrhundert wurde die Produktion eines trinkigen, säurearmen Weissweines aus Soave der Motor des lokalen Weinbaus – und ein Riesenerfolg in Italien und weit darüber hinaus, als die Veroneser Weinhäuser begannen, diesen Hans Dampf in allen Gassen weltweit zu vermarkten und zum meistexportierten italienischen Weisswein zu machen.

Die Basis eines Soave ist dabei in allen Fällen Garganega, die zu mindestens 70 Prozent im Wein Verwendung finden muss. Von grosser Bedeutung sind auch Trebbiano di Soave und Chardonnay, die bis zu 30 Prozent im Blend enthalten sein können.

1931 wurde der Soave durch königlichen Erlass zu einem anerkannten Weinanbaugebiet und zum ersten «typischen italienischen Weisswein». Weitere Meilensteine waren die Anerkennung der kontrollierten Herkunftsbezeichnung (Denominazione di Origine Controllata – DOC) 1968 als erste im Veneto und des Recioto di Soave als DOCG (kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung) 1998, dem der Soave Superiore DOCG 2001 folgte, für den eine höhere Alkoholgradatation und eine längere Reifedauer vorgeschrieben sind.

Im Jahr 2016 erklärte das italienische Landwirtschaftsministerium die Weinberge von Soave zu «einer ländlichen Landschaft von historischem Interesse», ein nachhaltiges System, das den Menschen in den Mittelpunkt der Erhaltung der Artenvielfalt und historischer Landschaften stellt. Im Jahr 2017 lud die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) Soave ein, der erste italienische Kandidat für das GIAHS-Programm (Global Important Agricultural Heritage Systems) zu werden. Die GIAHS schützt die sozialen, kulturellen, wirtschaftlichen und ökologischen Güter und Dienstleistungen dieser ländlichen Gebiete, eine Anerkennung, die im Dezember 2018 mit der Erklärung des 53. Weltstandorts gekrönt wurde, dem ersten in Italien, der mit dem



Die Böden im Zentralbereich bestehen zum Teil aus Basalt und sind ein Erbe der vulkanischen Aktivität zu Beginn des Tertiärs.

Weinbau verbunden ist. Mit dieser Anerkennung werden die Besonderheiten dieses Gebiets als Weltkulturerbe geschützt, darunter die veronesische Pergola, das System aus Trockenmauern und Terrassen und die eingespielte Zusammenarbeit von Tausenden von Weinbauern. Hundertjährige Werte und Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Vielfalt als Stärke

Das Besondere des Soave-Gebietes ist aber seine Vielfalt: Die Böden sind zum Teil kalkhaltig, zum Teil vulkanischen Ursprungs, die Mikroklimata unzählig. Deshalb setzen die Winzer immer mehr auf Einzellagenweine. Deren Valorisierung hat sich auch das Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave aufs Banner geheftet, erzählt Igor Gladich, der Direktor des Konsortiums: Um die Besonderheiten der einzelnen Rebberge herauszuarbeiten, wurde das Gebiet in den vergangenen Jahrzehnten umfassend untersucht und karto-

graphiert. Das Ergebnis ist eine Zonation der besten Soave-Lagen. So kann der Winzer entscheiden, welche Rebberge besondere Qualitäten liefern, wo man am besten Garganega pflanzt, wo Trebbiano di Soave oder eine andere im Soave erlaubte Rebsorte besser gedeihen. Und für den Weinfreund ist es natürlich ein besonderes Vergnügen, die Unterschiede einzelner Crus zu erkosten.

Auch die Selektion von 33 UGA (Unità Geografiche Aggiuntive, geografische Zusatzbezeichnungen) im Sinne von besonderen Cru-Lagen hat dazu beigetragen, die Eigenheiten des Terroirs noch mehr hervorzuheben, erzählt Gladich. Jede der 33 UGA hat eine eigene Identität und trägt einen historischen Orts- oder Flurnamen. Unterschiede basieren auf Boden, Meereshöhe, Klima und Ausrichtung.

Eruptionen und Urmeer

Je nach Lage der Rebberge hat ein Soave eine völlig eigenständige Expression: Hügel, deren vulkanischer Ursprung mehr als 90 Millionen Jahre zurückreicht, sind zum Beispiel im zentralen Bereich östlich der Lessiner Berge zu finden. Aufgrund der Besonderheiten der Umgebung und des Oxidationsgrads der in den Böden enthaltenen Bestandteile variiert die Farbe der Böden von grau über gelb bis rötlich. Die Weine sind mineralisch, komplex und zum Teil sehr langlebig.

Im östlichen Bereich des Soave-Gebietes finden sich Hügel mit deutlich höherem basaltischem Anteil aus der Zeit vor rund 30 Millionen Jahren, die sich aber ebenfalls durch einen hohen Mineralstoffgehalt auszeichnen, der sich auch in den Weinen wiederfindet: Ein Soave aus diesem Gebiet ist duftend, frisch und hat im Allgemeinen einen höheren Säuregehalt. Die Weine haben eine Intensität und Struktur, die in anderen Gegenden von Soave kaum zu finden sind.

Kalkböden befinden sich dafür auf den Hügeln im westlichen Teil der Appellation. Diese Böden sind in der Regel flach und haben einen steinigen Untergrund aus Schwemmböden und Flussablagerungen. Nahe der Tallagen wird der Boden noch tiefer und fruchtbarer. Aus dieser Gegend stammen einige der elegantesten Soave-Weine, die für ihre aromatische Komplexität mit Noten von reifen und exotischen Früchten bekannt sind. Hinzu kommen deutliche Blumen- und Zitrusaromen.

Aber auch die Tallagen sind äusserst unterschiedlich: Weitgehend kalkarme Böden finden sich hauptsächlich im Alpone-Tal, einem der fruchtbarsten Gebiete von Soave. Der Boden ist reich an Lehm und vulkanischem Geröll. Die Lehm Böden sind dank ihrer Durchlässigkeit resistenter gegen Trockenheit. Die Weine dieser Lagen haben deutliche Noten von Zimt, Gewürzen und Steinobst. Die tiefgründigen Böden sorgen für einen hohen Säuregehalt und für besonders frische und ausgewogene Weine mit anhaltenden Aromen.

Kalkhaltige Ebene findet man rund um die Orte Soave und Colognola. Die Beschaffenheit der Böden ist sandig und felsig. Die Weine zeichnen sich durch aromatische Finesse und eine Intensität und Nachhaltigkeit aus, die in anderen Gegenden von Soave kaum zu finden sind. Die häufigsten Aromen erinnern an den Duft von Veilchen und hellen Früchten.

Die Lessiner Berge sind der westlichste Teil des Karbon-Plateaus in den Voralpen des Veneto: Dieses Gebiet ist unter Geologen für seine reichen Funde an Fossilien aus dem Eozän bekannt und für die vulkanischen Phänomene, die es geformt haben.

Die tertiären Auffaltungen sind der Ursprung einer Reihe von Hügeln, die sich asymmetrisch von Nord nach Süd bzw. von Nordwesten nach Südosten aufrollen. Durch die tektonische Tätigkeit wurde die Oberfläche verändert, sodass die Ursprünge nicht

immer nachvollziehbar sind. Eine der bekanntesten Strukturelemente im Gebiet ist die Campofontana-Roncà-Verwerfung, die von NNW bis SSE läuft. Eine weitere wichtige Verwerfung ist die Castelvero-Verwerfung, die Richtung NNW-SSE verläuft.

Auch die zahlreichen und kraftvollen Eruptionen, die im Val d'Alpone stattfanden, sieht man immer noch an Basalt und anderem vulkanischem Gestein, das an der Oberfläche zu finden ist. Die vulkanische Tätigkeit hörte vor rund 23 Millionen Jahren auf, aber tektonische Bewegungen gehen bis zum heutigen Tage weiter. So brachten vor rund sechs Millionen Jahren Verschiebungen der Erdkruste die sedimentären Ablagerungen des Urmeeres wieder an die Oberfläche. Später sorgten erosive Prozesse für die Abtragung von Oberflächengestein, und mit den Gletschervorstössen in der letzten Eiszeit kam es auch nochmals zu verstärkten Ablagerungen an Gestein vor allem in den Tallagen.

Die vulkanischen Hügel

Die vulkanischen Hügel erstrecken sich grossteils über den Zentralbereich des Anbaugebietes (die Classico-Zone rund um Soave und Monteforte d'Alpone) und den nordöstlichen Teil bei Montecchia di Crosara und Roncà. Dieses ausgedehnte Gebiet liegt im mittleren und östlichen Bereich der Lessiner Berge. Die Böden bestehen aus Basalt und sind ein Erbe der vulkanischen Tätigkeit zu Beginn des Tertiärs. Die Bodenformationen reichen von grau über gelb bis rot, was auf ihren Ursprung zurückzuführen ist und den Status der Oxydation. Die Meereshöhe reicht von 50 bis 550 Meter und die Neigung von 10 bis 80 Prozent. In diesem Bereich findet man Wälder ebenso wie in den besseren Positionen Rebberge. Deshalb ist hier auch die Dichte an Rebbergen eine der höchsten der Welt. Das Alter der Reben ist höher als in anderen Zonen - rund die Hälfte der Pflanzen ist älter als 30 Jahre. Der grösste Teil ist mit Garganega bepflanzt, die übrigen Rebsorten wie Chardonnay, Weissburgunder oder Trebbiano di Soave nehmen gerade mal fünf Prozent der Rebfläche ein.

Soave-Weine von vulkanischen Böden sind gekennzeichnet durch Komplexität und Balance, die durch eine frische Säure abgerundet wird. Intensität und Vollmundigkeit zeichnen diese Weine ebenso aus wie Gewürznoten, bei gereiften Weinen Petrolnoten und auch Nuancen von Kirschen und Mandeln. Die Trauben werden zum Teil erst Anfang Oktober gelesen. Die Pergola Veronese ist auch hier das vorherrschende Rebziehungssystem mit einer Pflanzdichte von 2500 bis 3000 Pflanzen pro Hektar.

Die Hügellagen mit Kalkböden

Das Gebiet der Kalkhügel erstreckt sich über den zentralen und westlichen Bereich des Anbaugebietes in den Gemeinden Mezzane, Lavagno, Illasi, Colognola Ai Colli, Soave und Cazzano di Tramigna. Die Kalksteinzonen sind nicht sehr tief und halten auch wenig Wasser. Der Kalkanteil in den Böden ist üblicherweise sehr hoch. In Talnähe sind die Böden durch erosive Phänomene tiefer mit mehr lehmigen Komponenten und auch besser für Landwirtschaft geeignet.

Auch im westlichen Bereich des Soave-Gebietes ist Garganega die vorherrschende Traube, gefolgt von Chardonnay und Trebbiano di Soave.

Die weichen Hügelformen haben in diesem Bereich dazu beigetragen, dass mehr Drahtrahmen verwendet werden. Die perfekte Position der Rebberge favorisiert die Reife der Trauben: Die eleganten Weine aus diesen Anbauzonen überzeugen durch eine grosse Komplexität in der Nase, auch mit Noten exotischer Früchte, von Zitrus und Blüten. Auch hier dauert die Lese zum Teil bis in den Oktober hinein.

Die Ursprungsbezeichnungen des Soave

Soave DOC

Die Basis der Qualitätspyramide des Soave, die im gesamten Anbaugebiet produziert werden darf, zeichnet sich durch Harmonie und Frische aus.

Soave dei Colli Scaligeri DOC

Er wird in den hügeligen Gebieten ausserhalb des Classico-Gebietes hergestellt. Es ist ein strukturierter, aber delikater Wein, der genauso gut als Aperitif geeignet ist, wie er Pasta, Fisch oder helles Fleisch begleitet.

Soave Classico DOC

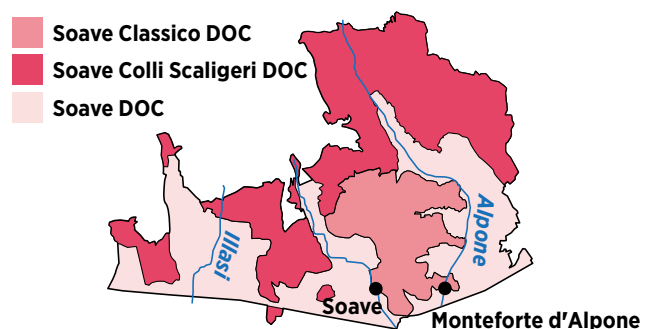
Darf nur in den Hügeln der Gemeinden Soave und Monteforte d'Alpone produziert werden. Vereint Fruchtigkeit, Harmonie und Eleganz und überrascht auch durch eine solide Langlebigkeit.

Soave Superiore DOCG

Ein Soave Superiore DOCG wird erst ab dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres und nach mindestens dreimonatiger Flaschenreife zum Genuss freigegeben, um sein Reifepotenzial zu unterstützen. Die Verwendung der Bezeichnung Classico zusätzlich zur Bezeichnung Soave Superiore ist Weinen vorbehalten, deren Trauben in den Gemeinden Soave und Monteforte d'Alpone geerntet und vinifiziert werden.

Recioto di Soave DOCG

Diese Bezeichnung ist dem traditionellen Süsswein aus angetrockneten Trauben vorbehalten. Komplex, zum Teil opulent, aber auch finessenreich und elegant eignet er sich hervorragend zum Dessert oder als Meditationswein. Er wird mit der Technik des Appassimento produziert: Kurz vor der eigentlichen Lese werden die besten Trauben ausgewählt und zum Trocknen auf Gestelle gelegt und vier bis sechs Monate bis zum Zeitpunkt der Pressung angetrocknet, Edelfäule unterstützt in manchen Jahren den eleganten Charakter des Weines. Anschliessend erfolgt die Gärung, die allerdings sehr langsam vor sich geht und einen hohen Restzuckeranteil vorsieht.



Garganega und Trebbiano: Die Trauben des Soave

Die Verwendung der autochthonen Rebsorten Garganega und Trebbiano di Soave für die Produktion von Soave ist das Ergebnis einer jahrhundertelangen Geschichte, in denen sich diese beiden Rebsorten als ideal für die Hügel des Soave gezeigt haben. Garganega ist eine der ältesten Rebsorten Italiens, verwandt mit Trebbiano Toscana, Cataratto oder Albana di Romagna, die allerdings in Soave ihren besten Ausdruck findet. Im 13. Jahrhundert wurden Rebberge in Soavis und Castelcerino erwähnt und der Bologneser Pier de' Crescenzi schrieb zur selben Zeit, dass Garganega zu den meistkultivierten Trauben des Gebietes gehört. Garganega erreicht zum Teil erst im Oktober ihre Reife und besitzt dann eine feste und goldgelbe, fast rötliche Haut. Der Säuregehalt ist nicht dominant, sondern eine schöne Harmonie zwischen Extrakt, Säure und Zucker dominiert die reife Traube. Garganega besitzt eine Fülle an Aromen, von denen Stein- und Kernobst, Mandel und weisse Blüten am deutlichsten hervorstechen. Sie gedeiht sehr gut auf der Pergola Veronese, dem traditionellen Rebziehungssystem, das die Trauben vor zuviel Sonne und Niederschlägen schützt. Trebbiano di Soave, in den Weinbergen historisch einst sehr präsent, musste über die Jahrzehnte mehr und mehr der Garganega weichen, auch weil sie durch ihre engbeerige Struktur unter Feuchtigkeit Schaden nimmt. Heute – dank des Klimawandels – erweist sie sich aber immer mehr als ideale Komplementärtraube, in dem sie ihre zarte Aromatik und lebendige Säure mit der für Garganega typischen Struktur und Dichte kombiniert. Eine wichtige Komplementärsorte ist auch Chardonnay: Ihre Besonderheit ist ihre Fähigkeit, Weine noch weicher und einladender zu machen.



Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS)

Die traditionellen Weinberge des Soave

Globale Bedeutung

Die traditionelle Art der Weinbergsgestaltung, die Pergola Veronese, ist ein charakteristisches Element der Landschaft der Region. Ihre Struktur eignet sich für die Herstellung erlesener Weissweine in einem sich verändernden Klima, obwohl kein hoher Grad an Mechanisierung möglich ist. Tatsächlich muss der Winzer sowohl bei der Wartung als auch bei der Verwaltung der Pergola manuell eingreifen, und die Trauben werden von Hand geerntet. Diese Art der traditionellen Verarbeitung und die einheimischen Reben, im völligen Gleichgewicht mit den pedoklimatischen Bedingungen, sind über Generationen hinweg erhalten geblieben.

Ernährungs- und Lebensunterhaltssicherung

Die traditionellen Weinberge von Soave bieten den örtlichen Bauern seit über 200 Jahren ein Einkommen. Um den Nettowert des Weins zu steigern und seinen Preis zu halten, erhielt das Anbaugebiet 1968 die europäische geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Darüber hinaus haben Landwirte kooperative Weinkellereien gegründet, die Leitlinien für landwirtschaftliche Praktiken in Bezug auf Erntezeiten und -methoden, Sprühverfahren und Schädlingsbekämpfung bereitstellen, damit die Produktion besser auf die Bedürfnisse der Verbraucher abgestimmt ist. Dank eines komplexen Vergütungssys-

tems garantieren Genossenschaften ihren Mitgliedern jedes Jahr ein faires Einkommen, trotz Schwankungen der Marktpreise.

Agrarbiodiversität

Als Hüter des Territoriums haben die Winzer von Soave die unterschiedlichen ökologischen Merkmale des Territoriums, wie das Vorhandensein von ökologischen Korridoren, Nebenkulturen und Randgebieten, bewahrt. Die Landwirte bauen nicht nur Weintrauben an, sondern auch andere Produkte wie Kirschen, Oliven und Erbsen. Was die Weintrauben anbelangt, so gibt es in diesem Gebiet zwei einheimische Rebsorten, die praktisch nur hier auf der Welt wachsen. Eine Sorte ist Garganega, eine alte und bekannte Rebe, die hauptsächlich in der Region Venetien und in den Provinzen Verona und Vicenza angebaut wird. Die andere Rebe ist Trebbiano di Soave, ebenfalls sehr alt und seit der Römerzeit bekannt.

Lokale und traditionelle Wissenssysteme

Um Bodenerosion zu verhindern und Bodenunebenheiten auszunutzen, ist das am weitesten verbreitete System der Reihenpflanzung die Rotationsunterstützung. Die Rotationsunterstützung ist eine perfekte Methode, um den Boden zurückzuhalten und den Oberflächenabfluss zu begrenzen, sie ist jedoch nicht für die Mechanisierung geeignet. Die Reihen werden parallel zu den Niveaukurven positioniert, und längs dieser werden Sammelbehälter gegraben, um das Regenwasser in einen Entwässerungskanal zu leiten, der entlang der Linie des maximalen Gefälles liegt. Obwohl diese Technik in anderen Regionen Italiens üblich ist, eignet sie sich hier perfekt für die Soave-Hügel, wo die Form der landwirtschaftlichen Flächen aufgrund der starken Fragmentierung der Grundstücke unregelmässig und in ihrer Grösse begrenzt ist. Dabei handelt es sich bei den Trockenmauern nicht zwangsläufig um Begrenzungen der Grundstücke, sondern sie dienen auch der Umzäunung und der Abgrenzung der Strassen, die die Höfe miteinander verbinden. Es gibt auch Böschungen, um das Land in Terrassen zu unterteilen.

Zusätzlich zum Weinbau hat sich in diesem Gebiet eine Form der Rebziehung namens Pergola Veronese entwickelt, die typisch und einzigartig für die Region ist. Im Vergleich zu den modernsten Spalierkonstruktionen weist die Pergola die maximale Eignung auf, Sonnenstrahlung abzufangen, und eine hervorragende Fähigkeit, ein gutes Gleichgewicht in den schwierigsten Umgebungen zu erreichen.

Kulturen, Wertesysteme und soziale Organisationen

In der Region werden verschiedene landwirtschaftliche Feste und Veranstaltungen von Generation zu Generation als wichtige kulturelle Aktivitäten zur Unterstützung der Landwirtschaft weitergegeben. Dazu zählen nicht nur Trauben- und Weinfeste,

sondern auch Karnevale. Unter diesen ist das Traubenfest, das jedes Jahr am dritten Wochenende im September stattfindet, das prestigeträchtigste Festival in Soave. Es wurde 1929 ins Leben gerufen und war das erste seiner Art in Italien. Heute gibt es einen jährlichen Wettbewerb, um zu entscheiden, wer die besten Trauben hervorgebracht hat, und ein lokaler Verein hängt die Trauben unter dem mittelalterlichen Tor auf, um einen unverwechselbaren Süsswein herzustellen.

Landschaftsmerkmale

Die Landschaft der Region weist besondere Merkmale auf, wie die Weinberge, die das hügelige Gelände bedecken, die Trockenmauern, die Bäume zwischen den Weinreben, die historischen Kastanienbäume und die Gebäude. Die typische Pergola-Landschaft besteht aus hölzernen Stangen, die die Triebe der Weinreben stützen und in den ältesten Weinbergen zu finden sind. Zusätzlich zur Pergola bauten die Bauern Trockenmauern zur Abgrenzung von Straßen und Böschungen, um an den Hängen Terrassen zu schaffen. Dies sind wichtige Bestandteile der Soave-Landschaft.





Hügel bedeuten Qualität

**Interview mit Sandro Gini,
Präsident des Consorzio Tutela Soave
e Recioto di Soave**

Sandro Gini, seit 2018 Präsident des Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave, spricht über die Bedeutung der GIAHS-Auszeichnung durch die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen), die UGA und was den Soave so besonders macht.

Die Anerkennung als 53. GIAHS-Gebiet ist eine Auszeichnung für alle Produzenten und ihre Familien, die diese Landschaft erhalten haben.

Herr Präsident, die Heimat des Soave war das erste italienische Gebiet, das von der FAO für seine traditionellen Weinberge als GIAHS ausgezeichnet wurde: ein globales System von landwirtschaftlicher und historischer Bedeutung, dessen Bedeutung über landschaftliche Schönheit und Nachhaltigkeit hinausgeht. Wie wichtig ist diese Bezeichnung?

Von grundlegender Bedeutung als Anerkennung für unsere Arbeit: 2018 wurde ich Präsident des Consorzio Soave, gerade als die FAO-Kommission nach Soave kam. Dies war der Höhepunkt eines langen Prozesses, in dessen Verlauf wir als Konsortium Dokumente gesammelt haben, - Karten, Bilder aus der Vergangenheit usw. - um zu verstehen, wie der aktuelle Zustand unserer landwirtschaftlichen Fläche ist, ob wir Einheimischen sie mit Respekt behandelt oder ob wir Fehler gemacht haben.

Das Soave-Gebiet sieht aus wie ein grosser, grüner Weinberg, aber wir wollten seine Nachhaltigkeit in Frage stellen. Das Ergebnis dieser Untersuchung war positiv: Unsere Hügel sind trotz landwirtschaftlicher Nutzung über die Jahre hinweg intakt geblieben. Die Winzer, die sich um diese Landschaft kümmern, tun dies mit Leidenschaft.

Und das zeigt sich auch heute noch: Die FAO-Auszeichnung betrifft nicht nur die Weinberge, sondern das Ganze, alles, was das traditionelle Weinanbausystem betrifft, die Pergola, die Strassen und Wege, die Wälder, die Trockensteinmauern, die Aussichtspunkte...

Sie haben auch gesagt, dass diese Auszeichnung ein Leitfaden für die Zukunft von Soave ist?

Die Erhaltung unseres Systems aus landschaftlicher, ökonomischer und ökologischer Sicht ist für die Zukunft und Qualität des Gebietes von wesentlicher Bedeutung! Das habe ich damals dem FAO-Kommissar mitgeteilt: Während des Mittagessens habe ich ihm erklärt, dass wir ein grosses

Problem hätten, von dem er wahrscheinlich nichts wusste. Unsere junge Generation verlässt die Berge und flieht vor dieser «heroischen Landwirtschaft», über die wir so gerne sprechen.

Aufgrund der Mechanisierung und der einfacheren Arbeit in der Ebene - die den grössten Teil Venetiens ausmachen - können wir in den Hügeln nicht mithalten, weshalb einige der besten jungen Winzer, oft Nachkommen renommierter Winzerfamilien, das hügelige Gebiet verlassen. Aber wie sieht unsere Zukunft aus, wenn junge Menschen gehen?

Und so sagte ich zum Kommissar: Wenn Sie nicht eingreifen, um unseren Hügeln einen Mehrwert zu verleihen, werden weiterhin junge Menschen fliehen. Wenn wir hingegen ein schützenswertes internationales Erbe verwalten, werden Sie sehen, dass junge Menschen bleiben. Dieser Kommissar dachte ein paar Minuten darüber nach, dann stimmte er mir zu. Nach anderthalb Monaten erhielten wir die Anerkennung als 53. GIAHS-Standort weltweit und als erster für ein Weinanbaugebiet!

Aber ist diese Auszeichnung nur der Anfang eines langen Prozesses?

Wir koordinieren unsere Kräfte, - Gemeinden, Genossenschaften, Weingüter - um zusammenzuarbeiten. Landschaftliche Eingriffe müssen künftig klaren Regeln folgen. Wenn wir einige kleine Mängel behoben haben, werden unsere Hügel noch «schöner». Und gerade durch diese Schönheit der Landschaft entsteht ein Mehrwert, es kommen Touristen, die diese Authentizität schätzen, die hier Urlaub machen, wandern oder Radfahren. Wir müssen das Strassennetz verbessern, die Trockensteinmauern der Weinberge reparieren, malerische Orte schaffen ... Eine Vielzahl wichtiger Dinge, die koordiniert werden müssen. Aber alles muss interagieren, jeder Produzent muss als Botschafter der Region zusammenarbeiten.

Wenn ich als Tourist einen Weinberg besu-

che, mit dem Produzenten spreche, die Farbe des Bodens sehe, den Wind zwischen den Reihen spüre und dann den Wein verkoste, werde ich mich für den Rest meines Lebens an dieses Erlebnis erinnern.

Folgt die Schaffung der UGA, der geographischen Bezeichnungen für die Crus des Soave, auch der Idee, das Terroir aufzuwerten?

Die UGA passen perfekt in dieses Konzept, aber auch die UGA befinden sich noch in der Entwicklungsphase. Ein solcher Prozess erfordert einen genauen Regulierungsrahmen, den wir noch nicht festgelegt haben: Wir müssen die Qualitätskriterien der UGAs von Anfang bis Ende definieren - vom Weinberg über die Weinherstellung bis hin zu dem Moment, in dem der Wein marktreif ist. Sobald diese Regeln verfasst sind, müssen sie kontinuierlich von einer Kommission überwacht werden.

Bleiben, wie bereits festgelegt, 33 UGAs übrig?

Derzeit sind es 33, aber das bedeutet nicht, dass es keine Änderungen geben wird. Wir müssen auch Ordnung in die Herkunftsbezeichnungen des Soave bringen: Derzeit gibt es Soave DOC, Soave Classico DOC, Soave Superiore DOP, Riserva und UGA. Hinzu kommt der süsse Recioto di Soave DOP, der allerdings eine besondere historische Stellung einnimmt.

Wie kann diese Situation geändert werden?

Wie in jeder Qualitätspyramide muss Qualität immer und überall im Mittelpunkt stehen: Dies beginnt beim Soave DOC, beim Soave für jeden Tag, der Basis dieser Pyramide. Bei diesem Wein, dem mengenmässig bedeutendsten der Herkunftsbezeichnung, muss man bereits deutlich das Potenzial dieses Gebiets erkennen, das sich ideal für die Herstellung eines hervorragenden Weissweins eignet. Und wenn der Grundwein be-



reits ausgezeichnet ist, spiegelt sich dies in der Qualität der anderen Weine in der Pyramide bis hin zu den UGA-Weinen an der Spitze wider.

Was unterscheidet einen Soave von anderen Weissweinen?

Die Harmonie und Trinkbarkeit der Weine! Die Garganega-Traube hat den Vorteil, dass sie keine Maschine zur Zuckerherstellung ist. Mit seiner leichten Säure ist ein Soave sowohl bei 11,5 Prozent Alkoholgradatation als auch bei 13 Prozent ausgewogen. Darüber hinaus hat Garganega im besonderen Mikroklima der Soave-Hügel, auf den vulkanischen Böden, ihren idealen Lebensraum gefunden, wo sie angenehme, saftige Weine voller mineralischer Salzigkeit hervorbringt. Hinzu kommen Struktur, Komplexität, Langlebigkeit...

Wird die Langlebigkeit von Soave immer noch unterschätzt?

Schon die Kunden meines Grossvaters, die

Wirte, kamen immer im Frühling, um neuen Wein zu kaufen, und sagten ihm nach der Verkostung: Ich kaufe dieses Fass und du bringst es mir, wenn es reif ist. Mein Grossvater behielt das Fass mindestens bis zum folgenden Jahr, manchmal sogar zwei Jahre, bevor er es übergab. Das ist auch heute noch eine Stärke des Soave, auch des Grundweins: Ideal ist eine dreijährige Reifung vor dem Genuss. Bei Selektionen, Riserve, ist das Potenzial noch grösser: Sie bereiten auch nach mehr als zehn Jahren noch Freude. Das Problem ist nur, dass wir die Tertiäraromen, die diese Weine charakterisieren, nicht mehr gewohnt sind, weil wir zu viele junge Weine trinken. Aber wenn man eine Flasche Soave mit zehn oder sogar 15 Jahren öffnet, ist das ein Fest! Sie entdecken Aromen, die Sie nicht kennen oder zumindest schon lange nicht mehr gerochen haben!

Sandro Gini

Sandro Gini ist Önologe und mit seiner Familie Besitzer der Kellerei Gini in Monteforte d'Alpone. Seit 2018 ist er Präsident des Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave. Dabei ist ihm die Pflege und Erhaltung der hügeligen Lagen des Soave-Gebietes ein besonderes Anliegen: Die Auszeichnung als Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) der FAO ist dabei ein Meilenstein. Kein anderes Weinbaugebiet weltweit wurde bislang damit geehrt.

Die 33 Unità Geografiche Aggiuntive

Von Castelcerino bis Monte Calvarina

Die UGA (Unità Geografiche Aggiuntive – zusätzliche geografische Einheiten) des Soave beziehen sich auf spezifische Produktionszonen, die offiziell in den Produktionsvorschriften der DOC-Appellation Soave definiert sind (und in etwa dem französischen Begriff Cru entsprechen).



Diese meist historischen geografischen Angaben bezeichnen den Namen einer Gemeinde, eines Ortsteiles oder einer Grosslage und können auf dem Etikett angegeben werden, wenn alle Produktionsstufen des Weins, beginnend mit der ersten Weinlese, ordnungsgemäss nachverfolgt werden. Diese abgegrenzten Gebiete zeichnen sich durch einen wichtigen historischen und kulturellen Wert und eine starke Ausrichtung auf den Weinbau aus, sie besitzen eine Geschichte und Merkmale, die sie vom Rest der Appellation unterscheiden. Nach umfassender Analyse und der Aufteilung der Region in verschiedene Gebiete wurden vom Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave 33 UGA identifiziert und im Jahr 2019 offiziell in die Produktionsvorschriften aufgenommen.

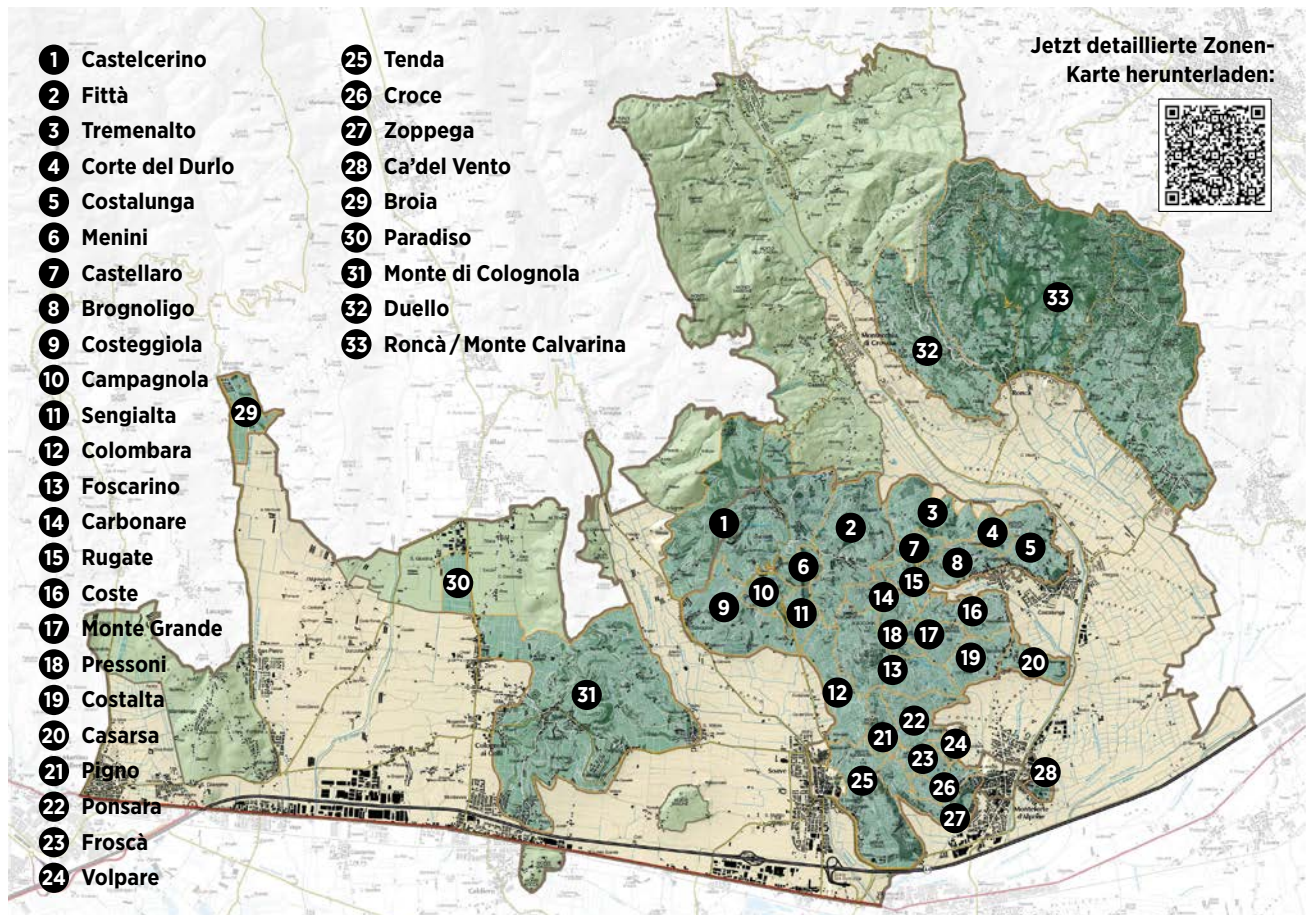
Der Weinbau hat das Landschaftsbild im Gebiet des Soave über die Jahrhunderte hinweg geprägt und ist heute ein integraler Bestandteil der Landschaft und ein charakteristisches Element ihrer Erhaltung. Diese lange Tradition sieht man auch an der Veroneser

Pergola: das typische Erziehungssystem für Garganega, das zum Bild der Landschaft beiträgt und darüber hinaus durch die Bedachung der Reben bei Dürre oder Hagel Schutz bietet. Die Pergola dominiert noch immer rund 80 Prozent der Rebberge.

Ein weiteres wichtiges Element sind Trockensteinmauern und Terrassen. Auch diese Elemente prägen das hügelige Gelände stark, indem sie die Pflanzung von Weinreben und Olivenbäumen erleichtern und eine optimale Regulierung des Wasserhaushaltes erleichtern. Sie tragen zur Biodiversität bei, ebenso wie Oliven- und Kirschbäume oder Wälder, die für Abwechslung in der Landschaft sorgen und Schutz- und Nistplätze für Wildtiere schaffen.

Seit Jahren fördert das Consorzio Tutela Soave e Recioto di Soave die Umweltverantwortung in den angeschlossenen Betrieben und empfiehlt nachhaltigere landwirtschaftliche Praktiken, die den Verbrauchern ein qualitativ hochwertiges Produkt aus einer Region bieten können.

Die 33 UGA unterteilen sich in zwei grosse Zonen, die Lagen mit vulkanischen Böden (vorwiegend in der zentralen Classico-Zone und im Osten des Anbaugebietes) und die Weinberge mit vorwiegend kalkdominierten Böden. Allen 33 UGA ist gemein, dass sie ausschliesslich in den Hügeln des Soave zu finden sind und nicht in der Ebene. Wir beginnen unsere Reise zu den UGA im Herzen des Soave Classico mit seinem Mix aus Vulkangestein und Kalk und entdecken dann das vulkanische Terroir im Osten, machen nochmals einen Abstecher auf kalkhaltigen Untergrund zu Füßen der Monti Lessini, bis wir zum Monte Calvarina mit seinen Vulkanböden gelangen.



1. Castelcerino

891,62 ha, 267,99 ha Rebberge

110 bis 380 m ü.d.M.

Sicherlich eine der interessantesten UGA und die ausgedehnteste Lage im Soave Classico. Liegt im Gemeindegebiet von Soave und umfasst auch Teile der Colli Scaligeri. Im Osten bei Fittà überwiegen Böden vulkanischen Ursprungs, basaltisch auf den Hügelkuppen. Im westlichen Teil sind die Böden kalkhaltig und lehmig. Das Klima zeichnet sich durch mehr Regenfälle aus, die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sind nicht allzu hoch. Die hier produzierten Weine verbinden Eleganz mit Fülle und Langlebigkeit.

2. Fittà

436,81 ha, 131,63 ha Rebberge

64 bis 325 m ü.d.M.

Die UGA mit dem wohl höchsten Anteil an original vulkanischen Böden, steile Rebberge mit basaltischem Untergrund bis zu rund einem Meter Tiefe. Zur Mineralität und Frische der Weine trägt auch bei, dass Fittà zu den regenreichsten Gebieten im Soave zählt.

3. Tremenalto

153,09 ha, 84,89 ha Rebberge

57 bis 230 m ü.d.M.

Liegt im nördlichsten Teil des Gemeindegebietes von Monteforte d'Alpone, die Böden bestehen aus tiefem vulkanischem Gestein mit Kalkanteilen. Die steilen vulkanischen Reblagen sind die Basis eines frischen, süffigen Weissweines, der auch in warmen Jahren nichts von seinen Charakteristika verliert.

4. Corte del Durlo

42,69 ha, 23,38 ha Rebberge

40 bis 200 m ü.d.M.

Liegt zwischen den UGA Brognoligo und Costalunga in der Gemeinde Monteforte d'Alpone. Von sanfteren Lagen im Süden bis zu steileren Lagen im Norden reicht die Palette der vorwiegend mit der Pergola bestockten Lagen. Die Böden bestehen zum grössten Teil aus Basalt, was für den salzigen Charakter der Weine sorgt.

5. Costalunga

121,58 ha, 82,22 ha Rebberge

40 bis 140 m ü.d.M.

Basaltgebiet, der Stein wird hier auch für Trockensteinmauern verwendet, die die Rebberge begrenzen. Die UGA erstreckt sich zungenförmig ins Val d'Alpone (daher auch der Name). Die kalkhaltig-lehmigen Böden eignen sich hervorragend für elegante Weine, die auch reifen können.

6. Menini

66,77 ha, 25,11 ha Rebberge

180 bis 280 m ü.d.M.

Auch in dieser kleinen UGA bestehen die Böden im westlichen Teil aus Kalk und im östlichen Teil aus Basalt, der rund einen Meter tief reicht.

7. Castellaro

50,15 ha, 21,06 ha Rebberge

140 bis 260 m ü.d.M.

Dieser erloschene Vulkankegel ist einer der bekanntesten sichtbaren Zeugen der einst bedeutenden vulkanischen Tätigkeit. Castellaro ist durch Basaltböden und Regenreichtum charakterisiert, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht tragen ebenso zur Frische der hier produzierten Weine bei.

8. Brognoligo

75,47 ha, 52,68 ha Rebberge

50 bis 160 m ü.d.M.

Eine der renommiertesten Lagen des Soave Classico: Seit jeher sind die Trauben der zum Teil mehr als hundert Jahre alten Reben (auf der Pergola) besonders für das Appassimento und damit für Recioto geeignet. Die Hänge haben ein Gefälle von bis zu 45 Prozent, die Böden bestehen aus Basalt mit lehmigen Abschnitten in den obersten Gesteinszonen. Ist auch eine der trockensten Lagen des Anbaugebietes.

9. Costeggiola

291,37 ha, 104,81 ha Rebberge

30 bis 180 m ü.d.M.

Ein Hort des Kalkes in der Gemeinde Soave: In den höheren Lagen sind Kalkfelsen über lehmigen Komponenten zu finden. In den tieferen tiefgründige Kalkablagerungen. Das Gebiet ist durch mehr Regen gerade in warmen Jahren bevorteilt. Die hier gekelterten Soave sind harmonisch und trinkig.

10. Campagnola

61,87 ha, 24,75 ha Rebberge

100 bis 180 m ü.d.M.

Auch hier überwiegt kalkiger Untergrund in den terrasierten Rebbergen mit Blick über Soave und sorgt für ausbalancierte, fruchtige Weine.

11. Sengialta

46,47 ha, 24,74 ha Rebberge

50 bis 160 m ü.d.M.

Liegt an der Strasse von Soave nach Castelcerino, die die beiden Seelen des Soave trennt: die kalkhaltige und die vulkanische. Letzterer verdankt die UGA ihren Namen: Sengia = Basalt. Auch in den Böden wechseln sich vulkanische Bestandteile mit Kalk und Lehm ab, und auch die hier produzierten Soave kombinieren Mineralität mit weicher Fruchtigkeit.

12. Colombara

96,53 ha, 51 ha Rebberge

45 bis 140 m ü.d.M.

Ein Mix aus verschiedenen Reblagen im Süden der Stadt Soave: Im Norden der Lage sind es lehmige Böden mit Basalt-Struktur, im Süden Kalkfelsen. Fruchtig und weich mit salzigen Komponenten sind die Weine.

13. Foscario

187,06 ha, 100,57 ha Rebberge

80 bis 290 m ü.d.M.

Eine der renommiertesten UGA des Anbaugebietes findet sich zwischen Monteforte d'Alpone und Soave und besteht aus drei Vulkankegeln: Foscarinetto (282 m), Boccara (292 m) und Monte Foscario (295 m). Das ganze Gebiet zeichnet sich durch Vulkangestein aus, das zum Teil auch tief reicht. Das Klima entspricht dem Durchschnitt des gesamten Anbaugebietes. Die Weine zeichnen eine klare mineralische Ader aus.

14. Carbonare

96,53 ha, 51 ha Rebberge

120 bis 280 m ü.d.M.

Der Name Carbonare (Kohle) spricht für die Farbe der dichten vulkanischen Bodenformationen dieser charakteristischen UGA, die auch wenig Wasser ablaufen lassen. Die Rebberge sind gut ventiliert, das Ergebnis im Glas reicht von fruchtiger Kernigkeit bis zu Mineralität pur.

15. Rugate

47,33 ha, 29,23 ha Rebberge

70 bis 218 m ü.d.M.

Ein pittoreskes natürliches Amphitheater, das vulkanische Böden besitzt, von Trockensteinmauern vor Erosion geschützt. Mitteldichte Böden mit lehmigen Anteilen, sehr gute Ventilation, die auch zur Langlebigkeit und Eleganz der Weine beiträgt.

16. Coste

88,40 ha, 58,95 ha Rebberge

90 bis 180 m ü.d.M.

Nach Norden und Nordosten ausgerichtet, nimmt Coste unter anderem auch die Lage Boschetti ein und ist eine der am dichtesten beplanten des Soave Classico. Vulkanisch-lehmige Böden an steilen Hanglagen. Die hier produzierten Soave sind frisch und dynamisch.

17. Monte Grande

64,64 ha, 48,23 ha Rebberge

60 bis 190 m ü.d.M.

Die UGA mit der höchsten Konzentration an Rebbergen in Nord- und Südpositionen. Vulkanische Böden, das Klima sehr ausgewogen mit warmen Positionen, guter Ventilation und wasserspeichernden Böden. Gut ausbalanciert sind auch die Weine, kombinieren Charakter, manchmal sogar Opulenz mit Präzision.

18. Pressoni

17,19 ha, 12,04 ha Rebberge

80 bis 190 m ü.d.M.

Kleine UGA, die zwischen Soave und Monteforte liegt, historisch der Kern des Soave Classico, für dessen Trauben auch immer höhere Preise bezahlt wurden. Besitzt mitteltiefe lehmige Böden mit vulkanischem Skelett.

19. Costalta

72,39 ha, 55 ha Rebberge

40 bis 150 m ü.d.M.

Historisch ein Hort exzellenter Trauben und gut ausbalancierter Weine von basaltischen Böden mit lehmiger Oberfläche, Wasser ist nur bis rund einen Meter unter der Oberfläche verfügbar.

20. Casarsa

Rebberge

40 bis 70 m ü.d.M.

Neben Duello und Costalunga die dritte Hügelformation, die sich in die Ebene des Val d'Alpone erstreckt. Lavazungen verschiedener Epochen sorgen für unterschiedliche mineralische Zutaten, in tieferen Lagen nehmen tiefere Böden zu. Kühle Temperaturen und wenige Niederschläge werden durch gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ausgeglichen. Elegante Soave sind das Ergebnis.

21. Pigno

80,94 ha, 40,79 ha Rebberge

60 bis 150 m ü.d.M.

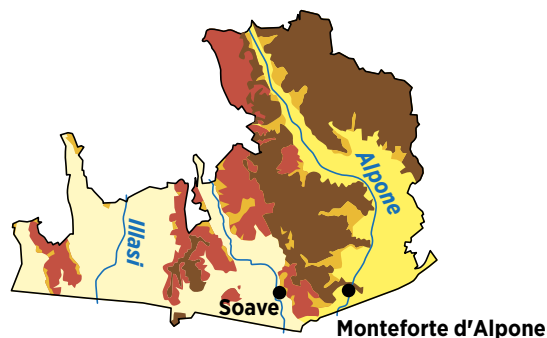
Kleine Reblagen, durch Trockensteinmauern unterteilt, daneben Kirschbäume und kleine Wälder tragen zur Biodiversität bei. Die Böden sind im Westen vulkanisch, im Osten kalkhaltig. Hier sind auch zahlreiche Capelle und Zypressen zu finden. Ein Pigno-Soave verbindet Frucht mit Finesse.

22. Ponsara

110,45 ha, 63,54 ha Rebberge

40 bis 130 m ü.d.M.

Der Nachbar der Lagen Foscario, Pigno und Frosca und an der Grenze zum Val Ponsara. Vulkanische Böden mit lehmigen Komponenten an der Oberfläche und ein feuchtes, manchmal regnerisches Klima sorgen für frische Weine, die auch in warmen Jahren knackig sind.



- Kalkhaltiger Schwemmboden
- Nicht kalkhaltiger Schwemmboden
- Böden aus Geröllschicht
- Überwiegend geschichteter Kalksteinboden
- Vulkanische Böden (Basalte und basaltische Brekzien)



Ausblick von der UGA Pigno über den östlichen Teil des Zentralbereichs.



Garganega reift erst im September perfekt aus.



Vulkanische Böden dominieren rund um Foscario.



Die UGA Roncà liegt im östlichsten Teil des Soave.



Kalkböden sorgen für die Struktur der Weine.



Mineralität zeichnet die Weine der meisten UGA aus.

23. Frosca

42,20 ha, 33,45 ha Rebberge

40 bis 160 m ü.d.M.

Eine der historischen Einzellagen des Anbaugebietes, die Pflanzen stehen auf Terrassen mit vulkanischen Böden und kalkhaltigen Einschlüssen und sind zum Teil 90 bis 100 Jahre alt. Trotz der Südlage sorgt eine hervorragende Ventilation für fruchtig-elegante Weine, die hervorragend reifen können.

24. Volpare

28,31 ha, 13,41 ha Rebberge

40 bis 160 m ü.d.M.

Eine der kleinsten UGA des Anbaugebietes im Südwesten von Frosca, eingeschlossen von Wäldchen und Olivenbäumen zu Füßen des Monte Riondo.

25. Tenda

271,70 ha, 93,31 ha Rebberge

70 bis 170 m ü.d.M.

Ein Zusammenschluss der Lagen Rocca und Monte Tondo, das Panorama wird durch das Schloss von Soave dominiert, die Böden sind durch Kalk geprägt, rundherum findet man Pinien und Zypressen und eine grosse Biodiversität. Klimatisch zählt die Lage zu den wärmsten des gesamten Anbaugebietes. Warm und reiffruchtig sind auch die Weine.

26. Croce

42,67 ha, Rebberge 26,37 ha

70 bis 120 m ü.d.M.

Zwischen Frosca und Zoppega gelegen, verbindet diese UGA die zwei Seelen des Soave: kalkdominierte und vulkanische Böden, wobei die basaltdominierten Zonen vorherrschen. Von dieser UGA am Sentiero dei 10 Capitelli aus hat man auch herrliche Ausblicke auf die Rebberge.

27. Zoppega

96,72 ha, 51,75 ha Rebberge

30 bis 100 m ü.d.M.

Dieser Teil des Soave Classico ist von tiefen Böden mit einer lehmigen Textur und Basalt im Osten dominiert, wohingegen im Westen kalkhaltige Böden vorherrschen.

28. Ca'del Vento

31,33 ha, 9,79 ha Rebberge

30 bis 45 m ü.d.M.

Kleine UGA in der Classico-Zone in der Gemeinde Monteforte d'Alpone, die Basaltböden variieren in verschiedenen Braun- und Rotnuancen und sind von lehmiger Textur. Die Lage ist durch die Winde des Alpone-Tales gut ventiliert.

29. Broia

372,80 ha, 52,73 ha Rebberge

100 m ü.d.M.

Im Gemeindegebiet von Mezzane di Sotto liegt diese einzigartige terrassierte Lage, die durch Kalkböden mit lehmiger Textur geprägt wird. Das Klima wird durch die Lessiner Berge beherrscht, geringer jährlicher Niederschlag.

30. Paradiso

156,79 ha, 43,87 ha Rebberge

70 bis 130 m ü.d.M.

Kalkhaltige Schwemmlandböden zu Füßen der Lessiner Berge dominieren diese Lage, auch Steine sind zu finden. An der Oberfläche liegen kalkhaltige Teile, darunter wird der Boden sandiger und steiniger. Das Ergebnis sind warme, reif-fruchtige Soave, in denen auch Chardonnay zum Einsatz kommt.

31. Monte di Colognola

1808,37 ha, 434,17 ha Rebberge

100 m ü.d.M.

Ausgedehnte Zone im Gemeindegebiet von Colognola ai Colli in der Unterzone Colli Scaligeri. Die Böden sind in den niederen Lagen von Kalksteinfelsen marinen Ursprungs dominiert, die Textur ist lehmig, in den höheren Lagen hingegen sind sie basaltig mit lehmiger Struktur. Hier sind neben Rebbergen auch Oliven- und Kirschbäume zu finden. Vorwiegend fruchtig-florale Soave sind das Ergebnis.

32. Duello

306,76 ha, 110,27 ha Rebberge

60 bis 200 m ü.d.M.

Diese Lage liegt am Monte Duello inmitten des Val d'Alpone, die Oberfläche der Böden von lehmiger Textur, der Untergrund durch festen Basalt geprägt. Eine durchgehende starke Ventilation sorgt für die Eleganz in den hier produzierten Weinen.

33. Roncà / Monte Calvarina

1617,59 ha, 406,52 ha Rebberge

90 bis 600 m ü.d.M.

Die grösste der UGA des Soave, in der aber die Rebberge nur rund ein Drittel der Fläche ausmachen. Die beiden hier liegenden erloschenen Vulkane Monte Crocetta und Monte Calvarina sind gemeinsam mit dem Monte Duello die jüngsten Beispiele vulkanischer Tätigkeit im Soave-Gebiet. So findet man hier auch unterschiedliche Basalt-Strukturen wie Dunkelbraun am Monte Calvarina oder Rötlichbraun am Monte Crocetta. Die Vielzahl an Mikroklimata erlaubt die Produktion von unterschiedlichen Weinen, die aber immer durch ihre mineralische Ader geprägt sind.

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 süssem 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 Hauptrebe 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 Schliff, 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 Schliff 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.

cantinalemandolare.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



**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 2026

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



**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 Roncà Monte
Calvarina Vigneto I Tarai 2021**

2024 bis 2029

Von der gleichnamigen Lage im Osten des Anbaugebietes 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 1er R 2021**

2024 bis 2029

Die Vigna Runcata liegt zwischen Calvarina und Crocetta, zwei ehemaligen Vulkanen, inmitten der UGA Roncà-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



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 Mikroparcelle 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



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



**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



**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 sur 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



**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 Zoppega 2020
2024 bis 2028**

Ende Oktober gelesene Garganega von den vulkanischen Böden des Monte Zoppega: 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 Roncà 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, Bittermandeln und Mango im Finale. Gelungen.

sandrodebruno.it



**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 Einzellage mit vulkanisch-kalkhaltigen Böden, deren Trauben kurz angetrocknet werden und die in Holz reift: süsse Fruchtnase, 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

Zu Tisch mit dem Soave

Ein Soave in seiner frischen und in seiner gereiften Form passt hervorragend zur regionalen Küche des Veneto, die in perfekter Manier die Einflüsse von Meer und Bergen verbindet.

Eine gut eingebundene Säure und delikate Aromen machen ihn zu einem Wein, der hervorragend ein Essen begleitet. Der junge Soave von kalkhaltigen oder Schwemmlandböden eignet sich perfekt als Aperitif. Ein solcher Soave ist frisch und blumig mit Noten von Stein- und Kernobst, Zitrusfrüchten und einem Hauch tropischer Aromen. Längere Zeit auf der Hefe verleiht dem Wein hingegen Komplexität und Struktur, zwei Eigenschaften, die gut mit Fisch- und Gemüsegerichten oder Geflügel harmonieren.

Soave Classico DOC und Soave Superiore DOCG sind komplexer, strukturierter und eleganter als ein Soave DOC. Im Allgemeinen neigen Kalksteinböden dazu, einen feinen und eleganten Soave mit einem Bouquet nach Blüten, Kräutern und einer leichten Mandelnote im Abgang zu ergeben. Weine von Basaltböden sind kräftiger und offenbaren komplexere Aromen und Geschmacksrichtungen nach Kräutern oder Zitrusfrüchten, sie besitzen salzige Mineralität und tendieren mit Reife zu komplexen Tertiäraromen.

Vielfältig wie ihre Stilistiken sind auch die Speisen, zu denen die Weine des Soave passen. Die Grundbestandteile der Küche des Veneto sind Reis und Mais, die hier dank der Handelsbeziehungen Venedigs mit Amerika oder dem Orient schon früh Fuss fassen konnten, Letzteres als Basis der Polenta, die man in unterschiedlichsten Farbvariationen in verschiedensten Teilen des Veneto findet. Im Val d'Alpone zum Beispiel wird eine lachsfarbene Polenta kredenzt. Bohnen oder Radicchio gehören ebenso zu den

Grundnahrungsmitteln wie Fisch, Schweinefleisch oder Geflügel. Das Veneto gehört zu den italienischen Regionen mit der höchsten Anzahl an Gerichten auf der Basis von Reis wie zum Beispiel «Risotti» mit Gemüse, Meeresfrüchten, Fisch, Pilzen, Fleisch oder Wurstwaren.

Der Mais ersetzt in seiner Version als Polenta sehr oft Pasta oder auch Brot und ist natürlich ein fundamentaler Bestandteil eines der Aushängeschilder der Küche des Soave: Baccalà alla Vicentina, Stockfisch, wie er rund um Vicenza kredenzt wird. Ein gutes Dutzend Restaurants haben sich zu einer Confraternità - einer Bruderschaft - zusammengeschlossen, um das originale Rezept zu pflegen. Pasta findet man hingegen oft in «Brodi» (Suppen) oder als «Pasta e Fagioli» (Pasta mit Bohnen), die mit Schweinefleisch oder Schinken angereichert wird.

Traditionell sehr beliebt ist Leber: Ein Klassiker ist zweifelsohne «Fegato di Vitello alla Veneziana» (Kalbsleber auf venezianische Art) bestehend aus Geflügelleber oder auch Kaninchen- oder Hasenleber. Nicht vergessen darf man auch die kraftvolle Vorspeise «Sarade in Saor», die aus Sardinien mit Zwiebeln, Rosinen, Essig, Gewürzen und Pinoli besteht.

Weihnachten und Karneval sind hingegen die Zeit der Fritelle oder des Pandoro. Hervorragend zu einem Glas Recioto passt natürlich auch ein Stück der Torta Recioto, wie sie in den Gemeinden des Soave-Gebietes produziert wird: ein Mürbteigkuchen mit getrockneten Trauben und Mandeln, der mit einem Glas Recioto verfeinert wird.

Antipasto

Luca Comerlati schätzt die originalen Aromen der besten Ursprungszutaten – sei es aus dem Meer oder vom Land. Und diese lässt der Küchenchef auch in seiner Trattoria Il Convivio in Monteforte d'Alpone möglichst unverfälscht in seinen Gerichten wirken. Nicht fehlen darf dazu der Wein: Zu einem Glas Soave DOC empfiehlt er dann auch schon mal ein Fleischgericht – zum Beispiel eine «Battuta di Manzo» – ein Stück Hackfleisch vom Rind – oder kombiniert auch asiatisch beeinflusste Speisen damit.

Tatar vom Rind mit Cannelloni



Weintipp

Zu den Aromen des Tatars, der Cremigkeit des Parmesans und der Würze passt hervorragend ein samtiger Soave DOC von Kalkböden.

Zutaten | Für 4 Personen

- 450 g** Kalbsrücken, Salz, Olivenöl
- 100 g** Rucolasalat,
- 20 g** gepfefferte Mandeln
- 220 g** geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
Natives Olivenöl
- 120 g** Robiola
- 160 g** Mayonnaise
- 10 g** Paprikapulver

Zubereitung

Das Fleisch fein hacken und mit Salz und nativem Olivenöl würzen. Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben, salzen (damit das Pesto schön grün bleibt, den Rucola im gefrorenen Zustand pürieren). Eine Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm erhitzen, mit 50 g Parmesan bestreuen und den geschmolzenen Parmesan dann zu einer Cannoli-Röhre aufrollen. Mit einem Löffel eine Pesto-Spirale in der Mitte des Tellers formen und das Fleisch in die Mitte legen. Füllen Sie die Parmesan-Cannoli mit dem Robiola-Käse und legen Sie ihn mit etwas Mayonnaise auf das Fleisch, mit nativem Olivenöl beträufeln.

ilconviviotrattoria.com

Auch ein Vorspeisenteller aus frischen Meeresfrüchten wird natürlich bestens von einem mineralisch-salzigen Soave von vulkanischen Böden komplettiert. Wie in der «Locanda Lo Scudo» neben der mittelalterlichen Stadtmauer von Soave: Auf der umfangreichen Weinkarte findet man einige der besten UGA des Anbaugebietes, die sehr gut mit Austern und Garnelen harmonisieren.

Weintipp

Passend zu diesem Gericht wird ein jugendlich-mineralischer Soave DOC aus einer UGA mit vulkanischen Böden serviert.



Antipasto di Mare

Primo

Fisch liegt auch im Fokus des Restaurants «Damaranto» im Herzen von Soave: Stets frische Zutaten werden nach ihrer saisonalen Verfügbarkeit angeboten. Dazu passt natürlich auch die Weinliste hervorragend, die eine breite Auswahl an Etiketten aus dem Gebiet beinhaltet. Soave ist allerdings nicht nur die Begleitung zum Essen, sondern auch eine wichtige Zutat zu einem Signature-Dish der Region: dem Risotto al Soave.

Risotto al Soave



Weintipp

Noch ein Klassiker der Küche Veneziens: Zum Stockfisch wird gerne ein feinwürziger Soave DOC mit salzig-vulkanischen Noten kredenzt.

Zutaten | Für 4 Personen

320 g Risottoreis
2 Schalotten
100 g geriebener Grana-Padano-DOP-Käse
 Olivenöl extra vergine
3 Gläser Soave DOC, Hühnersuppe
100 g Butter
 Salz
 Pfeffer

Zubereitung

Die fein gehackten Schalotten in einem Topf mit etwas Olivenöl und 50 g Butter anbraten. Wenn die Schalotten anfangen zu bräunen, ein Glas Soave dazugeben und weitergaren, bis der Alkohol verdunstet ist. Fügen Sie den Reis hinzu und kochen Sie weiter, indem Sie kontinuierlich die heiße Brühe hinzufügen und gut vermischen. Überprüfen Sie den Geschmack und passen Sie das Salz an. Den geriebenen Käse, Pfeffer, etwas Butter und Wein hinzufügen. Das Risotto schnell umrühren und servieren.

damaranto.com

«Tagliatelle in Brodo» (im Sud) mit Leber sind ein Primo Piatto, das typisch ist für die Provinz Verona – im Dialekt heisst es «Tajadele coi Figadini». Einst waren die Pasta und auch Hühner – für die Eier und das Fleisch – wichtiger Bestandteil der täglichen Diät. Statt der üblichen Tagliatelle, die grösser sind, werden hier allerdings feinere Tagliolini verwendet.

Tagliatelle con i Fegatini



Zutaten | Für 4 Personen

- 400 g** Tagliolini
- 1,5 l** Hühnerbrühe
- 1** Zwiebel für die Brühe
- 1 Stange** Sellerie für die Brühe
- 1** Karotte für die Brühe
- 300 g** Hühnerleber
- 2** Lorbeerblätter
- 50 g** Butter
- ¼ l** Soave
- Salz

Zubereitung der Leber

Die Hühnerleber säubern und gründlich waschen. In einer Pfanne die fein gehackte Zwiebel in Butter anbraten. Die in Stücke geschnittene Leber und die Lorbeerblätter hinzufügen. Ein halbes Glas Soave DOC hinzufügen, salzen und fertig garen.

Zubereitung der Brühe

In einen grossen Topf drei grosszügige Liter kaltes Wasser, ein halbes in Stücke geschnittenes Huhn, den Sellerie, die Zwiebel, die Karotte und grobes Salz geben. Mindestens zwei Stunden lang kochen. Nehmen Sie das Huhn und das Gemüse heraus und filtern Sie die Brühe.

Kochen Sie die Tagliolini in eineinhalb Litern zuvor zubereiteter Hühnerbrühe. Nach dem Garen in der Brühe servieren und zu jedem Gericht zwei Esslöffel Leber hinzufügen. Bei Bedarf Pfeffer und geriebenen Parmesan hinzufügen.

Weintipp

Die feinen und doch kraftvollen Aromen dieses Gerichtes verlangen nach einem samtigen Begleiter: einem Soave Superiore DOCG.

gaudes.it

Secondo

Die «Antica Trattoria Fattori» im Weiler Terrossa im Alpone-Tal verdient ihre Bezeichnung zu Recht: 1898 wurde hier erstmals aufgekocht. Heute führt Camillo Fattori das Zepter in der Küche und pflegt traditionelle Gerichte wie «Capretti allo Spiedo» (Kitzlein vom Spiess) oder ein «Coniglio al Soave e Funghi Porcini» (Kaninchen in Soave mit Steinpilzen). Camillo ist darüber hinaus ein Experte für Baccalà alla Vicentina und Mitglied einer Confraternità, einer Bruderschaft, von Restaurants, die das Originalrezept für den Stockfisch nach Vicentiner Art mit kleinen Verfeinerungen pflegen.

Weintipp

Siedefleisch verlangt nach den kräftig-fruchtigen Aromen einer Riserva, in der eine kräftige Säure-Ader das Gericht ausbalanciert.

Zutaten | Für 4 Personen

- 1 kg** trockener Stockfisch
- 250 g** Zwiebeln
- ½ l** natives Olivenöl extra
- 3** in Salz eingelegte Sardinen
- ½ l** frische Milch
- Etwas Weissmehl
- 50 g** geriebener Parmigiano
- 1** Zweig gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den bereits gut geklopften Stockfisch 2–3 Tage lang alle 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Öffnen Sie den Fisch der Länge nach, entfernen Sie alle Gräten. Schneiden Sie ihn in Stücke.

Die Zwiebeln fein schneiden, in einer Pfanne mit einem Glas Öl anbraten, die in kleine Stücke geschnittenen in Salz eingelegten Sardinen dazugeben. Zum Schluss bei ausgeschalteter Hitze die gehackte Petersilie hinzufügen.

Die verschiedenen Stockfischstücke bemehlen, mit der vorbereiteten Sauce übergießen und dann nebeneinander in einer Terrakotta- oder Aluminiumpfanne oder in einer Auflaufform (auf deren Boden zuvor einige Löffel Sosse gegossen wurden) anordnen. Bedecken Sie den Fisch mit der restlichen Sauce und fügen Sie ausserdem Milch, geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer hinzu. Fügen Sie das Öl hinzu, bis alle Stücke bedeckt sind, und glätten Sie sie. Bei sehr schwacher Hitze etwa viereinhalb Stunden kochen lassen, dabei den Behälter gelegentlich in Drehrichtung bewegen, ohne jemals umzurühren. Nach einer weiteren Ruhezeit von 12 bis 24 Stunden ist der Kabeljau nach Vicenza-Art perfekt. Mit Polenta servieren.

anticatrattoriafattori.com

Baccalà alla Vicentina

Die «Locanda Grandi» in San Bonifacio ist Teil des Imperiums des Küchenchefs Matteo Grandi, das seine Basis im Herzen von Vicenza hat. In der «Locanda Grandi» im Süden des Soave-Gebietes stand Matteo Grandi selbst zwischen 2012 und 2019 am Herd und hat sich

seinen ersten Michelin-Stern erkocht: und das mit traditionellen Gerichten, die so alt sind, dass sie schon wieder neu sind. Heute folgt in der Küche Alberto Sgaggero seinen Spuren und ist besonders stolz auf den «Carrello di Arrosti e Bolliti», den Servierwagen, von dem verschiedene handverlesene gebratene und gesottene Fleischsorten nach Lust und Laune mit den dazu passenden Saucen, Gemüsen und Mostarde ausgewählt werden können. So kann man unter zwei verschiedenen Zungen (vom Schwein und vom Rind) wählen, dazu gibt es ein Cotechino von Ganciale di Manzo, ein Capo di Prete vom Manzo und ein Kalbskopf (Testina di Vitello). Dazu kommt noch ein butterweises hausgemachtes Purè.

gaudes.it

Weintipp

Ein Klassiker zum Klassiker: Ein eleganter Soave Classico DOC aus dem historischen Anbaugebiet harmonisiert perfekt.

Das Bollito

Dolce

Die Familie Tessari nennt eine kleine Bäckerei in Brogno östlich von Soave ihr Eigen. Dort produziert sie eine Reihe von salzigen und süßen Köstlichkeiten, aber eine sticht besonders hervor: Die Torta Reciotina ist ein Mürbteiggebäck mit Mandeln und getrockneten Trauben, das mit einem Glas Recioto di Soave verfeinert wird. «Das gibt dem Ganzen erst den besonderen Charakter», sagt Bäckermeister Marco Tessari, der mit seiner Schwester Agnese den Familienbetrieb leitet.

Zutaten | Für 4 Personen

- ½ kg Mehl
- 2 Eier
- Etwas Salz
- Zucker
- ⅓ kg Butter
- Mandeln
- Getrocknete Trauben ohne Kerne
- ½ Glas Glas Recioto

Zubereitung

Mehl, Ei, Salz, Zucker und Butter zu einem Teig formen und kneten. Die zerkleinerten Mandeln und die getrockneten Trauben dazugeben. Während des Knetens permanent mit etwas Recioto di Soave DOCG begießen, bis das Glas leer ist, und in eine runde Form bringen. Für die Glasur Eiklar, Mandeln und Rosinen auf der Torta platzieren. 13 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen. Dann ist die Torta Reciotina fertig und kann auch noch nach einigen Monaten genossen werden.

panificiotessari.it

Torta Reciotina

Weintipp

Ein süsser Recioto di Soave DOCG ist nicht nur eine wichtige Zutat, sondern rundet auch die krokantenen Nuss- und Bittermandelnoten ab.

Ferien beim Wein

A photograph of the Scaligerburg von Soave, a large stone castle with multiple towers and battlements, situated on a hill. The castle is surrounded by green trees and shrubs. The sky is blue with some light clouds. The text is overlaid on the bottom part of the image.

In der Heimat des Soave im Veneto kann man hervor-
ragend Wein, Kulinarik, Kultur und Natur verbinden: Zu
Fuss oder mit dem Bike auf dem Weg der 10 Capitelli,
beim mittelalterlichen Weinfest, bei einem Besuch in der
Scaligerburg von Soave und bei vielem mehr...

Sentiero dei 10 Capitelli

Die Stadt Soave hat eine Besonderheit: Bei gerade mal 7000 Einwohnern gibt es 30 Vereine, die sich unentgeltlich um das Gemeinwohl kümmern. Einer dieser Zusammenschlüsse von Freiwilligen hat es sich vor einigen Jahren zum Ziel gesetzt, die Capitelli, Bildstöcke und Flurdenkmäler, in den Rebbergen, wieder instand zu setzen und auch die Wege zwischen den Capitelli für Wanderer und Biker passierbar zu machen. So ist der Sentiero dei 10 Capitelli entstanden, der Weg der zehn Bildstöcke, eine beliebte, rund neun Kilometer lange Rundtour durch Rebberge und über Hügel mit zum Teil beeindruckenden Panorama-Aussichten.

Die Route beginnt am Hauptplatz von Monteforte d'Alpone und erreicht ihren höchsten Punkt auf 200 Metern am Capitell del Foscarin. Die Route ist das ganze Jahr über zugänglich und ausgeschildert.

stradadelvinosoave.com

Via dei Fossili

Die Strasse der Fossilien führt uns zurück ins Urmeer, das einst die Hügel des Soave bedeckte. Unsere Reise beginnt am Geo-paläontologischen Museum von Roncà im Osten des Soave-Gebietes: Das Museum beherbergt eine Sammlung von tausenden Fossilien von Wirbeltieren und Wirbellosen, die rund um Roncà gefunden wurden. Anschliessend lohnt ein Zwischenstopp bei den vor 45 Millionen Jahren entstandenen Basaltsäulen von San Giovanni Ilarione, die denen von Giant's Causeway in Irland ähneln. Die Reise endet schliesslich im Monti Lessini-Regionalpark im Bolca-Fossilienmuseum: Neben zahlreichen Fisch- und Reptilienskeletten gibt es auch Aquarien mit mediterraner und tropischer Umgebung zu sehen, die einen Vergleich der heutigen Fauna mit der vor 50 Millionen Jahren erlauben. Ganz in der Nähe befinden sich auch die Cava della Pesciara und der Monte Postale, zwei der bedeutendsten Fossilagerstätten Italiens, die nur wenige hundert Meter voneinander entfernt liegen. In Pesciara alleine wurden mehr als 100 000 Fossilien gefunden.

stradadelvinosoave.com

Biken in den Rebbergen

Die Hügel des Soave sind mit ihren kleinen Landstrassen und Wegen ein Refugium für Biker, die zwischendurch auch gerne in einer Kellerei zu einer Weinprobe einkehren. Zwei Touren im Soave-Gebiet sind landschaftlich besonders für Weinliebhaber geeignet – und werden vom Veranstalter Soave Rent Bike als geführte Touren angeboten, die Miete von E-Bikes inklusive: Die Tour Soave e i 10 Capitelli führt über rund zehn Kilometer von Soave über Roncà, Montecchio und Pederiva zurück nach Soave. Vorbei kommt man an den zehn Bildstöcken des Sentiero dei 10 Capitelli, an Rebbergen, Trockensteinmauern und wunderbaren Aussichtspunkten. Die etwa 35 Kilometer lange Tour I Castelli führt entlang der Hügelkuppen, die die Täler Illasi, Tramigna und d'Alpone trennen. Zuerst geht es entlang der alten Via della Lana zum Castello d'Illasi und zur Wallfahrtskirche San Felice, weiter dann zum Capitol Sant'Anna und in die Ortschaft Origano, dann nach Campiano, Castel Cerino und Roncà und schliesslich zurück nach Soave.

soaverentbike.com

Festa Mediavale e del Vino Soave

Ein Fixpunkt für Wein- (und Mittelalter-)Liebhaber ist das Festa Mediavale e del Vino Soave, das alljährlich im Mai stattfindet: Neben Veranstaltungen – darunter einem Festumzug in historischen Kostümen und einem Cena Medievale – wird natürlich auch dem Wein und der Kulinarik ausgiebig gehuldigt.

comunesoave.it

Castello di Soave

Die Burg von Soave ist ein typisches militärisches Artefakt des Mittelalters, das sich auf dem Monte Tenda gleich neben dem Stadtzentrum erhebt und die darunter liegende Ebene dominiert. Es besteht aus einem Bergfried und drei Innenhöfen unterschiedlicher Grösse, die Zinnen sind in Form von Schwalbenschwänzen gehalten, charakteristisch für die Scaliger, in deren Herrschaftsbereich die Burg einst errichtet wurde. Die Burg ist für Besucher geöffnet und bietet einen herrlichen Ausblick über die Stadt und die Weinberge.

castellodisoave.it





SOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com