

CUSTOZA DOC



MINERALISCHE WÜRZE AM HÖHEPUNKT



Die neuen Produktionsregeln ab der Ernte 2019

- Mindestens 70 Prozent des Custoza-Blends müssen aus Garganega, Trebbiano Toscano, Fernanda/ Cortese oder Trebbianello bestehen; keine dieser Rebsorten darf 45 Prozent am Gesamtanteil überschreiten. Die restlichen 30 Prozent können mit Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay, Manzoni Bianco/ Incrocio Manzoni und Malvasia erreicht werden.
- Der maximale Hektarertrag liegt bei 130 Doppelzentnern.
- Im Keller ist vor allem die Einführung der Riserva von Bedeutung: Sie darf ab dem 1. November des Jahres nach der Lese auf den Markt kommen und muss einen Mindestalkoholgehalt von 12,5 Vol.-% aufweisen. **Weitere Infos: www.custoza.wine**

Die Trauben des Custoza

Garganega

Die weisse Hauptsorte von Verona ist eine feinaromatische Varietät, die ebenso für frisch-fruchtige wie für lagerungsfähige Weissweine herangezogen wird.

Fernanda (ein lokaler Clon der Cortese)

Fein aromatische Rebsorte, übernimmt einen wichtigen Beitrag zur Ausgewogenheit und Harmonie im Custoza.

Trebbiano Toscano

Klassische weisse Rebsorte, die meist leichte trinkige Weine ergibt, im Custoza sorgt sie für die Süffigkeit und Frische des Produkts.

Trebbianello (lokaler Biotyp des Tocai Friulano)

Im Gebiet von Custoza ein lokaler Biotyp der Rebsorte Tocai Friulano: feinaromatische, manchmal sogar würzige Sorte, die zum Charakter des Custoza beiträgt.

Die sanften Moränenhügel im Südosten des Gardasees bergen ein besonderes Erbe: Hinterlassen von der letzten Eiszeit, bieten ihre vielschichtigen Böden die ideale Basis für den Weinbau. Hier liegt die Heimat des Custoza, eines Weissweines, der von seinem einzigartigen Terroir geprägt ist. Ab der Lese 2019 gibt es ihn auch als Riserva.

Rund 70 Kellereien keltern daraus eine Interpretation, in welcher die Harmonie zwischen den Rebsorten die erste Geige spielt: Der Charakter der Garganega verbindet sich mit der Frische der Trebbiano Toscano, der Harmonie der Fernanda und der Würze der Trebbianello - um nur die wichtigsten Trauben zu nennen, die in den Produktionsregeln vorgesehen sind. Die 1400 Hektar Rebberge für den Custoza liegen in einer Meereshöhe zwischen 90 und 200 Metern auf den sanften Hügeln im Südosten des Gardasees auf kalkhaltigen Böden mit mineralischen Komponenten, die für die Frische und Eleganz in diesem einzigartigen Weisswein sorgen.

Das Dörfchen Custoza, ein Ortsteil von Sommacampagna im Südwesten Veronas, ist der Kern des Anbaugebietes für die Trauben des Custoza DOC. Obwohl sich die Zone über neun Gemeinden erstreckt, liegen einige der schönsten Rebberge rund um dieses geschichtsträchtige Dorf: Hier haben sich zwei entscheidende Schlachten in den Zeiten der italienischen Unabhängigkeitsbewegung abgespielt, und noch immer ranken sich eine Reihe von Legenden um die Kämpfe, die zwischen Österreichern und Italienern ausgefochten wurden: So zum Beispiel die des Tamburino Sardo, des Trommlers des sardischen Regiments, der - auch als er schwer verletzt war - immer noch die Nachrichten zwischen den einzelnen Bataillonen überbrachte.

Eine geschichtsträchtiger Wein

An die Kriege von 1848 und 1866 erinnern zahlreiche Monumente. Das imposanteste ist



sicher das Ossario, das sich mit seinem Turm über Custoza erhebt. Der Weinbau hatte im Süden des Gardasees allerdings schon vor Jahrtausenden Bedeutung: Bei Pacengo und Peschiera wurden Traubenreste und eine Situla (eine sakrale Vase) aus Bronze entdeckt, die wahrscheinlich Wein enthielt: Sie wurde bei Valeggio geborgen und stammt aus dem 6. oder 7. Jahrhundert vor Christus. Ebenfalls in Valeggio wurden in einem Römergrab aus dem 1. oder 2. Jahrhundert vor Christus weitere rituelle Trinkgefäße entdeckt. Aus dem frühen Mittelalter stammen Dokumente, die von Rebbergen im Gebiet berichten (vor allem rund um Sona und Sommacampagna). Wenig später schrieb Andrea Bacci, der Arzt von Papst Sixtus V., von den «vini trebulani», die man im Süden des Gardasees kultivierte.

Ein Wein, viele Stilstiken

Die Interpretationsmöglichkeiten des Custoza sind mannigfaltig: Die Bandbreite der Stile - je nach Terroir und verwendeten Trauben - reicht von frisch-fruchtigen Typen bis hin zu kompakten feinaromatischen Kreszenzen. Bei der künftigen Riserva kommt die Struktur eines gereiften Weissweines dazu, der mit seiner grossen Mineralität in Balance mit Leichtigkeit und Frische überzeugt. Er passt ebenso zum Aperitif wie zur Pasta und zu Forellen und Felchen aus dem Gardasee.

INTERVIEW

NEUE REGELN FÜR DEN CUSTOZA DOC

Luciano Piona ist nicht nur Winzer, sondern auch Präsident des Consorzio Tutela Vino Custoza DOC. Wir sprachen mit ihm über Gegenwart und Zukunft eines der interessantesten Weissweine Italiens.



Luciano Piona, wichtiger Teil der neuen Produktionsregelung, die ab der Lese 2019 in Kraft tritt, ist die Einführung einer Riserva. Wie kam es dazu?

Die Idee einer Riserva ist entstanden, um die Produktpyramide des Custoza zu straffen und nach oben zu erweitern. Die Riserva soll der höchste Ausdruck des Gebietes sein. Die neue Riserva erscheint frühestens ein Jahr nach der Lese, das heisst, der erste Riserva-Jahrgang 2019 kann ab November 2020 verkauft werden, aber manche Produzenten kommen wahrscheinlich erst später damit auf den Markt. Eine Riserva kann ein Einzellagenwein oder auch eine Selektion sein, in Stahl oder in Holz ausgebaut werden. Sie wird, so denke ich, weitgehend die Typologie Superiore ersetzen, die nur ein Prozent der gesamten Menge an Custoza einnimmt.

Wie sehen die neuen Produktionsregeln im Detail aus?

Die neuen Produktionsregeln, die ab dem Jahrgang 2019 in Kraft sind, sehen vor, dass ein Custoza zu 70 Prozent aus vier Rebsorten bestehen muss, von denen aber keine zu mehr als 45 Prozent vertreten sein darf: Garganega, Bianca Fernanda (ein lokaler Klon der Cortese), Trebbiano (Trebbiano Toscano) und Trebbianello (ein Biotyp des Tocai Friulano). Auch weitere weisse Rebsorten wie Riesling oder Incrocio Manzoni sind bis zu einem Maximum von 30 Prozent erlaubt. Aktuell gibt es rund 100 Abfüller, rund 70 davon im Gebiet, allerdings sind 10 Prozent der Güter für 80 Prozent der Produktion verantwortlich.

Was ist das Besondere am Custoza DOC?

Seine einzigartige Stilistik bekommt er aus dieser expressiven Fusion von Garganega, Fernanda, Trebbiano Toscano und Trebbianello. Das Resultat ist die traditionelle Interpretation unserer einst von Gletschern geschaffe-

nen Landschaft, gerade die mineralischen Böden prägen den Custoza DOC. Die einzelnen Trauben gehen eine Liaison ein, verbinden die Mineralität mit dem Charakter, die Eleganz mit der Fruchtigkeit.

Welche Trauben der Custoza-Cuvée schätzen Sie besonders?

Garganega und Fernanda, weil sie am meisten zum Charakter des Custoza beitragen. Trebbiano Toscano und Trebbianello geben dem Wein spezielle Facetten. Ein grosses Produkt macht man nur mit der Qualität. Aber unsere Kontrollen sind sehr streng: vom Rebberg bis zur Abfüllung. Wir als Konsortium bieten den Mitgliedern auch eine technische Assistenz an, was die Bekämpfung von Krankheiten betrifft oder das Pflanzen. Ein Hauptaugenmerk liegt auch auf nachhaltiger Bewirtschaftung und dem Schutz unseres Gebietes, das auch unser grosses Erbe ist, das es zu erhalten gilt: Seit jeher arbeiten wir weitgehend natürlich im Pflanzenschutz und seit vier Jahren ist die sexuelle Konfusion ein optimaler Ersatz für Insektizide. Wir nutzen auch mechanische Methoden anstelle von Unkrautvertilgungsmitteln. Die Biodiversität zu unterstützen hat auch viele positive Effekte für unsere Trauben.

Welche Eigenschaften hat der ideale Custoza?

Er sollte frisch und trinkig sein, ein Wein, den man alleine geniessen kann oder auch zu einem kompletten Mahl. Vor allem die Riserva mit ihrer Struktur und der etwas höheren Alkoholgradation ist ein solcher hervorragender Essensbegleiter, wird aber auch Reifepotenzial haben. Es steht dennoch fest, dass alle Weine mit der Bezeichnung Custoza eine sehr klare territoriale Identität besitzen.



LE TERRE DEL CUSTOZA

DIE HÜGEL ZWISCHEN LAGO UND VERONA

Wenn im Norden gerade erst der Schnee schmilzt, dann hat auf den Hügeln des Custoza der Frühling schon begonnen: Bäume blühen, die Sonne lacht und das erste Gelato schmilzt in der Waffeltüte. Leicht wie das Lebensgefühl ist auch der Wein – in unserem Fall der elegante Custoza aus den Moränenhügeln im Südosten des Sees.

Reisetipps

Anreise Lago di Garda: Über die Brennerautobahn gelangt man aus der Schweiz oder aus Deutschland in knapp vier Stunden zum Südufer des Gardasees (Autobahnausfahrt Sommacampagna). Unterkunft: Ideal sind kleine familiengeführte Hotels oder Agriturismi. Ausflusstipps: Das Umland des Gardasees ist reich an Natur- und Kulturschönheiten. *Infos:* Die Hügel des Custoza (www.terredelcustoza.com), Borghetto di Valeggio sul Mincio (www.valeggio.com), Museo Ossario di Custoza (www.ossariocustoza.it). Zwischen Peschiera und Lazise liegt nahe des Sees auch Gardaland, der berühmteste Themenpark Italiens (www.gardaland.it).

Am Lago di Garda lässt das milde Klima des Sees nicht nur Weinreben reifen, sondern auch Oliven, Zitronen, Zedern, Mandeln, Agaven und Palmen. Das hat schon vor Jahrtausenden Geniesser angezogen: Der römische Dichter Catull zum Beispiel hat sich auf der Halbinsel von Sirmione niedergelassen, ebenso wie später Maria Callas. Aber natürlich ist der Gardasee auch wegen seiner Küche und seiner Weine bekannt – wie des Custoza, dessen Trauben auf den Moränenhügeln im Südosten des Sees wachsen.

Nur eine halbe Stunde ist es vom Lago bis nach Verona, der Stadt von Romeo und Julia, reich an Geschichte und Kultur: Von den Römern gegründet, war Verona später die Residenz des Ostgotenkönigs Theoderich, des Dietrich von Bern der deutschen Heldensage, dann der Langobardenkönige, der Karolinger und Scaliger. Und alle haben in der Stadt ihre Spuren hinterlassen, wie die Römer das Amphitheater, in dem noch heute in den Sommermonaten der grossen Oper gehuldt wird. Sehenswert ist auch die Piazza delle Erbe und die Loggia del Consiglio, die 1486 bis 1492 im Renaissancestil erbaut wurde, die Ponte Pietra und das Teatro Romano. Ganz in der Nähe ist auch der berühmteste Balkon der Welt zu finden: Hier steht das Haus der Julia mit dem steinernen Vorbau, auf dem Shakespeare sie dem Ständchen ihres geliebten Romeo lauschen liess.

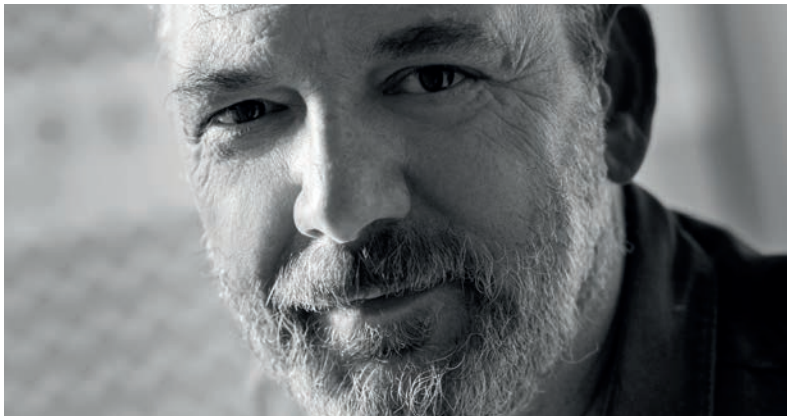
Zwischen Verona und dem Lago di Garda liegen die Terre di Custoza, einzigartige grüne Hügel, die noch wenig bekannt sind, aber mit herrlichen Naturpfaden und Radwegen; ein Gebiet auch ideal für Sportler und Freunde von gutem Wein und guter Küche, aber auch für Familien und all jene, die den sanften Tourismus lieben. Besonders empfehlenswert der Cammina Custoza oder der Radwanderweg, der Mantova mit Peschiera verbindet und an Borghetto vorbeiführt, einem kleinen pittoresken Dorf, das mitten in den Mincio gebaut wurde; auch das Ossario di Custoza ist einen Abstecher wert, von hier hat man einen 360-Grad-Rundblick über Berge und See bis zur Pianura Padana; mit dem Rad sollte man auch unbedingt die Runde um Custoza mit insgesamt 65 Kilometer Wegen einplanen: Die Szenerie mit ihren grünen Hügeln, der sanftgewellten Landschaft mit den Rebbergen, den alten Höfen und Dörfern, die an die Unabhängigkeitskriege erinnern, machen diese Tour unvergesslich.



DAS GUT

ALBINO PIONA

Ein historischer Betrieb, in dem die Familie Piona seit Generationen im Südosten des Anbaubereiches für Custoza ihre Weine produziert. Seine Geschichte hat im ferneren Jahr 1893 mit dem Urgrossvater Albino Piona begonnen, heute führt die vierte Generation – Silvio, Monica, Alessandro und Massimo – das Weingut mit seinen 42 Hektar Rebbergen zwischen Sommacampagna, Valeggio, Sona und Villafranca. Jede Lage und jede Varietät werden separat gelesen. Familie Piona arbeitet nach nachhaltigen Kriterien und produziert neben der klassischen Linie auch zwei weitere Custoza – das Experiment SP und den Superiore Campo del Selesè –, die zeigen sollen, dass ein Custoza auch ein grosses Reifepotenzial besitzt.



DER WEIN

CUSTOZA DOC 2018

Die Trauben (40% Garganega, 10% Trebbiano, 20% Trebbianello, 20% Fernanda/Cortese und Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay und Incrocio Manzoni zu 10%) werden in einer Meereshöhe zwischen 150 und 200 Metern zwischen Anfang September und Mitte Oktober gelesen und separat vinifiziert: Das Endergebnis im Glas duftet nach Äpfeln und Pfirsichen, besitzt feine Würze, gute Struktur, ist ausgewogen und frisch bis ins anhaltende Fruchtfinale.



Loc. Casa Palazzina di Prabiano 2 | I-37069 Villafranca di Verona | Tel. +39 045 516055 | www.albinopiona.it

DAS GUT

CANTINA DI CASTELNUOVO

Von elf Weinbauern im Jahre 1958 gegründet, widmet sich die Genossenschaftskellerei Cantina di Castelnuovo seit damals der gesamten Bandbreite an Weinen aus diesem Teil des Veneto. Heute liefern mehr als 200 Weinbauern Trauben von mehr als 1000 Hektar Anbaufläche zu. Die Kellerei setzt auf naturnahen Weinbau und eine reiche Biodiversität in den Rebbergen, die sich über die gesamte Region erstrecken. Die Weine der Kellerei kann man direkt im neuen Wineshop in Castelnuovo del Garda erwerben, der nach Klimahaus-Standards errichtet wurde.



DER WEIN

CUSTOZA DOC CA' VEGAR 2018

Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello und Fernanda/Cortese im Blend. Nach der Lese im September werden die Trauben schonend vinifiziert, der Wein reift anschliessend für vier Monate in Stahl. Duftet nach exotischen Früchten und floralen Noten; im Mund ausgewogen, saftig und gut, das Finale frisch mit dezenten Pfeffernoten. Sollte man zu Felchen oder Forellen aus dem Gardasee geniessen.



Via Palazzina, 2 – S.R. 11 | I-37014 Castelnuovo del Garda | Tel. +39 045 98 16 200 | www.cantinacastelnuovo.com

DAS GUT

CANTINA DI CUSTOZA

Geschichtsträchtige Genossenschaftskellerei mit 210 Mitgliedern, die rund 1100 Hektar kultivieren. 1968 gegründet, produziert der Betrieb heute rund sieben Millionen Flaschen und exportiert in 20 Länder. Die Kellerei ist ein Aushängeschild für Custoza, den typischen Weisswein der Provinz Verona, der aus den Rebsorten Tocai Friulano, Trebbiano Toscano, Garganega, Cortese und Incrocio Manzoni gekeltert wird. Die Reben wachsen auf den klassischen Moränenböden der DOC-Zone in einer Meereshöhe zwischen 50 und 150 Metern, die Pflanzen werden vorwiegend auf Guyot gezogen. Der Stil der Weine ist modern und frisch, ihr aromatischer Charakter macht sie auch zu idealen Essensbegleitern.



DER WEIN

CUSTOZADOC SUPERIORE CUSTODIA 2018

Der Blend aus Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Incrocio Manzoni ist die Basis dieses Superiore, der nach einer Kaltmazeration die temperaturkontrollierte Gärung absolviert. Anschließend bleibt der Superiore auf den Feinhefen in Stahl und dann nochmals einige Monate im Eichenfass, um sich abzurunden: Das Ergebnis sind Noten von Pfirsichen, auch dezente exotische Aromen; am Gaumen ausgewogen, mit frischer Säure, salziger Mineralität und guter Länge.



Via Staffalo, 1 | I-37066 Custoza, Sommacampagna | Tel. +39 045 51 62 00 | www.cantinadicustoza.it

DAS GUT

CAVALCHINA

Bereits im habsburgischen Kataster von 1848 werden die Rebberge des Gutes Cavalchina erwähnt, später – 1866 – wurde hier eine der blutigsten Schlachten des Unabhängigkeitskrieges geschlagen, an die noch heute ein Obelisk am Eingang des Gutes erinnert. Cavalchina war allerdings 1962 auch das erste Weingut, das Custoza produzierte. Heute bewirtschaftet Familie Piona 40 Hektar Rebberge im DOC-Anbaugebiet und keltert mit dem Amedeo eines der Aushängeschilder des Custoza, zu dem sich vor kurzem der Lagenwein Rabitta gesellt hat. Für Luciano Piona ist vor allem der würzig-mineralische Charakter ein Teil der Identität der Custoza-Weine.



DER WEIN

CUSTOZA DOC RABITTA 2015

Blend aus Fernanda, Garganega und Trebbiano Toscano. Die Trauben stammen vom Rebberg Rabitta in Custoza, die Moränenböden sind reich an Fels und sehr wasserdurchlässig. Fernanda wird in der dritten Septemberwoche gelesen, Garganega und Trebbiano in der zweiten Oktoberwoche. Separat vinifiziert, bleiben beide bis zum Frühjahr auf den Feinhefen: fruchtige Nase mit Pfeffer- und Mandelnoten, mineralisch, elegant, besitzt Geschmeidigkeit, schöne Würze.



Via Sommacampagna, 7 | I-37066 Custoza, Sommacampagna | Tel. +39 045 516002 | www.cavalchina.com

DAS GUT

CORTE GARDONI

Nach mehr als 400 Jahren in der Landwirtschaft hob die Familie Piccoli erst im Jahre 1981 die eigene Kellerei aus der Taufe. Gianni Piccoli und seine Söhne Mattia, Stefano und Andrea produzieren heute im Gebiet von Valeggio Sul Mincio Weine vor allem aus autochthonen Rebsorten. Der Betrieb ist allerdings immer noch ein Mischbetrieb mit Apfelproduktion, Getreide und Olivenbäumen: Insgesamt werden 45 Hektar kultiviert, davon 23 Rebberge in einer Meereshöhe zwischen 90 und 130 Metern.



Località Gardoni, 5 | I-37067 Valeggio sul Mincio | Tel. +39 045 63 70 270 | www.cortegardoni.it

DER WEIN

CUSTOZA DOC MAEL 2018

Die Trauben für den Mael stammen von Reben im Gemeindegebiet von Valeggio sul Mincio, wo die Böden kalkhaltig sind, reich an Fels mit etwas Lehm: Der Custoza wird mit Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello und Riesling produziert und klassisch im Stahl vinifiziert. Gerade der Riesling gibt dem Wein seinen frischen, eleganten Charakter: fruchtig der Auftakt, am Gaumen ausgewogen und gut strukturiert, mit einem angenehmen Zitrusfinale.



DAS GUT

GORGGO

Gegründet 1973, nennt das Weingut Gorgo heute 53 Hektar Rebberge im Gebiet von Custoza sein Eigen. Zum bisherigen Aushängeschild der Kellerei, dem Custoza San Michelin, hat sich jüngst ein weiterer Bianco gesellt: Summa heisst er und stammt von den höheren Lagen, ein Teil der Garganega-Trauben bleibt zum Antrocknen auf der Pflanze. Der Betrieb der Familie Bricolo arbeitet nach biologischen Kriterien, die Weinlese wird nur von Hand durchgeführt und zieht sich deshalb für gewöhnlich auch 30 bis 45 Tage hin, sodass die Trauben voll ausreifen können. Ziel ist es, authentische Weine nach althergebrachten Traditionen zu erzeugen.



Via Gorgo 15 | I-37066 Custoza, Sommacampagna | Tel. +39 045 516063 | www.cantinagorgo.com

DER WEIN

CUSTOZA DOC SAN MICHELIN 2018

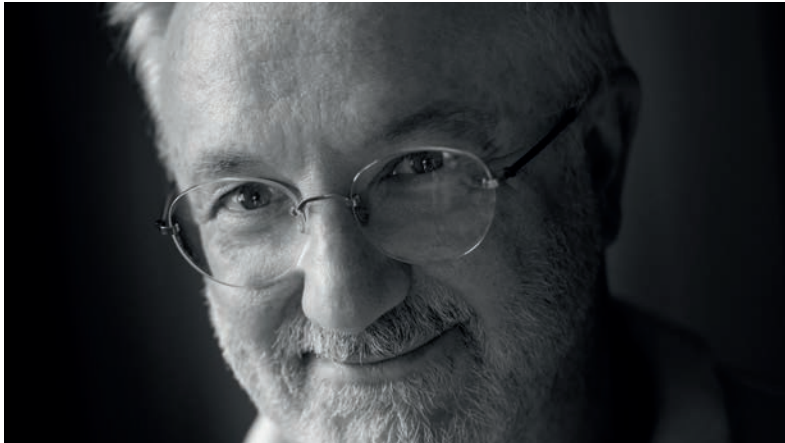
Stammt von einer Einzellage mit 55 Jahre alten Reben auf lehmig-kalkhaltigen Böden. Die Trauben – Garganega, Cortese, Trebbiano und Riesling – werden spät gelesen, der Most bleibt für rund einen Tag auf den Schalen. Der Wein reift für acht Monate in Stahl und drei Monate in der Flasche: florale, feinzisierte Nase, vereint Würze und Mineralität, angenehm aromatisch das Finale auf Noten von Steinobst und Blüten. Idealer Begleiter zur Küche des Gardasees.



DAS GUT

LE VIGNE DI SAN PIETRO

Sergio und Franca Nerozzi gründeten 1980 den Betrieb, heute stehen rund zehn Hektar unter Reben. Das Gut wird heute von Carlo Nerozzi, einem ausgebildeten Architekten, in Zusammenarbeit mit dem jungen Önologen Federico Giotto geführt. Die Moränenböden sind reich an mineralischen Komponenten, eine ursprüngliche Umgebung mit Park und Wiesen sorgt für eine reiche Biodiversität. Zwei Lagen sind Kern der Produktion: vier Hektar in San Pietro rund um die Kellerei und der sechs Hektar grosse Rebberg Balconi Rossi wenige Kilometer entfernt, beide mit einer Dichte von rund 6000 Pflanzen pro Hektar bepflanzt.



DER WEIN

CUSTOZA DOC SUPERIORE SAN PIETRO 2016

Gut strukturierter, aromatischer Custoza aus Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese und Incrocio Manzoni. Der Superiore stammt aus einem halben Hektar grossen Rebberg, der Most fermentiert für rund zehn Tage, bevor der Wein noch eine Passage in Tonneaux durchmacht. Nur 3000 Flaschen werden davon produziert. Würzig, mit Blüten- und Zitrusaromen; elegant mit vifer Säure, langer Abgang.



Via San Pietro, 23 | I-37066 Sommacampagna | Tel. +39 045 510016 | www.levignedisanpietro.it

DAS GUT

MONTE DEL FRÀ

Die Azienda Agricola Monte del Frà ist in Familienbesitz und produziert in dritter Generation seit mehr als 60 Jahren Veroneser Weine. Alles hat im Gebiet des Custoza begonnen, aber im Laufe der Zeit hat sich das Gut auf 137 Hektar Rebbesitz und weitere 65 Hektar bewirtschafteter Rebberge in Fremdbesitz vergrössert. Allesamt werden nach nachhaltigen Kriterien betrieben mit dem Ziel, Veroneser Weine und Crus zu keltern, die den Charakter und den Stil einer Einzellage und ihres Terroirs zeigen, darunter die Custoza Superiore Cà del Magro, der Garganega Colombara und die Amarone Classico Riserva Scarnocchio.



DER WEIN

CUSTOZA DOC SUPERIORE CÀ DEL MAGRO 2017

40% Garganega, 10% Trebbiano Toscano, 15% Trebbianello und 35% Fernanda und Incrocio Manzoni von einer rund acht Hektar grossen Einzellage direkt vor der Villa der Familie. Die Fernanda- und Incrocio-Manzoni-Trauben werden Mitte September gelesen, der Rest Ende September, Anfang Oktober. Garganega bleibt acht Monate im Stahl «sur lie». Duftet nach frischen gelben Früchten, auch nach Gewürzen; die Säure perfekt ausbalanciert mit der Struktur, besitzt Länge.



Via Custoza, 35 | I-37066 Sommacampagna | Tel. +39 045 51 04 90 | www.montedelfra.it

DAS GUT

CANTINA TAMBURINO SARDO

1968 von Adriano Fasoli begründet, wird der Betrieb heute von Stefano und Giuliano Fasoli geführt. Seinen Namen hat das Gut vom Hügel des Tamburino Sardo, einem historischen Ort der Unabhängigkeitskämpfe von 1848 und 1866, der nach einem sardischen Tambur benannt ist. Die Rebberge liegen rund um die Kellerei in Südsüdwestlage und Hügelposition. Im Rebberg bzw. Keller wird möglichst schonend nach nachhaltigen Kriterien gearbeitet.



DER WEIN

CUSTOZA DOC 2018

Nach der Handlese der Trauben und der Vinifikation reift der Custoza bis zu sechs Monate bei kontrollierter Temperatur in Stahl und ist ein hervorragender Vertreter des typischen Custoza-Blends – in diesem Fall aus Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese/Fernanda, Riesling und Malvasia: Die Apfelnase mit floralen Komponenten überzeugt; im Mund rassig mit knackiger Säure, das Finish fruchtig-frisch.



Stradella del Tamburino Sardo, 11 | I-37066 Custoza, Sommacampagna | Tel. + 39 045 51 61 90 | www.aziendaagricolatamburinosardo.it

DAS GUT

VILLA MEDICI

Die Ursprünge des Gutes Villa Medici gehen auf das Jahr 1800 zurück: Seinen Namen hat das Weingut von der neoklassizistischen Villa der Familie Caprara, die nahe dem berühmten Ossario von Custoza über die 15 Hektar Rebberge wacht. Insgesamt hat Villa Medici 33 Hektar in Produktion, auf denen vor allem Custoza DOC produziert wird. Die Familie Caprara hat sich seit langem um die Entwicklung des Custoza DOC als idealer Ausdruck der Moränenhügel am Gardasee bemüht und auch der aktuelle Besitzer, Luigi Caprara, hat ein klares Ziel: den typischen Charakter und Geschmack in jedem Jahrgang zu bewahren.



DER WEIN

CUSTOZA DOC SUPERIORE 2018

Trebbiano, Garganega, Fernanda und Trebbianello (gelesen werden rund zwei Kilo pro Pflanze), fermentiert und reift im Stahlfass: duftet nach Steinobst und Mandeln; der Auftakt mit frischer Säure, gut eingebundene salzig-minerale Komponenten, gut ausbalanciert bis ins Finale.



Villa Medici | Via Campagnol, 9 | I-37066 Sommacampagna | Tel. +39 045 51 51 47 | www.cantinavillamedici.it



KOCHEN

DIE KÜCHE ZUM CUSTOZA

Leicht wie das Lebensgefühl ist auch die Küche am Lago di Garda: Ein weisser Custoza DOC passt dabei ebenso gut zu Fisch wie zur traditionellen Küche der Provinz Verona.

Wie zum Beispiel zum Lavarello, einem typischen Seefisch, den man mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino zubereitet. Der feine Geschmack des Lavarellos harmoniert hervorragend mit einer mineralischen Custoza. Aber nicht nur: Ein Fritto Misto, eine gegrillte Forelle oder eine Tinca passen ebenfalls sehr gut zu diesem mineralischen Weisswein. Im Gebiet von Custoza im Südosten des Lago di Garda ist der Custoza ein idealer Begleiter zur hausgemachten Pasta, auch gefüllt; probieren Sie ihn daher mit einem Teller Bigoli mit Sarde oder mit den delikaten Tortellini aus Valeggio.

Wenn Sie zwischen Januar und Februar kommen, sollten Sie auf jeden Fall den Broccetto di Custoza versuchen, dieses lokale Produkt wächst praktisch zwischen den Reben und hat einen einzigartigen Geschmack, geschmackvoll und mineralisch zu-

gleich. Klassisch wird er mit etwas Salz und einem hervorragenden Olivenöl vom Gardasee zubereitet und mit hartgekochtem Ei und Salami serviert; und natürlich darf auch ein Glas Custoza nicht fehlen. Natürlich darf man keinesfalls die saisonalen Spezialitäten vergessen, zur Karnevalszeit haben zum Beispiel in Verona die Gnocchi di San Zeno Tradition. Auch hier passt ein Custoza hervorragend.

Aber nicht nur: Ein Custoza passt auch zur Salami, die im Gebiet von Verona mit Polenta als Aperitif gereicht wird; oder zu frischen oder dezent gereiften Käsesorten wie dem Monte Veronese DOP.

Ein spezieller Tipp zum Schluss. Auf den Hügeln von Santa Lucia ai Monti bei Custoza sollten Sie unbedingt Halt machen, um das berühmte gegrillte Hühnchen zu probieren! Und natürlich ist auch hier ein Custoza als Begleiter obligatorisch... ■