

WEINMacher Veneto



Nach dem Krisenjahr 2020 geht es im Valpolicella mit viel Dynamik bergauf

## Erstarkt aus der Krise

Im Valpolicella läuft es 2021 wieder rund. Die Konsortiums-Politik trägt Früchte, Abfüllung und Preise steigen. Nun soll der Valpolicella DOC Superiore aufgewertet werden.

**K**aum ein Konsortium Italiens war in der »reisefreien Zeit« derart aktiv wie die Truppe im Valpolicella. Neben diversen Erhebungen und mehreren gigantischen Online-Verkostungen, für die weltweit Mignons verschickt wurden, hat das Konsortium eine 45-seitige Radiografie des Valpolicellas auf die Beine gestellt. Die Erstausgabe des »Valpolicella Annual Report«, der nun jährlich erscheinen soll, informiert u.a. über die Entwicklung der Rebflächen seit 1972, nimmt den Jahrgang 2020 samt aller klimatischen Details unter die Lupe, legt die Aufteilung der Produktion nach

Größe der Betriebe offen und auch die Entwicklung der Exportmärkte zwischen 2018 und 2020. Letztere stützt sich auf Erhebungen von Nomisma-Wine Monitor. Deutschland kräftigte 2019 mit 16,3 Prozent (2018: 16%) vom Gesamtwert seine Position als Hauptexportmarkt von Amarone, lag beim Ripasso mit 11 Prozent hinter Kanada (24%) und Schweden (11,6%) und verbesserte seinen Marktanteil beim Valpolicella von 7 Prozent in 2018 auf 8,9 Prozent in 2019.

**Wie gewonnen, so zerronnen.** Die Analyse für das Jahr 2020 basiert auf Stichproben, die etwa die Hälfte des



Neu auch die Amarone Riserva Cuslanus 2015 von **Albino Armani**

Herstellungspotenzials im Valpolicella umfassen. Darunter wurde ein Verkaufsmittelwert von 1,1 Mill. Flaschen jährlich ermittelt. Wine Monitor kommt zum Schluss, dass die bedeutendste rote DOP des Venetos das schwierige Jahr mit einem Wertverlust von 3,3 Prozent abgeschlossen hat, wobei das Exportgeschäft stabil blieb (-0,1%), der heimische Markt jedoch um 9,6 Prozent nachgab. Betrachtet man die Neuaufteilung des Exportkuchens, krachten Deutschlands Anteile auf der ganzen Linie ein. Am schlimmsten erwischte es den Amarone, der 6,3 Prozent verliert und mit 10 Prozent hinter ferner liefen



landet, düpiert von den USA mit 14 Prozent, den 12 Prozent der Schweiz, sogar von GB mit 11 Prozent und gleichauf mit Kanada, das 2019 nur 6,1 Prozent der Anteile für sich beanspruchen konnte. Beim Ripasso, der mit 73 Prozent im Vergleich zu je 67 Prozent von Amarone und Valpolicella den höchsten Auslandsabsatz erzielt, gab der deutsche Markt zwei Prozentpunkte (9%) nach. Er teilt sich nun den dritten Platz mit der Schweiz und GB, nach Kanada (23%) und Schweden (11%). Der Exportanteil am Valpolicella rutschte von 8,9 auf 6 Prozent und somit auf das Level der Niederlande ab. Als Hauptabnehmer konsolidierte sich Kanada (von 31,1 auf 34%), und einen erstarkten zweiten Platz nahmen die USA mit plus 1,7 auf 19 Prozent ein. Es sind die einzigen beiden Märkte mit zweistelligen Anteilen an der Valpolicella-Ausfuhr.

**Große Sprünge, super Ernte.** Während die Analyse des Marktforschungsinstituts Nomisma Wine Monitor von den Angaben der Produzenten abhängig ist, sind die Zahlen der Abfüllung über die Abgabe von Staatssiegeln abgesichert. Jede Flasche DOP-Wein aus dem Valpolicella muss die nummerierte Banderole – gedruckt von der staatlichen Münze – am Flaschenhals tragen.

Die jüngsten Daten beweisen eine starke Wiederbelebung des Marktes. Die Abfüllung der Weintypologien im Valpolicella stieg in den ersten 10 Monaten des Jahres um insgesamt 16 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Verantwortlich für das Hoch ist in erster Linie der Amarone, der 30,2 Prozent zulegte und in diesem Zeitraum schon auf 15 Mill. Flaschen kam. Der Ripasso folgt mit einem Zuwachs von 14,7 Prozent, und selbst der Valpolicella konnte sich aus seiner jahrelangen Abwärtskurve mit einem Plus von 7,1 Prozent befreien. Die Lagerbestände sanken insgesamt um knapp 100.000 Hektoliter. Sicherlich ist das Abfüllungshoch teils dem Fakt zu verdanken, dass die Produzenten im Keller Platz für die neue Ernte schaffen, aber die Nachfrage für diese fülligen Weine steigt auch traditionell mit Herbstbeginn.

Zudem kletterten auch die Fassweinpreise mächtig nach oben. Im Rückenwind einer Konsortiums-Politik, die in den letzten Jahren auf Ertragsreduzierung setzte und Neuanlagen blockierte, zogen die Preise für offenen Amarone um 20 Prozent an und für Ripasso um 13 Prozent. Der Amarone Jahrgang 2018 wird an der Warenbörse von Verona derzeit zwischen 8,80 und 9 Euro pro Liter gehandelt, wenn er zudem aus dem Classico-Gebiet stammt, werden bis zu 9,20 Euro aufgerufen.

»Nachdem drei Jahre der Ertrag mittel bis klein gehalten wurde, sind die Preise auf das Niveau von 2016 zurückgekehrt. Auch die Traubenpreise sind 20 bis 25 Prozent gestiegen, was der gesamten Lieferkette Rentabilität sichert«, erklärt Christian Marchesini, der Präsident des Konsortiums. Freilich bedrohen steigende Kosten für Grundmaterial und Transportkosten auch die Erfolge des Valpolicella. Dafür gab es unlängst ganz umsonst Imagepflege und Visibilität für den prestigereichsten Wein des Veneto: Ministerpräsident Mario Draghi, ein Römer, schenkte den Staatschefs auf dem G20-Gipfel in Rom je eine Magnumflasche Amarone, was selbst in der italienischen Tagesschau aufgegriffen wurde.

Die größte Freude – und Erleichterung nach dem schwierigen 2020 – ist jedoch der exzellente Jahrgang 2021. Daniele Accordini, Generaldirektor und Önologe der Cantina Valpolicella Negrar,

»Ich will keinen weiteren schweren Wein im Sortiment, sondern ich möchte die Knackigkeit und Fruchtfülle meines Valpolicella Classico erhalten«

Raffaella Veroli,  
Weingut Eleva



Die neue Linie Valpantena von Bertani, ist explizit auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten und ab Januar 2022 in Deutschland erhältlich

die 2021 zum vierten Mal Sieger beim Leistungstest der italienischen Winzer-genossenschaften wurde, geht bis ins Jahr 1990 zurück, um eine vergleichbare Qualität zu finden. Die Außergewöhnlichkeit des 2021er Jahrgangs schreibt er dem Klimaverlauf in den Monaten Juni, Juli und August zu, in denen die Temperatur die für die Sorte Corvina kritische Schwelle von 33 °C nie überschritten hat. Auch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die teils über 13 °C lagen, begleitet von geringer Luftfeuchtigkeit, kamen den Trauben zugute.

»So konnten die Trauben in perfektem Gesundheitszustand ausreifen, optimale Zuckerwerte und Farbstoffe ansammeln, wobei der Säuregehalt vollständig erhalten blieb. Diese Kombination ist für einen Önologen wie eine Hand voll Asse beim Pokerspiel, und sie ist zweifellos eine Ausnahme in unserem Gebiet, wie wir sie zuletzt in 1990 hatten«, führt Daniele Accordini aus.

**Valpolicella Superiore im Visier.** Der Jahrgang 2021 eignet sich auch besonders für ein Experiment zum neuen heißen Thema im Valpolicella: Soll der Valpolicella Superiore der Zukunft zugunsten eines reinen territorialen Ausdrucks ohne Appassimento hergestellt werden? Das Konsortium beginnt in diesem Jahr in Zusammenarbeit mit der Universität Verona eine Testreihe. In drei Weinbergen verschiedener Zonen werden nur frische Trauben für die Vinifizie-

WEINMacher Veneto

rung ausgewählt. Die Partner des Experiments verpflichten sich, die besten Trauben nicht für den Amarone abzuwickeln, was normalerweise geschieht.

Bei einer internen Umfrage, die ein Drittel der Mitglieder beantwortete, sprachen sich sechs von zehn Produzenten gegen das Appassimento aus. Laut Präsident Marchesini sollte der Superiore aufgewertet werden, sich »zum besten Ausdruck des Valpolicella entwickeln und dem Horeca-Kanal vorbehalten sein«. Die Problematik des Superiore liegt auf der Hand: Es gibt aufgrund der Möglichkeit vom Zusatz angetrockneter Trauben zu viele Stilikisten für eine klare Identität. Wer einen frischen stüffigen Wein möchte, greift deshalb sicherheitshalber zum »normalen« Valpolicella, wer mehr Gewicht bevorzugt, kauft die hauseigene Konkurrenz, den Ripasso.

Die Meinungen der Produzenten zur Herstellungsmethode gehen tatsächlich stark und von Erfahrung geprägt auseinander. Bertani hatte Jahre experimentiert, bis das Projekt Bertani Cru 2019 Marktreife erlangte. Beide Weine dieser Linie, der Valpolicella Classico »Le Miniere« sowieso, aber auch der Classico Superiore »Ognisanti« kommen ohne Appassimento aus. Das Weingut Brigaldara, das in diesem Jahr vom Gambero Rosso den Spezialpreis für Nachhaltigkeit erhielt, arbeitet seit 2016 an der Aufwertung des Superiore.

Neu von Tedeschi: die Maternigo Amarone Riserva 2016 sowie der Garibaldi-Editionswein Rosso Trevenezie IGT mit leichtem Appassimento



»Wir schaffen es, in unserem Weinberg Vigna delle Mandrie auf der Parzelle Case Vecie einen Superiore nur aus frischen Trauben herzustellen, der Struktur und optimalen Trinkfluss vereint. Das funktioniert nicht nur, weil die Böden, die Ausrichtung der Weinberge, Ertragsreduktion und die Höhenlage von 450 Metern geeignet sind, sondern vor allem, weil die Trauben dieses Weinbergs ausschließlich dem Superiore gewidmet werden und keine Auslese für den Amarone stattfindet«, erklärt Besitzer Stefano Cesari, der vor 20 Jahren Präsident des Konsortiums war. Seine Lieblingsvision ist, dass eine neue Qualität des Superiores den Ripasso, »ein Produkt ohne Identität und Ideale«, verdrängt.

Wenige Hersteller verlassen sich bisher auf eine Appassimento-freie Herstellung des Superiore. Die Kellerei Tedeschi hat vier Superiore im Sortiment. »Wenn es die klimatischen Bedingungen zulassen, arbeiten wir bei unseren Lagen-Superiori mit Überreife der Trauben. Falls nicht, werden die Trauben etwa drei Wochen angetrocknet und sie verlieren ihre Frische dabei nicht. Nur unser einfacher Valpolicella DOC Superiore wird aus frischen Trauben hergestellt«, informiert Sabrina Tedeschi. Die Kellerei hat 2021 den ersten Amarone der Lage Maternigo lanciert, eine Riserva aus dem Jahr 2016. Vorher wurde dort nur ein Superiore hergestellt, der damals für den Jahrgang 2016 mit den Drei Gläsern ausgezeichnet wurde – ebenso wie die neue Riserva in diesem Jahr.

Die Option, den Super-Superiore herzustellen, ist vielen kleinen Betrieben jedoch nicht gegeben. Das Bio-Weingut Eleva, das 2021 seine neue, völlig ins Erdreich integrierte Kellerei in Sant'Ambrogio im Herzen des Classico-Gebietes einweihte, hat knapp 4 Hektar zur Verfügung und produziert rund 30.000 Flaschen. »Ich will keinen weiteren schweren Wein im Sortiment, sondern ich möchte die Knackigkeit und Fruchtfrische meines Valpolicella Classico erhalten. Außerdem habe ich auch zu wenig Trauben, um eine weitere Typologie einzuführen. Das ginge höchstens auf Kos-

»Wir schaffen es, in unserem Weinberg Vigna delle Mandrie auf der Parzelle Case Vecie einen Superiore nur aus frischen Trauben herzustellen«

Stefano Cesari



### Der Siegeszug des Ripasso auf Kosten des Valpolicella

Abfüllung in Hektoliter*	2005	2010	2015	2020
Valpolicella	307.881	180.763	149.562	136.740
Ripasso		144.480	210.138	227.364
Amarone und Recioto	63.509	96.912	103.795	115.032
Abfüllung in Flaschen*	2005	2010	2015	2020
Valpolicella	41.050.800	24.101.733	19.941.585	18.232.000
Ripasso		19.264.000	28.018.394	30.315.200
Amarone und Recioto	8.467.867	12.921.600	13.839.333	15.337.600

\*Die Angaben beziehen sich auf das Kalenderjahr, nicht auf den Jahrgang. Im Kalenderjahr können mehrere Jahrgänge abgefüllt sein. Der 2018er Rückgang beim Amarone ist vornehmlich auf den verregneten Jahrgang 2014 zurückzuführen, in dem einige Produzenten ganz oder teilweise auf die Herstellung verzichtet haben

Weinwirtschaft 23/2021





Die neue Kellerei des Bio-Weinguts Eleva ist fast unsichtbar in den Fels gebaut

ten des Amarone-Materials und das können wir uns nicht leisten. Die meisten meiner Kollegen verlassen sich auf das Appassimento, um eine Kontinuität des Superiore-Weinprofils gewährleisten zu können. Der Klimawandel, der sich angeblich positiv auf die Ausreifung der Trauben ausgewirkt hat, richtet das Gegenteil an. Er führt zu Wasserbomben und unnormaler Hitze außerhalb der Saison, erschwert also die gleichmäßige Reife. Das haben wir zuletzt erst 2020 erlebt. Meiner Meinung nach hätte man sich die Aufwertung des Superiore früher einfallen lassen müssen, am besten vor dem Ripasso, der ihm die Marktchancen genommen hat«, so die Einschätzung der Önologin Raffaella Veroli. Sie besitzt das Weingut zusammen mit Davide Gaeta, der an der Universität Verona Weinrecht und Weinmarketing lehrt.

**Fazit.** Die Profilierung eines hochwertigen, territorial geprägten Valpolicella DOC Superiore aus frischen Trauben ist nur möglich, wenn die Winzer ihre besten Trauben nicht allein der Ama-

rone- und damit der Ripasso-Herstellung zur Verfügung stellen. Während der Massenmarkt zunehmend nach süßen, holzbetonten Weinen verlangt und die nordischen Länder hohe Konzentration bevorzugen, braucht die Gastronomie schlankere, dynamisch-frische Weine für die Speisebegleitung.

Bertani lanciert expliziert für diese Bedürfnisse die neue Linie Valpantena, mit spannungsgeladenen, knackigen, herzhaft-salzigen und auch leichteren Versionen der diversen Weintypen. Sie wird ab Januar 2022 in den Exportmärkten ausgeliefert. Letztendlich bleibt die Entscheidung, welche Stilrichtung und Qualitätsinterpretation in der Welt des Valpolicella eingeschlagen wird, in der Hand der Produzenten. Das Konsortium kann nur Impulse geben. Dass die territoriale Identität weitaus stärker im Valpolicella DOC Superiore geprägt sein kann als in den stark von Herstellungstechnik beeinflussten Weinen Amarone und Ripasso, ist ein alter Hut. Aufgrund des schnellen und riesigen Erfolges des Ripasso, hat sich nur kaum jemand dafür interessiert.

VERONIKA CRECELIUS