

Soave: Vom Suff-Wein zum Feintrinker-Stoff

Unsere Favoriten aus Italiens verkannter Weinregion

Manch einer vermutet hinter dem Begriff Soave keine Weinregion, sondern eine Discountermarke. Die oft dünnen charakterlosen Weine haben das Image dieses Weins nachhaltig beschädigt. Dabei gab es schon immer gute Winzer in Soave, spätestens aber seit dem Jahrgang 2013. Außerdem übernehmen immer mehr junge Winzer das Ruder, die andere Ansprüche haben. Bei ihnen merkt man besonders, dass Soave Qualität hat und Terroir zeigt. Um das kleine Städtchen im Hinterland von Verona wölben sich Hügel mit Vulkangestein, die ganz andere Weine hervorbringen als die in der Ebene. Grundsätzlich trifft der Name Soave sehr gut den Charakter der Weine, denn er bedeutet sanft, mild und anmutig. Doch inzwischen ist er auch recht spannend geworden. Soave steht für vulkanische Mineralität, feine Frucht, frische Zitrusnoten und eine wunderbar salzige Meerbrise. Diese animierende Melange lässt die Weine ungemein aufleben und ermüdet auch nicht nach dem zweiten Glas.



Die
meist
en
Soave
-
Weine
sollt
en
frisc
h
inner
halb

von zwei Jahren getrunken werden. Die charakteristische autochthone Rebsorte Garganega ist die Basis der Appellation, meist wird sie zu 100 % eingesetzt. Die Winzergenossenschaften, deren Anteil bei gut 85 % liegt, haben andere Interessen als die kleinen Winzer. Man kann in europäischen Supermärkten Soave bereits für unglaubliche 1,99 € finden. Ein seriöser Soave kostet etwa zwischen 8 und 16 € und ist damit immer noch sehr preiswert.

Das Weindorf Soave hat gerade einmal 8000 Einwohner und ist in 20 Minuten vom Flughafen Verona aus zu erreichen. Es scheint, als gäbe es mehr Lokale, Weinläden und Cafés als Menschen. Vom Ortskern zu den Weinbergen sind es nur wenige Minuten, das Gebiet erschließt sich schnell und gehört auch optisch zu den besonders schönen Regionen Italiens. Tipp zum Schlafen und Essen: Damaranto. Wunderschönes Designhotel mit historischem Charme und modernen Ideen mitten in Soave. Sehr gute Küche, tolles Frühstück, nette Gastgeber.

LF

Eine Auswahl unserer Soave-

Favoriten



I Stefanini

Alle drei Qualitäten zeigen Klasse und werden durch Mineralität, Duftigkeit und erfrischende Salzigkeit geprägt. Der Basiswein *Il Selese* ist kräftig, leicht kantig und saftig und vielleicht der trockenste des Trios. *Monte di Toni* zeigt Cremigkeit mit Biss und präsentiert sich mit dezent herber Frucht. *Monte di Fice* ist üppiger in der Frucht, aber auch würziger und ausdrucksvoller. Jedenfalls der Primus, wenngleich alle Vorzeige-Soave sind. Francesco Tessari ist pfiffiger als viele Mitbewerber und grenzt sich allein schon durch seine schönen Erntehelfer-Designer-Etiketten aus. Bilderbuch-Soave mit Charakter.

Le Battistelle

Die bescheidene und sympathische Winzerfamilie Dal Bosco erzeugt besonders individuelle Weine, die zu den allerbesten in der Soave-Region zählen. Das Gut liegt genau gegenüber von seinen drei Weinlagen in Brognoligo, das als die alte Seele von Soave geachtet wird. Die gerade einmal sechs Hektar ergeben charaktervolle, elegante, mineralische, würzige und von einer leichten Meeresbrise umspülte Tropfen. Der Soave Classico Montesei ist das frisch-energische Basisprodukt mit dichter Traubenaromatik und erreicht als Überzeugungsprodukt alle Geschmacksempfänger. Beim Soave DOC Classico Battistelle

treten noch etwas mehr die Kräuteraromaten und Zitrusnoten hervor. Und der Rocolo del Durlo ist besonders floral und kraftvoll.

Inama

Eines der bekanntesten Weingüter dieser Spezies. So ausgeglichen, schlank und doch ausdrucksvoll präsentieren sich nur wenige Weine in der Soave-Region. Flirrende Wiesenblumen und delikate Früchte, in ihrer Opulenz perfekt zurückgehalten von salzigen Mandeln und frischer Mineralität. Ein Maul voll Reben. Dieser Eindruck trifft auf die meisten Sorten von Inama zu, doch die Qualitäten können natürlich schwanken.

Marco Mosconi

Der Corte Paradiso springt mit Charme und Leichtigkeit über die Zunge und hinterlässt doch eine gehaltvolle Spur aus Mirabellen und Grapefruit sowie diesem auch wieder für den aktuellen Jahrgang typischen, ungemein auffrischenden Schuss salziger Meeresluft. Schwebende Duftigkeit, animierender Trinkfluss, schöne Cremigkeit. Ein moderner Klassiker mit deutlicher Soave-Identität. Großartig.

Filippi

Filippo Filippi ist Biowinzer und zählt zu den wenigen authentischen Erzeugern der Region. Auch sein Basiswein aus Castelcerino basiert auf der einzigartigen autochthonen Rebsorte Garganega, die nirgendwo sonst auf der Welt wächst. Hier gerät die Stilistik etwas anders und vielleicht deshalb besonders spannend und eigenwillig. Herbe Frische mit leichter Räuchernote wechselt mit Kräutern und mineralischer Frische. Wer knackige ungewöhnliche Rieslinge schätzt, wird sich leicht anfreunden.



Photocredit: Stefanini,
Battistelle, Fienhold