

Soave Superiore „Il Casale“ 2021

Agostino Vicentini

- **Das Gebiet:** Einige Gemeinden in der Provinz Verona, rund um das Städtchen Soave.
- **Die Rebsorte:** Garganega (min. 70%), Trebbiano di Soave und Chardonnay (max. 30%). Der "Il Casale" wird zu 100% aus der Garganega Traube gekeltert.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Controllata**
- **Die Vorschriften:** 150 Doppelzentner pro Hektar sind zugelassen, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muss wenigstens 10,5 % betragen. Roberto bleibt deutlich unter dieser Höchstgrenze
- **Der Jahrgang:** Das Jahr 2021 war in fast allen Regionen Italiens ein schwieriges. Nach einem Winter mit milden Temperaturen aber reichlich Niederschlag, richteten Spätfröste Mitte April teilweise Schäden an. Der Sommer brachte je nach Region bzw. Mikrozone teils sehr große Trockenheit und damit Stress für die Reben. Unterm Strich blieb eine qualitativ gute, teilweise sogar sehr gute Ernte. Die Erträge jedoch waren unterdurchschnittlich.
- **Der Erzeuger:** Der Betrieb der Familie Vicentini bewirtschaftet rund 22 Hektar Rebland, die fast ausschließlich mit Lokalrebsorten bepflanzt sind. Da sich der Betrieb zwischen den beiden klassischen Zonen des Soave und des Valpolicella befindet, dürfen beide Weine nicht als „Classico“ bezeichnet werden. Dennoch gehören die Weine der Vicentini seit vielen Jahren zu den Top-Weinen der jeweiligen Zone. Zwar arbeitet Agostino, Vater der heutigen Betreiberin Francesca, noch immer im Betrieb mit, die Tochter hat das Heft zusammen mit Ihrem Mann jedoch seit einigen Jahren in der Hand.
- **Der Ausbau:** Die Garganega-Trauben für den „Il Casale“ werden erst in den ersten Oktobertagen, also tendenziell leicht überreif, gelesen. Vergärung und Ausbau erfolgen ausschließlich im Stahl.
- **Der Geschmack:** Recht zurückhaltend im Duft, aber große Dichte, gelbe Frucht. Am Gaumen sofort sehr präsent, harmonisch, dichte, konzentrierte Frucht, Weinbergspfirsich, Kräuter, auch florale Noten, deutliche Fruchtsüße, markante aber gut eingebundene Säure, ein Kraftpaket, das im Abgang durch die Mineralität viel Frische im Mund hinterlässt. Zweifellos ein großer Soave.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Der "Il Casale" steht am Beginn seiner Trinkreife, wir gehen davon aus, dass er in den nächsten Monaten noch runder und harmonischer wird. Wenn Sie ihn noch längere Zeit reifen lassen möchten, sollten Sie sich keine Sorgen machen, bis mindestens Ende 2027 wird der Wein nach unserem Eindruck noch viel Trinkvergnügen bereiten.
- **Passende Speisen:** Aufgrund seiner festen Struktur begleitet er auch Gerichte mit hellem Fleisch sehr gut, zu gebratenem Spargel - weiß wie grün - oder kräftigen Gemüsegerichten, vielleicht nicht gerade auf Tomatenbasis, passt er ebenfalls ganz exzellent.

Diese Expertise wurde am 16.6.2024 erstellt.