

WEINSTRASSEN

Tropfen für Tropfen

Die Böden nördlich von Verona und östlich des Gardasees sind reich an Steinsalz, sehr durchlässig und gut bewässert: ein idealer Anbauort für Weinreben. An sanften, sonnenbeschienenen Hängen gedeihen hier edle Tropfen, von deren Qualität man sich bei der Erkundung gleich mehrerer Weinstraßen am besten selbst überzeugen kann.



Der Legende nach setzt sich der Name „Valpolicella“ aus den Namen „Valle“, „Poli“ und „Celae“ zusammen, was „Tal der vielen Weinkellereien“ bedeuten würde. Zu dieser Dreieinigkeits passt gut der den gleichen Namen tragende Tropfen, der als Qualitätswein mit kontrollierter Herkunft (DOC) aus dem Verschnitt dreier Rebsorten gekeltert wird: Die Corvina-Rebe gibt dem Wein seine Struktur und die Ausgewogenheit, die Rondinella-Rebe sorgt für die Farbe, die Molinara-Rebe gibt dem meist jungen Rotwein seine fruchtige Note. Den Zusatz „Classico“ dürfen übrigens nur solche Weine in ihrem Namen tragen, die aus dem ältesten Teil des Anbaugesbietes kommen.

Um sich am Ursprungsort dieses hier schon seit vielen Jahrhunderten angebauten Weins einen eigenen Eindruck von dessen Güte zu verschaffen, fährt man am besten entlang der Strada del Vino Valpolicella, womit nicht nur eine Weinstraße bezeichnet wird, sondern auch eine Vereinigung, zu der sich unter anderem 70 Weinkellereien und neun landwirtschaftliche Betriebe zusammengeschlossen haben. Laut Alberto Aldighieri, dem Präsidenten der Vereinigung, will man „für das ganze Gebiet zu werben, ... nicht nur für die Weinbranche“. Im Fokus der Vereinigung steht folglich neben dem hier angebauten Wein auch eine Aufwertung weiterer traditioneller landwirtschaftlicher Produkte wie Olivenöl, Kirschen und Käse.

Das sieben Gemeinden – Pescantina, San Pietro in Cariano, Negrar, Marano, Fumane, Sant’Ambrogio und Sant’Anna d’Alfaedo – umfassende Valpolicella erstreckt sich zwischen den Monti Lessini und dem nördlichen Hinterland von Verona. Es ist eine anmutig-sanfte, sich in mehrere kleine Täler

auffächernde Hügellandschaft, in der sich mit Reben bestandene Weinhänge mit Olivenhainen und Obstplantagen abwechseln. Letztere verwandeln jedes Frühjahr die Region in ein Blütenmeer.

Kein Wunder, dass einst die Adligen aus Verona und Venedig hier gern ihre Landsitze hatten – wovon bis heute zahlreiche schöne Villen und Gärten zeugen. Überhaupt lassen sich entlang der norditalienischen Weinstraßen Natur-, Kunst- und Kulturgenuss auf eine ideale Weise mit der Degustation edler Tropfen verbinden – das gilt für die Strada del Vino Valpolicella genauso wie für die Strada del Bardolino (von Bardolino nach Garda), die Strada del Vino Soave (von Soave nach Monteforte d’Alpone), die Strada del (Vino Bianco di) Custoza (von Sommacampagna nach Peschiera del Garda) oder die Strada del Vino Lessini Durello (von Roncá nach San Giovanni Ilarione).



PRICKELNDES ZUM SCHLUSS

Und auch eine Strada del Prosecco gibt es selbstverständlich. Dazu fährt man von Conegliano eine rund 33 Kilometer lange Strecke nach Valdobbiadene und lässt sich durch Rebgrärten führen, Kellereien zeigen und mit Weinen und Schaumweinen verkosten.

DIE WICHTIGSTEN WEBADRESSEN

www.stradadelvinovalpolicella.com

www.stradadelbardolino.com

www.ilsoave.com/de/strada/

www.stradadelcustoza.com

www.montilessini.com

www.coneglianovaldobbiadene.it