Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,45

0,75l
IVR13801

Bardolino Superiore »Avresir«

Villa Calicantus

Bardolino? Ja, aber was für einer! Kaum ein anderer Wein demonstriert die spannende Entwicklung auf Seiten der Winzer so, wie dieser. Aus den autochthonen lokalen Rebsorten Rondinella und Molinara, sowie ein wenig Sangiovese, keltert Winzer Daniele Delaini seine Bardolino Classico Superiore »Reserva«, die eindrucksvoll unter Beweist stellt, daß Bardolino großer Rotwein sein kann. Sie steht für jenen spannenden Paradigmenwechsel, der die Welt des Weines nicht nur nachhaltig erschüttern, sondern in den kommenden Jahren grundsätzlich verändern wird. Danieles »Avresir« bedient nicht die Vorstellung des durch späte Lese fast schon süßen und durch Überextraktion und Konzentration dicken, fetten, samtigen Rotweines, wie er den meisten Weintrinkern noch immer als Ideal gilt, er widmet sich Finesse und Delikatesse, kühler animierender Frische und fordert den Sinn, ein neues, anderes Paradigma der Frische, des Trinkflusses, der Länge am Gaumen, statt der Breite im Mund, als neuen Maßstab für Größe zu akzeptieren.

Nur 1,7 ha bewirtschaftet Daniele Delaini in Calmasino auf den höchsten Laden des Bardolino. Seine Geschichte liest sich wie das Drehbuch zu einem Film. Vor 5 Jahren schmiss er seinen Job bei einer Bank in Paris hin, um das Weingut seines Großvaters, das ca. 40 Jahre lang brach lag, zu übernehmen. Er wollte es nicht dem Verfall überlassen, sondern wiederaufbauen. Bis dahin hatte Daniele mit Wein nichts zu tun, außer daß er ihn im Glas hatte. Er begann, sich intensiv mit Wein zu beschäftigen und brachte sich alles Wissen über die Weinbereitung und die Arbeit im Weinberg selber bei. Er stellte auf biodynamische Bewirtschaftung um und verrichtete alle Arbeiten in Weinberg und Keller, zusammen mit seiner Frau, alleine und selber. Dabei steckte er sich ein hohes Ziel: Er wollte der Region und der Appellation Bardolino wieder zu großem Ruf verhelfen. Ohne fremdes Geld von Investoren oder der Bank startete er ausschließlich mit eigenen Mitteln bei Null. Solche Geschichten kennen wir schon aus Kalifornien, wo es oft genau solche Neu-Winzer sind, die für neue Impulse, neue Ideen und außergewöhnliche Qualitäten sorgen.

Danieles »Villa Calicantus« steht für Bardolino, der eher an Burgund erinnert, denn an den dünnen, sauren Rotwein aus dem SB-Regal, für den Bardolino heute steht. Danieles Bardolino ist anders als alles, was es unter diesem Namen auf Flasche gibt. Sein Wein duftet animierend frisch und kühl, ist tiefgründig schon im Aroma, das an Gewürze und reife Beeren erinnert und sich über Tage auf der Flasche zu einem faszinierend bunten Fächer exotischer Aromenvielfalt öffnet. Also bitte unbedingt dekantieren und nicht gleich alles austrinken, sondern für den

K&U
www.weinhalle.de

nächsten Tag aufheben, der Sie staunen lassen wird. Dabei schwefelt Daniele seinen Bardolino kaum. Auf den wenigen Flaschen, die es von seinem Wein gibt, weist er die Kriterien seiner Vorstellung von Qualität mustergültig aus. Im Mund zaubert sein Wein nicht nur, er bezaubert. Kühl und geschmeidig füllt er ihn aus. Man meint, einen guten Côte de Beaune auf der Zunge zu haben. Samt und Seide mit Kontur, Länge, Frische, pikanter Würze und mutig eigenständigem Profil. Rotwein neuer Größe. Vergeßt, was Ihr bisher für »groß« gehalten habt. Danieles Bardolino steht für das neue Paradigma im Rotwein, das der Frische gewidmet ist, dem Trinkfluß, der Leichtigkeit, der Eleganz und Haltbarkeit, und trotzdem enorme Potenz völlig neuer Dimension freisetzt. Es lohnt sich, sich auf diesen Bardolino neuer, ungewohnter Größe einzulassen.