

# CA' LA BIONDA – NICHT NUR AMARONE

Ca' la Bionda – nicht nur Amarone

[AE AMARONE](#), [CORVINA](#), [CORVINONE](#), [MOLINARA](#), [RONDINELLA](#) / 0

Marano ist neben Fumane, zumindest in meiner Wahrnehmung, das spannendste Terroir des klassischen **Valpolicella**. Die Böden basieren größtenteils auf Kalk und die Wärme der Ebene um San Pietro in Cariano weicht kühleren Zonen, die zunehmend von den im Hintergrund langsam sichtbar werdenden Monte Lessini beeinflusst werden. Ein spannendes Terroir ist natürlich noch längst nicht alles, es braucht auch Leute, die es entsprechend interpretieren und die Essenz des Ortes auch in die Flasche bringen.

Alessandro Castellani von Ca' la Bionda gelingt das wie kaum einem anderen. Seine Weine sind konzentriert, klar, saftig und dicht aber eben auch strukturiert, kühl und fordernd und – eine gloriose Ausnahme im Valpolicella – teilweise sogar elegant. Gründe gibt es dafür, laut Alessandro, gleich mehrere. Das sind zum einen die Böden. Stark kalkdurchsetzt sorgen sie für ein Grundgerüst, das niedrige pH-Werte und damit eine stringente Textur fördert (die Weine haben nach dem biologische Säureabbau pH-Werte um 3,3, was ihre Bekömmlichkeit und den Trinkfluss definitiv fördert). Zudem öffnen sich die meisten seiner Weingärten in Richtung Osten, was ihnen zwar schon früh viel Sonne beschert, sie allerdings auch früher abkühlen lässt und den Trauben grundsätzlich eine entsprechende Balance verleiht. Die Tatsache, dass sich die Weingärten zudem in Richtung Monte Lessini öffnen und die Reben den durch das Tal strömenden Winden aus den Bergen aussetzen, ist ebenfalls alles andere als ein Nachteil.

Dazu kommen Entscheidungen, die vom Winzer gefällt werden. Rebschnitt (kurz), Laubarbeit (je nach Jahr) und Lesezeitpunkt (lieber zu früh als zu spät), vor allem aber die vor Jahren getroffene Entscheidung seine 29ha komplett biologisch zu bewirtschaften (zertifiziert) sind elementare Komponenten, um die natürlichen Voraussetzungen auch adäquat in die Weine zu transportieren.

**Im Keller** passiert das, was im Valpolicella generell passiert. Und dabei ist doch vieles anders. Da ist zum einen sein Valpolicella Casalvegri, einer der wenigen Valpolicella, die mit dem Anspruch, einen großen, dabei aber gleichzeitig der Region und Tradition verpflichteten Wein keltern zu wollen, konzipiert sind. Casalvegri ist eine Einzellage, deren Trauben ohne Wenn und Aber in den Valpolicella fließen. Und weil Alessandro von deren Qualität (völlig zurecht) völlig überzeugt ist, kommen auch keine Amaronetrester dazu – das macht den Valpolicella mit seiner fordernden aber griffigen und dichten Textur, den kompakten Tanninen und den von Würze durchsetzten Beereneromen zu einem der zwei richtig großartigen (mir bekannten) Valpolicellainterpretationen (der zweite ist der Valpolicella [Camporenzo](#) von [Monte dall'Ora](#)).

Den Ripasso kenne ich nicht, dafür beide **Amarone** – und beide sind absolut bemerkenswert. Getrocknet wird – auch das ist außergewöhnlich – in traditionellen Holzkassetten, mit den eigentlich üblichen Plastikkisten kann Alessandro nichts anfangen. Die Zusammensetzung der beiden wird, wie eigentlich immer, von der Corvina dominiert, unterstützt von Corvinone, Rondinella und – ein weiterer Mosaikstein, der die Ausnahmestellung von Cà la Bionda zementiert – Molinara. Letztere ist fast überall zugunsten der anderen Sorten ausgerissen worden, gibt den Weinen aber, laut Alessandro, Säure, Gerbstoff und Eleganz. All diese Eigentümlichkeiten summieren sich letztlich in den beiden Amarone, die nicht nur mit Würze, Kraft, Frucht, Pfeffer und Intensität punkten, sondern eben auch mit Eleganz, Vitalität, Geradlinigkeit und Trinkfluss. Balance und Druck sind allgegenwärtig.

Dass das alles nebenbei vermutlich blendend reift, ist dann noch ein zusätzlicher positiver Aspekt. Ausgebaut wird durch die Bank in kleinen, großen und bisweilen sehr großen Holzfässern (zwischen 225 und 3000 Liter), vergoren wird spontan, gefiltert wird nicht – das regelt bei Ca' la Bionda die Zeit – der Valpolicella Casalvegri liegt 18 Monate im Fass, der Amarone Classico 30 Monate und der Amarone Ravazzol 48 Monate (um danach noch für ein paar Jahre in der Flasche zu verschwinden).