#### **Garda DOC**

# DIE PERLEN DES GARDA-SEES

Am Lago di Garda, dem mit 370 Quadratmetern grössten See Italiens, verführen nicht nur das glitzernde Blau des Sees und die zahlreichen kulinarischen Genüsse. Nahezu um den ganzen See erstreckt sich die Garda DOC über die Provinzen Brescia, Mantova und Verona. Dort entstehen auf vielfältigen Terroirs knackige Bianchi, kraftvolle Rossi und elegant perlende Schaumweine.





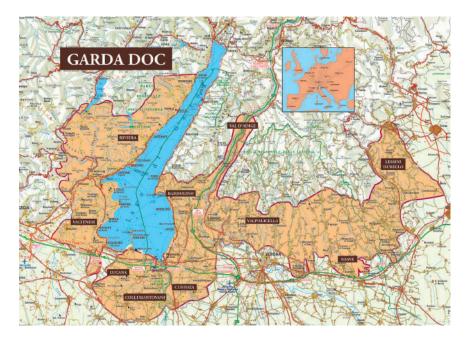




JULI/AUGUST 2021 VINUM 83

### DOSSIER GARDA DOC

DIE REGION



ässt man die Alpen auf dem Weg nach Süden hinter sich, öffnet sich am Gardasee der Blick auf eine sanft geschwungene Hügellandschaft, die in der letzten Eiszeit geschaffen wurde, und das blitzende Blau des Gardasees. Die Region ist aus touristischer Sicht seit jeher dafür bekannt, der nördlichste Vorposten zu sein, der sich durch ein mediterranes Klima auszeichnet. In der Tat produziert die Landwirtschaft Oliven, Zitrusfrüchte, Pfirsiche. Palmen, Zedern und vor allem Trauben. deren Rebzeilen sich teils direkt an die Ufer des Sees schmiegen. Schon seit vielen Jahrhunderten ist der Weinbau fest in der Region verankert. Historische Burgen und Kirchen zeugen von der Geschichte und dem kulturellen Reichtum dieser wunderbaren Landschaft. Landwirtschaftliche Erzeugnisse wie das allgegenwärtige Olivenöl und Fische aus dem See sorgen für eine authentische, abwechslungsreiche Küche, die von den Weinen vortrefflich begleitet wird.

Das Anbaugebiet der Garda DOC erstreckt sich von Valtènesi bis Valpolicella und von den Ufern des Mincio bis nach Verona. Auf insgesamt 31100 Hektar Rebfläche, die die zehn historischen Denominationen der Provinzen Brescia, Mantova und Verona umfassen – nämlich Riviera del Garda-Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valpolicella, Valdadige, Durello und Soave –, vereint sich ausserordentliches Winzerhandwerk mit einem internationalen Anklang. 20 Rebsorten sind für die Produktion der Garda-DOC-Weine zugelassen, besonders Garganega, Pinot Grigio, Chardonnay, Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Geprägt ist die Region durch das ausgleichende Element des Gardasees. Das mediter-

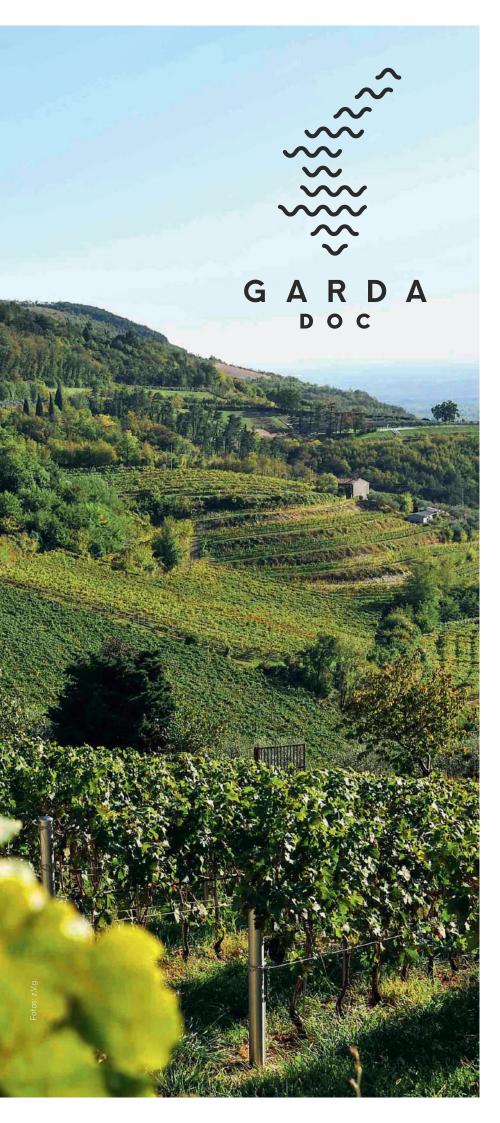
rane Klima in Verbindung mit perfekter Reife der Trauben, die auf den lehmigen Ton- und skelettreichen Moränenböden gedeihen, sind der Traum eines jeden Winzers. Ein kühlender, erfrischender Wind verleiht den Trauben Spannung und mit der Kombination aus traditionellem Weinbauwissen und modernen önologischen Kenntnissen geraten die Weine zur Perfektion: Die Spumante brillieren mit feiner, seidiger Perlage, die Weissweine bestechen durch ihre Saftigkeit, die Rosès sind filigran und die Rotweine beeindrucken durch ihren Körper und ihre Ausgewogenheit.

Die Moränenböden sind teils geprägt von feinen Ablagerungen, teils von groben Kieseln. Weissweine von grosser Tiefe und Struktur gedeihen auf diesen Böden und zeichnen sich durch mineralische Noten und Trinkigkeit aus. Es sind charaktervolle Weine, die auch mit zunehmender Flaschenreife ihr Potential entfalten. Moränenböden mit kiesigem Anteil bieten die perfekte Basis für die Produktion von Roséweinen. Der Rosé in seinen vielfältigen Varianten ist ein saftiger, anmutiger und erfrischender Wein, der mit seiner stilvollen Qualität überzeugt und weithin bekannt ist.

Je felsiger die Böden werden und je mehr sich die Anbauflächen die Hügel hinaufwinden, desto mehr Rotweine gedeihen dort, besonders aus autochthonen Traubensorten. Vollmundig, delikat und finessenreich: Die Rotweine der Garda DOC mit ihren seidigen Tanninen und dem feinen Spiel von Alkohol und Säure sind in all ihren Variationen spannende Essensbegleiter. Die Winzer der Region spielen gekonnt die Klaviatur von Weinen für jeden Tag bis hin zu lagerfähigen Riservas.

Harmonie und Komplexität zeichnet die Grundweine der Garda DOC Spumante aus,





die seit 2016, nach den Anpassungen und der Erweiterung der Regularien des Konsortiums Garda DOC als Spumante Garda DOC und Spumante Garda DOC Rosé produziert werden. Sie sind ein hervorragendes Abbild des einzigartigen Terroirs. Produziert werden die Spumante nach der Metodo Charmat im Drucktank wie auch nach der Metodo Classico in der Flasche. Herrlich perlende, erfrischende Schaumweine, die das Lebensgefühl und den Lebensstil dieses besonderen Terroirs, ausdrücken.

Dieses einzigartige Terroir in Kombination mit dem ebenso einzigartigen Klima bringt qualitativ hochwertige Weine und Schaumweine hervor. Die dort seit Generationen ansässigen Weinproduzenten zeigen ihr ganzes Potential, das auf ihren Erfahrungen und Traditionen aufbaut. Auch sind sie aufgeschlossen gegenüber neuen Entwicklungen, die sie zur Qualitätssteigerung gekonnt in ihre Arbeit integrieren.

Die Ursprungsbezeichnung Garda DOC fusst auf den traditionellen Ursprungsbezeichnungen und schafft Raum für hochwertige Weine, die über das Schema der tradierten Ursprungsbezeichnungen hinausreichen. Sie ist ein Synonym für die Qualität der Region um den Gardasee. Die Visibilität der Weine und Schaumweine und die Bekanntheit der Region stehen dabei in direktem Zusammenhang. Durch den weltweit bekannten Namen «Garda» und die zahlreichen Aktivitäten nicht nur vor Ort wird die Qualität der Weine und die Bekanntheit dieser im In- wie auch im Ausland gesteigert

Jedes Jahr verzeichnet das Konsortium steigende Zahlen, sowohl in Bezug auf die Mitglieder wie auch auf die produzierten Flaschen. Im Jahr 2020 waren mehr als 21 Millionen Flaschen auf dem europäischen Markt. Das grösste Wachstum gab es bei den Rebsorten Chardonnay und Pinot Grigio, von denen mittlerweile mehr als acht Millionen Flaschen produziert werden.

#### Zahlen und Fakten

Betriebe, die die Ursprungsbezeichnung Garda DOC verwenden (Winzer, Verarbeiter und Abfüller): 3049

Produktion in Doppelzentnern 2020: 399232

Produktion in Hektolitern 2020: 279 426.4

#### Abgefüllte Flaschen:

2017 5406667 2018 14144533 17 377 200 2019 2020 21109200



# **DIE REBE IM HERZEN**



#### **Paolo Fiorini**

ist seit Januar 2021 als Nachfolger des unerwartet verstorbenen Luciano Piona Präsident des Konsortiums Garda DOC. Wir sprachen mit dem Agronomen und Önologen über die aktuellen Entwicklungen der Garda DOC

#### Paolo Fiorini, Sie haben die Präsidentschaft des Consorzio Garda DOC zu einem schwierigen Zeitpunkt übernommen, als Luciano Piona unerwartet verstorben war. Welches waren die Herausforderungen, denen Sie sich gegenübersahen?

Nun, Luciano hatte in den Jahren seiner Präsidentschaft und eigentlich bereits seit der Lancierung der Ursprungsbezeichnung Garda DOC Grossartiges geschaffen. Sein Engagement hat die Ursprungsbezeichnung Garda DOC von Jahr zu Jahr kontinuierlich wachsen lassen, sei es in Mitgliederzahlen oder auch in Hektolitern. Er war ein äusserst fähiger Mann, der nicht nur sein eigenes Engagement eingebracht, sondern auch die richtigen Personen an die richtigen Stellen geführt hat. Es ist wirklich eine Herausforderung, seinen Platz einzunehmen und sein Werk fortzuführen.

#### Was sehen Sie als seine ganz besondere Leistung an?

Er war die treibende Kraft, um die bereits seit 1996 existierende, aber etwas verschlafene Appellation zu wecken. Eine Gruppe engagierter Unternehmer mit Luciano an der Spitze wollte die Wertigkeit und die Präsenz der Garda-DOC-Weine steigern. 2016 wurden die Richtlinien zur Produktion eines Garda-DOC-Schaumweines geändert und die Ausrichtung der Appellation mit Promotionen und Aktivitäten auf den Garda DOC Spumante fokussiert. Der Erfolg gab diesem Projekt Recht, denn die Zahlen stiegen kontinuierlich auf mittlerweile knapp 600000 Flaschen Garda DOC Spumante und 21 Millionen Flaschen in der gesamten Appellation

#### Die Ursprungsbezeichnung Garda DOC erstreckt sich nahezu rund um den Garda-

#### see. Was sind die Besonderheiten dieser noch sehr jungen Appellation?

Insgesamt umfasst Garda DOC ein Gebiet von 31100 Hektar Weinbergen mit einem Potenzial von 50 Millionen Flaschen, das heute noch nicht ausgeschöpft wird. Die Vielfalt der Region spiegelt sich im einzigartigen Terroir wie auch den Rebsorten wider. Der Rebsortenspiegel umfasst sowohl einheimische Rebsorten wie Garganega oder Corvina als auch internationale Sorten wie Pinot Grigio und Chardonnay. Der rege Austausch der Produzenten untereinander, jeder mit seinen eigenen Erfahrungen und Ideen, trägt zur erfolgreichen Zukunft bei. Wir sehen uns grossen Sympathien von Seiten der Produzenten gegenüber, was auch die kontinuierlich steigenden Mitgliedszahlen belegen.

#### Welche Massnahmen haben Sie in Ihrer noch jungen Präsidentschaft auf den Weg gebracht?

Nachdem über fünf Jahre hinweg der Garda DOC Spumante die Hauptrolle spielte, waren die Zahlen für den Spumante Auslöser für mich, nach vorne zu blicken. Ich habe nun den Fokus auf traditionelle Rebsorten gelegt. Zwei Rebsorten sind besonders hervorgestochen: Pinot Grigio und Chardonnay, Zunächst werden wir den Fokus auf Pinot Grigio legen. Natürlich habe ich die Entscheidung nicht allein getroffen. Nach einer Onlineversammlung aller Produzenten, die Pinot Grigio produzieren, haben wir alle Promotionen und Aktivitäten darauf abgestimmt.

Sobald es wieder möglich ist, werden wir eine Versammlung in persona einberufen. Es ist mir ein grosses Anliegen, alle Produzenten untereinander zu vernetzen und den Austausch zu fördern. Jeder Produzent wird seine Pinot-Grigio-Weine in einer Verkostung den anderen

präsentieren. Wir müssen uns austauschen, um die Qualität zu sichern, und alle an einem Strang ziehen, um auch weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu gehen. In einem zweiten Schritt werden wir Chardonnay forcieren.

#### Mehr als 50 Prozent der Garda-DOC-Weine gehen in den Export. Wie werden Sie die Weine dem internationalen Publikum präsentieren?

Natürlich ist es derzeit noch nicht möglich, grosse internationale Aktivitäten zu realisieren. Als ersten Schritt werden wir in zwei Masterclass-Seminaren in München und Zürich präsent sein, um den Garda DOC Pinot Grigio eine Bühne zu geben. Für England haben wir ein Webinar zur Promotion geplant.

#### Welche Aktivitäten werden Sie unternehmen, um die Gastronomie in Post-Covid-Zeiten zu unterstützen?

Bedingt durch den Tourismus in unserer Region ist es unabdingbar, in dieser speziellen Situation Hand in Hand mit der Gastronomie zu arbeiten. Das Consorzio wird deshalb alle Aktivitäten unterstützen. Für den weiteren Erfolg ist es essenziell. Aufmerksamkeit und Visibilität für Garda DOC zu schaffen, auch unabhängig von der Pandemie. Wir möchten den Touristen und Besuchern der Region unsere Ursprungsbezeichnung nahebringen, und sie sollen diese auch mit nach Hause nehmen. Wenn hier vor Ort keine Visibilität besteht, können sie Garda DOC auch nicht mit nach Hause nehmen. In den Regionen Brescia und Mantova haben wir bereits eine grosse Aufmerksamkeit, denn dort war die Bezeichnung Garda Classico schon immer vorhanden und daher ist sie dort verankert. Auf der Veroneser Seite ist das Angebot noch mehr durch die traditionellen Ursprungsbezeichnungen geprägt.

#### Welche Rolle spielen biologisch produzierte Weine und die Förderung der Nachhaltigkeit?

Als ein Konsortium, das die Basis der Konsortien ergänzt, ist es schwierig, den Bioweinanbau und die Nachhaltigkeit zu fördern, denn dieser Impuls muss aus den traditionellen Konsortien der Ursprungsbezeichnungen kommen. Wir stellen aber fest, dass die Idee da ist und seitens der Produzenten auch die Bereitschaft dazu.



or 25 Jahren wurde die Ursprungsbezeichnung Garda DOC geboren, die erst 2016 mit den neuen Produktionsregelungen in die Gründung des Consorzio Garda DOC mündete. Neben der grossen Neuerung mit der Einführung des Garda-DOC-Schaumweines wurden die bereits traditionell gewordenen Garda DOC Bianchi und Garda DOC Rossi nach den Richtlinien der seit 1996 existierenden Produktionsregelungen weitergeführt. Rebsortenweine tragen den Zusatz der jeweiligen Rebsorte.

**DOSSIER GARDA DOC DEGUSTATION** 

Die Trauben stammen vorwiegend von hügeligen Moränenböden, die das Landschaftsbild des Sees prägen und sich über die Provinzen Brescia, Mantova und Verona erstrecken, Das mediterrane Klima und die ausdruckstarken Böden prägt die Trauben und steht für klare, knackige Weissweine, würzige bis gehaltvolle Rotweine und erfrischende, eigenständige Schaumweine. Ob als Aperitif zum Sundowner, als Erinnerung an den letzten Besuch am Gardasee oder als Menübegleitung eines festlichen Abends - ein Garda-DOC-Wein begleitet viele Anlässe vortrefflich.

Die verkosteten Weissweine stammen bei primär aus den Jahrgängen 2020 und 2019 und die Rotweine aus dem Jahrgang 2018. Auch einige gereiftere Jahrgänge standen zur Verkostung und zeigten das ausgewogene Reifepotenzial der Region.



#### Garda DOC die Schaumweine

Garda-DOC-Schaumweine sind der Kern der Produktion des ausgedehnten Anbaugebietes. Sie können mit der Metodo Charmat beziehungsweise der Metodo Charmat Lungo (auch Metodo Martinotti genannt) oder mit der traditionellen Flaschengärung (Metodo Classico) produziert werden. Die Versionen Bianco und Rosé - reinsortig oder als Cuvée - sind in den Produktionsrichtlinien vorgesehen.

#### Garda DOC die Weissweine

Die Liste der internationalen Rebsorten, die im Gebiet des Garda DOC eine ideale Heimat gefunden haben, führen Pinot Grigio und Chardonnay an. Beide sind zum grössten Teil die Basis süffiger Jahrgangsweine, die reinsortig ausgebaut werden. Das Gebiet ist darüber hinaus reich an autochthonen Rebsorten, allen voran Garganega und Trebbiano di Lugana (oder Turbiana).

#### Garda DOC die Rotweine

Vor allem auf den Moränenhügeln im Süden des Gardasees sind Bordelaiser Rebsorten heimisch: Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc, die Basis von einerseits fruchtigen Tropfen, die andererseits aber auch zum Teil angetrocknet werden und kraftvolle langlebige Kreszenzen liefern. Dazu gesellt sich eine breite Palette heimischer Varietäten, von Marzemino über Corvina bis zu Rebo, einer Kreuzung aus Merlot und Teroldego.

JULI / AUGUST 2021 VINUM 87





#### FRIZZANTE | SPUMANTE SPUMANTE ROSÉ

#### Cantina Colli Morenici

Garda DOC Frizz 2021 bis 2022

Ein Frizzante mit frischem, grasigem, grünem und sehr animierendem Duft, unterlegt mit etwas Würze. Am Gaumen mit leichtem Brizzeln, vibrierend frisch und saftig. Fein schäumende Perlage. Ein toller Begleiter zu leichten Speisen oder solo zum Apero.

#### Diego Baroldi

#### Garda DOC Metodo Classico Extra Brut 2021 bis 2023

Würzige Noten mit etwas getrocknetem Apfel. Cremige Perlage am Gaumen. Feinfruchtig mit Zug und gut strukturiertem Körper. Erfrischender, saftiger Abgang mit mittlerem Finale. Toll zum Apero mit Fischantipasti.

#### **Cantina Bulgarini**

#### Garda DOC Brut Perlage 2021 bis 2023

Feine Blütennoten in der Nase, ein Hauch Zitrusfrucht. Sehr zart und elegant. Cremige Perlage, die sich frisch und zupackend auf der Zunge präsentiert. Lebhaft und frisch mit dezent mineralischen Noten. Wunderbar zum Apero oder zu leichten Fischgerichten.

#### Cantina di Custoza

## Garda DOC Spumante 2021 bis 2023

Nahezu betörend in der Nase, weich und fast samtig, feine Kräuterwürze und exotische Fruchtnoten. Am Gaumen mit feiner Holunderblütennote, vifer Säure und saftigem Körper. Unheimlich lang und mit grossem Trinkfluss.

#### **Cantina Gozzi**

#### Garda DOC Rugiada extra-dry 2021 bis 2022

Ein dezent florales Bouquet mit einem Hauch Haselnuss, sehr frisch und mineralisch. Im Mund mit gelber, reifer Kernobstnote, etwas Bittermandel. Hat Schmelz und gefällt mit saftigem Finale. Fein auch zu leichten Vorspeisen.

#### **Maia Wine**

#### Garda DOC Spumante Maia Brut Benacus 2021 bis 2023

Feine exotische Fruchtnoten wie reife, saftige Mango, flankiert von etwas Limettenzeste. Saftig und präsent am Gaumen, mit Limettenfrucht, etwas Passionsfrucht und mineralischen Noten. Hat Zug und knackige Säure. Hervorragend zu kräftigen Antipasti.

#### **Maia Wine**

## Garda DOC Spumante Maia Brut Heritage Selection

#### 2021 bis 2023

Dezentes Blütenbouquet mit Anklängen an Astholz. Knackig und sehr frisch am Gaumen. Belebend und zupackend mit feiner reifer Zitrusnote und etwas frischen Kräutern. Haftet schön am Gaumen und entwickelt Zug im langen Abgang.

#### Cantina Colli Morenici

## **Garda DOC Spumante Brut** 2021 bis 2023

Feine Blütennoten, die an eine Sommerwiese erinnern. Saftig und fruchtig am Gaumen, reifer gelber Pfirsich und etwas Estragon. Kompakt und mit frischer Säure, die ihm Zug gibt. Wunderbare Buttermandelnote im Abgang. Fein zu einem Dessert mit Salzkaramell.

#### Perla del Garda

#### Garda DOC Millesimato Extra Brut 2008 2021 bis 2023

Dieser Millesimato wird nur in Magnumflaschen abgefüllt und reift für fünf Jahre auf der Hefe. Sehr intensiv mit feinen Honignoten in der Nase, etwas Nussschale und Sandelholz. Auf der Zunge mit floralen Noten präsent, etwas Trockenblüten, getrocknete Früchte und wiederum Nussschalen. Hat Biss und harmonische Bitternoten. Feiner Essensbegleiter.

#### Perla del Garda

## **Garda DOC Vino Spumante Brut** 2021 bis 2023

Feine Würznoten in der Nase, etwas Nussschale und Astholz. Charmant und elegant am Gaumen. Entwickelt feine Würznoten, etwas Piment, dezent gelbe Frucht. Sehr elegant. Vielschichtig, sehr klar und packend.

#### Perla del Garda

#### Garda DOC Spumante Metodo Classico Cuvée

#### 2021 bis 2023

Feinwürzige Nase, etwas Haselnuss, dezente Röstnoten und Akazie. Sehr ausgewogen. Frisch am Gaumen mit etwas Salzzitrone und fruchtiger Babybanane. Hervorragender Essensbegleiter mit langem Abgang.

#### Seiterre

## **Garda DOC Spumante Brut** 2021 bis 2023

Erinnert an salzige Wiesen, Kräuternoten. Exotische Frucht wie grüne Papaya, aber auch grüner Apfel. Sehr mineralisch und mit Zug. Komplex und mit saftiger Perlage. Mittellang im Abgang.



#### **Cantina di Soave**

## **Garda DOC Spumante Brut Maximilian I.** 2021 bis 2022

Aus lokalen Rebsorten gekeltert, in der Nase zeigen sich eine gelbe Fruchtnote, etwas Grasschnitt und feine Würze. Am Gaumen mit sehr cremiger Perlage, würzig, reife gelbe Frucht und etwas Grasschnitt. Mittellang im Abgang.

#### La Torre - Attilio Pasini

#### Garda DOC Spumante Extra Brut Fibonacci

#### 2021 bis 2023

Intensive, gelbe Apfelfrucht in der Nase, etwas Astholz und Kräuterwürze. Am Gaumen kompakt und dicht verwoben. Noten von gelbem Apfel, animierende Bitternoten und Würze. Langer, feinwürziger Abgang. Fein zu Kalbsgerichten.

#### Valdo

#### **Garda DOC Brut**

#### 2021 bis 2022

Sehr dezent mit filigranen Blütennoten, auch etwas Grasnoten. Frisch, saftig und animierend am Gaumen. Gelbe Fruchtnoten, voller Körper. Begleitet pikante und leicht scharfe Speisen wunderbar.

#### Cantina Bulgarini

#### Garda DOC Brut Rosé Perlage 2021 his 2023

Fein verwoben, in der Nase mit roten Früchten und einem Hauch Blütenduft. Cremig am Gaumen mit Rosennoten, roter Beerenfrucht. Hat Charme und Zug mit knackiger Säure. Sehr harmonisch und lang im Abgang.

#### Cantina Colli Morenici

## **Garda DOC Rosé Spumante Brut** 2021 bis 2023

Ein ganz zarter Lachston im Glas. In der Nase mit feinen roten Früchten, auch etwas weisser Pfirsich. Cremige Perlage, sehr fein ziseliert und mit roten Früchten. Saftig und zupackend. Feine Bittermandelnoten im Abgang.

#### Pratello

#### Garda DOC Rosé Brut Pink 2021 bis 2023

Lachsfarben im Glas. Betörende Nase: Rosenduft, exotische Frucht, etwas Gräser. Im Mund mit Noten von Maracuja, Limette, roten Früchten. Sehr charaktervoll. Feines Säure-Frucht-Spiel. Animierend und mit spannendem Finale aus feinen Bitternoten.

#### **BIANCO**

#### Diego Baroldi

#### Garda DOC Chardonnay Disidoro 2019 2021 bis 2024

Fast cremig in der Nase, intensiv und dicht verwoben. Schmelz und gelbe Früchte kombiniert mit karger Holzwürze. Spannende Harmonie, wirkt noch jung und etwas kantig. Herbe Bitternoten im Abgang.

#### Azienda Agricola Bertoldi Garda DOC Pinot Grigio 2019

#### 2021 bis 2022

Dezent golden im Glas, sehr frisch und mit angenehmer Würze in der Nase. Reife Mirabelle, Agrumen und kandierte Zitrusfrucht. Am Gaumen mit Heublumen und etwas Astschnitt, Limettenabrieb und gelbe Steinfrucht. Hat Zug und Charakter mit knackiger Säure.

#### Azienda Agricola Bertoldi

#### Garda DOC Pinot Grigio 2020 2021 bis 2023

Reifer, etwas staubiger Apfel. Auch etwas reife Melone und grüne Kräuter. Am Gaumen mit einer beeindruckenden feinen Bitternote in charmanter Kombination mit der reifen Apfelnote, ein Hauch Weihrauch. Sehr stimmig.

#### Cantina di Castelnuovo del Garda Garda DOC Chardonnay Ca'Vegar 2020 2021 bis 2023

Eher karg, in der Nase mit Grasnoten, etwas Astholz, grüner Apfel und etwas Melone. Am Gaumen sehr klar und rein, feine zitrische Noten, schön eingebundene Säure. Schlank und charmant mit mineralischen Noten. Auch solo ein Genuss.

#### Cantina del Garda

#### Garda DOC Pinot Grigio 2020 2021 bis 2023

Kompakt und intensiv in der Nase. Gelbe Frucht, etwas grüne Peperoni und mineralische Noten am Gaumen. Knackige Säure, die gut eingebunden ist und dem Wein eine gewisse Straffheit verleiht.

## Cantina di Castelnuovo del Garda Garda DOC Pinot Grigio Ca'Vegar 20

## **Garda DOC Pinot Grigio Ca'Vegar 2020** 2021 bis 2022

Gehaltvolles Blütenbouquet mit ein wenig Astschnitt. Am Gaumen leicht, mit Zitrusfrüchten, etwas grüner Peperoni und mineralischen Anklängen, etwas kreidig. Im mittleren Abgang treten zarte Blütennoten hervor.





#### Villa Cordevigo

#### Garda DOC Chardonnay 2019 2021 bis 2023

Zunächst verhalten, dann mit stahliger Frucht und etwas Würze. Öffnet sich am Gaumen mit feiner, eleganter Chardonnayfrucht. Grün und grasig, mit feiner gelber Frucht. Braucht etwas Luft im Glas

#### **Corte Quaiara**

## **Garda DOC Pinot Grigio Amphora 2019** 2021 bis 2023

Erstaunt im Glas, denn dieser Pinot Grigio wurde in der Amphore ausgebaut. Zart roséfarben, mit feinem Duft nach Rosen- und Apfelblüten, etwas Apfelschnitz. Frisch und saftig am Gaumen, vielschichtiger Körper, etwas Lindenblüte und ganz viel Frucht. Hat Zug und Charakter.

#### Costadoro

## **Garda DOC Cortese 2019** 2021 bis 2024

Der reinsortige Cortese betört mit Blüten und Kräuterwürze. Charmant am Gaumen, mit saftiger Melone und mediterranen Kräutern. Gehaltvoll und fein verwoben, sehr ausbalanciert und vielschichtig. Animierend und mit langem Abgang.

#### Costadoro

#### Garda DOC Garganega 2020 2021 bis 2023

Dieser Garganega zeigt Holz- und Kräuterwürze in der Nase, etwas Zitronenzeste. Am Gaumen sehr frisch und packend, Säure und Fruchtnoten gut eingebunden. Kompakt gebaut. Solide und zupackend. Verlässlich.

#### Cantina di Custoza

#### Garda DOC Pinot Grigio Val dei Molini 2020

#### 2021 bis 2023

Dezente Limettenfrucht mit einem Anklang an Honig in der Nase. Am Gaumen sehr frisch und dezent salzige Noten. Wiederum Limettenfrucht, mineralische Noten und etwas kreidig. Gut strukturiert, mit animierendem Abgang.

#### **Cantina Gozzi**

## **Garda DOC Chardonnay Colombara 2018** 2021 bis 2025

Fast golden im Glas zeigt der Chardonnay etwas seine Reife. Frischer Apfel, etwas Haselnuss und grünes Holz. Wirkt sehr jung und hat Potenzial. Komplex am Gaumen, grüner Apfel, etwas weisse Blüten und Kräuter. Kann noch zur Vollendung reifen.

#### **Cantina Gozzi**

#### Garda DOC Chardonnay 2020 2021 bis 2023

Grasige, saftige Noten, etwas Zitrusfrucht und ein Hauch Holz. Auch am Gaumen sehr frisch, saftig und mineralisch geprägt. Macht munter und hat Zug. Feine Bitternoten im Abgang.

#### Azienda Agricola Marchesini Marcello Garda DOC Pinot Grigio 2020 2021 bis 2023

Getrockneter Apfelschnitz mit feiner Sandelholznote. Frische Apfelnoten mit etwas Zitronenzeste, sehr klar und rein. Kompakter Körper mit etwas Würze. Feine Apfelnoten im langen Abgang.

#### Cantina Marsadri

#### Garda DOC Pinot Grigio Brolo 2020 2021 bis 2022

Frisch und mineralisch, Zitrusnoten. Klar und rein. Gaumen ebenso frisch mit frischem Apfel, etwas Würze. Ausgewogen und harmonisch. Fein zum Apero.

#### Cantina di Monteforte

#### Garda DOC Pinot Grigio Clivus 2020 2021

Frisch in der Nase, etwas getrockneter Salbei, Agrumen und gelbe Pflaume. Würzig am Gaumen, wiederum gelbe Pflaume, etwas Honigmelone, florale Noten. Zart und schlank. Fein ausbalancierte Bitternoten. Wunderbar zu Risotto oder Vitello Tonnato

#### Pratello

## **Garda DOC Riesling Annata 2019** 2021 bis 2025

Frische kräuterwürzige und mineralische Nase, etwas grüner Apfel. Kühl und erfrischend am Gaumen, sehr harmonisch. Feine Kräuterwürze und mineralische Noten. Belebend und mit Tiefgang im Abgang. Sehr gelungen.

#### Prendina

#### Garda DOC Pinot Grigio 2020 2021 bis 2023

In der Nase mit Blütenduft und etwas Holzwürze gehaltvoll. Am Gaumen frisch, vollmundig und mit reifem gelben Pfirsich. Die knackige Säure ausbalanciert, wunderbare Fruchtsüsse. Guter Spannungsbogen bis in den Abgang.







#### Ricchi

#### Garda DOC Chardonnay Meridiano 2019 2021

Komplex und vielschichtig in der Nase, reife Mango, etwas Vanille. Eine exotische Fruchtbombe im positiven Sinn am Gaumen, mit Struktur, Säure gut ausbalanciert, auch der etwas höhere Alkohol gut eingebunden. Gehaltvoll, sehr langer Abgang.

#### Seiterre

#### Garda DOC Pinot Grigio II Crociato 2020 2021 bis 2023

Zarte orange Reflexe im Glas, duftig, mit einem Hauch Orangenzeste. Frisch und saftig. Auch am Gaumen mit Orangennoten, etwas Kräuterwürze. Spannend und komplex. Voller Körper. Wunderbar zu einem Tuna-Steak vom Grill.

#### **Cantina di Soave**

#### Garda DOC Pinot Grigio Rocca Sveva 2020

#### 2021 bis 2023

Kühl und klar mit dezenten Blütennoten. Frisch und kühl am Gaumen mit schlanker, frischer Frucht und feinen mineralischen Noten. Feinfruchtig, mit einem Hauch Bittermandel im Abgang. Animierend und mit Trinkfluss. Perfekt zum Apero.

#### La Torre - Attilio Pasini Garda DOC Riesling 2018 2021 bis 2022

Die Cuvèe aus Riesling Renano und Incrocio Monzoni beeindruckt mit viel saftiger Frucht. Intensiv und verwoben in der Nase, dezente Reifenoten, exotische Frucht und ein Hauch Nussnoten. Charmant am Gaumen, vollmundig und dennoch frisch im mittleren Abgang.

#### Cantina Colli Morenici

#### Garda DOC Pinot Grigio Cantina Colli Morenici 2020

#### 2021 bis 2023

Dezente Kräuterwürze und gelbe Melone treten in der zurückhaltenden Nase zutage. Fast cremig, mit gelber Frucht am Gaumen, etwas grasige Noten und frische Säure. Fein zu kräftigen Antipasti wie mariniertem Fisch.

#### Villabella

#### Garda DOC Pinot Grigio 2020 2021 bis 2023

Elegante, frische Nase mit mediterranen Kräutern und zarter Frucht. Frisch und mit mineralischen Noten am Gaumen, fast kreidig. Hat Zug und ist ein guter Essensbegleiter auch zu cremigen Gerichten. Feine herbe Zitrusnoten im Abgang, die sehr animierend sind.

#### Zenato

## **Garda DOC Chardonnay S. Cristina 2020** 2021 bis 2035

Sehr erfrischend in der Nase mit frischen Kräuter- und Blütennoten, etwas Pfirsich, auch exotische Früchte und Limette. Am Gaumen knackig und frisch mit Limette, auch mineralische Noten. Langer Abgang, der ein grosses Potential verheisst

#### **ROSSO**

#### Diego Baroldi

#### Garda DOC Cabernet Merlot Bosco di Cervo 2018

#### 2021 bis 2023

Etwas Bittermandel, rote Pflaume und Brombeere. Feine Fruchtsüsse am Gaumen, etwas Nusswürze. Ausgewogen und mit erfrischender Bitternote im Abgang.

#### **Cantina Bulgarini**

#### Garda DOC Cabernet Sauvignon 2019 2021 bis 2024

Frisch aufgebrochener Waldboden, etwas Pilznoten und Moos, rote Früchte und Leder. Schlanke rote Frucht am Gaumen, kühl und dezent mineralisch. Herbe, animierende Bitternoten im langen Abgang.

#### Cantina Bulgarini Garda DOC Merlot 2019

#### 2021 bis 2024

Kräuterwürze und rote Früchte im Auftakt. Klar und strukturiert. Kernige Kirschfrucht am Gaumen und etwas Garriquekräuter. Mineralische Noten. Feiner Säurenerv. Elegante Bittermandel im Abgang.

#### Cantina di Custoza

#### Garda DOC Corvina Val dei Molini 2018 2021 bis 2026

Feinwürziger Corvina, reife schwarze Kirschfrucht. Am Gaumen samtig und doch kräftig, feine Würz- und Tanninnoten, dunkle Früchte, auch Cassis und ein wenig Nadelgehölz. Voller Charakter und Struktur. Straffer Körper und doch eigenwillig charmant.

#### Cantina di Custoza

#### Garda DOC Cabernet Sauvignon 2018 2021 bis 2023

Warme Holzwürze, etwas Rote Johannisbeeren und Ziegelstaub. Frisch und klar am Gaumen, sehr schlank und mit dezenter roter Waldfrucht. Offenbart sein Potenzial beim zweiten Schluck.



#### Cantina Gozzi

#### Garda DOC Merlot 2019 2021 bis 2025

Rote Frucht mit einem Hauch kühlender Minze. Fruchtbetont am Gaumen, sehr straight, etwas kantige Tanninstruktur. Säure gut eingebunden und mit gutem Spannungsbogen.

#### Az. Arg. Oselara

#### Garda DOC Marzemino 2018 2021 bis 2025

Der reinsortige Marzemino betört mit rotschwarzen Früchten, Holz- und Kräuterwürze. Kirschfrucht am Gaumen, sehr feinfruchtig und saftig, feine Tanninstruktur. Sehr animierend. Auch leicht gekühlt ein frischer Sommergenuss.

#### Perla del Garda

#### Garda DOP Merlot Filo Rosso 2013 2021 bis 2023

Dunkles Ziegelrot. In der Nase mit altem Leder, etwas Tabak und eleganter Würze. Am Gaumen mit feinen Reifenoten, eleganter Herbe und etwas Jod. Sehr animierend und immer noch jugendlich.

#### **Pratello**

#### Garda DOC Nero per Sempre 2018 2021 bis 2026

Dunkle, fast mystische Kirschfrucht mit einem Hauch Mandel und dunkler Schokolade, sehr komplex und tiefgründig. Samtig am Gaumen, intensiv und vollmundig. Dunkle Kirsche, etwas Minze und kompakte Tanninstruktur. Alkohol auf eingebunden.

#### Pratello

## Garda DOC Rebo No Sulphite Added 2020

#### 2022 bis 2025

Aus der autochthonen Rebsorte Rebo gekeltert und ohne Zusatz von Schwefel abgefüllt. Kompakt und vielschichtig. Etwas ungestüm, Bittermandel und dunkle Pflaumenfrucht am Gaumen. Komplex, stattlicher Körper. Sollte noch etwas in der Flasche reifen.

#### Prendina

#### Garda DOC Merlot Faial 2018 2021 bis 2025

Intensive Frucht, etwas Nougat und Schokolade, sehr frisch und saftig am Gaumen. Rote Frucht, etwas Kirschkompott. Sehr gehaltvoll und kompakt. Tannin und vor allem der hohe Alkoholgehalt sehr schön eingebunden. Ein Wein für den gehaltvollen Festtagsbraten!

#### Ricchi

#### Garda DOC Cabernet Ribo 2018 2021 bis 2026

Zunächst etwas verschlossen, mit Luft öffnet sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Franc zusehends. Etwas Brombeere und mediterrane Kräuter. Auch Gaumen mit schwarzer Kirsche, feiner Tanninstruktur und harmonisch eingebetteter Säure. Gehaltvoller, langer Abgang mit Bittermandelfinale.

#### Ricch

#### Garda DOC Merlot Carpino 2016 2021 bis 2023

Feine ziegelrote Reflexe im Glas. In der Nase mit animalischen Noten, Waldboden und frisches Sägemehl. Am Gaumen mit saftiger Fruchtsüsse, etwas herber Kräuterwürze. Alkohol gut eingebunden. Sehr kräftig und kompakt. Perfekter Speisenbegleiter zu kräftigen Gerichten mit einem Hauch Schärfe.

#### Seiterre

## Garda DOC Cabernet Franc Unnico 2019 2021 bis 2024

Feine Pflaumenfrucht, Schwarzkirsche mit einem Anklang an dunkle Schokolade und getrocknete Gewürze. Im Mund mit kühler, dunkler Frucht und etwas Vanille. Fein abgestimmte Tannine, feine Holzwürze. Stimmig bis ins Finale.

#### Seiterre

#### Garda DOC Merlot Lo Spaldo Rosso 2018 2021 bis 2025

Im Auftakt mit intensiver Kirschfrucht. Etwas Bitterschokolade und einem Hauch Minze. Samtig am Gaumen, satte Kirschfrucht und etwas Cassis. Gehaltvoll und komplex. Satte Tanninstruktur. Angenehmer Trinkfluss. Bittermandel im Abgang.

#### Seiterre

## Garda DOC Cabernet Sauvignon Moraro 2018

#### 2021 bis 2024

Reinsortiger Cabernet Sauvignon. Dunkle Pflaume, ein Hauch Mandeln und Vanille. Sehr tiefgründig und fruchtbetont. Mandelnoten gepaart mit saftiger Frucht am Gaumen, sehr kirschbetont. Gelungene Tanninstruktur.

#### Zenato

#### Garda DOC Cabernet Sauvignon 2018 2021 bis 2029

Beeindruckende rote Beerenfrucht, sehr dicht und vielschichtig mit einem nur dezenten Hauch von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen frisch mit feinen eleganten Tanninen. Hat Zug und Kraft. Endet in einem kraftvollen, langen Abgang.

Fotos: VINUI

## GENUSS IM GLAS UND AUF DEM TELLER

Nichts transportiert das Lebensgefühl der Region so gut, wie ein Glas Garda DOC in Verbindung mit der vielfältigen Kulinarik der Region, sei es Seefisch, Tortellini aus Valeggio sul Mincio oder auch ein feiner Käse. Im «Ristorante Oseleta» in der Villa Cordevigo in Cavaion kombiniert Sternekoch Marco Marra herausragende regionale Zutaten zu ausserordentlichen Garda-DOC-Weinen.

#### Carpaccio von der Regenbogenforelle mit Crème fraîche, Guacamole und Yuzu





#### Villabella Garda DOC Pinot Grigio 2020

Das zarte Aroma der Regenbogenforelle in Verbindung mit den cremigen Noten der Crème fraîche und der Guacamole harmoniert wunderbar mit der Frische des Pinot Grigio. Die dezente Zitrusnote der Yuzu greift den feinherben Akzent im Abgang auf.



#### Prendina Garda DOC Pinot Grigio 2020

Die intensiven Fruchtnoten geben dem Gericht eine wunderbare Basis zur Entfaltung. Das Süsse-Säure-Spiel intensiviert den Genuss bis zum allerletzten Bissen.

#### Tortello mit Spargel, Crema aus Monte Veronese und einer Amarone-Reduktion





#### Zenato Garda DOC Chardonnay S. Cristina 2020

Der mineralische und knackige Chardonnay setzt einen wunderbaren Konterpunkt zur Crema aus Monte Veronese, einem lokalen Käse, und der kräftigen Reduktion. Die frischen Kräuternoten runden das Gericht vortrefflich ab.



#### Cantina Gozzi Garda DOC Chardonnay Colombara 2018

Dieser fast goldene Chardonnay begleitet und intensiviert das Gericht mit einer feinen Apfel- und dezenten Nussnote. Eine wunderbare Verbindung des frühlingshaften Spargels mit der Komplexität der ersten Reifenoten.



#### Pratello Garda DOC Riesling Annata 2019

Wunderbare Ergänzung der Tortello mit kräuterwürziger und mineralischer Nase. Kühl und erfrischend am Gaumen, ein hervorragender Gegenpol zu den Teigwaren mit der Monte Veronese Crema. Belebend und mit Tiefgang im Abgang.

