

  
- alle Kategorien -  

## Colli Berici – das verborgene Qualitätsweinbaugebiet im Veneto

quasi der „Kaiserstuhl der Poebene“ - ein echter Geheimtipp

Von Dieter Simon · 05 November 2019 · 236

Kommentare (0)



Colli Berici – das verborgene Qualitätsweinbaugebiet im Veneto, quasi der „Kaiserstuhl der Poebene“



Historische Karte der Colli Berici, oben Vicenza, links am

Rand die nette Kleinstadt Lonigo, Hauptort der Colli Berici, rundum Poebene. Ich nenne sie den „Kaiserstuhl der Poebene“, die Colli Berici oder übersetzt Berici Hügel, die sich vulkanischen Ursprungs in Venetien südlich von Vicenza aus der rundum topfebenen Poebene erheben. Dass die lieblichen Hügel mit guten Terroirs ein Idyll für Weinbau bilden, versteht sich von selbst, zumal sie prinzipiell über den Nebeln und Bodenfrösten der Ebene liegen. Bei meiner Reise dorthin konnte ich viele erstklassige Weine probieren, und so hat es die Region verdient, mehr Beachtung zu finden, ja kann als Geheimtipp gelten.

Die Rebfläche beträgt um 2.000 Hektar. Rund 25 größere selbstmarktende Weingüter stehen für gute Qualitäten und bilden die Grundlage, dass die Region mit Recht weiter bekannt wird. Der größere Teil wird genossenschaftlich erfasst. Hier nun der Bericht über den Besuch bei einigen dieser Erzeuger und die Vorstellung von Weinen, die mir besonders gut gefallen haben.

## Zunächst zur DOC und den Sorten

Festgeschrieben für bestimmte Rebsorten dürfen die Weine seit 1973 die Qualitätsherkunftsangabe Colli Berici DOC tragen. DOC steht bekanntlich für Denominazione di origine controllata, zu Deutsch kontrollierte Ursprungsbezeichnung, was unseren Qualitätsweinen und dem französischen AOC-System entspricht. An roten Sorten sind für Colli Berici DOC-Weine zugelassen: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot nero und Tai Rosso; an weißen Garganega, Sauvignon Blanc, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco und Tai. Merlot und Cabernet Sauvignon stehen im Vordergrund gefolgt von Tai Rosso, zu dem als autochthone Sorte weiter unten noch mehr zu sagen ist.

(...)

## Giannitessari Società Agricola



Giannitessari Società Agricola, Gianni Tessari mit Tochter Valeria



Giannitessari Società Agricola,

Sektrüttelpult

2013 hat sich Gianni Tessari, der als Kellermeister bereits mehrere Wein-Auszeichnungen errungen hatte, mit Giannitessari selbständig gemacht. Ansehnliche 50 Hektar werden bewirtschaftet in den DOC Lagen Soave, Monti Lessini und Colli Berici. Die Kellerei und der Firmensitz befinden sich in Roncà. Tessari leitet das Gut zusammen mit seiner Ehefrau Anna Maria sowie den beiden Töchtern Valeria und Alice und erzielt bereits einen ansehnlichen Export.



**"Sehr schön"** war der **Sekt 2010 „60 Mesi“ extra brut Lessini Durello Reserva DOC** mit 12% Alkohol, 60 Monate auf der Hefe gereift. Lessini Durello ist die Bezeichnung für Sekt aus dem Lessini Gebiet und als DOC anerkannt: Frischer Duft, fast wie Riesling, mit Noten von Pfirsichkompott, Zitronensaft; auch auf der Zunge viel Frische unterlegt von kräftigen leicht floralen Noten wie Paprika und zugleich schön trocken (4 g/l Restzucker); festes Finish mit nochmals floralen Noten.

Gut gefallen hat auch der **2016 „DUE“ Veneto Rosso IGT** mit 13%: Tiefer Duft nach Kirschen, Schattenmorellenkompott, Milkschokolade und einem Hauch Toast; fülliger mundauskleidender Körper dezent fruchtig unterlegt mit Anklängen an Mango und getrocknete Aprikosen; schön präsen- te, reife Tannine im Finish – mit 6 g/l Restzucker angenehm trocken.

**„Sehr gut“** habe ich notiert bei dem **2015 „PIAN ALTO“ Colli Berici DOC Rosso**, 14%: In der Nase Cassis, Preiselbeeren, Toast, Holzkohle; sehr fülliger mundfüllender Körper leicht kräuterig unterlegt mit einem Hauch Rosmarin; herrlich abgestimmtes Finish mit in Rotweinfülle eingepackten Tanninen. Der Wein ist auf einem Hochplateau gewachsen und aus Cabernet Sauvignon, Merlot; Cabernet Franc und Carmere gekeltert, was nicht auf dem Etikett steht, was mir aber Tochter Valeria verraten hat.

(...)