

## *Amarone DOC Monte Lodoletta 2002*

Explodierende Gewürzwelt, dazu frische Minze, komplexe, reiche Fruchtaromen, unendlich lang

Dal Forno, Venetien  
Corvina, Rondinella und Molinara, rot  
24 Monate Barrique

Trinktemperatur: 17 - 20 C  
Ein Wein zum Meditieren

AIS: 5/5 Trauben  
Robert Parker: 94/100 Punkten

0.75 l  
Bestellnummer 21102



## *Romano DAL FORNO - Illasi*

Etwas außerhalb des eher unscheinbaren Örtchens Illasi, östlich von Verona gelegen, hat Romano Dal Forno mitten ins freie Feld einen Palazzo gestellt, der eine ständige Baustelle ist. Die Hoffnung, daß dieses Château Amarone je fertig wird, ist gering. (Romano dal Forno würde das nicht zugeben.) Dem an sich schon riesigen Gebäude werden ganze Flügel neu zugefügt, mit Gewölbekellern in 15 Metern Tiefe, Lagerräumen, feinsten Steinfußböden, gläsernen Aufzugsanlagen und riesigen Trockenräumen in den oberen Etagen. Hier zeigt uns Romano völlig neuartige, kolossal wirkende Trocken- und Belüftungsanlagen aus Edelstahl. Sie sind von ihm selbst erdacht und speziell für diese Schatzkammer des Amarone von Hand gefertigt. Die Riesenventilatoren sind an Schienen an der Decke aufgehängt und wandern bei Bedarf computer- oder menschengesteuert durch die Reihen von Traubenkisten, in denen das wertvolle Rebgut, Traube für Traube sorgfältig eingelegt, noch vor der Gärung die langsame Metamorphose zum süßen Konzentrat erfährt. Ob Temperatur, Belüftung oder Luftfeuchtigkeit, nichts will Romano dal Forno dem Zufall überlassen. Die gehaltvollen Weine, man möchte fast sagen Elixiere, die er dann in seinen Fässern hält - Valpolicella, Amarone, Recioto und Nettare - benötigen dieses großzügige Ambiente, um sich über Jahre hin zu entwickeln. Es geht nicht um mehr, sondern um besser! Daß Romano dazu so viel mehr Platz braucht, liegt auch daran, daß er seinen Valpolicella längst wie einen Amarone ausbaut und lagert. Der Drang zur Perfektion verlangt nach der Möglichkeit, einzelne Jahrgänge unabhängig von räumlichen Einschränkungen bis zum goldrichtigen Moment der Abfüllung zu lagern. Romano dal Forno ist kein Mann der großen Show und von PR, er verläßt sein Reich eher selten. Dennoch ist er dabei ständig unterwegs, auf der Suche. Der Philosoph, als solcher entpuppt er sich, wenn er sich im Gespräch öffnet, kennt die ganz großen Weine dieser Welt genau. Sein Ziel aus dem Amarone einen eben solchen zu machen, hat er längst erreicht. Er würde sagen: noch nicht erreicht. Denn die wirklich Ruhelosen und Kreativen wie Romano, die einer Vision folgen, sind nie am Ziel. Für sie ist das Leben kein Fluß, sondern eine ständige Baustelle.