



# Veltliner Zugpferde

Das Veltlin ist eines der arbeits-intensivsten und nach wie vor unterschätztesten Rebbaugebiete Italiens. Wir haben uns dem Sfurzat, also dem ganzen Stolz der Veltliner, verschrieben.

Text und Degustationsleitung: Hans Georg Babits | Fotos: Dominique Schütz

Zum Sforzato di Valtellina, der seit 2003 eine DOCG-Auszeichnung inne hat, gibt es einiges festzuhalten; wir fassen uns kurz. Zum Beispiel muss er gänzlich aus Nebbiolo-Trauben, die aus den Anbaugebieten Valtellina Superiore oder Rosso di Valtellina stammen, erzeugt werden. Die Trauben, die man im Veltlin Chiavennasca nennt, müssen mindestens bis zum 10. Dezember getrocknet werden. Danach beträgt die maximale Mostausbeute 50 Prozent, und auch die Mindestlagerung ist geregelt. Ab dem 1. April des auf die Lese folgenden Jahres beträgt sie 20 Monate, davon 12 Monate im Holzfass. Der Mindestalkoholgehalt liegt bei 14 Vol.-%. Soweit die Fakten.

Ja, der Sfurzat ist für uns der «bessere» Amarone, denn die Weine sind trotz ihres

hohen Alkoholgehalts nicht brandig. Dank des hohen Tanningehalts und der hohen Säure verfügen sie über Rückgrat und eine Frische, die sie deutlich von einem durchschnittlichen Amarone abheben. Wir haben 20 Weine im Preissegment von 25 bis knapp 70 Franken degustiert und auch die Jahrgänge könnten unterschiedlicher nicht sein. Ein guter Überblick also, der mit durchschnittlich 15.94 Punkten bewertet wurde, aus unserer Sicht ein absolut verdienter Spitzenwert. Der Sfurzat 5 Stelle von Nino Negri, Jahrgang 2002, hat uns das Reifepotential vor Augen geführt und der Sforzato 2010 von Zanolari hat für den Trinkspass gesorgt, den diese Weine schon in jungen Jahren bereiten können. Was will man mehr? Darauf haben wir keine Antwort gefunden.

BEWERTUNGSSKALA	
19–20	HERVORRAGEND
17–18	SEHR GUT
15–16	GUT
13–14	ZUFRIEDENSTELLEND

#### DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker) und Joachim Günther (Weinakademiker, académie du vin).

Degustiert wird nach der WSET®-Methode des systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (Schott Zwiesel). Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig. Die Reihenfolge ist daher willkürlich.



**SIEGER**

**1** 2009 San Domenico  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Casa Vinicola Triacca  
**18 PUNKTE | CHF 25.00**

Klares, mittelintensives Rubinrot mit orange gefärbtem Rand. Sauber ausgeprägtes Bouquet mit intensiven Noten von Vanille, Zimt, Schokolade, Rosinennoten, Aromen roter Beeren und Aromen, die an getrocknete Rosen und Stroh erinnern. Trocken, hohe, dem Wein Rasse verleihende Säure, mittelkräftige, gut eingebundene Tannine. Süßes Extrakt, hoher Alkoholgehalt. Alle Komponenten sehr harmonisch und perfekt eingebunden. Am Gaumen sehr fruchtig, ausgestattet mit deutlichen Holznoten. Sehr charmant. triacca.ch

**LIEBLINGSWEIN DER JURY**

**2** 2002 Sforsat 5 Stelle  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.,  
Nino Negri  
**17.5 PUNKTE | CHF 69.90**

Klares, tiefes Granatrot, gereiftes, sauberes und komplexes Bouquet mit Aromen von getrockneten Trauben, Birnen, Zwetschgen, Walnüssen, Lebkuchengewürzen, Pfeffer und getrockneten Blumen. Verführerisch und animierend. Trocken mit hoher, präsenter Säure. Weiche, gereifte Tannine, deutlich spürbarer, wärmender Alkohol. Komplex, vielschichtig, lang und angenehm, jetzt ein Trinkgenuss, in 12 Jahren garantiert ein Trinkspass. Perfekt gereift, grossartig! manor.ch

**BESTE PREIS-LEISTUNG**

**3** 2010 Sforzato di Valtellina  
D.O.C.G.  
Zanolari Chur  
**17.5 PUNKTE | CHF 25.00**

Klares, tiefes Rubinrot. Sauber, ausgeprägt und Wärme zeigende Nase mit deutlichen Noten vom Ausbau im Barrique. Edelholznoten, Vanille, Espresso, geröstete Nüsse, aber auch Aromen von Pfeffer, Rosinenschokolade, Erdbeercrème, Himbeeren und verführerischem Duft von Rosen. Erstaunlich verführerisch mit viel Säure, hohem, weichem Tannin reifer Trauben, gut eingebundenem Alkohol und vollem Körper. Modern vinifiziert, perfekte Harmonie, hat noch Potential und könnte sich sehr gut entwickeln. zanolari.ch

**WEITERE WEINE**

**4** 2010 San Domenico  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Casa Vinicola Triacca  
**17 PUNKTE | CHF 25.00**

Verführerisches Bouquet, voller, geschmeidiger Auftritt im Gaumen. Sehr schöner, eleganter, gefälliger Sforzato! triacca.ch

**5** 2010 Albareda  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Mamete Prevostini  
**17 PUNKTE | CHF 46.00**

Blumiges und kräuterwürziges Bouquet, extraktreich und pikant. Würzig am Gaumen, sehr lang anhaltend. Perfekt zu Schmorbraten oder anderen kräftigen Speisen. zanolari.ch

**6** 2010 Sforsat 5 Stelle  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Nino Negri

**17 PUNKTE | CHF 52.00**  
Blumiges, mit kräftigen Holzaromen ausgestattet Bouquet. Säure- und tanninreich am Gaumen, sehr lang anhaltend, komplex und voll. Viel Potential. zanolari.ch

**7** 2008 Canua  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Conti Sertoli Salis

**16.5 PUNKTE | CHF 38.00**  
Fruchtiges Bouquet, bitter würzig am Gaumen, lang anhaltend, hervorragender Speisenbegleiter. zanolari.ch

**8** 2010 Sforzato dell'Orco  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Rivetti & Lauro

**16.5 PUNKTE | CHF 41.50**  
Schulbeispiel für die Aromatik eines Sforzato. Die Nebbiolo-Trauben erscheinen förmlich vor dem geistigen Auge. Kompliment! zanolari.ch

**9** 2007 Le Strie  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Azienda Agricola Le Strie

**16 PUNKTE | CHF 32.00**  
Mit hohem Extraktgehalt, zarte Bitterkeit, Alkohol markierend, etwas hart und trocknend am Gaumen. zanolari.ch

**10** 2011 «silveredition»  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Plazza Vini

**16 PUNKTE | CHF 45.00**  
Sehr kräftig, weich und modern, zeigt die Typizität von Nebbiolo. plazza.ch

**11** 2011 Sforsat  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Casa Vinicola Aldo Rainoldi

**16 PUNKTE | CHF 42.00**  
Unbedingt dekantieren. Sehr lebendige Säure und präzise Tannine, kräftiger stark extrahierter Wein. Ein toller Begleiter zu Wildgerichten! riegger.ch

**12** 2011 Corte di Cama  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Mamete Prevostini

**15.5 PUNKTE | CHF 37.00**  
Eine Trinkfreude, noch jugendlich, hat Potential. zanolari.ch

**13** 2007 Marcel Zanolari  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Fattoria San Siro di Marcel Zanolari

**15 PUNKTE | CHF 26.00**  
Sehr frischer, floraler und pfeffriger Sforzato. la-torre.ch

**14** 2010 Fruttaio Ca'Rizzieri  
Rizzieri, Sforsat di Valtellina  
D.O.C.G., Casa Vinicola Aldo Rainoldi

**15 PUNKTE | CHF 55.00**  
Betontes Bouquet mit Noten von Rumfrüchten, belegender Gaumen und würziges Finale. danimatterweine.ch

**15** 2009 Sforsat  
Sforzato di Valtellina D.O.C.G.  
Nino Negri

**14 PUNKTE | CHF 34.00**  
Sehr aromatisch und alkoholstark, mit vollem Körper und mit an dunkle Schokolade erinnernden Holznoten. zanolari.ch