

■ ■ Chiaretto vom Gardasee

Dolce Vita im Glas

Die Moränenhügel im Süden des Gardasees sind die Heimat eines der eigenständigsten Roséweine Italiens: des Chiaretto. «Il vino di una notte» (der Wein einer Nacht) wird er auch gerne genannt, weil der Most aus roten Trauben nur eine Nacht lang auf den Schalen verbleibt. Aber egal, ob es ein Bardolino-Chiaretto vom Südostufer des Sees ist oder ein Valtènesi-Chiaretto vom Südwestufer: Dieser Rosé sorgt für Dolce Vita im Glas – gerade richtig für unbeschwerten Genuss während der Sommermonate. **Text und Degustation: Christian Eder**

Ein Chiaretto ist immer ein Jahrgangswein und sollte im Jahr nach der Lese oder spätestens zwei Jahre danach ausgetrunken sein: Sein Erfolg basiert auf der Frische, den feinen Nuancen, der Knackigkeit. Dafür sorgen die gut durchmischten Moränenhügel, die von den Eiszeitgletschern hinterlassen wurden, und das Klima, geprägt von kühlen alpinen Winden aus dem Norden und mediterraner Wärme aus dem Süden. Die Produktionsweise des Chiaretto, ab dem 16. Jahrhundert unter den Winzern am See verbreitet, wurde offiziell erstmals 1896 in Moniga del Garda klassifiziert.

Ein Chiaretto ist meist eine Traubencuvée: Er wird entweder aus der autochthonen Rebsorte Groppello mit etwas Marzemino, Sangiovese und Barbera im Valtènesi im Südwesten oder aus Corvina, Molinara und Rondinella im Anbaugebiet rund um Bardolino im Südosten des Sees gekeltert. Auf den sanften Hügeln bei Bardolino ist Corvina in der Traubencuvée dominant: Die Rebsorte sorgt für die charakteristischen Aromen roter Früchte; Rondinella und Molinara komplettieren den Wein mit Frische, Säure und Bouquet.

Das noch immer wenig bekannte Anbaugebiet Valtènesi hingegen erstreckt sich zwischen Desenzano und Salò im Südwesten des Sees. Erst seit wenigen Jahren eine DOC-Zone, ist hier der Chiaretto die wichtigste Wein-Typologie. Gekeltert werden die Trauben ebenfalls auf Moränenhügellagen, das Mikroklima wird hier von den Brisen aus dem Norden dominiert, der mediterrane Einfluss ist etwas weniger ausgeprägt als im Osten des Sees. Die Weine sind daher oft etwas filigraner und eleganter als ihre kompakteren Brüder aus Bardolino. Chiaretto gibt es übrigens auch in einer Schaumweinversion – meist nach der Charmat-Methode hergestellt.



Bardolino

Bardolino ist ein ausgedehntes Anbaugebiet für Rot- und Roséweine (Chiaretto, auch Chiaretto-Spumante), das sich im Südosten des Gardasees bis vor die Tore von Verona erstreckt. Die Classico-Zone ist auf die Lagen rund um den Ort Bardolino am Gardasee begrenzt. Gekeltert werden DOC- und DOCG-Weine (für Superiore) aus einer Traubencuvée, die vor allem aus Corvina, Rondinella und Molinara besteht. Aktuell werden auf knapp 2800 Hektar Rebfläche 217541 Hektoliter Bardolino- und Bardolino-Superiore-Weine erzeugt.

Valtènesi

Das Valtènesi liegt am Westufer des Gardasees. Die Produktion von Chiaretti hat hier eine lange Tradition, der Wein ist allerdings erst seit 2011 ein DOC-Wein. Das Anbaugebiet erstreckt sich über rund 1000 Hektar, produziert werden etwa zwei Millionen Flaschen. Der Chiaretto muss laut Produktionsregeln in erster Linie aus der Groppello-Traube produziert werden und eine kurze Mazeration auf den Schalen durchmachen, um die Farbe zu extrahieren. Die Flaschenabfüllung erfolgt frühestens am 14. Februar im Jahr nach der Lese.

Resultate, Analysen, Statements



«Zu Fisch passt Chiaretto hervorragend. Höchste Zeit, dass er nicht nur am Gardasee getrunken wird.»

2016 ist ein gelungener Chiaretto-Jahrgang: Klimatisch ausgewogen, moderat kühl und doch mit dem nötigen Schwung verleiht er den Roséweinen Substanz und Frische. Gerade diese Balance macht den Chiaretto-Jahrgang 2016 zu einem der interessantesten der vergangenen Jahre. Dabei gibt es kaum Unterschiede zwischen dem Südwestufer des Lago di Garda und dem Bardolino-Gebiet am Südostufer. Möglicherweise sind die Valtènesi-Chiaretto frischer und eleganter, während jene aus Bardolino etwas besser strukturiert sind. Dass Roséweine und damit gleichermassen Chiaretto in Italien immer mehr in Mode kommen, hat bislang der Qualität nicht geschadet. Es scheint, dass gerade das Engagement der Winzer aus dem Valtènesi, für die Chiaretto das Aushängeschild des Anbaugebietes ist, zur guten Qualität beiträgt. Auf der anderen Seite zählen natürlich viele Winzer aus Bardolino und Custoza zu den Besten des Veneto und wissen dieses Know-how beim Chiaretto anzuwenden: Die Bandbreite der Weine reicht von kraftvoll-kompakt bis hin zu feinziseliert und finessenreich.

Etwas Besonderes ist der Chiaretto Spumante, der hauptsächlich im Bardolino-Gebiet gekeltert wird: Die meisten Qualitäten sind solide, professionell gemachte Schaumweine, die zeigen, dass Corvina & Co. sich gut für frische Perlen mit einem konkurrenzfähigen Preis-Leistungs-Verhältnis eignen. Aber ob Still- oder Schaumwein: Gerade als Aperitif und als Begleiter zu Fischgerichten passt ein Chiaretto hervorragend. Höchste Zeit, dass er nicht nur am Gardasee getrunken wird.

Christian Eder, VINUM-Autor

108

VERKOSTETE WEINE

75

SELEKTIONIERT

1

MIT 16.5 PUNKTEN

6

MIT 16 PUNKTEN

24

SCHAUMWEINE

Die Verkostung

Die Weine wurden von Christian Eder in einer Blindverkostung degustiert, lediglich getrennt nach Anbaugebieten und Typologien: Schaumweine bzw. Stillweine aus Valtènesi und Bardolino, um dem unterschiedlichen Terroir Respekt zu zollen.

Jeden Monat über 87 000 Leserinnen und Leser erreichen. Mit Ihrer Werbung.

WWW.VINUM.CH

25 anni



Concerto

del vino italiano 2017

Das 25. Concerto del vino italiano –
2. bis 4. September 2017, Dolder Grand, Zürich

Der einzigartige Weinanlass

Liebe Weinfreunde

Anfang September sind sie wieder hier: rund 40 der besten Produzenten italienischer Weine. Hunderte von Weinen, berühmte Namen und unentdeckte Kostbarkeiten, raffinierte Assemblagen und königliche Lagenweine, teure Preziosen und einfache Tischweine gibt es zu degustieren.

Selbstverständlich gibt es neben der grossen Degustation auch dieses Jahr wieder ein vielfältiges Programm: Workshops zum Merlot (Messorio, Ricolma etc.), zum legendären Bruno di Rocca und, last but not least, eine Vertikalverkostung des Sodi di San Niccolò.

Am Sonntagmorgen findet eine Matinée mit See Siang Wong am Flügel statt, am Samstagabend die «grande tavolata» im Dolder, diesmal mit den Produzenten des Chianti Classico und ihren Meisterwerken wie Percarlo, Flaccianello, Pergole Torte etc. Die Produzenten der Weingüter Petra, Conterno Fantino und Le Macchiole laden Sie ein, gemeinsam mit ihnen einen genussvollen Abend in einigen der besten Restaurants von Zürich und Umgebung zu verbringen.

Teilen Sie ein paar schöne Stunden italienischer Lebensfreude mit uns und sichern Sie sich und Ihren Freunden schon jetzt Ihre Plätze.

Mit freundlichem Gruss


Ueli Schiess

Programm-Übersicht:

Sonntag, 3. Sept. Montag, 4. Sept. 14–19 Uhr	Degustation an beiden Tagen mit den Besitzern von über 40 Weingütern im Dolder Grand Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich Degustationsübersicht siehe www.caratello.ch/concerto
Sonntag, 3. Sept. Montag, 4. Sept.	Workshops Siehe unter www.caratello.ch/concerto
Sonntag, 3. Sept. 12.15–13.45 Uhr	Matinée mit See Siang Wong (Flügel) In seiner Sprache der Musik bringt der junge Künstler und Weinliebhaber besser als mit tausend Worten zum Ausdruck, wie er die neun Meisterweine ganz persönlich empfindet. Während des Konzerts erhalten Sie die entsprechenden Weine serviert.
Samstag, 2. Sept. 19–23 Uhr	Cantina e cucina Details zu diesem spannenden Programm finden Sie unter www.caratello.ch/concerto .

Auskunft und Anmeldung telefonisch oder unter info@caratello.ch
Alle Details zu den Programmen finden Sie unter www.caratello.ch/concerto.
Oder benutzen Sie die beiliegende Karte zum Bestellen der Unterlagen.

Teilnahmebeitrag		pro Person
Degustation	nachmittags: 3./4. Sept.	Fr. 25.–*
Workshops	Sonntag und Montag, 3./4. Sept.	siehe Programm
Matinée	Sonntag, 3. September	Fr. 65.–**
Cantina e cucina	Samstag, 2. September	siehe Programm

* Inklusiv Warengutschein im Wert von Fr. 15.–

** Inklusiv Degustation nachmittags und Warengutschein im Wert von Fr. 15.–

Preise inkl. 8% MwSt.



42 Weingüter
mit über 250 Weinen

Diese Produzenten haben ihre Teilnahme
am 25. Concerto del vino italiano
vom 3. und 4. September 2017 fest zugesagt.

Piemonte



Azelia



Antichi Vigneti Cantalupo



Castellari Bergaglio



Domenico Clerico



Aldo Conterno



Conterno Fantino



Fratelli Giacosa



Moccagatta



Monchiero Carbone



Oberto - Ciabot Bertoni



Pasquero Elia



Ca' del Bosco



Comincioli



Buglioni



Gini



Friuli



Gravner



Venica & Venica



Castellare



Fontodi



Monteverdine



Castello dei Rampolla



San Giusto a Rentennano



Vecchie Terre di Montefili



Le Macchiole



Petra



Terenzi



Mastrojanni



Poggio Antico



Mormoraia



Cappezana



Ghizzano



Avignonesi



Lombardo



Il Borro



Marche

Tavignano



Abruzzo

Torre dei Beati



Basilicata

Elena Fucci



Puglia

Castel di Salve



Sicilia

Abazia Santa Anastasia



Feudi del Pisciotto



Palari



Sardegna

Santadi

15 bis 16.5 Punkte



Costaripa, Moniga del Garda
Valtènesi DOC Chiaretto RosaMara 2016
16.5 Punkte | 2017 bis 2018

Wie im Valtènesi üblich, eine Cuvée aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera: duftet nach Waldfrüchten und Kirschblüten; geschmeidiger Verlauf mit sehr gut eingebundener Säure, überzeugend, die elegante geschmeidige Art macht Lust auf mehr. Klar, Mattia Vezzola weiss, wie es geht: Ausser für sein Familienweingut Costaripa zeichnet er auch als Önologe für die Weine von Bellavista verantwortlich.

Preis: 9 Euro | www.costaripa.it



Cà dei Frati, Lugana di Sirmione
Riviera del Garda Bresciano DOC Rosa dei Frati 2016
16 Punkte | 2017 bis 2018

Verführerisch-frisches Bouquet; geschmeidige Textur, frisch und klar geschnittener Abgang. Gefällt mit seiner Eleganz. Schöner Begleiter für einen vergnügten Sommernachmittag.

Preis: 12 Euro | www.cadeifrati.it



Cà Maiol, Desenzano
Valtènesi DOC Chiaretto Roseri 2016
16 Punkte | 2017 bis 2018

Elegante zurückhaltend-florale Nase, auch Peperoninoten; animierend und schlank, aber auch mit viel Schmelz, Saft und hellem Steinobst im Ausklang. Verführerisch mit überraschender Komplexität und feinem Schliff.

Preis: 11 Euro | www.camaiol.it



Villabella, Bardolino
Bardolino DOC Chiaretto Classico Villa Cordevigo 2016
16 Punkte | 2017 bis 2018

Wird biologisch auf den Rebbergen der Villa Cordevigo in den Moränenhügeln im Osten

des Sees produziert: verführerischer Duft nach Pfirsichen und Äpfeln; der Auftakt kompakt, die Säure viv, das Finish gefällt mit Noten von roten Stachelbeeren. Hervorragend zu einem Meeresfrüchtersotto.

Preis: 11 Euro | www.vignetivillabella.com

Albino Piona, Villafranca di Verona
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Einnehmende Noten von Blüten und Pfirsichen; rassige Säure, die zwar das Mundgefühl dominiert, aber vom hauchzarten Tannin in Balance gehalten wird.

Preis: 8 Euro | www.albinopiona.it

Avanzi, Manerba del Garda
Valtènesi DOC Chiaretto Il Vino di Una Notte 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Ein Chiaretto, wie er sein sollte: brillantes Hellrot; Noten von Himbeeren, am Gaumen mit schönem Schmelz und guter Länge.

Preis: 10 Euro | www.avanzi.net

Belmonte, Muscoline
Valtènesi DOC Chiaretto Costellazioni 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Biowein aus Gropello und Barbera: feiwürziges Bouquet mit Noten von sonnenwarmen Walderdbeeren und Flieder; hauchzarte Tannine, frisch und saftig bis ins Finale.

Preis: 11 Euro | www.cascinabelmonte.it

Benazzoli, Pastrengo
Bardolino DOC Chiaretto Tecla 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Verführerische Himbeeraromatik; im Mund kernig, viel Schmelz und Saft, gut eingebundene Säure und Länge. Überzeugt mit frischer Eleganz.

Preis: 7 Euro | www.benazzoli.com

Cantrina, Bedizzole
Vino Rosato Libero Esercizio di Stile Rosanoire 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Einnehmende Aromen von roten Stachelbeeren. Ausbalanciert, Gaumen mit rescher Säure und guter Länge. Wein mit Frische und Charakter.

Preis: 10 Euro | www.cantrina.it

Cavalchina, Custoza
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Himbeeren und Pfirsichblüten; feiner Schmelz mit solider Länge, angenehm saftiges Finale auf Noten von Walderdbeeren und Honig.

Preis: 11.50 Franken | www.hoferweine.ch

Gorgo, Custoza
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Wird aus Corvina, Rondinella und Molinara gekeltert: Duftet nach frischen Roten Johannisbeeren und Pfirsichblüten; im Mund kompakt, perfekt ausbalancierte Säure, zarter Schmelz im Finale. Zu Sushi und Meeresfrüchten.

Preis: 8 Euro | www.cantinagorgo.com

La Basia, Puegnago sul Garda
Valtènesi DOC Chiaretto La Moglie Ubriaca 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Gropello, Barbera, Sangiovese und Marzemino bilden die Cuvée: einladende Preiselbeernase; kompakt, ausgewogen und knackig.

Preis: 12 Euro | www.labasia.it

La Meridiana, Montegrosso
Garda DOC Classico Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Nase von frischen roten Beeren und Blüten; am Gaumen saftige, fordernde Säure, Blüten und Beeren im Ausklang.

Preis: 8 Euro | www.tenutalameridiana.com

La Pergola, Moniga del Garda
Valtènesi DOC Chiaretto Selene 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Die Kooperative keltert diesen Wein aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera: einnehmende Blüten- und Rosennoten; knackig am Gaumen, gute Säure, schöne Länge auf Noten von frischen roten Beeren.

Preis: 8 Euro | www.cantinelapergola.it

Le Chiusure, San Felice del Benaco
Valtènesi DOC Chiaretto Portese 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

7352 Flaschen wurden von diesem Jahrgang gekeltert: Noten von Tee und Beeren; knackig und gut ausbalanciert, Schmelz und Eleganz.

Preis: 11 Euro | www.lechiusure.net

Le Fraghe, Cavaion Veronese
Bardolino DOC Chiaretto Rodon 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Pfiffige Nase mit Noten von Steinobst und Heckenrosen. Geschliffene Textur mit gut integrierter Säure, anhaltend frisches Finale.

Preis: 8 Euro | www.fraghe.it

Le Vigne di San Pietro, Sommacampagna
Bardolino DOC Chiaretto Corderosa 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Feiwürzig mit Noten von Lindenblüten und Roten Johannisbeeren; im Mund kompakt, saftig, die Säure gut eingebunden, beschwingter Abgang. Zu frittiertem Fisch.

Preis: 11 Euro | www.levignedisanpietro.it



L'Ulif, Polpenazze del Garda
Garda DOC Classico Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Silvano Delai arbeitet seit 1989 biologisch, ist biodynamisch und Demeter-zertifiziert. Klassischer Blend aus Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese: frische, saftige Beerenfrucht, am Gaumen feines Süsse-Säure-Spiel. Gelungen.
Preis: 10 Euro | www.lulif.it

Monte del Frà, Sommacampagna
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Lachsfarben; Noten von frischen Kirschen und Honig; süß und ausgewogen am Gaumen, schöner Schliff und Schmelz bis ins Finale. Ein Verführer.
Preis: 11 Franken
www.nauer-weine.ch | www.tamborinivini.ch

Pasini San Giovanni,
Raffa di Puegnago (Brescia)
Valtènesi DOC Chiaretto Bio Green 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Biowein, der nur aus Gropello gekeltert wird: blumige Aromatik; am Gaumen klar und frisch, feiner Verlauf mit knackiger Säure und Länge. Passt auch zu sommerlichen Salatgerichten.
Preis: 11 Euro | www.pasinisangiovanni.it

Podere dei Folli, Puegnago del Garda
Valtènesi DOC Chiaretto Prefète 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Biowein aus der gleichnamigen Lage, deren Name kleine Steine bedeutet: duftet verführerisch floral, kleinbeerige Frucht; kompakter Auftakt, gut eingebundene Säure, angenehm wenig. Guter Essensbegleiter.
Preis: 9 Euro | www.gardabelloebuono.it

Poggio delle Grazie,
Castelnuovo del Garda
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Spontanvergorener Rosé: elegante Nase nach Walderdbeeren, Brioche und Zitrusnote; im Mund saftig, kompakt, vife Säure, eleganter geschliffener Ausklang. Gelungen.
Preis: 9 Euro | www.poggiodellegrazie.it

Santa Sofia, San Pietro in Cariano
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Kirschblüten und Preiselbeeren; resche Säure im Ansatz, schöner Schmelz, der

Fruchteindruck setzt sich im Finale fort. Zu Meeresfrüchten.

Preis: 7 Euro | www.santasofia.com

Tenuta Roveglia, Pozzolenigo
Garda DOC Classico Chiaretto Miti 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Verführerische Nase mit feinen Noten von roten Früchten; frische tragende Säure, hat Struktur, schöner Fruchteindruck, gute Länge. Zu einer gebratenen Forelle.
Preis: 9 Euro | www.tenutaroveglia.it

Turina, Moniga del Garda
Valtènesi DOC Chiaretto di Moniga
Fontanamora 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Brillante Lachsfarbe; schöner Schmelz mit gut eingebundener Säure, endet lang und frisch.
Preis: 7 Euro | www.turinavini.it

Zeni, Bardolino
Vigne Alte Bardolino DOC Chiaretto 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Lachsfarben; einladender Duft nach Frühlingsblumen und Früchten; am Gaumen kernig, spürbare Tannine, hat Charakter und ein geschliffenes Fruchtfinale.
Preis: 7 Euro | www.zeni.it

Zeni, Bardolino
Rosato Veronese IGT Marogne 2016
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Bleibt bis zu einem halben Jahr im Tonneau: feinwürzige Nase, reife Fruchtaromen; am Gaumen charaktervoll und doch mit schönem Schmelz, kompakte Tannine, geschmeidiger Trinkfluss. Gelungen.
Preis: 9 Euro | www.zeni.it

Aldo Adami,
Custoza di Sommacampagna
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

In der Nase nach Himbeeren duftend; geschmeidiger Verlauf, endet auf Noten von Holunderbeeren.
Preis: 7 Euro | www.cantinaaldoadami.com

Antica Corte Ai Ronchi, Bedizzone
Valtènesi DOC Chiaretto Morena 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Von der Lage Collina Morena: Blume nach frischen Waldfrüchten und Veilchen; im Mund saftig, kompakte Textur mit guter Säure.
Preis: 7 Euro | www.pasinianticacorte.it

Azienda Agricola Biologica Pratello,
Padenghe sul Garda
Valtènesi DOC Chiaretto
Sant'Emiliano 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Klassischer Blend aus Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese: helles Rubin; Blume nach roten Waldfrüchten, kompakte Textur, erfrischende Säure bis ins Finish.

Preis: 8 Euro | www.pratello.com

Cantina Caorsa, Caorsa
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Corvina und Rondinella: nach Blumen und Weicheln duftend; vife Säure, insgesamt ein kompakter Aperitif.
Preis: 5 Euro | www.cantinacaorsa.com

Cantina di Castelnuovo,
Castelnuovo del Garda
Bardolino DOC Classico
Chiaretto Ca'Vegar 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Spitzenlinie der Kooperative von Castelnuovo del Garda: Blume nach Walderdbeeren und Veilchen; im Mund saftig, kompakt, die Säure frisch und harmonisch integriert. Gelungen.
Preis: 7 Euro | www.cantinacastelnuovo.com

Cantina Valpolicella Negrar, Negrar
Bardolino DOC Classico
Chiaretto Domini Veneti 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Noten von frischem Steinobst; robust am Gaumen, viel Saft, Fülle und Schmelz. Schöner Essensbegleiter.
Preis: 7 Euro | www.cantinanegrar.it

Cantine Lenotti, Bardolino
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017

Aus Corvino und Rondinella von Hügellagen am See: Nase nach roten Früchten und Pfeffer; am Gaumen geschmeidig, frisch.
Preis: 10 Franken | www.danieliweine.ch

Casaretti, Calmasino
Bardolino DOC Classico
Chiaretto Rosa dei Casaretti 2016
15 Punkte | 2017

Frisch-blumige Nase, Apfelnoten; im Mund kompakt, feine Balance zwischen Süsse und Säure. Solide.
Preis: 7 Euro | www.casaretti.it

Cà Maiol, Desenzano
Valtènesi DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Von einem der Lead-Betriebe des Valtènesi: delikate Himbeeraromatik; kerniger Auftakt, zarter Schmelz, die Säure gut in das feinfruchtige Finale eingebunden. Perfekt für laue Sommerabende.

Preis: 7 Euro | www.camaiol.it

15 bis 16 Punkte

**Garda Natura,
Marciaga di Costermano**
Bardolino DOC Chiaretto Marciaga 2016
15 Punkte | 2017

Stammt vom gleichnamigen Rebberg: zurückhaltend elegante Nase; im Mund kompakt, geschliffen, angenehm.

Preis: 7 Euro | www.gardanatura.it

Gentili, Pesina di Caprino
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017

Ausgeprägter Duft nach Pfirsichen und Weichseln; im Mund frisch und saftig, endet knackig.

Preis: 6 Euro | agricolagentili@libero.it

Giovanna Tantini, Olios
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Zurückhaltende; frisch und knackig im Mund, vife Säure, feine Eleganz.

Preis: 8 Euro | www.giovannatantini.it

Morando-II Pignetto, Bussolengo
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Wird aus Corvina, Rondinella und Molinara gekeltert: elegant-feine Nase; im Mund kompakt, erfrischende Erdbeernoten im Ausklang.

Preis: 8 Euro | www.cantinailpignetto.com

Luigi Valetti, Calmasino di Bardolino
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017

Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese: klassische Blüten- und Waldfruchtnase; im Mund kompakt, frisch, feinherb das Finale.

Preis: 6 Euro | www.valetti.it

Marcello Marchesini, Lazise
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Walderdbeeren und Gewürzen; im Mund saftig und geschliffen, Weichselfinale.

Preis: 8 Euro | www.marcellomarchesini.it

Pasini San Giovanni, Raffa di Puegnago Valtènesi DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Frische Fruchtaromatik, Waldbeerenaromen; knackig und frisch am Gaumen, vife Säure, Aromen von Orangenblüten im Finish.

Preis: 10 Euro | www.pasinisangiovanni.it

**Selva Capuzza,
San Martino della Battaglia Brescia**
Garda DOC Classico Chiaretto San Donino 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Wird aus Marzemino, Gropello, Sangiovese und Barbera gekeltert: verführerische Bee-

rennase; am Gaumen saftig und kompakt, vife Säure, rotfleischige Frucht im Ausklang.

Preis: 8 Euro | www.selvacapuzza.it

**Tamburino Sardo,
Custoza di Sommacampagna**
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Nase nach roten Beeren und Blüten; kompakt am Gaumen, frisch und saftig, knackiger Ausklang auf Noten frischer Waldfrüchte.

Preis: 7 Euro

www.aziendaagricolatamburinosardo.it

Tenute del Garda, Lonato del Garda
Garda DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Frisch-florales Bouquet; im Mund harmonisch, lebendige Säure, frisches Weichselfinale.

Preis: 8 Euro | www.tenutedelgarda.it

Tinazzi, Lazise - Verona
Bardolino DOC Chiaretto Ca'de'Rocchi Campo delle Rose 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

In der Nase Aromen von Preiselbeeren und Blüten; kompakt am Gaumen, gut eingebundene Säure, feinherbes Finale.

Preis: 7 Euro | www.tinazzi.it

Tre Colline, Calmasino
Bardolino DOC Chiaretto Classico 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Aus Corvina, Rondinella und Molinara: Himbeernase; am Gaumen saftig und kompakt, feiner Schmelz. Zu gebratenem Huhn.

Preis: 6 Euro | www.trecollinebardolino.it

Villa Medici, Sommacampagna
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Klassische Nase nach roten Früchten und Blüten; kompakter Bau, gefällt mit seiner Frische, seinem Schmelz, feines Himbeerfinale.

Preis: 6 Euro | www.cantinavillamedici.it

Villabella, Bardolino
Bardolino DOC Classico Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Nur zwei Rebsorten sind in diesen Blend: Corvina und Rondinella; florales Bouquet; am Gaumen kompakt mit rassiger Säure im Finale.

Preis: 7 Euro | www.vignetivillabella.com

Vinicio Bronzo, Caprino Veronese
Bardolino DOC Chiaretto 2016
15 Punkte | 2017 bis 2018

Florale Aromatik; im Mund kompakt, knackig frisches Weichselfinale. Solide.

Preis: 7 Euro

www.cantinaviniciobronzo.com

SPUMANTE



Gorgo, Custoza
Bardolino DOC Chiaretto
Vino Spumante Brut Perlatto Rosa
16 Punkte | 2017 bis 2018

Noten von frischen Blüten, feine Erdbeernoten dazu; am Gaumen geschmeidig, voller Schlift und Schmelz, feine Süsse, geradlinige Struktur und perfekt ausbalanciert. Sehr erfreulich.

Preis: 10 Euro | www.cantinagorgo.com



Guerrieri Rizzardi, Bardolino
Bardolino DOC Chiaretto Spumante
Extra Dry Fior di Rosa
16 Punkte | 2017 bis 2018

Feinherbe Mandelnoten betören die Nase gemeinsam mit den intensiven Aromen von roten Stachelbeeren; am Gaumen saftig, kompakt, der Restzucker ist perfekt eingebunden, cremig bis ins Finale. Zu asiatischer Küche.

Preis: 9 Euro | www.guerrieririzzardi.it



Ronca, Sommacampagna
Bardolino DOC Chiaretto Spumante
Metodo Classico Brut
16 Punkte | 2017 bis 2018

Im Bouquet Noten von Hefe und roten Stachelbeeren, auch feine Blüten. Geschmeidig im Mund, feiner Schmelz, dynamischer Wein mit Aromen von Kirschen und Bittermandelnoten.

Preis: 12 Euro | www.cantinaronca.it

**Aldo Adami,
Custoza di Sommacampagna**
Bardolino DOC Chiaretto Spumante Brut
15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Delikate fruchtig-blumige Nase. Cremiger Bau, von guter Länge, feinherbe Mandelnoten im Finale. Passender Start für einen Abend mit Freunden.

Preis: 11 Euro | www.cantinaaldoadami.com

Benazzoli, Pastrengo
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut Femme Fatale
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Brillantes Rosé: intensive Noten von Wald-erdbeeren und Kräutern; am Gaumen saftig, mit perfekt eingebundener Säure. Zu Fisch-Antipasti.

Preis: 14 Euro | www.benazzoli.com

Damiano Bergamini, Colà di Lazise
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut Iride
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Walderdbeeren und Gewürzen. Die Aromen präsentieren sich wegen der lebhaften Perlage auch am Gaumen besonders schön, feine Bittermandelnoten im Finale.

Preis: 12 Euro | www.bergaminivini.it

Il Pignetto, Bussolengo
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut Gaudium
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Corvina, Rondinella und Molinara ergeben ein fruchtig-ausblanciertes Aromenpotpourri; der Auftakt frisch und saftig, lebendige Säure, mit Spannung, Länge und doch auch Charme.

Preis: 12 Euro | www.cantinaalpignetto.com

Le Tende, Colà di Lazise
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut Voluttà
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Zurückhaltende Nase, florale Aromen und Hefenoten; lebhafter Auftakt, dann cremig am Gaumen, feine balsamische Noten im Finale.

Preis: 8 Euro | www.letende.it

Luigi Valetti, Calmasino di Bardolino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Elegant gebauter Ansatz, cremig, besitzt Saft und Schliff und doch auch Struktur. Sehr gelungen.

Preis: 10 Euro | www.valetti.it

Monte del Frà, Sommacampagna
Bardolino DOC Charetto
Spumante Rosé Extra Dry La Picia
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Einladende Erdbeeraromatik. Im Mund saftig und kompakt mit perfekt eingebundener Süsse, feiner Schmelz bis ins Finale.

Preis: 16 Franken | www.tamborinivini.ch

Monte Oliveto, Calmasino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Aromen kleiner roter Waldfrüchte; im Mund saftig und kompakt, spürbare Säure, viel Schmelz und Saft bis ins Finale. Gefällt mit seiner frischen Machart.

Preis: 11 Euro

www.cantinamonteoliveto.com

Tenuta Sorsei, Cavaion Veronese
Bardolino DOC Charetto
Vino Spumante Brut
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Aromen von Blüten und Walderdbeeren; am Gaumen kompakt mit knackiger Säure, durch und durch rundes Finale. Passt zum Essen.

Preis: 10 Euro | www.tenutasorsei.eu

Tre Colline, Calmasino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Helles Rosa: von blumig-fruchtiger Art; cremige Perlage, geschmeidige Evolution, anhaltendes Himbeerfinale. Macht Spass.

Preis: 15 Euro | www.trecollinebardolino.it

Villabella, Calmasino di Bardolino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Lachsfarben. Präzise gemacht mit fein-floraler Nase. Frische und Mineralität, Spannung und Eleganz bleiben erhalten. Macht Spass als Aperitif, kann man aber auch sehr gut zum Essen servieren.

Preis: 15 Euro | www.vignativillabella.com

Zatti, Calvagese della Riviera
Metodo Classico Brut Sandrjolè
 15.5 Punkte | 2017 bis 2018

Mit der klassischen Flaschengärmethode hergestellt: fröhlich-fruchtige Waldbeeraromatik, auch Kirschblütennoten; kompakte Textur, feine Hefe, gut eingebundene Säure, das Finale präsentiert sich feinerb.

Preis: 13 Euro | zatti@valtenesi.eu

Cantina Caorsa, Caorsa
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut Graffio
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Feine Perlage; Blume nach roten Beeren und Blüten; hübsches Säurespiel, anhaltendes Erdbeerfinish.

Preis: 12 Euro | www.cantinacaorsa.com

Cantina di Castelnuovo, Castelnuovo del Garda
Bardolino DOC Charetto
Spumante Rosé Brut
 15 Punkte | 2017 bis 2017

Veilchen-Himbeer-Nase; am Gaumen saftig, kompakt, spürbare Tannine, feinerherbes Finale.

Preis: 14 Euro

www.cantinacastelnuovo.com

Casaretti, Calmasino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Noten von Himbeeren und Tee; geschmeidiger Ansatz mit gut eingebundener Säure, kompakt-fruchtiger Abgang.

Preis: 11 Euro | www.casaretti.it

Corte Gioliare, Colà
Bardolino DOC Charetto
Spumante Brut 2016
 15 Punkte | 2017 bis 2018

FrISCHE Blüten-Beeren-Aromatik; im Mund kompakt und ausbalanciert, geschmeidiges Fruchtfinale.

Preis: 10 Euro | www.cortegioliare.it

Morando Lorenzo, Bussolengo
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Besonders intensiver Duft nach Erdbeeren – auch leichte Pfeffernoten. Mit viel Schmelz und Länge. Für einen lauen Sommernachmittag.

Preis: 11 Euro | www.morandolorenzo.it

Raval, Bardolino
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Roten Johannisbeeren; feine Perlage, im Antritt saftig und kompakt, das Finish angenehm frisch und fruchtig.

Preis: 12 Euro | www.agriturismoraval.it

Roeno, Brentino Belluno
Bardolino DOC Charetto
Vino Spumante Brut Mati Rosé
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Florale Nase; rescher Auftakt, robuster Verlauf hin zu typischen roten Fruchtaromen. Geradliniger Aperitif.

Preis: 12 Euro | www.cantinaroeno.com

San Leone Sei Terre, Bovolone
Bardolino DOC Charetto
Vino Spumante Brut Rosarubens
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Duftet nach Rosen und Kirschen; geschmeidiges Mundgefühl, Säure und Süsse in Balance, endet auf Aromen von Erdbeerconfit.

Preis: 6 Euro | www.seiterre.com

Villa Medici, Sommacampagna
Bardolino DOC Charetto Spumante Brut
 15 Punkte | 2017 bis 2018

Duftig frISCHE Blütennase. Am Gaumen kompakt, feine Süsse, endet auf Noten voll-reifer Himbeeren. Macht Spass.

Preis: 12 Euro | www.cantinavillamedici.it