




Terre di Valgrande





Die Herstellung von Wein ist eine Kunst

Die Herstellung von Wein ist vielmehr eine Kunst als ein Beruf, die, genau wie in der Kunst, unumgängliche Faktoren fordert: eine Kultur und eine Tradition, die uns erzählen, wo wir herkommen und die uns gleichzeitig vorgeben, wo wir hin wollen, sowie ein Land, unsere Wurzeln, aus dem wir unsere Inspiration ziehen.

Terre di Valgrande vereint all diese Faktoren: eine intelligente Verbindung aus einer von seinen unzähligen Winzern vorangebrachten Geschichte und einem geschichtsträchtigen und zukunftsorientierten Land, jenem des Valpolicella und des Valpantena.

Die Geschichte von Terre di Valgrande

Das Unternehmen Terre di Valgrande wurde von der Familie Zandonella Sarinuto ins Leben gerufen, deren Leidenschaft für Wein bis in das Jahr 1958 zurückgeht, dem Jahr, in dem die erste Genossenschaft veronesischer Weinbauern gegründet wurde.

Der Sitz der Gesellschaft befindet sich in Verona, dem Bezirk Venetiens, der in Bezug auf die Herstellung qualitativ hochwertiger und vorzüglicher Weine den besten Ruf genießt, wie beispielsweise dem Amarone della Valpolicella, dem Aushängeschild des Unternehmens und Gewinner angesehener internationaler Preise, darunter auch der Decanter World Wine Awards.

Die Fachleute von Terre di Valgrande lesen die besten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Corvinone aus dem Valpantena und Valpolicella aus, um sie im Traubenlager zusammenzutragen, wo man sie dann von September bis Dezember trocknen lässt. Erst nach mindestens 100 Tagen Ruhezeit werden die Trauben in der Anlage von Quinto di Valpantena zu Wein verarbeitet, wo auch die Reifung und die Abfüllung des Weins erfolgen.

Neben dem Amarone wird in Quinto auch ein ausgezeichneter Valpolicella und Valpolicella Ripasso hergestellt. Komplettiert wird das Sor-

timent von einigen der besten Produkte der italienischen Önologie (Prosecco, Weine aus der Toskana, dem Piemont, Apulien und Sizilien), direkt ausgelesen von unseren Önologen, die stets auf der Suche sind nach den qualitativ hochwertigsten Produkten. Die bei den wichtigsten internationalen Önologiewettbewerben erzielten Erfolge sind die verdiente Anerkennung eines kontinuierlichen Bestrebens, die Produktions- und Qualitätsstandards stetig zu verbessern. Die Leidenschaft für den Wein sowie die durch die Anbaugebiete des Valpolicella und Valpantena bedingte Garantie einer qualitativ hochwertigen Herstellung vereinen die Mitglieder eines jungen und dynamischen Teams, das in der Lage ist, jahrhundertealte Traditionen des Weinanbaus, Kompetenzen und Visionen unter einen Hut zu bekommen, um somit auf dem globalen Markt mithalten und als Vorreiter agieren zu können. Die schlanke Vermarktungsstruktur ermöglicht uns, dem Kunden sämtliche Vorteile eines außergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnisses anbieten zu können.

Das Anbaugebiet

Inmitten des Valpantena, auf halber Strecke zwischen der Stadt Verona und den Lessinischen Bergen, ragt eines der berühmtesten Weinanbaugebiete der Provinz Verona hervor.

Das Tal, dessen Name von dem griechischen Pantheos oder „dem Tal aller Götter“ stammt, schaut auf uralte Winzertraditionen zurück, die bis in das 1. Jahrhundert v. Chr. zurückverfolgt werden können. Die hier hergestellten Weine waren äußerst beliebt beim römischen Kaiser Augustus und sogar der Dichter Vergil bezeichnete sie in

seinen Werken als „vorzüglich“.

Im 16. Jahrhundert wurde das Tal als gülden „für den vollmundigen und ausgezeichneten Wein“ bezeichnet.

Und das Valpantena war immer eines der Anbaugebiete, in denen man im Laufe der Jahre stets mit voller Kraft nach vorn strebte und diesen Prozess zur Modernisierung der Weinanbautechniken und der Traubenverarbeitung, deren Sinnbild das Unternehmen Terre di Valgrande ist, förderte.





Das Weingut und die Herstellung

Die Weinhänge von Terre di Valgrande umfassen die wichtigsten veronesischen Weinherstellungsgebiete: das Valpolicella, das Valpantena und das Soavegebiet.

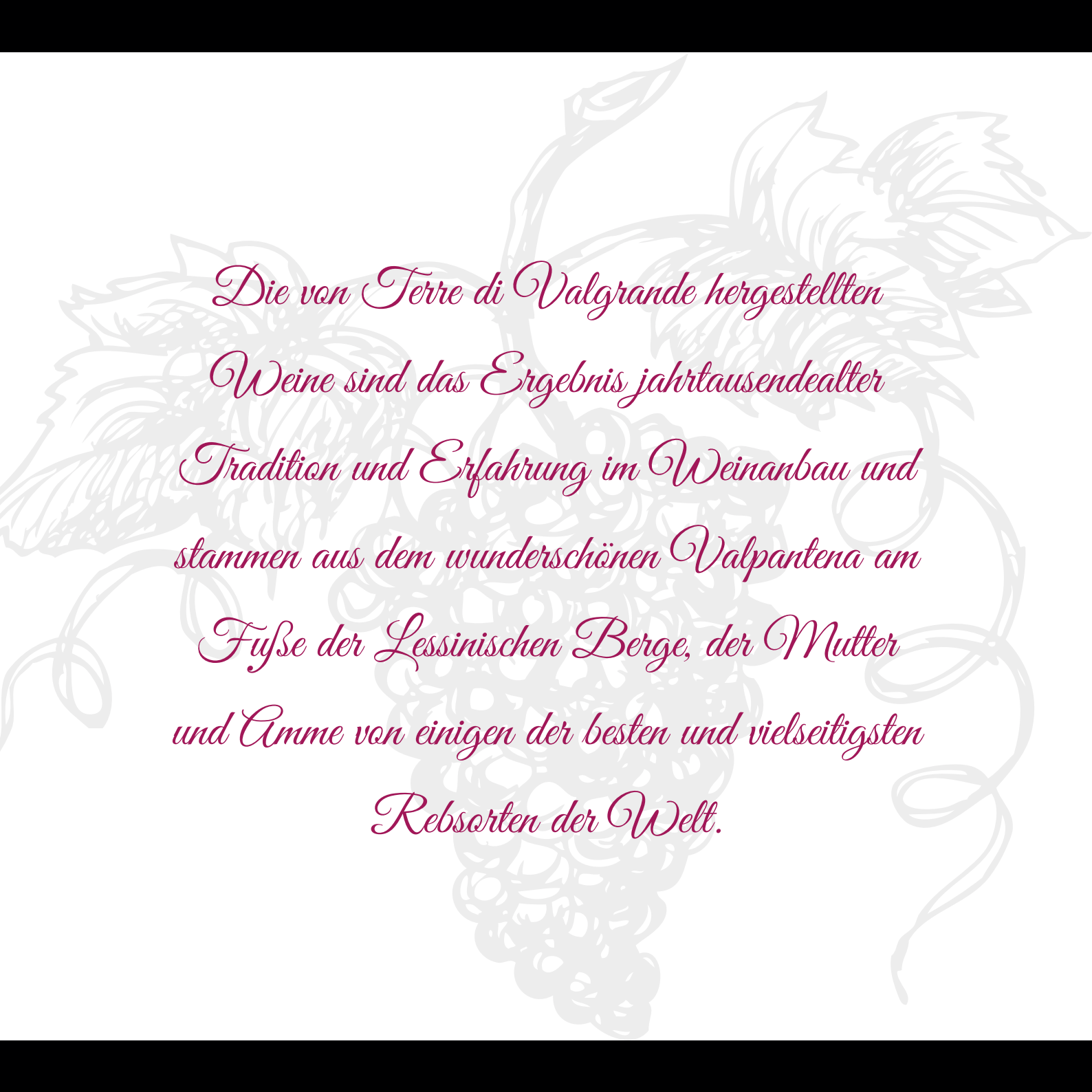
Diese Gebiete garantieren dank des reichhaltigen Bodens und der besonderen Lagen, die von dem einzigartigen und milden Klima des Gardasees und den Lessinischen Bergen beeinflusst werden, die für den Traubenanbau bestmöglichen mikroklimatischen Bedingungen.

Die Diversifizierung der Weinhänge garantiert ein breites und vollständiges Angebot an verschiedenen Weintypen. Angebaut werden die für dieses Gebiet typischen Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella und Garganega, zu denen sich noch einige weitere internationale Rebsorten gesellen, wie der Cabernet, der Merlot und der Chardonnay, die das vielseitige Angebot abrunden.

Für den Anbau der Trauben wird größtenteils auf die Guyot-Erziehung zurückgegriffen, eine Anbaumethode, die unter Verringerung der Traubenmenge an den Reben die Produktion von qualitativ hochwertigen Weinbeeren ermöglicht. Die Art der Lese ist vorwiegend klassisch, sodass die Trauben genau mit dem richtigen Reifegrad

direkt von der Pflanze gelesen werden können. Letztendlich erfolgt die traditionelle Lese von den einfachen oder doppelten Pergola-Erziehungen unter Trennung der Trauben direkt in den Plateaus. Anschließend werden die Trauben getrocknet und für die Herstellung der berühmten Weine Amarone und Recioto verwendet.

Um den Ertrag der Weinlesen so ergiebig wie möglich zu gestalten, gibt es eine Reihe von grundlegenden Kontrollen: angefangen beim Pflanzenschutz über eine sorgfältige Überwachung des Gebiets auf Krankheitserreger bis hin zur Konsultation von Thermometerhütten oder der Aufstellung von Insektenfallen und regelmäßigen Besichtigungen des Weinhangs. Grundsätzlich sind auch die umsichtige Ernährung der Reben sowie die agronomische Führung der Weinbauanlagen, beides Tätigkeiten, die darauf ausgerichtet sind, die besten Ergebnisse auf der Plantage zu erzielen. Um all dies zu gewährleisten, verfügt Terre di Valgrande über qualifiziertes Personal, wie dem agronomischen Leiter, der das Anbaugebiet kontinuierlich überwacht, die Agrarunternehmen aus der Nähe betreut und ihnen die notwendige Hilfe zukommen lässt.



*Die von Terre di Valgrande hergestellten
Weine sind das Ergebnis jahrtausendealter
Tradition und Erfahrung im Weinanbau und
stammen aus dem wunderschönen Valpantena am
Fuße der Lessinischen Berge, der Mutter
und Amme von einigen der besten und vielseitigsten
Rebsorten der Welt.*

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Dieser Wein wird in kleinen Mengen und mit einer Handwerkstechnik hergestellt, die seit Jahrhunderten unverändert geblieben ist. Er zeichnet sich aus durch eine sorgfältige Auslese der Trauben und ihrer Trocknung vor der eigentlichen Herstellung. Seine organoleptischen Eigenschaften erlangt er schließlich während der Phasen der Verfeinerung und Alterung in extra dafür vorgesehenen Fässern, in denen er seine volle Kostbarkeit entfaltet.

Er ist reich an Alkohol, Glycerin, äußerst strukturiert und stark, aber dennoch elegant. Sein Geschmack ist weltweit einzigartig. Dieser Wein kann auch über mehr als zwanzig Jahre gelagert werden. Er zeichnet sich durch sein intensives Granatapfelrot und seine reichen Walnussschalen- und Johannisbeerkonfitürearomen aus. Er ist trocken, vollmundig und samtig.



Ripasso della Valpolicella D.O.C.G.

Granatapfelrot, Maraska-Kirschen- und Süßholzaroma. Das „Ripasso“ (Wiederholung) ist eine Technik, durch die dem Valpolicella mehr Struktur und Alkohol hinzugefügt wird. Die Trester des Amarone werden dem Valpolicella hinzugefügt und erneut gären gelassen, um auf diese Weise einen unvergleichlichen Körper, Charakter und Stil zu erhalten. Etwa zwei Jahre vor dem Verkauf erfolgen die Reifung in Holzfässern und die Veredelung in der Flasche.



Valpolicella D.O.C.

Optisch präsentiert sich dieser Wein in glänzendem Rubinrot und offeriert der Nase ein fruchtiges Aroma mit typischen Kirschnuancen. Er ist ein Wein von durchschnittlicher Struktur, verfügt aber über eine ausgeprägte Persönlichkeit und Frische.

Geschmacklich zeichnet er sich durch sein vollmundiges und abgerundetes Mundgefühl aus. Er ist vorzugsweise jung zu trinken, zwischen 2 und 3 Jahren nach der Lese. Sein vollmundiger und abgerundeter Geschmack legen sich mit Kraft und Eleganz im Mund ab. Er ist äußerst frisch und glänzt durch seine geschmacklich anspruchsvollen Fruchtnoten.



Recioto della Valpolicella DOCG

Dieser Wein ist ein roter und süßer Strohwein, den man erhält, indem die Trauben für 100/120 Tage in Traubenlagern getrocknet werden und indem die Gärung unterbrochen wird, um auf diese Weise den Anteil an Zucker zu bewahren, der diesen Wein auszeichnet. Er zeichnet sich durch seine intensive rubinrote Farbe aus und offeriert der Nase feine Brombeeraromen mit Gewürznuancen, ein bedeutender Wein mit ausgeprägter Struktur, der sich äußerst elegant an den Gaumen schmiegt.



Soave DOC

Der symbolische Wein der gesamten Ursprungsbezeichnung, der es wie kein anderer versteht, Qualität und Preis zu vereinen. Der Soave DOC von Terre di Valgrande sticht durch seine ausgeprägte Frische hervor. Strohgelb, sanft und leicht, offeriert er der Nase milde Mandel- und Blütenaromen. Er entsteht vorwiegend nur aus Garganega-Trauben, einer Vinifikation und einer anschließenden Reifung ausschließlich in Stahlfässern. Er ist ein sehr wohlriechender und ausgewogener Wein, der hervorragend als Aperitif, zusammen mit Antipasti und im Rahmen eines schönen Abendessens mit Freunden genossen werden kann.





Sede legale: Corso Milano, 54/56 - 37138 Verona

Cantina: Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b - 37142 Quinto di Verona

Telefono: +39 045 48 51 760, +39 045 4853470

Cellulare: +39 345 18 65 589 **Mail:** info@terredivalgrande.com