

# Der Amarone reitet auf einer Erfolgswelle

## Weingala im Hotel Waldhaus in Sils

**«Famiglie dell'Amarone d'Arte» nennt sich eine Gruppe von zwölf erstklassigen Amarone-Produzenten. Erstmals seit ihrer Gründung vor fünf Jahren waren sie im Engadin zu Gast.**

Der Amarone della Valpolicella reitet auf einer Erfolgswelle. In den letzten zehn Jahren hat sich seine Produktion mehr als verdreifacht. Heute werden jährlich rund 15 Millionen Flaschen Amarone produziert. Sie bringen den Winzern des Valpolicella Erfolg und Wohlstand. Doch ist nicht alles Gold, was glänzt.

Die enorme Produktionssteigerung bei Amarone war nur möglich, weil auch Trauben aus weniger geeigneten

Lagen verwendet werden. Um sich davon abzugrenzen und verstärkt an ausländischen Märkten auftreten zu können, haben vor fünf Jahren zwölf Produzenten die Gruppe «Famiglie dell'Amarone d'Arte» gegründet. Allen Mitgliedern ist eigen, dass der Betrieb familiengeführt ist. Zweitens muss es sich um einen Produzenten handeln, der eine lange Amarone-Geschichte vorzuweisen hat. Drittens muss Amarone einen substantziellen Anteil an der Gesamtproduktion des Hauses haben. Und viertens muss das Mitglied international bekannt sein, das heisst in mindestens fünf Länder exportieren.

Am vergangenen Dienstag reisten sie in corpore zur traditionellen Weingala im Hotel Waldhaus in Sils an. Das Interesse war enorm: bereits Tage zuvor war das Wine & Dine ausgebucht. Stefano Cesari vom Weinbaubetrieb Brigaldara

und Vizepräsident der Gruppe war erfreut, doch nicht erstaunt. In seiner Begrüssung wies er darauf hin, dass die Schweiz hinter Kanada der bedeutendste Exportmarkt für hochwertigen Amarone ist.

Am Nachmittag nutzten über 100 Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit, an den Tischen der Produzenten die aktuellen Jahrgänge 2007 und 2008 zu verkosten. Parallel dazu präsentierte Weinpublizist Stefan Keller in einem Seminar Amarone aus drei Jahrzehnten, die eindrücklich zeigten, wie gut erstklassige Produkte zu reifen vermögen.

Eine eindrückliche Leistung boten Küchenchef Kurt Rösli und sein Team. Es gelang ihnen, rund um Amarone ein Menü zu gestalten, das von der Vorspeise (Steinbockterrinen) bis zum Dessert (Zabaione mit Recioto) die Gäste zu begeistern vermochte. Stefan Keller



Der Amarone stand im Mittelpunkt der Weingala im Hotel Waldhaus in Sils.