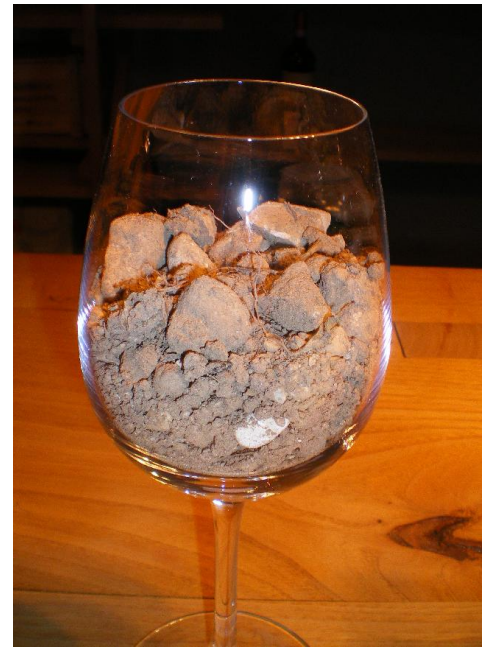


# Romano dal FORNO

## Valpolicella Superiore Monte Lodoletta

### Vertikal 1998-2005

#### Ein Anlass von Buonvini, Zürich



Das Terroir von Monte Lodoletta

#### Am Firmament des Veneto

In gewissen Zeitschriften wird eine Frage immer wieder gestellt: „Und wenn es nur noch einen geben müsste?“

Im Veneto stellt sich die Frage nicht. Denn zwei Winzer, welche das Geheimnis, um so zu sagen, zum Kultstatus erhoben haben, teilen sich den ersten Platz des venezianischen Weingebiets: Giuseppe Quintarelli und Romano dal Forno.

Zu einer Epoche, zu der die Kommunikationsfähigkeit eines Weinguts für seine Zukunft massgebend sein kann, strahlen beide genialen Winzer durch ihre Absenz aus. Und zwar nicht nur auf Internet, sondern auch in gewissen Referenzwerken (wie z.B. im Annuario die migliori Vini Italiani von [Luca Maroni](#)). Zu ihrer Entlastung ist allerdings hervorzuheben, dass sie auf Marketing und weitere künstliche Artefakte unserer schnelllebigen und vergänglichen Gesellschaft ganz und gar nicht angewiesen sind.

Hingegen strahlen sie beide am Firmament der hundertjährigen italienischen Weinkultur.



Nicola Mattana, Geschäftsführer von Buonvini

#### Die Verkostung

Am 22. April 2010 organisierte Nicola Mattana, Leiter des ausgesuchten, in Zürich gelegenen Weingeschäfts [Buonvini](#), eine unvergessliche Verkostung über folgendes Thema: Romano dal Forno, Valpolicella Monte Lodoletta, Vertikal 1998-2005.

Die im vorliegenden Bericht beschriebenen Weine wurden nach dem Anlass verkostet und bewertet, nachdem sie ca. 40 Stunden fachkundig vakuumiert wurden. Da die meisten vorgestellten Weine in der Vergangenheit bereits wiederholt verkostet wurden, ergibt sich ein ausgeglichenes Bild der beeindruckenden Qualität der Valpolicella-Weine von Romano dal Forno.

## Der Valpolicella dal Forno

Kein Winzer schafft es, den Valpolicella, einen Wein, der so oft charakter- und einfallos ist, zu transzendieren wie Romano dal Forno.

Als er 1983 den auf dem Hang von Valle d'Ilasi gelegenen Familienbetrieb übernahm, entschied er sich sofort dafür, die maximale Qualität seiner Reben herauszuholen. Der kritische Weinliebhaber wird behaupten, es sei kein Novum, da jeder seriöse Winzer grundsätzlich das gleiche Ziel anstrebt.

1990 liess Romano dal Forno einen imponierenden Keller bauen, in dem er dann seine Weine so ausbauen konnte, wie es ihm einfiel: Solche Weine brauchen Zeit, sehr viel Zeit. Irgendwie dürfte eine Parallele zwischen Picasso und Romano dal Forno gezogen werden. Als [Paula Scher](#), die amerikanische Graphikerin einst Picasso traf, bat sie ihn, ein Bildnis von ihr zu entwerfen. Der grosse Künstler kam der Aufforderung nach und verbrachte eine Weile, um die charmante Dame zu analysieren und einzelne Sekunden, um das Werk zu schöpfen. Als sie sich dann über den Preis erkundigte und nachfragte, was so einen Betrag (\$5.000) begründen könnte, erwiderte der selbstsichere Picasso, er habe vielleicht einzelne Sekunden lang gezeichnet, es habe ihm aber ein Leben lang Erfahrung gekostet.

Es ist nicht übertrieben zu behaupten, dass Romano dal Forno dem auserwählten Kreis der Künstler angehört, welche wissen, dass einzelne Sekunden zwar einiges am Ergebnis ändern können, ihre Jahre lange Erfahrung bestimmt es schliesslich. Die Erzeugung eines Bildes oder diejenige eines grossartigen Weins können dem Zufall oder desaströsen Wetterbedingungen nicht überlassen werden. So wird der Valpolicella, ein Wein, den



©AuZine

jeder Geniesser innerhalb kurzer Frist trinken wird, zum Augenblick der Ewigkeit bei Romano dal Forno, ein „Moment d'éternité“. Dementsprechend wird es belanglos, anzugeben, dass dieser Wein jeweils drei Jahre im Fass verbringt, bevor er dann noch ein weiteres Jahr in der Flasche weilt. Eine Ausnahme hat es doch gegeben, wir werden es in den nächsten Absätzen klarstellen.





## Die Weine

### Valpolicella Superiore 1998

15° Alkohol. Leicht trübe Rubinfarbe mit Mahagoni-Reflexen und merkbaren Alterungszeichen. Ein typisches, reintoniges dal Forno Bouquet, ausserordentliche Klasse und noch mehr Eleganz. Sehr ausgewogenes, florales Bouquet mit feinen Kirschen. Das Ganze wirkt definitiv sehr gehalten und fast irgendwie meditativ. Kein Wein für Geniesser moderner Kraftpakete, dafür eindeutig für Ästheten. Im delikaten Gaumen sind diese Kirschen wiederum vorhanden, wobei sich ein Hauch Schokolade schrittweise enthüllt. Köstliche, moderate Würze. Prägnante aber auch sehr runde Tannine. Sehr zivilisierter Abgang, der dauert und dauert. Bewertung: 17/20

In einer sehr spannenden Amarone-Verkostung, die [Wein-Events](#) anfangs April 2010 durchführte, schloss dieser Wein an der 12. Stelle mit einer Durchschnittsbewertung von 17.30/20. Meine Bewertung betrug 16/20.

### Valpolicella Superiore 1999

14.5° Alkohol. Jugendliche Farbe. Grossartiges, komplexes, sehr reifes Bouquet mit Kräutern, Schwarzbeeren, saftigen Schwarzkirschen, Pflaumen (Pruneaux), Tabak, ein Hauch Johannisbeer und ätherischen Noten. Das Ganze zeigt sich allerdings in einer relativ diskreten Form, wir sind da nicht im Priorat. 1999 sei ein schwieriger, da sehr trockener Jahrgang gewesen. Wenn die extreme Reife der Früchte eindeutig ist, beeindruckt dieser Wein durch seine Ausgewogenheit. Der 1999 ist aber erst der Anfang in dieser Serie. Klassische Zusammenstellung und tadellose Harmonie zwischen dem Bouquet, dem Gaumen und dem kräftigen, langen Abgang, in dem insbesondere die schöne Würze verführt. Im Gaumen fällt das schöne, ausgeglichene Volumen mit dessen feinen Wildbeeren auf. In den letzten Jahren wiederholt verkostet. Irgendwie die Bestätigung des 1998 mit dennoch mehr Druck und Sinnlichkeit. Perfekt eingebundene Tannine. Bewertung: 17.5/20.

### Valpolicella Superiore 2000

14.7° Alkohol. In den letzten zwei Jahren 4 Mal getrunken. 2008 wollte sich dieser Wein immer noch nicht öffnen. Sogar eine Schockbehandlung genügte nicht, um ihn zu öffnen. Verschluss blieb er. Die erste unvergessliche Erfahrung mit dem Jahrgang erfolgte am 17 Oktober 2009 mit Freunden bei mir privat. So eine Kraft, so ein Power und eine Komplexität! Zu drei Geniessern erteilten wir ihm eine Durchschnittsbewertung von 19/20.



Rubinrote Farbe. Trotz Noten im Bouquet, die nach wie vor darauf hinweisen, dass der Wein lange im Voraus entkorkt werden muss, sind klare, dichte und tiefsinnige Aromen von Schwarzbeeren, Wildbeeren, etwas Fleisch, Teer, Schokolade... Veloursartiger Antrunk, dichter, knackiger Gaumen mit Tanninen in Fülle und Menge. Und doch dominiert ein delikater Geschmack (insb. Umami) im Mund. Viel Schmelz, spürbare Adstringenz. Die Trauben waren eindeutig sehr reif und der Geniestreich von Romano dal Forno bestand in seiner Fähigkeit, die Überreife zu vermeiden. Langer, würziger Abgang. Eine klare Einkaufsempfehlung. Bewertung: 18.5/20.

### Valpolicella Superiore 2001

14.5° Alkohol. Zum ersten Mal wandte Romano dal Forno das Apassimento-Verfahren für 40% der Ernte an. Dieses Verfahren führt die Trauben zu einer optimalen Verdunstung, d.h. zum Verlust eines grossen Teils des Saftes. Gewisse Quellen geben an, dass Romano dal Forno aus 100Kg Trauben 32Liter für den Valpolicella und 16Liter für den Amarone (statt üblicherweise um die 70Liter) abpresst.

Die Farbe des 2000 und des 2001 gleichen sich wie ein Ei dem andern. Sehr breit offenes, florales und zugleich mineralisches Bouquet mit einer phänomenalen Komplexität. Riechen und wieder riechen. Es strömen eine Eleganz und eine Klasse vom Glas aus, die bei vielen Amarone-Winzern nur entweder Neid oder ungebremschte Bewunderung auslösen können. Denn dieser Wein besitzt eindeutig die Charakteristiken eines durchaus gelungenen Amarone und dürfte ein langes Leben vor sich haben. Feine, flüchtige und zugleich wilde Schokoladennoten, die die aromatische Komplexi-

tät verstärken. (Slowenisches Holz?). Viel Schmelz im geschmeidigen Gaumen, den Mund umhüllend, sensationell ausgewogen, gute Säure. Dieser Wein setzt eindeutig ein Benchmark für die Appellation und es dürfte schwierig sein, diese Qualität zu übertreffen. Bewertung: 19/20.



Gewisse Weinliebhaber werden sich fragen, wie viel Punkte der Amarone vom gleichen Jahrgang doch bekommen soll, wenn der Valpolicella schon so hoch bewertet wird. Von beiden Weinen darf einfach nicht das gleiche erwartet werden. Erwartet ein Geniesser das gleiche von einem Médoc/Haut-Médoc wie von einem Pauillac? Doch schlägt der Chateau [Haut-Condissas](#) die 1er Crus Classés immer wieder, wenn sie gegen einander blind verkostet werden.

[Michel Bettane](#) und Thierry Deseauve loben den Valpolicella 2001 neben allen Amarone von Romano dal Forno in ihrem gemeinsamen Werk „Die grössten Weine der Welt“. Am Abend der Verkostung bei [Buonvini](#) war der 2001 einer der zwei besten der gesamten Serie.

### Valpolicella Superiore 2002

15° Alkohol. 2002 wird weder in die Annalen der Appellation noch in diejenigen der Amarone eingehen. In ganzes Italien wird 2002 als unbefriedigend bewertet und kein anderer Jahrgang seit 1991, 1992 und 1982 ist für Venetien so unterdurchschnittlich wie 2002 gewesen. Nach Juni und seinem tropischen Wetter folgte ein nasser und kühler Sommer, der dennoch mit den zwei ersten Wochen September im südlichen Rhône-Tal (und insb. in Châteauneuf-du-Pape) nicht ganz verglichen werden kann. Nichtsdestotrotz ist es bekannt, dass die talentierten Winzer solche Bedingungen (vorausgesetzt der Hagel beschädigt die Reben nicht) überwinden können.



Erstaunlich dunkle Farbe (siehe Foto oben), welche sich aus der strengen Anbaumethode ergibt, die Romano dal Forno für seine Rebstöcke anwendet. Während sich viele italienische Winzer mit einer Bestockungsdichte von 6 bis 8.000 Rebstöcke/Ha zufrieden geben (in Bordeaux sind 10.000 die Regel), hat sich Romano dal Forno sehr früh für eine Dichte von 13.000 entschieden. Dies zwingt die Rebstöcke dazu, die Ernährung (Wasser, Mineralien,...) tiefer aus dem Boden zu schöpfen. Allerdings hat Romano dal Forno zum ersten Mal 2002 seine Valpolicella so aufwendig ausgebaut, wie er es üblicherweise für seinen Amarone macht. Die gesamte Ernte wurde bis Ende November 2002 verdunstet (Apassimento-Verfahren).



Sehr komplexes Bouquet mit schwarzen Beeren, Lakritze, etwas Teer, Kräutern und Würze, Unterwald, etwas Holz,... Irgendwie lässt sich eine leicht grünliche Note im Hintergrund spüren, welche auf eine mögliche ungenügende Traubenreife hinweist. Diese stört aber nicht, obwohl sie im Gaumen ebenfalls vorhanden ist. Angenehmer Gaumen mit feinen, doch präsenten Tanninen, eine Goldschmiedearbeit voller Delikatesse, sehr guter Druck, nie würde man an einen 2002 denken. Es erinnert an die Anekdote über Picasso, die früher im vorliegenden Bericht angeführt wurde. Im Abgang verabschiedet sich der Wein mit der würzi-

gen Grazie einer Kronpräsidentin von Ludwig, dem XV.

Bewertung: 17.5/20



### Valpolicella Superiore 2003

15° Alkohol. Das Apassimento-Verfahren wird erneut für die gesamte Ernte angewandt. Dies wird übrigens auch in den nächsten Jahren der Fall sein. Trotz der glühenden Sommerhitze, die eigentlich zu säurearmen Weinen hätte führen sollen, beträgt der Säuregehalt des Valpolicella 5.45 (der Ph-Wert vom Ausone 2003 erreicht 3.67), was ihm eine bewundernswerte Lagerfähigkeit (bis 2020) verleihen dürfte. Unbedingt lange im Voraus entkorken. Parker spricht sogar von acht bis zehn Stunden... Äusserst dichte und dunkle Farbe, in voller Harmonie mit der aromatischen Komplexität und der Weinkonsistenz. Dieser Wein ist definitiv kein Exhibitionist, sondern wohl eher ein wichtiger Eckstein der Eleganz und des Savoir-Vivre. Sehr konzentriertes, verführerisches Bouquet mit dem üblichen genialen Touch. Wiederum diese beeindruckende Konzentration im fleischigen Gaumen (der Extrakt erreicht 34.5g/l), finessenreiche Restsüsse (vielleicht die deutlichste bisher in dieser Verkostung), wunderschöne Ausgewogenheit. Definitiv ein ganz grosser Erfolg. Bewertung: 18.5/20

### Valpolicella Superiore 2004

15° Alkohol. Bei diesem Wein kommt der Stil von Romano dal Forno ganz klar zur Geltung: Sensationell im Bouquet mit den stets vorhandenen Aromen von Kräutern und schwarzen Beeren sowie mit dem unerschütterlichen, ausgewogenen Gaumen und der Säure, die den Weinen ein bewundernswerten Lagerpotential verleihen.

Zweifellos die intensivste und die dunkelste Farbe. Extrem jungliches Bouquet mit der üblichen aromatischen Wundertüte. Phänomenale Struktur, streichelnde Geschmeidigkeit, eine wahre, unwahrscheinlich ausgewogene Köstlichkeit im Gaumen. Die klassischen Tannine in Fülle und Menge überfallen buchstäblich den Mund, die Säure dominiert und erteilt diesem Wein sehr viel Frische (auch eine typische Komponente der Erzeugnisse von Romano dal Forno), sehr langer, ja sogar unendlicher Abgang. Die Süsse vollendet das Ganze und es ist kaum übertrieben, zu behaupten, dass dieser Valpolicella zu den ganz grossen Weinen zugehört. Bewertung: 19/20



### Valpolicella Superiore 2005

Der 2005 ist noch nicht auf dem Markt. Darum hat Romano dal Forno eine Musterflasche geliefert. Dieser Wein endete in den zwei besten der Verkostung von Buonvini. Was auch keine Überraschung ist. 2005 erlitt der Weinberg einen dramatischen Hagelschaden, was Romano dal Forno zur Entscheidung bewegte, keinen Amarone zu erzeugen. Die geretteten Trauben wurden deklassiert und ermöglichen nun die Erzeugung eines aussergewöhnlichen Valpolicella. Fast schwarze Farbe, verführerisches, typisches Amarone-Bouquet mit viel Schokolade und einer sehr schönen Würze, tänzerische Süsse, ein ausserordentlich finessenreicher Wein, der einen guten Platz in jedem Keller verdient. Bewertung: 19.5/20

Jean François Guyard  
25. April 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.





Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore 1998  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore 1999  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore 2000  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

Vapolicella  
Denominazione di origine controllata  
Superiore  
V.Q.P.R.D.  
Vigneto di monte Labella  
Prodotto ed imbottigliato da  
Dal Forno Romano  
750 ml e

absolute  
2005