



©Consortio Tutela Vino Custoza DOC

## Custoza

### Die spannende, verkaante DOC der Region Venetien

Es kommt etwas Bewegung auf in den Hügeln des Custoza DOC ([Link](#)) am Gardasee, nachdem 2019 neue Regelungen eingeführt wurden, allem voran um die Entstehung eines Riserva voranzutreiben. Möglicherweise werden die Superiore-Linien in die Riserva-Kategorien überführt werden, wie es auch Luciano Piona, Winzer und Präsident des Consorzio Tutela Vino Custoza DOC ([Link](#)) vermutet.

Jancis Robinson beschreibt den Custoza di bianco noch als «recht farblosen, neutralen Wein», der mit hohen Erträgen der Winzergenossenschaften Custoza und Castelnuovo ([Link](#)) hergestellt wird.

Unsere Verkostung zeigt ein reichlich anderes Bild, das sich in den Bewertungen niederschlägt. Es sind allesamt interessante Weine, deren ProduzentInnen zeigen möchten, dass man mehr kann als das Neutrale und Nichtssagende wie von Robinson im Oxford Lexikon beschriebene.

Ein persönliches Problem hatte ich allerdings bei einigen der Weine: Eine recht ausgeprägte und mich - insbesondere aufgrund der Unerwartetheit - störende Bitterkeit. Eigentlich liebe ich bittere Aromen. Aber da erwartete ich jeweils einen anderen Wein.

#### Fakten & Zahlen

- Anzahl Produzenten: 572
- Rebfläche: 28'000 Hektaren
- Jahresproduktion: 12 Mio Flaschen
- Wichtigste Rebsorten ([Link](#)):
  - Garganega
  - Trebbianello
  - Bianca Fernanda
- Weitere Rebsorten:  
Trebbiano, Malvasia, Riesling italico, Pinot bianco, Chardonnay and Manzoni
- Mindestens 70 Prozent des Custoza-Blends müssen aus Garganega, Trebbiano Toscano, Fernanda / Cortese oder Trebbianello bestehen; keine dieser Rebsorten darf 45 Prozent am Gesamtanteil überschreiten. Die restlichen 30 Prozent können mit Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay, Manzoni Bianco / Incrocio Manzoni und Malvasia erreicht werden (Quelle: Consortio Tutelo).

Ich fragte mich, trotz einer Ahnung, woher die wohl komme. Da ich Gläser, Temperatur und meinen Gaumen gut kontrolliere und an verschiedenen Tagen und zu verschiedenen Tageszeiten verkoste, kann es kaum an diesen Bedingungen liegen. Ferner habe ich weitere Verkoster\*innen beigezogen, um mich selbst einer Realitätsprüfung zu unterziehen. Fazit: Recht starke bittere Noten im Abgang.

Auch der Blick ins *Grapes* Lexikon von Jancis Robinson, Julia Harding und José Vouillamoz half nicht.

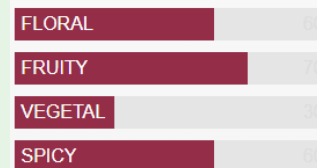
Erst Rücksprachen mit einem befreundeten italienischen Sommelier ergab, was ich vermutete: Garganega kann diese krautige schafgarbenartige Bitterkeit. Wäre es eindeutiger ein Bittermandeln-Aroma gewesen, wäre ich mir sicherer gewesen. Ich denke inzwischen, dies ist trotz gewisser Unüblichkeit eine typische Möglichkeit der Garganega-Traube, wenn auch leider kaum beschrieben.

Aber vielleicht tritt aufgrund einer längeren Mazeration auch die bittere Note der Garganega mehr zum Vorschein, die sich dann im Aromenspektrum etwas weg vom Mandel-Bittermandelaroma hin zu Schafgarbe bewegt, vielleicht auch zusammen im Cuvée mit den anderen Traubensorten dies mehr pointiert wird? Gut vorstellbar ist, dass ein auch leichter Holzeinsatz dies ebenso verstärken kann.

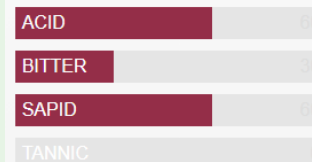


## Fakten über die Garganega

### Olfactory profile



### Flavor profile



**Tasting** gemäss der Referenz-Website Italian Wine ([Link](#)):

«In frischen Weinen ist die Farbe intensiv strohgelb, während sie mit der Alterung goldene Reflexen annimmt. Süssweine haben eine leuchtend goldene Farbe. Das Aroma ist intensiv und komplex. In jungen Weinen zeigen sich blumige Noten von weissen Blumen und Zitrusfrüchten, fruchtige Noten von Apfel, Melone und tropischen Früchten. Die pflanzlichen Noten sind spärlich. In gealterten Weinen treten fruchtige Noten von reifem Obst und würzige Noten von Honig und Mandeln auf. Der Geschmack ist intensiv und angenehm, gekennzeichnet durch eine gemässigte Säure und Würze, die dem Wein eine typische Frische verleiht.»

Die Weine sind, entsprechend der Bewertungen, sehr schön und auch kostengünstig. Im Wissen um die charakteristische Mandelnote kann man den eigenen Gaumen und auch das Essen anpassen. Auf jeden Fall erweisen sich die verkosteten Erzeugnisse als durchaus empfehlenswert.



## Die Verkostung

### Verwendete Methoden

- **20-Punkte-System** mit den Kategorien **Farbe** (max 2 Punkte) - **Klarheit und Reinheit** (max. 2 Punkte) - **Nase** (max. 4 Punkte) - **Gaumen** (max. 7 Punkte) - **Gesamteindruck** (maximum 5 Punkte).
- **WSET-BLIK-System:** Balance, Länge, Intensität, Komplexität, je max. 1 Punkt. 4 Punkte: ausgezeichnet, 3 sehr gut, 2 gut, 1 befriedigend.

### Le Tende ([Link](#)), **Bianco di Custoza 2020**, Custoza DOC

Das Weingut Le Tende ist am Gardasee zwischen Colà di Lazise und Cavaion Veronese gelegen, in einer vom milden Klima begünstigten und zur Produktion qualitativ guter Weine geeigneten Gegend. Unter der Anleitung von Mauro Fortuna widmen sich hier erfahrene Hände mit liebevoller Sorgfalt dem Weinbau und der Herstellung anerkannter Qualitätsweine. Erfahrung und Tradition werden dabei mit den modernsten Techniken der Weinherstellung vereint. Seit 2012 ist das Weingut biozertifiziert durch die ICEA, Istituto di Certificazione Etica e Ambientale. Die Weingärten befinden sich an der Nordgrenze des Anbaugebiets zwischen Colà die Lazise und Cavaion Veronese, die Böden bieten ein ideales Sand-Kalk-Gemisch, Basis für aromareiche Weine mit mineralischen Noten

Ein helles Zitronengelb mit leichten Grünreflexen, die Farbintensität blass. In der Nase die Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren und reifer Mango und Jackfruit, dann nasse Steine und etwas Tomatenblatt. Die Intensität ist mittel, die Aromen des Gaumens geprägt von Birnen, Äpfeln, Tomatenblatt, Aprikosen, nassen Steinen, Thai Basilikum, sowie wiederum reifer Mango/Jackfruit. Eine angenehme Hefenote sowie ein leicht bitterer »grüner« Abgang. Der Körper mittel minus (12.5%), die Intensität ist mittel. Ein ansprechender Aperowein.

20 Punkte-Bewertung	➔	2-2-3-6-3	➔	16/20
WSET-BLIK	➔	1 - 0.5 - 0.75 - 0.5	➔	2.75 gut-sehr gut

Kurzinfo des Produzenten: Vier Monate auf der Feinhefe im Stahltank. Cuvée-Rebsorten: Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello. Reben ca. 10-jährig. Jahresproduktion: 30'000 Flaschen. Lage: Östliche Hügel am Südufer des Gardasees, Veneto Colline Orientali del Lago di Garda auf ca. 120m ü.M.

In der Schweiz werden die Weine durch [Bottega](#) importiert. Der Custoza 2019 kostet CHF 12.90. In Deutschland ist er nicht erhältlich.



©Le Tende

### Az. Agr. Gorgo ([Link](#)), **San Michelin 2020**, Custoza DOC

Biologische Produktion, das Weingut unter der Leitung von Roberta Bricolo produziert drei verschiedene Linien: Classica, Superiore, Spumanti. Der vorliegende Wein, San Michelin 2020, reiht sich in die Linie Superiore ein. Die Lage des Weinguts profitiert vom mässigen Einfluss durch den Gardasee.

Ein brillantes intensives Zitronengelb, mit einer mittel plus Intensität in der Nase und vielfältigen Aromen: Etwas Flieder, Akazie und Frangipangi sowie Holunderblüte, ferner Grapefruit, Zitrone, Zitronenzeste, Birne, Aprikose. Der Wein ist geprägt von blumig-duftigen, reifen Fruchtaromen sowie nassen Steinen (mineralisch). Wirkt der Wein in der Nase voll, so auch im Gaumen: Mit einer mittel plus Säure, mittlerem Körper, der Alkohol mittel plus (13%), der Abgang mittel (minus), die Intensität mittel plus, verliert leider im mittleren Gaumen an Stärke und Kraft. Die Aromen im Gaumen bestätigen jene der Nase, inklusive der nassen Steine, zusätzlich Melone. Der Wein hat leichte Tannine, wirkt stoffig. Ein recht vollmundig, weich und rund wirkender Weisswein mit angenehmer Säure. Als Apérowein oder als Essensbegleiter zu Fisch, Krustentiere, Risotto oder leichter Pasta.

20 Punkte-Bewertung	→	2-2-3-6-3.5	→ 16.5/20
WSET-BLIK	→	1 - 0.75 - 0.75 - 0.5	→ 3 sehr gut

**Kurzinfo des Produzenten:** Cuvée mit Garganega, Cortese, Trebbiano und Riesling. Einzellage. Die Reben sind ca. 40-50-jährig. Vinifikation: Nach später Lese mindestens 36-stündige, temperaturkontrollierte Mazeration auf der Schale. Anschliessend sechsmonatiges Hefesatzaufziehen. Danach ca. 24 Monate Flaschenveredelung.

In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#), darunter bei [Belvini](#) und [Vinello](#) erhältlich. Er kostet ab €8.50. In der Schweiz ist er nicht erhältlich.



©Gorgo

## Cantina di Custoza ([Link](#)), **Custodia 2019**, **Custoza Superiore DOC**

Im Jahr 1968 durch 83 Weinmacher gegründet, 1971 erfolgt die erste Weinlese, heute über 200 Weinbauern unter dem Önologen Luca Oliosi mit einer Produktion von sieben Millionen Flaschen jährlich.

Ein helles Goldgelb mit Grünreflexen, die Intensität mittel plus, die Aromen in der Nase: Gelbe Rose/ Blüten, Holunderblüten, Zitronenmelisse, Mango, nasse Steine, Ananas, reife Zitrone und Zitronenzeste, leicht Mandarine und Orange, Bergamotte, Hefenote, Lindenblüten, krautig, Lilien, grüner Apfel. Eine sehr angenehme Nase, lädt durch die mineralische Note zusammen mit Blüten- und Fruchtduft ein zum längeren Verweilen in der Nase. Im Gaumen Mango/ Jackfruit, leider auch störende grüne Paprika, der Wein leider vorwiegend krautig wirkend, etwas Limette, vielleicht gelber Apfel, störende grünlich wirkende Tannine, Wermuth und Schafgarbe. Die Säure mittel, der Körper mittel wirkend (13%), die Intensität mittel, leider ein störender bitterer Abgang, Abgang mittel (minus).

20 Punkte-Bewertung → 2-2-3-5-4 → **16/20**  
WSET-BLIK → 0.5 - 0.5 - 0,5 - 0.5 → 2 gut

Kurzinfo des Produzenten: Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Garganega, und Incrocio Manzoni. Eichenfässer für drei Monate, danach Flaschenlagerung vier Monate. Sanftes Pressen, kalte Präfermentative Mazeration, langsame Fermentation mit kontrollierter Gärung.

In Deutschland kostet dieser Wein €11.90 bei [Weinwerk](#), das die Erzeugnisse der Cantina importiert. In der Schweiz ist dieser Wein nicht erhältlich.



## Cavalchina ([Link](#)), **Amadeo 2019**, **Custoza Superiore DOC**

Die Azienda Cavalchini wurde um 1900 gegründet.

Der Wein hat ein helles Zitronengelb mit leichten Grünreflexen. In der Nase zeigt er eine ausgeprägte Intensität und die Aromen gelber Rosen, weiße Blüten, Jasmin- und Holunderblüten, dann Mango und etwas Jackfruit, reife Ananas, reife Zitrone und Zitronenzeste, etwas Mandarine, leicht Bergamotte, grüne Paprika, Schwarztee, Zitronengras, etwas Nelkenpfeffer, Zitronenmelisse. Eine angenehm «warme» Nase, einladend mit reifer tropischer (Jack-) Frucht. Im Gaumen wiederum Mango, sehr reife Ananas, Zitronenzeste, geröstete Mandel. Leider sind auch deutlich unangenehme Bitternoten (Wermuth!), wirkt wie etwas im grünen Holzfass gereift, deshalb leider unausgewogen, bittere Note bleibt lange im Abgang. Nach 2-3 Tagen recht verraucht, was meines Erachtens für (unerwünschte oder zumindest nicht integrierte) Holzphenole im Wein sprechen könnte. Die Säure ist mittel, der Körper mittel, die Intensität mittel plus, der Abgang ist mittel.

20 Punkte-Bewertung → 2-2-3-5-4 → **16/20**  
WSET-BLIK → 1 - 0.5 - 0,5 - 0.5 → 2.5 gut

### Kurzinfo des Produzenten:

Garganega Fernanda (clone di Cortese), Trebbianello (clone di Tocai), Trebbiano, Toscano.

Der Produzent berücksichtigt die unterschiedliche Reifezeit und Charakteristik der vier Trauben in der Produktion dahingehend, dass er alle vier Trauben unterschiedlich verarbeitet:

Die Fernanda-Trauben, die in kleinen Schalen geerntet und in einem Kühlraum gelagert werden, werden vor dem Pressen eingefroren, um ihre Aromen zu erhalten: Die Temperatur wird danach wieder auf 0° gebracht und die Trauben werden mit ihren Stielen gepresst. Durch das Einfrieren der Schale werden die Epithelzellen aufgebrochen, wodurch die typischen Noten dieser Sorte freigesetzt werden. Die Garganega-Trauben haben eine elegante, aber ausgeprägte Persönlichkeit, die perfekt durch eine Weinbereitung mit einer leichten Reduktion zum Ausdruck kommt, die ihre typischen mineralischen Düfte entwickelt. Für die Trebbiano- und Trebbianello-Trauben wird eine traditionellere Weinbereitung vorgenommen, um ihre Struktur zu erhalten, die die olfaktorischen Eigenschaften von Fernanda und Garganega unterstützt. Nach einer statischen Klärung, werden die Moste bei etwa 16/17° fermentiert. Der Wein wird auf der Feinhefe gelagert und bewegt, die malolaktische Gärung wird verhindert. Der Verschnitt der vier Trauben erfolgt Ende Mai, und nach einigen Monaten Flaschenreife wird der Wein im September freigegeben.



In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Er kostet ab €10.90. In der Schweiz kostet er CHF 16.50 bei [Hofer Wine & Spirits](#).

### Monte del Fra ([Link](#)), **Ca Del Magro 2018**, Custoza Superiore DOC

Der Wein zeigt ein leuchtendes mittleres Goldgeld, die Nase eine mittlere Intensität mit den Aromen Mandel-, Kamille- und Mandarinenblüten, Thymian, Apfel, Zitrone, Birne, Aprikose, gelbe Rose, nasse Steine, Mandel. Der Wein zeigt im Gaumen leichte Bitternoten, die nach 3 Tagen abnehmen, ferner Mandel- und Mandarinenblüten, Thymian, Apfel Zitrone, Birne, gelbe Rose, nasse Steine, Mandel, Basilikum/Tomatenskraut/grüne Paprika. Die Säure ist mittel, Körper ist mittel mit mittlerem Abgang, der Wein zeigt leichte Tannine, der Alkohol wirkt mit 13% gut integriert, die Intensität im Gaumen ist mittel. Der Wein ist sehr schön, mich allerdings stört die Bitternote, über die ich in der Bewertung versucht habe hinwegzusehen. Jetzt zu trinken, aber auch noch lagerfähig für etwa zwei bis vier Jahre mehr. Geniessen zum Beispiel zu Pasta und Pilzen sowie stärker gewürzten Fischmenues.



20 Punkte-Bewertung → 2-2-3-(5-)6-4 → **16-17/20**  
 WSET-BLIK → 1 - 0.5 - 1 - 0.5 → **3 sehr gut**  
 Daniele Cernilli, der WineDoctor, bewertet diesen [Wein](#) mit 95/100, Vinous 89/100.

#### Kurzinfo des Produzenten:

40 % Garganega, 10 % Trebbiano Toscano, 15 % Trebbianello und 35 % Fernanda und Incrocio Manzoni. Dreissigjährige Reben. Einzellage im Herzen von Custoza südöstlich des Gardasees. Kaltmazeration, sanfte Pressung, Vergärung und Reifung auf der Hefe (Garganega acht Monate auf der Feinhefe im Stahl) in Stahl- und Betonfässern für acht Monate, danach sechs Monate Flaschenreifung.

In der Schweiz ist dieser Wein an drei [Adressen](#), darunter [Landolt](#) und [Vennerhus](#) erhältlich und kostet ab CHF 16,50. In Deutschland ist er ebenfalls an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich und kostet ab €9.49.



Sommacampagna, in der Provinz Verona, in die Wiege der Azienda Le Vigne di San Pietro

© [Le Vigne di San Pietro](#)

### **Le Vigne di San Pietro** ([Link](#)), **Sanpietro 2017**, **Custoza Superiore DOC**

Gründung 1980 in den Moränenhügeln des Gardasees, umfasst vier Hektar. Mechanische Bewirtschaftung des Grases in den Weinbergen und Biodiversität-Kultur. Der Boden ist lehmig, kalkhaltig, moränisch, reich an Mineralien. Für die Weinproduktion ist das Mikroklima, das vom nahegelegenen Gardasee geprägt wird, hilft der Rebe, ihre Funktion auszudrücken und den Boden optimal zu nutzen. Hohe Pflanzenvielfalt in der Rebenkultur. Angebaut werden Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Manzoni Bianco, Cortese für Weissweine und Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon und Merlot für Rotweine. Önologe seit fünfzehn Jahren ist Federico Giotto.

Der Wein hat ein helles Goldgelb, die Nase mit mittlerer Intensität offenbart Birnen, Äpfel, Mandelblüten, Zitronenzeste, nasse Steine, etwas Mango. Der Gaumen zeigt Mandel, Salbei und Thymian, Äpfel, getrocknete Äpfel, Zitrone, nasse Steine, leichte Bitternoten. Die Säure ist mittel, der Körper mittel bei mittlerem Abgang, die Intensität am Gaumen ist mittel. Der Wein hat leichte Tannine und eine etwas bittere Note. Ideal zu grilliertem Fisch und Polpo.

20 Punkte-Bewertung	➔	2-2-3-5.5-4	➔	<b>16.5/20</b>
WSET-BLIK	➔	1 - 0.5 - 0.5 - 0.5	➔	2.5 guter bis sehr guter Wein

**Kurzinfo des Produzenten:** Ein Weisswein aus 5 Reben, vergoren und in Allier-Eichen-Tonneaux gereift: Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese, Manzoni bianco. Handlese, nach Kühlung innerhalb weniger Stunden Verarbeitung. 3000 Flaschen jährlich.

Sowohl in [Deutschland](#) wie auch in der [Schweiz](#) ist dieser Wein bei Tannico erhältlich. Er kostet €18.71 bzw. 22.79.

**Autor:** **Clemens Breitschaft**  
**4. Juli 2021**

**Lektorat:** **Jean François Guyard**

Clemens Breitschaft hat in Zürich Psychologie und Philosophie studiert, besitzt ausserdem einen vielfältigen beruflichen Hintergrund. Er war tätig als leitender Psychologe in einer Privatklinik, bevor er das Institut Psychosofia für nachhaltigen Wandel gegründet hat, das er seitdem leitet. Er ist ausserdem als Gesundheitspsychologe, Notfallpsychologe und Psychotherapeut tätig. Seine Ausbildungen waren, nebst universitärer Psychologie und Philosophie, in den Bereichen Humanernährung (ETH/Uni Zh), Zen und Achtsamkeit (traditionelles Zentraining). Er besitzt das Zertifikat »Weinbau« ZHAW/Agroscope Wädenswil, den Titel als Schweizer Weinsommelier Gastrosuisse und bereitet sich vor auf den Abschluss des Diploma der Weinakademie Österreich als Weinakademiker (WSET-4 Diploma).

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [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 zu senden.**