

bellevue.nzz.ch – 09. Mai 2021 06:30

Kochen & Geniessen

Frauen und ihre Weine

Die Winzerin Camilla Rossi Chauvenet hat das Weingut Massimago neu aufgestellt

Im Veneto wird mit dem Amarone einer der berühmtesten Weine Italiens produziert. Die Agronomin Camilla Rossi verbindet gekonnt Tradition mit Innovation.

Peter Keller

Weinkeller

Peter Keller

Frauen und ihre Weine

Die Winzerin Camilla Rossi Chauvenet hat das Weingut Massimago neu aufgestellt

Weinkeller

Peter Keller

9.5.2021

Die Winzerin Camilla Rossi Chavenet ist eine der wenigen Amarone-Produzentinnen im Valpolicella. (Bild: Getty Images)

Im Veneto wird mit dem Amarone einer der berühmtesten Weine Italiens produziert. Die Agronomin Camilla Rossi verbindet gekonnt Tradition mit Innovation.

Das Veneto ist ein traditionsreiches Anbaugebiet. Hier, genauer gesagt im Valpolicella, wächst einer der bekanntesten Weine Italiens – der Amarone. Winzer geben den Ton an. Frauen spielen eher eine Nebenrolle. Das heisst jedoch nicht, dass sich Winzerinnen kein Gehör verschaffen können, ganz im Gegenteil. Eine davon ist Camilla Rossi Chauvenet, die sich nicht scheut, neue Wege einzuschlagen.

Die heute 37-Jährige hat 2003 das Familienweingut Massimago übernommen, renoviert und auf solide Beine gestellt. Früher waren die Trauben an Genossenschaften verkauft worden. Damit konnte sich Rossi Chauvenet nicht anfreunden und brachte bereits ein Jahr später mit dem 2004er ihren ersten Jahrgang auf den Markt.

Camilla Rossi Chauvenet hat das Weingut Massimago im Valpolicella neu aufgestellt (Bild: PD).

Sie sieht ihre Aufgabe darin, alle Tätigkeiten, vom Rebberg über den Keller bis zum Verkauf, auszuüben. «Ich kann besser mit der Kundschaft kommunizieren, wenn ich alle

Aspekte des Weinmachens verstehe», erklärt die Italienerin selbstbewusst. 80 000 Flaschen pro Jahr finden dankbare Abnehmer und Abnehmerinnen.

Spezielles Verfahren im «Fruttaios»

Bei allem Respekt für die Vergangenheit will Camilla Rossi Chauvenet nicht einfach auf dem Bisherigen ausruhen. So liess sie ein spezielles, nachhaltiges Gebäude aus Holz bauen, in dem die Trauben für die Herstellung des Amarone und des Ripasso getrocknet werden.

Der mächtige Rotwein aus den Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella wird auf diese spezielle Art und Weise produziert. Wichtig ist die Tatsache, dass die Trauben während des Prozesses nicht aufplatzen, schimmeln oder gar faulen. Dank der neuartigen Konstruktion des sogenannten «Fruttaio» wurde ein ideales Belüftungssystem ohne Maschinen eingebaut.

[View this post on Instagram A post shared by Massimago \(@massimago\)](#)

Rossi Chauvenet's Philosophie: «Ich will trinkige Weine keltern»

Ebenso sorgfältig wird in den 14 Hektaren grossen Rebbergen gearbeitet. Rossi Chauvenet hat früh auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Seit 2014 ist das Weingut Massimago, zu dem ein Hotel gehört, biozertifiziert.

[View this post on Instagram A post shared by Massimago \(@massimago\)](#)

Ihr sei wichtig, dass die nachhaltig erzeugten Weine die Herkunft und den Boden ausdrücken würden. Dementsprechend werden für die Vinifikation und den Ausbau der Tropfen grosse Holzfässer eingesetzt, nachdem ein Versuch mit Barriques wenig erfolgreich gewesen sei. «Ich will trinkige Weine keltern», lautet die Philosophie der Winzerin, die dank ihren kühnen und konsequent umgesetzten Ideen innert weniger Jahre zu einem Shootingstar im Veneto geworden ist.

Unkonventionelle Etiketten und Tabubrüche für ein jüngeres Publikum

Ein weiteres Anliegen von Camilla Rossi Chauvenet besteht darin, bewusst auch ein jüngeres Publikum anzusprechen. Dafür sorgen witzige und unkonventionelle Etiketten, welche die Weine, Amarone und den preiswerteren, etwas weniger kräftigen Valpolicella, für diese Generation interessant machen sollen. Aber auch das «Innere» stimmt: Die Qualität der Crus lässt keine Wünsche offen.

Die Winzerin wagt aber auch Tabubrüche und produziert etwa einen Rosé. Bei der Premiere vor acht Jahren wurde ihr beschieden, dies sei eine Schande für das Gebiet, sagt sie, um gleich leicht schmunzelnd beizufügen: «Heute werde ich kopiert, selbst von so einem renommierten Gut wie Giuseppe Quintarelli.» Das ist wohl so etwas wie ein Ritterschlag, zählt doch der Betrieb zusammen mit Dal Forno zur absoluten Spitze im

Valpolicella.

Den Rosé gibt es indessen in der Schweiz nicht. Doch man kann sich mit anderen gelungenen Gewächsen schadlos halten, etwa einem mächtigen Amarone und einem erfrischenden Weisswein.

[View this post on Instagram](#) A post shared by Massimago (@massimago)

Zwei Weine von Camilla Rossi Chauvenet:

Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2015 : Es ist der leichtere von zwei Amarone-Weinen, wenn man bei einem Alkoholgehalt von 16% diese Bezeichnung gebrauchen darf. Das gehaltvolle Gewächs wirkt indessen ausgewogen und sehr gut balanciert. Der kräftige Körper wird durch eine passende Säure unterstützt. Langer Nachhall. Zudem fallen ein sortentypisch eher helleres Rubinrot sowie ein vielschichtiges Bouquet von dunklen Früchten und würzigen Komponenten auf.

[Amarone della Valpolicella Conte Gastone, 2015, 33 Franken, über \[boucherville.ch\]\(#\).](#)

Garganega Verona Duchessa Allegra 2019: Garganega ist die klassische Weissweinsorte im Veneto. Die Trauben für diesen Wein kommen von 60-jährigen Rebstöcken. Das Resultat im Glas verspricht einen unkomplizierten Genuss: helles Gelb, fruchtig-florale Nase, im Gaumen trocken, reintönig, leicht, saftig, elegant, überaus belebend, schöne Länge mit einem leicht salzigen Abgang.

[Garganega Verona Duchessa Allegra, 2019, 14 Franken, über \[boucherville.ch\]\(#\).](#)