



## Fasoli, S. Zeno di Cologna ai Colli, Veneto



Natalino und Amadeo Fasoli

Gründer des Landwirtschaftsbetriebs war 1925 Grossvater Amadio Fasoli. Seinen Wein füllte er in kleine Holzfässer ab, ver lud ihn auf ein Pferdefuhrwerk und verkaufte ihn an die besten Osterie der Städte Verona, Vicenza und Padua. Durch ihren unermüdlichen Einsatz wurde der Wein der Familie Fasoli bald auch in anderen Gegenden Italiens und im Ausland bekannt. Seit 1980 wird der Betrieb von Natalino und Amadeo Fasoli geführt, seit 1984 sind die Weine Bio-Zertifiziert.

Die Weinberge liegen im Unterlauf des Val d'Illassi bei San Zeno di Colognola ai Colli. Hier sind die Böden lehmig und mitunter von Steinen und Sand durchzogen; das Mikroklima in dem breiten, im Norden von den Monti Lessini geschützten Tal ist besonders günstig für den Weinbau. Zur Zeit werden 7 Parzellen auf 14 Ha Reben bewirtschaftet

Die Bodenbeschaffenheit ist naturgemäss von Parzelle zu Parzelle unterschiedlich, und so wurde viel Zeit aufgewendet, die jeweils geeignetste Rebsorte ausfindig zu machen: Wo die Böden lehmig sind, gedeiht besonders schön die Garganega-Rebe, aus deren Trauben der Soave gewonnen wird. Die Pflanzungen sind mittlerweile 30-40 Jahre alt und werden nach traditionellem Verfahren kultiviert. Wo der Boden dagegen steiniger und sandiger ausfällt, wurden vor etwa 15 Jahren Klone von Chardonnay, Merlot und Pinot Nero eingesetzt, wobei diese Weinberge spalierartig ausgelegt sind. Dadurch werden Luftzufuhr und Ausrichtung der Blätter entscheidend verbessert, was letztlich auch dem Reifungsprozess der Trauben zugute kommt; auf diese Weise erhält man stärker strukturierte Weine, die sich für die Fermentation und den späteren Ausbau im Holzfass besonders gut eignen.

Aus Überzeugung wird Bio-Weinbau betrieben. Dazu gehört Graswuchs unter den Rebstöcken, Düngung mit Naturdung, ausgewogenes Rückschneiden der Reben zur sinnvollen Er-tragsminderung, Schädlingsbekämpfung unter Rückgriff auf Stoffe aus der Natur und natürliche Feinde, Lese von Hand in mehreren Schritten. Die Weinherstellung geschieht unter Einsatz zeitgemässer Technologien im Einklang mit den Grundsätzen des biologisch orientierten Winzerhandwerks: Hierzu gehören schonendes Abbeeren, sanfte pneumatische Pressung, Reinigung des Mosts durch natürliches Absetzen unter Kälteeinwirkung, Filtrieren mit fossilen Pulvern, Gärung bei kontrollierter Temperatur und Klärung durch Bentonit. Auf diese Weise werden Weine gewonnen, die auch über lange Zeit all ihre Besonderheiten, ihren feinen Duft, ihre Ursprünglichkeit und vor allem auch die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten bewahren.

T E R R A



V E R D E

[www.terraverde.tv](http://www.terraverde.tv)