



Ca' dei Frati

Eine Erfolgsgeschichte vom Gardasee

Als 1939 Domenico dal Cero aus dem Valpolicella-Gebiet kam und den Bauernhof in der Gemeinde Lugana am südlichen Gardasee übernahm, konnte sich niemand in den kühnsten Träumen ausmalen, dass dies einmal die Heimat eines der sicher besten Weingüter der Region sein würde. Die Anfänge waren klein, etwas Viehzucht und einige Rebzeilen, die Zeiten waren schwierig und die Erträge gering. Bis in die sechziger Jahre war der Wein nur Nebenverdienst und wurde zwar selbst bereitete, aber nur in großen Gebinden abgegeben. Die Faszination für das Produkt war jedoch längst geweckt, und deshalb entschloss sich sein Enkel Pietro dal Cero, sich mehr und mehr auf den Weinbau zu verlegen. Zuerst begann er, den Wein in Flaschen zu füllen. Stetig wuchs die eigene Rebfläche, Jahr für Jahr wurde der Keller weiter ausgebaut. So bescheiden die Anfänge auch waren, der Wille, einen besonderen, außergewöhnlichen Wein zu bereiten, war von Anfang an vorhanden.

2012 verstarb Pietro dal Cero, der seiner Frau Rosa und den Kindern sein Lebenswerk hinterließ. Sie führen das Weingut mit derselben Entschlossenheit und Leidenschaft weiter. Igino, als Experte in der Weinbereitung, Anna-Maria kümmert sich im wesentlichen um Verkauf und Verwaltung sowie Franco, der sich ganz der Arbeit in den Weinbergen verschrieben hat. Jeder ist zu einem Experten für seinen Bereich geworden und gemeinsam, mit großem familiären Zusammenhalt entwickelt man das Weingut stets weiter.

Heute gehören der Familie mehr als 150 Hektar Weinberge. Der Keller hat eine Kapazität von über 2 Millionen Flaschen und eine der modernsten Abfüllanlagen, die es ermöglicht, den Wein praktisch unter Vakuum, also ohne Sauerstoffkontakt, abzufüllen, ist in Betrieb.

Die Familie Dal Cero hat es auf perfekte Weise geschafft, Tradition und Innovation zu verbinden. Modernste Kellertechnik, gesundes Traubengut aus hervorragenden Lagen, das über die Generationen vermittelte Wissen über die Weinbereitung und ein hohes Maß an Kreativität bilden ideale Voraussetzungen für hochwertige und charaktervolle Weine.

Vom traditionellen, eleganten LUGANA I FRATI über den kraftvollen, teils im Fass gereiften LUGANA BROLETTINO bis hin zum mächtigen, roten RONCHEDONE zeigt die Familie Dal Cero, dass am südlichen Ufer des Gardasees hervorragende Weine erzeugt werden können. Die Nähe des Sees spielt für die Qualität der Weine eine große Rolle, denn er ist im Herbst ein Wärmespeicher und das milde Seeklima ermöglicht eine spätere Ernte von gesunden, voll ausgereiften Trauben.

Der Kauf des Weinberges Luxinum in Valpolicella bedeutet für die Familie die Rückkehr zu den Wurzeln, dort hin, wo alles begonnen hat. Auf der hervorragenden Lage des 11 ha großen Weinberges östlich von Verona ist es den Geschwistern gelungen, einen Amarone zu kreieren, der trotz seiner Kraft und Fülle einen eigenen, sehr eleganten Charakter aufweist. Diesen exzellenten Rotwein haben sie ihrem Vater Pietro dal Cero gewidmet und nach ihm benannt.



Fakten über CA' DEI FRATI:

- bei aller Entwicklung und allem Fortschritt sind die Dimensionen immer überschaubar geblieben, langsam und stetig gewachsen. Der Status einer "Azienda Agricola", also eines Betriebes, der im wesentlichen nur eigene Trauben verarbeitet, ist stets erhalten geblieben. Strukturen einer industriellen Weinbereitung sind immer vermieden worden.
- In qualitativer Hinsicht ist Cà dei Frati Marktführer. Andere Beispiele mit vergleichbarer Geschichte und Substanz gibt es nicht. Niemand im Anbaugebiet verfügt über eine solche Konstanz.
- Ohne Zweifel ist die inzwischen einheitliche Flasche für die Weine der Familie zu einem echten Markenzeichen geworden. Sie ist Ausdruck von Herkunft und Tradition der Familie.
- Aus einer noblen Rebsorte, wie zum Beispiel Chardonnay, einen besonderen Wein zu bereiten, mag einigen gelingen. Aus der Turbiana können das aber nur ausgesprochen wenige Erzeuger.
- Noch mehr trifft das für den RONCHEDONE zu. Einen Rotwein von dieser Struktur und Eleganz ist für dieses Gebiet - Bardolino ist nur wenige Kilometer entfernt - einmalig.
- Die Familie und hier federführend Iginò dal Cero war immer aufgeschlossen für Innovationen (Ausbau im Barrique, Cuvées mit internationalen Rebsorten, eine kleine Produktion eines Spumante nach der Metodo Classico).
- Trotz des hohen Aufwandes und der Aufmerksamkeit, die den Weinen gewährt wird, sind die Weine immer ausgesprochen preiswert.