

## ***Frühlingsfahrt in die Valpolicella***



Wie jedes Jahr veranstaltete der VIB Staat die „Fahrt in den Frühling“. Am Samstag, den 20. März ging es auf in Richtung Valpolicella. VIB Helmuth Ausserhofer und MG Joseph Sölva hatten alles aufs beste durchdacht und organisiert, sind sie ja durch ihre beruflichen Tätigkeiten beste Kenner der Gegend von Verona und um den Gardasee.

Also startete der Bus punkt 9 Uhr vor der Rentscher Kirche in Bozen. Erste Überraschung war schon der Umstand, dass der „Gletscher Hans“, unser bewährter Fahrer von der Schweizer Exkursion, wieder am Steuer war. Der Hans ist nämlich Weltmeister im Speckaufschneiden und immer für eine Überraschung gut.

Guter Laune zog man gegen Süden und gegen 11,30 Uhr kamen die über 30 VIBs in der Kellerei Allegrini an, wo ein Mitglied der Familie im Holzfasskeller die Weinsorten und deren Verarbeitung erklärte. Es handelt sich um einen Musterbetrieb mit ungefähr 80 ha, die im Umkreis des Hofes und der Villa della Torre liegen. Die Familie Allegrini hat auch Weingüter in den begehrten Toskaner Lagen von Montalcino (Brunello) und Bolgheri (Sassicaia).

Sodann begann die Besichtigung der Villa della Torre, einer vorbildlich restaurierten Anlage aus dem XVI. Jahrhundert, an deren Villenbau kein geringerer als Giulio Romano (Palazzo Te in Mantua) mitgewirkt hat.





Besonders interessant sind die vier Kamine, alle aus der Zeit der Renaissance, die aus riesigen Tierköpfen bestehen und ein Ausdruck jenes frivolen Jahrhunderts sind, wo Humanismus und Wiederentdeckung der Antike dem verspielten Denken der Menschen freien Lauf ließ.

In einem elegant gedeckten Saal kam es dann zur Weinverkostung, die mit einem weißen Soave begann und dann über die rote Leiter von Valpolicella, Recioto und Amarone die Höhen der alten Trockenbeerlese erreichte.

Im Dorf Torbe erwartete uns ein Restaurant, das in seinem Inneren viel, viel mehr hielt, als es das Äußere versprach. Gepflegtes Ambiente mit sehr aufmerksamer Bedienung, herrliche „Unterakzeten“ (Mixed Pickels), von der Mamma händisch ausgewalzte Tagliatelle; zuerst mit Trüffel von den nahen Monti Lessini, dann mit Hasenpfeffer und schließlich mit Ragout. Dann folgte ein exzellenter Osterlammbraten mit viel gekochtem und rohem Gemüse und schließlich das hausgemachte Eis. Die Gerichte wurden alle „al Vassoio“ (von der Platte) serviert um

die Mengen dem Appetit des Gastes anzupassen. Dazu gab es natürlich Wein aus der Valpolicella.

Nach dem Essen ging es in Richtung Gardasee. VIB Helmut erklärte den wirtschaftsgeographischen Aspekt der Gegend, wo sich hauptsächlich Marmor und andere Steinarten umschlagen lassen.



Dulcis in fundo kam der krönende Abschluss in der Villa Bagatta, wo MG Joseph ein Buffet vorbereitet hatte mit einem VIB Gruß aus Primeln, und zu dem der berühmte Gletscher Hans weltmeisterlich den von ihm gestifteten Speck aufschnitt.

Mit einem herzlichen Dank an den Gastgeber und nach Absingung der Vinobardenhymne begab sich die frohe Gesellschaft auf den Heimweg. Gegen 22 Uhr trafen alle wieder am Falserhof ein, wo der harte Kern sich noch ein Gläschen in MG Tonis Keller genehmigte. Ein wahrhaft gelungener und festlicher Frühlingsanfang.

