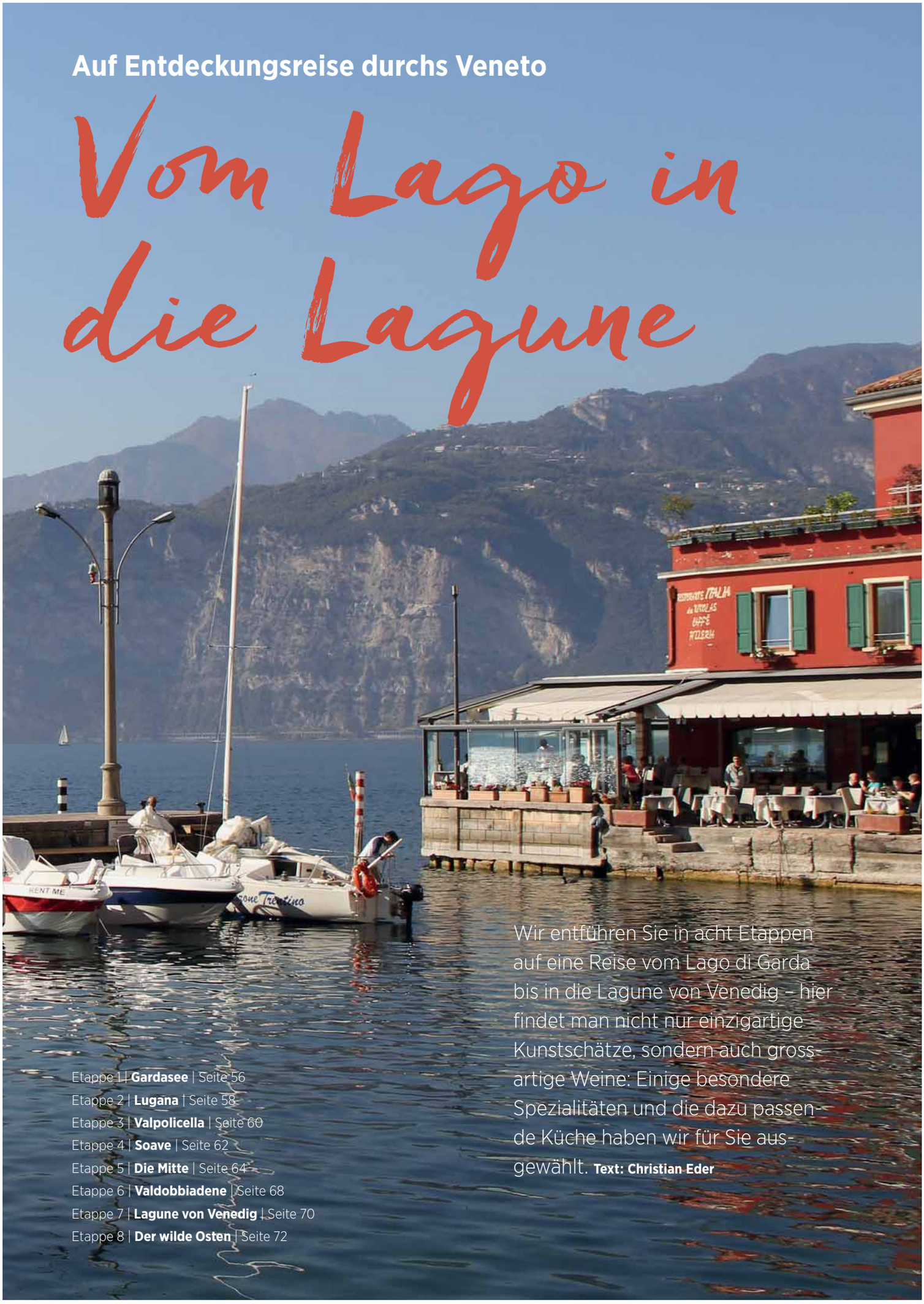


Auf Entdeckungsreise durchs Veneto

Vom Lago in die Lagune

Wir entführen Sie in acht Etappen auf eine Reise vom Lago di Garda bis in die Lagune von Venedig – hier findet man nicht nur einzigartige Kunstschätze, sondern auch grossartige Weine. Einige besondere Spezialitäten und die dazu passende Küche haben wir für Sie ausgewählt. **Text: Christian Eder**

Etappe 1 | **Gardasee** | Seite 56
Etappe 2 | **Lugana** | Seite 58
Etappe 3 | **Valpolicella** | Seite 60
Etappe 4 | **Soave** | Seite 62
Etappe 5 | **Die Mitte** | Seite 64
Etappe 6 | **Valdobbiadene** | Seite 68
Etappe 7 | **Lagune von Venedig** | Seite 70
Etappe 8 | **Der wilde Osten** | Seite 72

Foto: Christian Eder

Consorzio Tutela Lugana DOC

Parco Catullo 4
37019 - Peschiera del Garda VR
tel 045 9233070
fax 045 8445434
www.consorziolugana.it
info@consorziolugana.it

Find us on

Consorzio Tutela Lugana DOC

@VinoLuganaDoc

@consorziolugana

Lugana D.O.C.

Zwischen den Ufern des Gardasees und den Monti Lessini, zwischen der Adriaküste und den steilen Hängen des Etschtals prägen zahlreiche Rebberge das Landschaftsbild. Ob ein charmanter Lessini-Durello oder ein Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene als Aperitif, ein blumiger Soave zur Pasta, fruchtiger Valpolicella zum Gegrillten oder ein süsser Recioto zum Dessert: Alle diese Weine kommen aus dieser einzigartigen Region Italiens.

Der Weinbau im Gebiet hat eine Jahrtausende alte Geschichte: Schon die Römer haben die Weine aus dem Raeticum getrunken, die süss vergoren und daher transport- und lagerfähig waren. Im 4. Jahrhundert beschreibt Cassiodorus, ein Minister des Gotenkönigs Theoderich, einen durch Austrocknung der Trauben gewonnenen Wein aus Valpolicella (übersetzt: das Tal der vielzähligen Keller) als Acinaico. Seit damals hat dieser Wein, der Recioto, einen legendären Ruf. Er galt lange als Inbegriff der hohen Kunst des Kelterns.

Den Recioto gibt es heute noch: Er wird im Valpolicella-Gebiet im Norden von Verona in einer roten Version gekeltert und etwas weiter östlich, rund um die Städte Soave und Gambellara, in einer weissen Variante. Der Recioto zählt zur Familie der Passiti, der Weine aus angetrockneten Trauben, und im Spätherbst sind die frutaii – die Fruchtlager – der Täler rund um Verona gefüllt mit Kisten von antrocknenden Trauben. Heute dienen aber viele davon nicht mehr der Produktion eines Recioto, sondern der des Amarone: Dieser wird aus denselben Trauben wie der Recioto gewonnen, aber zu Ende vergoren, und wird deshalb trocken und amaro, bitter. Lange Jahre stand er im Schatten seines süssen Verwandten, bis vor wenigen Jahrzehnten sein Siegeszug begann.

Einfache, klare und fruchtige Rotweine aus Corvina, Rondinella und Molinara findet man dafür im nahen Bardolino am Gardasee. Hier ist auch die Heimat des Bardolino Chiaretto, eines Rosé-Weins, der hervorragend zur Fischküche des Gardasees passt. Und zeigt, wie wandlungsfähig die wohl wichtigste Traubencuvée Italiens ist. Dieselben Traubensorten wie in Bardolino harmonieren im Valpolicella-Gebiet perfekt mit der dortigen Küche, mit gekochtem Rindfleisch, Pilzen und Trüffeln.

Immer bedeutender werden auch die Weissweine: Das beginnt beim mineralischen Lugana oder der fruchtig-frischen Traubencuvée des Custoza im Süden des Gardasees und führt über die vor allem aus Garganega gekelterten Weine des Soave-Gebietes. Die Schaumwein-Perlen sind inzwischen ein Aushängeschild der Region: Während der Prosecco Superiore DOCG in einem klar abgegrenzten Gebiet rund um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano in der Provinz Treviso produziert wird, erstreckt sich das Gebiet des Prosecco DOC über weite Teile des nordöstlichen Italiens – das historische Gebiet, in dem die Glera-Traube, die Basis des Prosecco, seit Jahrhunderten heimisch ist. Eine lange Tradition im Veneto haben auch die roten Bordelaiser Merlot und Cabernet, die zum Teil schon seit mehr als 100 Jahren im Veneto heimisch sind und – nicht zu vergessen – die weissen Rebsorten Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Das Veneto

Im Norden umrahmt vom Alpenbogen und den Dolomiten, im Süden die ausgedehnte Poebene, im Osten die Adriaküste, im Westen der Gardasee: Das Veneto ist eine vielschichtige Region mit unterschiedlichsten Bodenformen und Mikroklimata, in dem weisse und rote Rebsorten gleichermassen gedeihen. Insgesamt werden im Veneto auf 77 000 Hektar Rebfläche pro Jahr rund 10 Millionen Hektoliter Wein erzeugt. Rund die Hälfte davon sind DOC- oder DOCG-Weine, Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung: 28 DOC- und 14 DOCG-Konsortien in allen Landesteilen sorgen dafür, dass eine gleichbleibende Qualität erzeugt und die Typizität bewahrt wird. Grosse Tradition haben neben den autochthonen roten Rebsorten Corvina und Rondinella – die Basis von Amarone, Valpolicella oder Bardolino – die roten Bordelaiser Varietäten, die zum Teil schon seit mehr als 100 Jahren im Veneto heimisch sind. Mehr als die Hälfte der Weinproduktion des Veneto ist heute noch den weissen Trauben vorbehalten: von der Glera, der Basis der Prosecco-DOC- und Prosecco-Superiore-DOCG-Schaumweine, über die Garganega (Basis des Soave) bis zur Turbiana (des Lugana).

Etappe 1

Dolce Vita am Lago di Garda

Am Gardasee tummeln sich Cabrio-Fahrer ebenso wie Gourmets und Windsurfer. Leicht wie das Lebensgefühl sind auch die Weine: Weisse Lugana und Custoza passen ebenso zur lokalen Fischküche wie ein nach Rosen duftender Bardolino oder Valtènesi Chiaretto.

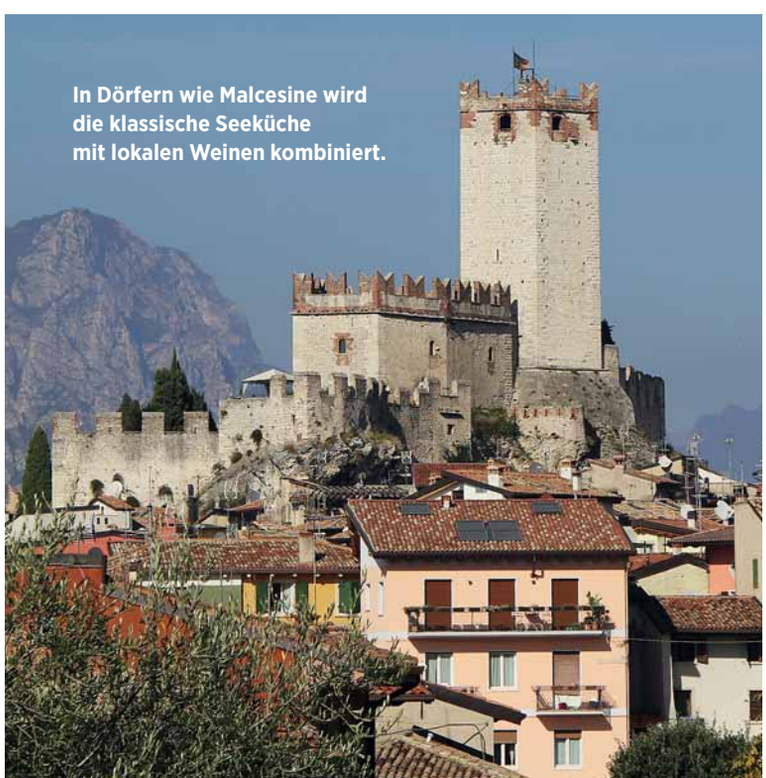
Neuester Trend am grössten See Italiens ist ein Garda DOC: ein Schaumwein, der dieses Lebensgefühl in Weiss oder Rosé auf den Tisch bringen soll. «Ein Garda DOC kann in den Rebbergen des Soave-Gebietes ebenso hergestellt werden wie in Custoza, in Bardolino oder im Valtènesi», erklärt Carlo Alberto Panont, Direktor des Konsortiums Garda DOC. «Er soll ein Lebensgefühl symbolisieren, das Leichtigkeit, Stil und Schönheit kombiniert.» Ein Garda DOC eignet sich als Aperitif gleichwohl wie als Begleiter für Fischgerichte. Das beweist auch Leandro Luppi, Patron im «Vecchia Malcesine», einem der renommiertesten Lokale am See: Er serviert einen Garda DOC zum Lavarello, einem typischen Seefisch, den er mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino zubereitet. Der feine Geschmack des Lavarello harmoniert bestens mit der feinen Fruchtigkeit des Schaumweines.

Aber natürlich ist der Gardasee auch wegen seiner anderen Weine bekannt. Wie des Bardolinos, dessen Trauben auf den Moränenhügeln rund um die gleichnamige Stadt gedeihen: Hier ergeben dieselben Rebsorten wie im Valpolicella – Corvina, Rondinella oder Molinara – leichte, fruchtige Rotweine. Eine besondere Spielart ist der Chiaretto, die Roséversion, die man zu Fleisch und Fisch gleichermassen geniessen kann. Je nach seinem Ursprung stammt er aus den Hügeln im Südosten (als Bardolino Chiaretto) oder im Südwesten des Lago di Garda (als Valtènesi Chiaretto).

Der weisse Custoza kommt hingegen nur aus den Moränenhügeln im Südosten des Sees. Das Dörfchen Custoza ist der Kern des Anbaugebietes. Und obwohl sich die Zone über neun Gemeinden erstreckt, liegen einige der schönsten Rebberge rund um dieses geschichtsträchtige

Dorf. Hier haben sich zwei entscheidende Schlachten in den Zeiten der italienischen Unabhängigkeitsbewegung (1848 und 1866) abgespielt, und noch immer ranken sich eine Reihe von Legenden um die Kämpfe, die zwischen Österreichern und Italienern ausgefochten wurden (und die beide Male die Österreicher gewannen): So zum Beispiel die des Tamburino Sardo, des Trommlers eines sardischen Bataillons, der, auch als er bereits schwer verletzt war, immer noch die Nachrichten zwischen den einzelnen Bataillonen überbrachte.

An die Kriege erinnern auch zahlreiche Monumente: Das imposanteste ist das Ossario, das sich mit seinem Turm über Custoza erhebt: Hier sind die sterblichen Überreste von Soldaten aller Herren Länder aufgebahrt, Knochen und Schädel zu einem schaurig-ergreifenden Mahnmal gegen den Krieg aufgetürmt, der so niemals wieder in Europa stattfinden sollte. Unweit des Ossario hat sich eine der blutigsten Kriegsschlachten zugetragen: Wo sich einst die Leichen türmten, liegen heute die Rebberge von Cavalchina, dem Weingut der Familie Piona, das mit dem Custoza Superiore Amedeo einen der schönsten Weine des Anbaugebietes keltert. Aber den Custoza an sich gibt es nicht, weiss Luciano Piona: «Fast jeder Winzer keltert seine eigene Interpretation eines Custoza. Die Weine leben von dieser Cuvée unterschiedlicher Rebsorten: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Fernanda und auch internationale Rebsorten. Die einzelnen Trauben gehen eine Liaison ein, verbinden Mineralität mit Charakter, Eleganz mit Fruchtigkeit.»



In Dörfern wie Malcesine wird die klassische Seeküche mit lokalen Weinen kombiniert.

Fotos: Consorzio Tutela Vino Bardolino, Christian Eder

Gaumenfreude

Vecchia Malcesine
Via Pisort 6
I-37018 Malcesine
Tel. +39 045 740 04 69
www.vecchiamalcesine.com
Grandiose Seeküche mit Blick über den See und auf die Bergwelt dahinter: eines der besten Restaurants am gesamten Lago di Garda, versteckt in einer kleinen Gasse neben der Kirche. Reservieren Sie einen der Panoramaplätze am Fenster und lassen Sie sich den Lavarello con Aglio, Olio e Peperoncino servieren, am besten mit einem Glas Garda DOC.

Der Wein

Cavalchina
Custoza DOC Superiore Amedeo 2015
17.5 Punkte | 2019 bis 2024
Perfekt getunte Cuvée aus Garganega, Fernanda, Trebbianello und Trebbiano, fermentiert in slawonischer Eiche: einladendes Bouquet, perfekt ausbalanciert am Gaumen, hervorragende belebende Säure, mit viel Eleganz und Schliff im Finale. Luciano Piona gelingt es, einen Custoza zu kreieren, der Riesling-Charakter mit mediterranem Flair verbindet. Hervorragend ist das Alterungspotenzial: Wir haben auch 2006 und 2009 probiert, beide sind zeitlos frisch, mit viel Mineralität und überraschender Komplexität.

Etappe 2

Lugana – mineralischer Bianco vom See

Das milde Klima am Südufer des Sees lässt nicht nur Weinreben reifen, sondern auch Oliven, Zitronen, Zedern, Mandeln, Agaven und Palmen. Das hat schon vor Jahrtausenden Geniesser angezogen: Der römische Dichter Catull zum Beispiel hat sich auf der Halbinsel von Sirmione niedergelassen, ebenso wie später Maria Callas.

Am ganzen Südufer des Sees findet man den Lugana DOC, einen der weltweit erfolgreichsten Weissweine Italiens. Das Lugana-Gebiet wurde von der letzten Eiszeit geprägt: Die Gletscher, die einst von den Alpen hierher vorstiessen, haben ein Gebiet hinterlassen, das reich ist an Kalk, an Stein und Mineralsalzen in der Tiefe sowie einer Schicht von Kalk und vor allem an Lehm an der Oberfläche. Diese Komponenten sorgen dafür, dass man frischfruchtige, angenehm mineralische Weine erhält, hin und wieder sogar mit einer salzigen Note – dem Urmeer sei Dank. Der knackigfrische Weisswein ist zwischen den Regionen Lombardei und Veneto beheimatet, das Anbaugebiet erstreckt sich zwischen Desenzano im Westen und Peschiera del Garda im Osten.

Lugana DOC wird vorwiegend aus einer Rebsorte gekeltert: Trebbiano di Lugana oder Turbiana. Zumindest zu 90 Prozent muss der Lugana aus Turbiana bestehen, als Komplementärtrauben sind eine Reihe von weissen Rebsorten erlaubt. Die meisten Winzer setzen allerdings auf reinsortige Weine. Turbiana ist seit langer Zeit im Gebiet südlich des Gardasees heimisch, erstmals urkundlich erwähnt wurden die Trauben als «ausgezeichnete Tribulani» im Werk «De naturali vinorum historia» von Andrea Bacci 1595. «Turbiana ist eine vielschichtige Traube», erzählt Carlo Veronese, der Direktor des Konsortiums der Lugana-Produzenten, «man kann junge, aromastarke Weine ebenso daraus kreieren wie Spätlesen oder Schaumweine.» Die spät reifende Traube hat dabei im Lugana-Gebiet ein einzigartiges Terroir vorgefunden, meint Veronese: Vor allem eine dicke Lehmschicht, die sich vom Seeufer bis zu den ersten Moränenhügeln erstreckt, sorgt für die Komplexität der Weine.

Die verstorbene italienische Journalistenlegende Luigi Veronelli war davon überzeugt, dass ein Lugana auch hervor-

Peschiera del Garda liegt im Kerngebiet des Lugana im Veneto.

Der Lugana und sein Gebiet

Das Consorzio per la Tutela del Lugana kümmert sich seit 1990 um den gleichnamigen Wein. Seit 2012 ist es nicht nur für seine Mitglieder zuständig, sondern für alle Betriebe, die Lugana produzieren. Bereits seit Anfang 2012 tragen alle Flaschen Lugana die Prüfplakette des Staates. Auf bald 2000 Hektar werden rund 17 Millionen Flaschen produziert, Tendenz steigend.
70 Prozent der Flaschen gehen in den Export, Hauptabnehmer ist Deutschland.

ragend altern kann. Viele sind dieser Meinung: Ende November 2017 – leider nach Redaktionsschluss – findet in Desenzano eine Verkostung von mehr als 60 Weinen alter Jahrgänge statt, veranstaltet vom Konsortium zum 50-Jahr-Jubiläum der Verleihung des DOC. Carlo Veronese: «Es ist eine einzigartige Degustation. Alte Jahrgänge überzeugen mit Eleganz, mit Tertiäraromen, die auch manchem Weisswein aus Österreich und Deutschland nicht nachstehen. Aber das sollte jeder selbst entdecken.» Als kleinen Vorgeschmack haben wir vom Weingut Cà Majol der Familie Provenza den Lugana DOC Molin 2007 verkostet – ein Wein, der eigentlich in Jahresfrist getrunken hätte werden sollen, aber auch nach zehn Jahren noch zeigt, welches Potenzial er hat: verführerisch komplex und fruchtig die Nase, auch feine Tertiäraromen, mineralische Komponenten, vife Säure und voller Eleganz, ist er nur eines der Beispiele für das Alterungspotenzial eines Lugana.

Alte Jahrgänge (wie dieser 2007) demonstrieren das Reifepotenzial des Lugana.

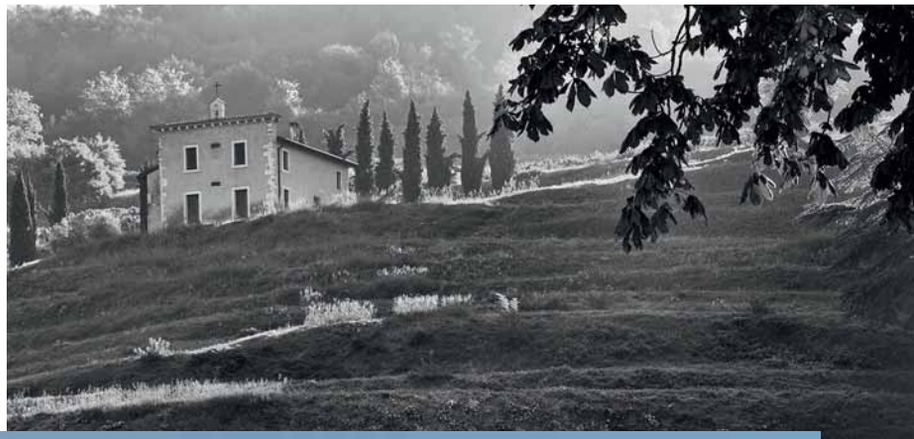
Fotos: Consorzio Tutela Lugana DOC, Christian Eder

Gaumenfreude

Ristorante Alla Borsa
Via Goito 2 | I-37067 Valeggio sul Mincio
Tel. +39 045 795 00 93 | www.ristoranteborsa.it
Ein Lugana passt nicht nur zur Fischküche vom See, sondern auch zu Tortellini. Diese haben im nahen Dörfchen Valeggio sul Mincio ihren Ursprung: Und dort – im «Alla Borsa», dem wohl renommiertesten Tortellini-Restaurant des Sees, sollten Sie das Tris aus drei Arten Tortellini probieren. Gefüllt mit Fleisch, mit Spinat (oder saisonal mit Wildspargel) und mit Kürbis: schwer zu sagen, welches die beste Variante ist. Die klassische mit Fleisch heisst übrigens Nodi d'amore und soll dem Bauchnabel der Göttin Venus nachempfunden worden sein.

Der Wein

Cà Lojera
Lugana DOC Riserva del Lupo 2012
17 Punkte | 2018 bis 2021
Zurückhaltende feine Fruchtnase, auch Lindenblütennoten; im Mund saftig, die Säure perfekt eingebunden, schöner Schmelz, Saft, grosse Länge. Gefällt mit seiner wunderbaren Eleganz und seinem Schliff.



Etappe 3

Jubiläum im Valpolicella

Der Amarone hat eine der Erfolgsgeschichten des italienischen Weines geschrieben. Seine Heimat ist das Valpolicella im Norden von Verona, in dem aber aus denselben Rebsorten noch andere Kreszenzen entstehen: der fruchtige Valpolicella, der kernige Ripasso und der süsse Recioto.

Die Weine des Valpolicella

Im Anbaugebiet im Norden von Verona werden heute vier DOC- und DOCG-Weine gekeltert: Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG und Recioto della Valpolicella DOCG. Basis eines Weines aus dem Valpolicella ist immer eine Traubencuvée: Dominant ist meist Corvina, die Rebsorte, die dem Wein seine charakteristischen Kirscharomen und seine Struktur verleiht. Dazu kommen dann noch Corvinone, Rondinella oder auch Oseletta, die den Wein mit Frische, Säure und Aromatik komplettieren. Ein Valpolicella Superiore (oder Classico Superiore) hat mindestens ein Jahr Reife hinter sich. Ein Amarone muss mindestens drei Jahre lagern, seine Trauben für drei bis vier Monate in speziellen Trockenräumen antrocknen, bevor sie abgepresst werden dürfen. 2018 begeht das Valpolicella ein besonderes Jubiläum: 50 Jahre DOC. Die Feierlichkeiten beginnen während der Anteprima Amarone Ende Januar / Anfang Februar in Verona.
Weitere Infos: www.valpolicella.it

In den Rebbergen von Bertani wachsen die Trauben für Amarone & Co.

Die ersten Spuren der Vitis vinifera sativa – und damit des Weinbaus – stammen im Valpolicella aus der Zeit zwischen dem 7. und 5. Jahrhundert vor Christus. Zur Römerzeit hiess der Wein aus dem Valpolicella Retico und war süss. Aber es dauerte noch bis ins 20. Jahrhundert, bis das Valpolicella eine der wichtigsten Weinbauregionen Italiens wurde. Verantwortlich dafür ist der Amarone: Sein Siegeszug begann erst vor knapp 60 Jahren, als man begann, den süssen Recioto zu Ende zu vergären, bis er herb – amaro – wurde.

Passiert ist das unter anderem in den Kellern von Bertani, einem der historischen Güter des Anbaugebietes. Bertani hat 2017 besonderen Grund zum Feiern: 1967 – vor 50 Jahren – wurde der erste Amarone DOC von Bertani produziert. Grund genug für das 1857 gegründete Weingut, nochmals 500 Flaschen dieses Jahrgangs in einer Sonderedition auf den Markt zu bringen. Und Grund genug auch für uns, das Jubiläum in einer kleinen Minivertikale zu begehen. Mit dabei: Emilio Pedron, Geschäftsführer der Bertani Domains, und Andrea Lonardi, Önologe und operativer Geschäftsführer des Gutes. Stattgefunden hat es in den Kellern von Bertani in Grezzana, und dem Jahrgang 1967 zur Seite standen zwei andere grosse Jahrgänge des Amarone: 2008 und der 50 Jahre ältere Jahrgang 1958. 2008 ist dabei der Rookie, jung, rassig, frisch, kombiniert er reine reife Fruchtaromatik mit viel Eleganz und hat ein enormes Alterungspotenzial. Der Jubiläumswein von 1967 hingegen ist geschliffen, mit eleganten Sherrynoten und auch balsamischen Aromen, hervorragend gealtert. Unschlagbar ist aber der Jahrgang 1958, damals noch Reciotto Secco Amarone Vino della Valpolicella genannt: verführerisch nach Kirschen, Gewürzen und Blüten duftend, vereint er am Gaumen Schmelz, Frische und Komplexität. Eleganz pur!

Gekeltert wird der Amarone von Bertani wie alle Weine im Valpolicella aus einer Cuvée autochthoner Rebsorten, allen voran Corvina, Corvinone und Rondinella. Die Trauben für den Amarone werden 120 Tage angetrocknet. Anders als andere Weingüter verzichtet Bertani aber auf Ventilatoren in hermetisch abgeschlossenen Fruttaii und bevorzugt hingegen die Durchlüftung und die natürlichen Temperaturen eines offenen Trocknungsraumes. «Für uns sind daher die Herbst- und Wintertage die wichtigsten des gesamten Herstellungsprozesses», sagt Andrea Lonardi, «in diesen vier Monaten entscheidet sich die Qualität des Weines.»

Heimat des Amarone von Bertani ist die Classico-Zone im Norden von Verona: Sie erstreckt sich über fünf Täler, die Unterzone Valpantena liegt östlich davon und reicht bis an die Vororte von Verona. Die Böden im Valpolicella variieren von kalkhaltigen Sedimentböden bis hin zu lehmigen Böden mit sandigen Komponenten und liegen in einer Meereshöhe zwischen 70 und 450 Metern. Einerseits wird das Klima vom nahen Gardasee geprägt, andererseits von den Lessiner Bergen und den Dolomiten mit ihren kühlen Fallwinden im Norden. Im Herbst tritt oft Nebel auf, der die Antrocknung der Trauben für den Amarone beeinflusst.

Oseletta, eine der Grundtrauben des Amarone, in der ersten Phase des Appassimento.

Fotos: Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Bertani, Perbellini, Christian Eder

Gaumenfreude

Antica Offelleria Perbellini
Via Vittorio Veneto, 46
I-37051 Bovolone
Tel. +39 045 710 05 99
www.perbellini.com

Kaum ein Produkt der italienischen Pasticceria passt besser zu einem Recioto als eine Offella. Eine der besten dieser Art entsteht in Bovolone, im Süden von Verona, und das seit dem Jahr 1900. Pierluigi Perbellini leitet heute den Familienbetrieb, in dem neben Offella natürlich auch Panettone, Colomba und andere Köstlichkeiten entstehen. Aber gerade die Weihnachtsspezialität Offella, die mit viel Butter und Zucker produziert wird, ist die Spezialität des Hauses: Weich und fluffig ist sie perfekt ausbalanciert und zergeht am Gaumen. Gegessen werden sollte sie innerhalb von 75 Tagen nach der Produktion.

Der Wein

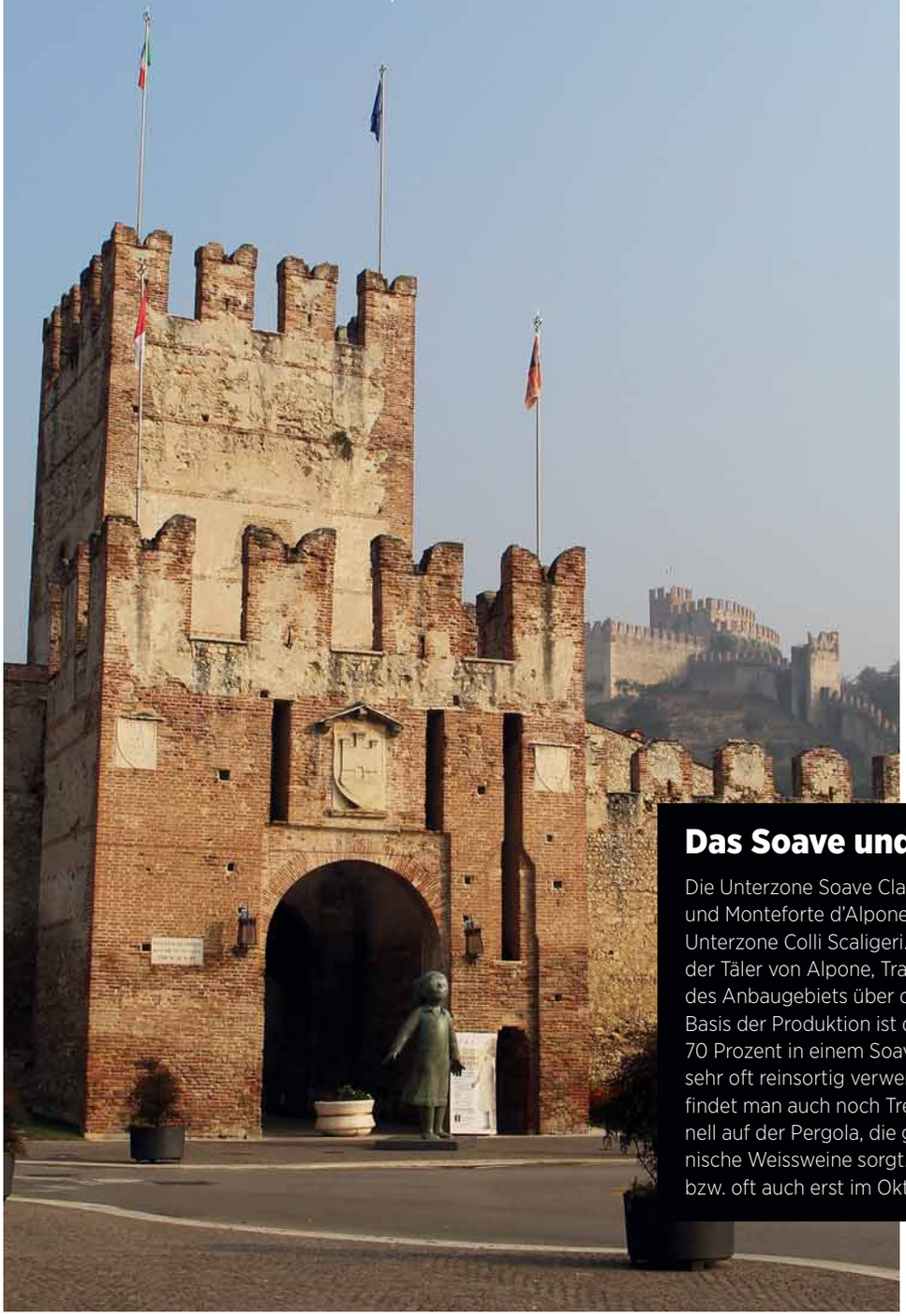
Romano dal Forno
Veneto IGT Passito Rosso
Vigna Seré 2004
19 Punkte | 2018 bis 2030

2004 war der letzte Jahrgang, in dem Romano dal Forno seinen Passito im Stile eines klassischen Recioto produziert hat – eine von nur sieben Lesen in 32 Jahren Weingutsgeschichte. 7000 Halbliterflaschen wurden damals von diesem Wein produziert, noch immer sind einige davon käuflich zu erwerben. Der Recioto ist der Urvater aller Valpolicella-Weine, sagt Dal Forno: Amarenanoten, Beerenconfit, Würze dominieren die facettenreiche Nase; kompakt, Tannine, Säure und der Restzucker (120 g) in perfekter Balance, ellenlang und bei aller Komplexität voller Finesse. Grosser Wein!

Etappe 4

In den Hügeln des Soave

Einer der bekanntesten Weissweine Italiens trägt den Namen des Städtchens Soave im Veneto. 7000 Hektar sind auf den vulkanischen Hügeln mit den autochthonen Rebsorten Garganega und Trebbiano di Soave bepflanzt.



Das Soave-Gebiet im Osten von Verona gleicht einem einzigen grossen, zusammenhängenden Rebberg. Hier liegt die Heimat von autochthonen Rebsorten, allen voran der Garganega, die zu einem fruchtig-eleganten und sehr oft langlebigen Weisswein gekeltert werden. Soave-Weine sind Ausdruck des einzigartigen Terroirs, geprägt von vulkanischen und kalkhaltigen Böden und den Einflüssen von Alpen und Meer.

«Diese Vielfalt an Einflüssen macht den Charakter unserer Weine aus», sagt Sandro Gini. Sandro ist der Önologe des Weingutes Gini, eines der geschichtsträchtigsten Güter des Anbaugebietes, und seine Lagenweine Contrada Salvarenza und Froscà sind ein Musterbeispiel für den langlebigen Charakter des Soave. «Das verdanken die Weine dem besonderen

Das Soave und seine Weine

Die Unterzone Soave Classico nimmt die Hügel der Gemeinden Soave und Monteforte d'Alpone für sich ein. Die umliegenden Täler bilden die Unterzone Colli Scaligeri. Das Gebiet des Soave DOC umfasst die Hügel der Täler von Alpone, Tramigna, Illasi und Mezzane, die erweiterte Zone des Anbaugebiets über den Classico-Bereich hinaus.
Basis der Produktion ist die Garganega-Traube, die zu mindestens 70 Prozent in einem Soave vertreten sein muss, inzwischen aber auch sehr oft reinsortig verwendet wird. Die Trauben – neben Garganega findet man auch noch Trebbiano in den Rebbergen – wachsen traditionell auf der Pergola, die gerade in heissen Jahrgängen für harmonische Weissweine sorgt. Gelesen werden die Trauben im September bzw. oft auch erst im Oktober.

Die Trauben für den Soave Classico wachsen in Hügellagen – wie hier bei Castelcerino.

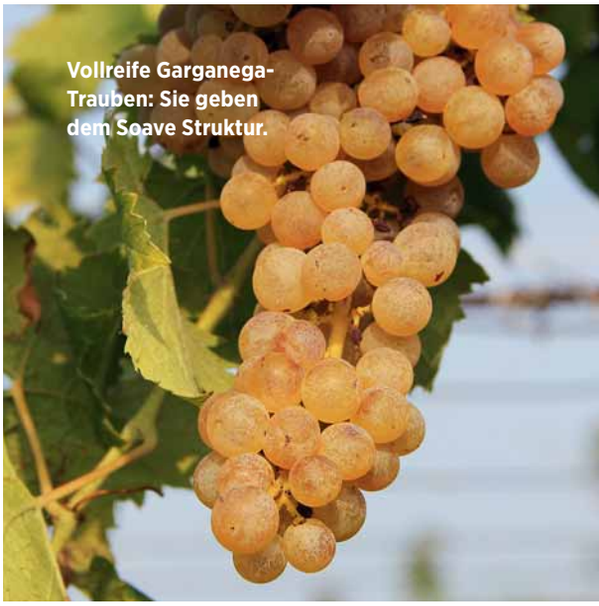
besondere Qualitäten liefern, wo man am besten Garganega pflanzt, wo Trebbiano di Soave oder eine andere im Soave erlaubte Rebsorte besser gedeihen. Und für den Weinfreund ist es natürlich ein besonderes Vergnügen, die Unterschiede einzelner Crus zu erkosten.

Das Soave nennt übrigens eine DOC- und eine DOCG-Bezeichnung sein Eigen. Die DOC-Bezeichnung umfasst den grössten Teil der Produktion und umfasst die Hügel der Täler von Alpone, Tramigna, Illasi und Mezzane. Dazu kommen zwei Unterzonen: Das Soave Classico erstreckt sich nur über die Hügel der Gemeinden Soave und Monteforte d'Alpone zu Füssen der Alpen, die umliegenden Täler bilden die Unterzone Colli Scaligeri. Das DOCG dürfen hingegen nur Soave-Superiore-Weine tragen: Sie können erst ein Jahr nach der Lese auf den Markt kommen, eine Riserva sogar erst nach zwei Jahren.

Terroir und der Qualität der Garganega-Traube», erzählt Gini. Die Trauben wachsen in einem natürlichen Amphitheater in den Hügeln nahe Monteforte d'Alpone, wo auch das Weingut liegt. Ebenso auf der Contrada Salvarenza dominieren Böden vulkanischen Ursprungs, die zur Mineralität und Langlebigkeit der Weine beitragen. «Das Terroir ähnelt dabei stark den Grand-Cru-Lagen des Burgund», meint Gini. «Daher haben unsere Weine auch dieses Alterungspotenzial, das sehr lange unterschätzt wurde.»

Dabei reicht die Geschichte des Weinbaus im Gebiet rund um die Orte Soave und Monteforte d'Alpone weit zurück: Bereits in römischer Zeit wurden hier Trauben kultiviert. Aber die Erfolgsstory des nach der Stadt benannten Weissweines begann erst im frühen 20. Jahrhundert, als Soave auf dem internationalen Markt zum Synonym für einen italienischen Bianco wurde.

7000 Hektar sind rund um die vulkanischen Hügel mit Reben bepflanzt. Einige davon haben das Potenzial für Grand-Cru-Lagen. Lange Zeit war allerdings der süsse Recioto aus angetrockneten Garganega-Trauben das Aushängeschild der Produktion. Erst im 20. Jahrhundert wurde die Produktion eines trinkigen, säurearmen Weissweines aus Soave der Motor des lokalen Weinbaus. Inzwischen setzen die Winzer immer mehr auf Einzellagenweine. Dem liegt eine wissenschaftliche Arbeit zugrunde: Um die Besonderheiten der einzelnen Rebberge herauszuarbeiten, wurde das Gebiet in den vergangenen Jahren umfassend untersucht und kartografiert. Das Ergebnis ist eine Zonation der besten Soave-Lagen. So kann der Winzer entscheiden, welche Rebberge



Vollreife Garganega-Trauben: Sie geben dem Soave Struktur.

Fotos: Christian Eder

Gaumenfreude

Trattoria Al Pozzo
Via XX Settembre, 13
I-37032 Monteforte d'Alpone
Tel. +39 045 761 36 48

In dieser kleinen Trattoria in Monteforte d'Alpone wird der traditionellen Küche gehuldigt: Baccalà im Stile des Alpone-Tales (mit rosafarbener Polenta), Kutteln oder ein Bistecca vom Pferd stehen auf der Karte.

Der Wein

Gini Soave DOC
Classico Contrada Salvarenza 2003
17 Punkte | 2018 bis 2020

Das warme Jahr 2003 hat einen etwas atypischen Salvarenza hervorgebracht, der aber durch seine Komplexität überzeugt. Exotische Fruchtaromen und Noten von Akazienblüten zeichnen diesen gereiften Wein aus; Am Gaumen ist er sehr rund und geschmeidig und endet lang auf Noten von Nüssen, Kräutern und Honig.

Etappe 5

Von den Lessiner Bergen in die Euganeischen Hügel – Veneto für Entdecker

Ob man die Basilika von Padua besucht, um den Unterkiefer, die Zunge und andere Reliquien des heiligen Antonius zu betrachten, ob man die Palladio-Villen von Vicenza entdeckt, oder in Euganeischen Hügeln wandert und in Thermalwasser planscht: Zum Wein ist es nie weit.

Für Franco Zanovello ist Moscato eine Leidenschaft: Ob weisse oder rote, goldene oder gelbe, die Rebsorte hat es ihm angetan. In seinen 25 Hektar Rebbergen des Weingutes Cá Lustra in den Hügeln der Colli Euganei kultiviert er daher auch Moscato in verschiedenen Versionen: von der Moscato Giallo – unserem Goldmuskateller – bis zum Moscato Rosso, den er Nero Musqué nennt. Und natürlich produziert er die wohl eigenständigste Version, den Fior d'Arancio aus den Colli Euganei – als Spumante und als Passito. Der Fior d'Arancio ist eine Eigenheit der Colli Euganei im

Süden von Padua. Die Hügel sind vulkanischen Ursprungs, berühmt sind sie vor allem, weil das Wasser der Alpen 200 Kilometer weiter nördlich in der Erde verschwindet und hier – angereichert mit gesundheitsfördernden Mineralien und dampfend – wieder an die Oberfläche tritt. Deshalb kommen Touristen aus der ganzen Welt in Kurorte wie Abano Terme und in die Nachbarorte.

Davon merkt man allerdings wenig, wenn man sich im Hinterland bei Cinto Euganeo befindet, wo Franco Zanovello seine Trauben kultiviert. Eine grüne Landschaft mit Wäldern, kleinen Dörfern und

Fotos: Christian Eder

In der Basilika im Herzen von Padua werden die Reliquien des heiligen Antonius verwahrt.

einem Naturpark, eingesprenkelt immer wieder Rebberge. Ihre schönste Zeit erleben diese Rebberge im Herbst, wenn sich nicht nur die Blätter verfärben, sondern auch die Trauben des Fior d'Arancio die goldgelbe Farbe ihrer Vollreife angenommen haben. Gelesen werden die Trauben erst in diesem Augenblick und sind dann – als Wein – ein Ausdruck dieser einzigartigen Landschaft im Herzen des Veneto. Das Veneto ist in seiner Mitte reich an einzigartigen Weinen. Die Palette reicht von den Schaumweinen von Lessini Durello über die Rotweine aus Gambellara und Breganze bis in die Euganeischen Hügel mit ihren Süss-, Schaum- und Stillweinen: ein Teil des Veneto, den es zu entdecken lohnt.

Der Wein

Cà Lustra Zanovello
Colli Euganei Fior d'Arancio
DOCG Passito 2015
18 Punkte | 2018 bis 2025

Der «Fior d'Arancio ist dreimal so aromatisch wie Moscato», sagt Franco Zanovello, «deshalb ist ein Passito aus dieser Traube etwas ganz Besonderes.» Das beweist er mit seinem Jahrgang 2015, aus Trauben gekeltert, die zuvor vier Monate angetrocknet sind: Der Wein duftet nach Nüssen und Orangen, am Gaumen ist er geschliffen, die Süsse und die Säure sind perfekt ausbalanciert, auch die feinen Gerbstoffe geben den 240 Gramm Restzucker Kontra. Schwierig als Speisenbegleiter, aber als Meditationswein grandios.

Anzeigen

SCRIANI

«Amarone della Valpolicella, der Wein und sein Terroir.»

Unser Topwein: Amarone della Valpolicella Classico

Azienda Agricola SCRIANI di Cottini Stefano & C. S.s.
Via Ponte Scrivan 7 | I-37022 Fumane (VR)
Tel. +39 (0)456 83 92 51 | Fax +39 (0)456 80 10 71
info@scriani.it | www.scriani.it
Facebook: scriani vinicola | Twitter: @scriani

LE MORETTE

«Die Lehre der Natur bildet den Ursprung unserer Qualität.»

Unser Topwein: Lugana Mandolara

«Le Morette» Azienda Agricola Vitivinicola Valerio Zenato
Viale Indipendenza, 19/D
San Benedetto di Lugana
I-37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. +39 (0)457 55 27 24
info@lemorette.it | www.lemorette.it

Azienda Agricola Valentina Cubi

«Qualitätsbioweine aus dem Valpolicella , mit Leidenschaft und Liebe für das Land.»

Unser Topwein: Morar Amarone della Valpolicella Classico

Azienda Agricola Valentina Cubi
Via Casterna, 60
I-37022 Fumane – Verona
Tel. +39 (0)457 70 18 06
info@valentinacubi.it
www.valentinacubi.it

Interview

«Man muss in der Sprache der Nahrung lesen»

Massimiliano «Max» Alajmo ist der Padovaner in der kleinen, aber feinen Gruppe der italienischen Drei-Sterne-Köche. Im Interview erzählt uns der Küchenchef des «Le Calandre» von seinen ersten Geschmackserfahrungen und spricht über die Beziehung von Milch und Tastsinn.

Signore Alajmo, wie wichtig ist Ihnen die Küchentradition des Padovano und des Veneto?
Sehr wichtig, denn sie repräsentiert unsere Historie, die uns zeigt, woher wir kommen, und die es uns erlaubt, mit Sicherheit und Offenheit in die Zukunft zu blicken. Meine Beziehung mit der Tradition ist gierig, neugierig, unersättlich. Die Küche des Veneto ist reich und vielfältig, die Nähe zu Venedig hat ihr noch einen zusätzlichen mediterranen Aspekt hinzugefügt.

Wann hat sich aus diesen Einflüssen die Küchenphilosophie des Max Alajmo entwickelt?
Als meine Eltern 1994 beschlossen haben, mir die Küche des «Le Calandre» anzuvertrauen, war das sicherlich ein wichtiger Schritt: Mit gerade mal 20 Jahren sollte ich auf einmal erwachsen sein. Mein Zugang zur Küche war immer von Neugier und Spielerischem geprägt, schon als Kind zog ich es vor, meiner Mutter in der Küche zu helfen und nicht mit den anderen Kindern zu spielen.

Haben Sie als Koch ein Lieblingsgericht?
Meine Lieblingsgerichte als Chef sind jene, die eine starke milchig-taktile Sensation haben, die ich gerne als «primo gusto» bezeichne: Man geht von der scheinbar banalen Erfahrung aus, dass die Milch die erste Nahrung darstellt; die Muttermilch ernährt das Kleinkind, bewirkt eine Beziehung zwischen Geschmack und Tastsinn und schafft es, Emotionen und Informationen zu liefern, die das ganze Leben in Erinnerung bleiben. In diesem Sinne ist dieses Milchige und Tastende eines Gerichts eine wichtige Zutat, um eine Art Sicherheit und Schutz zu schaffen, die jeder Mensch in seinem Innersten sucht. Wie könnte man sonst den Erfolg eines Dolce wie des Tiramisu oder des Caprese oder eines einfachen Cappuccino erklären? Die Mutter und die Erde geben uns ständig eine Reihe von Möglichkeiten, in der Sprache der Nahrung zu lesen und uns selbst zu suchen.

Und was mögen Sie als Gast am liebsten?
Wenn Sie mich nach meinem Lieblingsessen fragen, dann ist das die Zuppa Padovana, ein Gericht aus Gerste und Bohnen mit Fleisch, das mit Äpfeln, Paprika, Rotwein und Bier gekocht wird und das von meinem Onkel kreiert wurde und schon vor Jahrzehnten im «Aurora» – dem heutigen «Le Calandre» – auf der Karte stand. Ich erinnere mich: Das Gericht wurde immer kochend heiss in Geschirr mit blauem Dekor serviert. Die Düfte und die Erinnerungen an die Cremigkeit und die Intensität des Geschmacks dieser Zuppa sind unauslöschlich.

Wie wichtig ist für Sie die Beziehung zwischen Essen und Wein?
Sehr wichtig, deshalb vertraue ich meinen Sommeliers.

Die Alajmo-Welt

Das Restaurantimperium von Max Alajmo umfasst das Drei-Sterne-Michelin-Lokal «Le Calandre» in Sarmeola di Rubano nahe Padova, das «Montecchia» ebenfalls nahe den Colli Euganei und das «Quadri» am Markusplatz in Venedig. Ein Tipp, wenn Sie gut und (relativ) günstig essen wollen, ist das «Bistrot Calandrino» gleich neben dem «Le Calandre»: hervorragende Küche mit saisonalen Gerichten aus Max Alajmos Fundus, mit perfektem Service und grandioser Weinauswahl – vieles davon glasweise. **www.alajmo.it**

Fotos: Alajmo / Lido Vannuchi, Alajmo / Sergio Coimbra, Christian Eder

SPECIAL 2017

WORLD OF CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Gratis-App
jetzt herunterladen.
Verfügbar in
deutscher Sprache.

Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Weitere Informationen:
www.vinum.info/appangebote

Available on the App Store

GET IT ON Google play

Etappe 6

Die Perlen des Conegliano Valdobbiadene

Die Kunst der Perlenproduktion wird in den Hügeln von Conegliano Valdobbiadene von Generation zu Generation weitervererbt. Das Produktionsgebiet umfasst 15 Gemeinden und rund 7500 Hektar Rebberge. Ab 2018 wird das Gebiet UNESCO-Weltkulturerbe.

Mit Stillweinen hat Franco Adami nichts am Hut. Seinen letzten – einen Prosecco Fermo – hat er vor zwei Jahren aus dem Programm genommen. Seitdem sind nur mehr Schaum- und Perlweine seine Welt. Einige davon – wie die Einzellage Vigneto Giardino oder der Col Credas – zählen zum Besten, was das Anbaugebiet zu bieten hat: elegante, feinziselierte Spumante mit dem Goût de Terroir. Aber die wahre Leidenschaft von Franco ist der Blend: das Zusammenspiel einer Reihe von Grundweinen aus verschiedenen Rebbergen, die dann zu einem fertigen Produkt verbunden werden. Oft werden bis zu 60 Grundweine verkostet, um den idealen Prosecco Superiore DOCG herauszudestillieren.

Was sind die Grundvoraussetzungen für die Produktion eines Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG? Da wäre zuerst einmal das Klima – ausgewogen, mit kalten Wintern und warmen, aber nicht übertrieben heissen Sommern. Zutat Nummer zwei sind die Böden, verschiedenartig, teilweise vulkanischen Ursprungs, andere dagegen Moränenreste oder Schwemmlandböden. Und natürlich sind es die Winzer, die das Gebiet so einzigartig machen: Tausende Weinbauern sind es, die in 15 Gemeinden der Provinz Treviso ihre Rebberge mit der autochthonen Glera-Traube pflegen, fast 180 Schaumweinkellereien produzieren daraus ihre Weine. Aufgrund der Schönheit der Landschaft, ihrer Steillagen und der einzigartigen Symbiose von Natur- und Kulturlandschaft wird die Zone im Osten des Veneto im Jahr 2018 auch UNESCO-Weltkulturerbe.

Der Grundstein für die heutige Bedeutung der Metodo di Spumantizzazione Conegliano Valdobbiadene wurde 1876 von Antonio Carpené in der Weinbauschule Conegliano gelegt. Die sogenannte Metodo italiano sieht vor, dass nach einer sanften Abpressung und einer Vini-

Auf den Steillagen des Anbaugebietes gedeiht vor allem die Glera-Traube, die Basis des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

fikation in Stahl eine zweite Vergärung in Tanks stattfindet: Sie dauert mindestens 30 Tage. Nach weiteren 30 bis 40 Tagen kann der Wein in den Verkauf kommen.

Franco Adami ist übrigens auch einer von nur 13 Produzenten, die noch den Tradizione, den traditionellen Prosecco, im Programm haben: den in der Flasche fermentierten Frizzante, den Vorgänger der heutigen Charmat-Schaumweine. Sul Lievito nennt er diesen Perlwein, mit dem er den vielen Facetten des Conegliano Valdobbiadene noch eine weitere – und eine sehr eigenständige – hinzufügt.

Die Welt des Conegliano Valdobbiadene

Den Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG gibt es in drei Versionen, die sich durch ihren Restzuckergehalt unterscheiden: Brut, die trockenste Version (von 0 bis 12 g/l), Extra Dry, die traditionellste Version (von 12 bis 17 g/l) und Dry, mit dem höchsten Restzuckerwert (von 17 bis 32 g/l). Der Spumante kann den Jahrgang am Etikett tragen (Millesimato) und sich auch durch seine Herkunft unterscheiden: Ein Rive wird aus Trauben hergestellt, die aus einer einzigen Gemeinde oder sogar nur aus einem Teil derselben stammen. Im Gebiet von Conegliano Valdobbiadene sind 43 Rive eingetragen. In einer nur 107 Hektar grossen Unterzone von Valdobbiadene wird darüber hinaus der Superiore di Cartizze produziert, eine besonders eigenständige Variante des Prosecco Superiore DOCG: Er wird fast ausschliesslich als Dry ausgebaut und kombiniert Finesse und Fülle.

Gaumenfreude

Trattoria Alla Cima
Via Cima, 13, I-31049 Valdobbiadene, fraz. San Pietro di Barbozza
Tel. +39 042 397 27 11 | www.trattoriacima.it

Isidoro Rebuli hat den Weitblick. Von der Terrasse seiner Trattoria Alla Cima blickt er über die hügeligen Rebberge des Prosecco-Gebiets und die fruchtbare Ebene fast bis nach Venedig. «Es ist ein wunderschönes Gebiet, das wir auch touristisch noch attraktiver machen können», sagt Rebuli. Deshalb ist er auch Präsident der Strada del Prosecco, die Conegliano mit Valdobbiadene verbindet, und damit die beiden Hauptorte des Gebietes. Eine 40 Kilometer lange Strasse mit freskengeschmückten romanischen Kirchen, alten Klöstern, kleinen Dörfern und natürlich vielen, vielen steilen Rebbergen. Isidoro Rebuli pflegt die traditionelle Küche der Region, die einerseits vom gebirgigen Hinterland beeinflusst ist, andererseits von der ebenfalls nahen Adria. Verwendet werden fast nur saisonale Produkte – Pilze, Kürbisse, natürlich Wild im Herbst. Vieles davon lässt sich mit einem Glas Conegliano Valdobbiadene verbinden. Wie eine von Isidoros Lieblingsspeisen: Die Tortelli di Casatella trevigiana su salsa di Parmigiano, die zu einem Conegliano Valdobbiadene Extra Dry hervorragend passen.

Der Wein

Adami
Valdobbiadene Prosecco DOCG
Frizzante Sul Lievito 2016
16 Punkte | 2018 bis 2020

«Die Frische und die Säure sind sehr typisch für das Terroir», sagt Franco Adami. Beides findet man in seinem Perlwein Sul Lievito in perfekter Balance. Die zweite Gärung erfolgt im Frühjahr spontan in der Flasche, in der eine Auswahl gezüchteter Hefen zugesetzt wird, die als ein natürliches Konservierungsmittel dienen und den Prosecco besonders leicht verdaulich machen. Dazu trägt auch die Umwandlung des gesamten Zuckers bei (Restzucker: 0 g/l). Der Jahrgang 2016 duftet nach frischen Äpfeln und Pfirsichen und kombiniert am Gaumen Säure und Knackigkeit. Ideal als Aperitif, aber auch ein guter Begleiter zu einer Merenda mit Salami und Käse.

Fotos: Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Christian Eder

Etappe 7

Die Preziosen der Lagune

Es ist nicht gerade einfach, einen Bellini zu bekommen: Meist sind die Tische in «Harry's Bar» nahe dem Markusplatz in Venedig alle besetzt, und vor der Theke drängeln sich bereits die Gäste in Dreierreihen. Aber jeder ist glücklich, auch wenn er die 21 Euro für ein (zugegeben: gutes) Gläschen des Mix-Getränkes aus Pfirsich-Sirup und Prosecco berappen muss.

Burano ist nur eines der vielen Eilande in der Lagune von Venedig. Auf einigen davon wird inzwischen wieder Weinbau betrieben.

Dabei gibt es in Venedig und seiner Lagune auch noch viele andere Möglichkeiten, um gut zu trinken. So haben sich die Trauben ein kleines, aber feines Terroir zurückerobert, das sie einst, zu Zeiten der Dogen, schon einmal okkupiert hatten: Auf der Insel Mazzorbo im Norden der Lagune hat die Familie Bisol 2002 begonnen, wieder einen Lagunenwein zu produzieren. 2005 wurden die ersten Reben gepflanzt, inzwischen ist der Jahrgang 2013 auf dem Markt. Basis des Weines ist die Dorona-Traube, eine weisse Rebsorte, die auf wenigen Rebstöcken die Jahrhunderte überdauert hat. Sie fanden sich auf Mazzorbo, die über eine Brücke mit der Nachbarinsel Burano verbunden ist. Beide sind Teil des Naturparks der Laguna di Venezia, in der das Land nur acht Prozent der Fläche einnimmt, der Rest ist Wasser. Inzwischen sind es 4000 Stöcke, die auf 0,8 Hektar Fläche ausgepflanzt wurden, zum Teil noch als Direktträger. 38 Doppelzentner Trauben werden so gelesen. Die Trauben wachsen in einer Meereshöhe von knapp drei Metern. Das Problem ist dadurch natürlich das Salzwasser: Bei Überflutungen im Winter herrscht bei den Pflanzen Land unter. Aber Dorona zeigte sich überraschend resistent dagegen.

Fotos: Venissa/Paolo Spigariol, Venissa/Mattia Mionetto, Christian Eder

Das Mittelmeer ist nahe: Wenn der Markusplatz überschwemmt ist, stehen auch die Reben auf Mazzorbo unter Wasser.

Gaumenfreude

Al Notturno
Via di Lio Piccolo, 24, I-30013 Cavallino-Treporti, Tel. +39 335 687 40 54
Die einzige Wahl, die einem im «Al Notturno» bleibt, ist, einen Tisch zu reservieren oder nicht. Der Rest wird von Patron Luca entschieden. Das Essen ist dann nämlich ein fixes (Überraschungs-)Menü – meist Fisch, manchmal Wildgeflügel mit Zutaten, die die Lagune von Venedig an diesem Tag hergibt –, das persönlich von Luca selektioniert wird: Darunter einzigartige kulinarische Lagunengerichte wie Masanete (Lagunenkrebse) auf Polenta oder die Moleche: Jedes Jahr von April bis Mai werfen die Krebse, von den Venezianern Moleche genannt, ihre Panzer ab, um zu wachsen. Dann sind die Tiere für kurze Zeit so weich, dass man sie im Ganzen essen kann. Das Ergebnis kommt im «Al Notturno» mit einem flaschenvergorenen Perlwein oder einem fruchtigen Roten auf den Tisch. Das rustikale Restaurant inmitten der Lagune erreicht man vom Lido di Jesolo und über Cavallino in Richtung Lio Piccolo auf einem kleinen Strassenstreifen zwischen dem Lagunenwasser. Da ist die Anfahrt schon Teil des späteren kulinarischen Abenteuers…

Der Wein

Venissa
Dorona Veneto IGT Venissa 2013
17.5 Punkte | 2019 bis 2023
Rund 4000 Flaschen werden pro Jahr vom Dorona produziert, die Halbliterflasche ist in einer Holzkiste verpackt, das Etikett besteht aus einer Goldfolie, um den Ursprung des Namens Dorona zu symbolisieren. Im Duft ist der Wein komplex, vereint exotische Fruchtaromen mit Blütennoten, am Gaumen frisch und facettenreich und mit einer charakteristischen Salzigkeit.

Etappe 8

Der wilde Osten

Im Osten des Veneto liegen die DOCG-Zonen Lison und Malanotte und die DOC-Gebiete Venezia, Lison-Pramaggiore und Piave. Im Consorzio Vini Venezia DOC – zu dem das Piave DOC gehört – sind rund 4500 Produzenten mit knapp 3000 Hektar Rebbergen organisiert.

Entstanden in der letzten Eiszeit, haben die Flüsse Piave, Livenza und Tagliamento die Mineralien für die Böden transportiert, die man auch in den Weinen der Zone wiederfindet. Der Schutz der Berge im Norden und die sanften Meeresbrisen sorgen gerade im Piave-Gebiet für ein ausgewogenes, für verschiedenste Rebsorten ideales Klima.

Knapp 20 Jahre war Simone Cecchetto alt, als er 2005 sein Weingut Cà del Rajo gegründet hat. Inzwischen ist es eines der Aushängeschilder des Piave-Gebietes und Referenz für die bedeutendste Rebsorte dieser Zone: die rote Raboso. Das Weingut liegt in einer ausgedehnten Ebene, die von den Colli Trevigiani bis zum Fluss Piave und im Osten bis zum Adriatischen Meer und zum Fluss Tagliamento reicht, der östlichen Grenze der Provinz Venezia. Simone Cecchetto kultiviert hier einen Teil seiner Reben auf der Bellussera, einem alten Rebziehungssystem, das im Veneto seinen Ursprung hat. Benannt ist es nach den Gebrüdern Bellussi aus Tezze di Piave, die es Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt haben, um die Reblaus zu bekämpfen. Das System – auch a raggi, strahlenförmig, genannt – ist mit Draht auf vier Meter hohen Holzpfeilern befestigt, an jedem Pfeiler werden die Reben auf rund 2,5 Meter Höhe strahlenförmig gezogen. Gerade die spät reifende Raboso-Traube gedeiht hervorragend auf der Bellussera. Raboso wird erst Ende Oktober, zum Teil auch erst im November gelesen.

Aber der Osten des Veneto ist nicht nur mit Raboso bepflanzt: Internationale Rebsorten wie Cabernet, Carmenère oder Merlot haben eine gleich lange Tradition wie der Taj (so heisst der ehemalige Tocai Friulano hier) oder auch der Refosco. Immer bedeutender wird auch die Glera-Traube, die Basis des Prosecco DOC, die hier ebenso wie im Friaul weiter östlich in den vergangenen Jahren vermehrt angepflanzt wurde.

In der Schwemmlandebene des Piave im Osten des Veneto reifen die Trauben unter anderem auf der strahlenförmigen Bellusera. Gerade die tanninreiche Raboso-Traube sorgt dort für langlebige Weine.

Fotos: Cà di Rajo, Christian Eder

Gaumenfreude

Capannina Beach
Piazza Giuseppe Mazzini, 9
I-30016 Lido di Jesolo
Tel. +39 042 137 20 24
www.capanninabeach.it
Vom Weinberg ans Meer: Der Piave-Fluss mündet bei Jesolo ins Mittelmeer, und an den Badestränden des Lido di Jesolo ist zwar im Winter tote Hose, aber im Sommer die Hölle los. Für Nachtschwärmer ein heisser Tipp ist das «Capannina Beach». Als Sundowner kann man dann einen Cocktail direkt am kilometerlangen Strand geniessen: Mojito und Caipirinha zählen zum Besten, was man am Lido di Jesolo finden kann. Aber auch ein Glas Spumante oder Bianco ist empfehlenswert. Natürlich aus dem Veneto!

Der Wein

Cà di Rajo
Raboso Piave DOC Riserva
Notti di Luna Piena 2008
17 Punkte | 2019 bis 2024
Charaktervoller, reinsortiger Raboso von mehr als 50 Jahre alten Reben: 70 Prozent der Trauben werden Ende Oktober spätgelesen, 30 Prozent werden in Trocknungsräumen für 40 Tage angetrocknet. Der Wein aus den spätgelesenen Trauben kommt anschliessend für 36 Monate in 12-Hektoliter-Fässer, der aus angetrockneten Trauben für 24 Monate in Barriques. Noch jugendlich, fast wild im Auftreten, kombiniert der Jahrgang 2008 ein vielschichtiges Bouquet mit Charakter und Eleganz. Auf ähnlichem Niveau: der Jahrgang 2007.