



comunicazione

Meiningers weinwelt

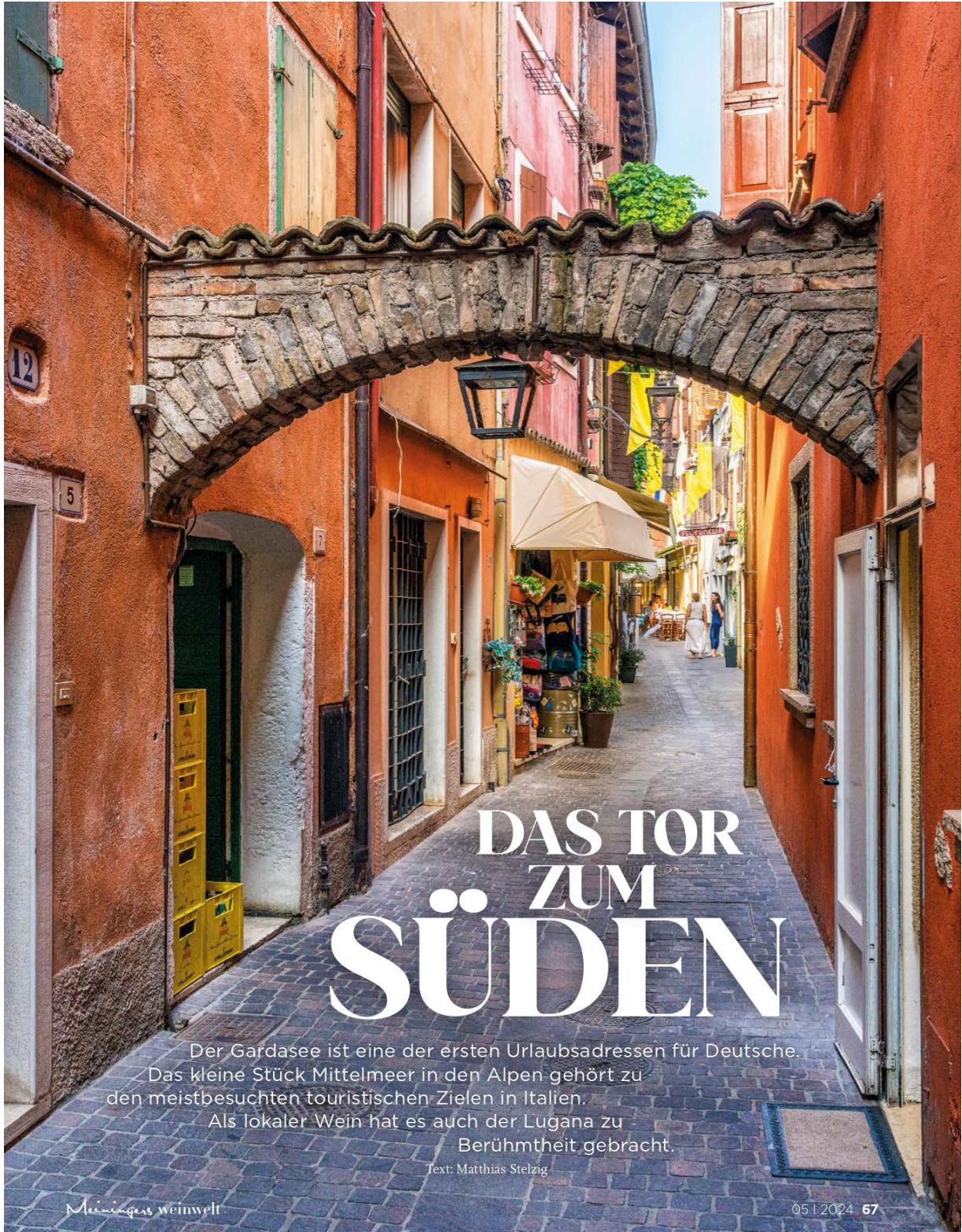


TRAVEL

FOTO: SHUTTERSTOCK.COM (BY: STEPHENBRANNING, FOTODI.COM, COMISSER, ENK, PINEAPPLE, P. GODO, LESLAW, J. HUBERS, TOL, COM, ITO, R. KO, M. G. I. E. T. M. A. R. A. U. S. A. E. I.)



comunicazione



DAS TOR ZUM SÜDEN

Der Gardasee ist eine der ersten Urlaubsadressen für Deutsche.
Das kleine Stück Mittelmeer in den Alpen gehört zu
den meistbesuchten touristischen Zielen in Italien.

Als lokaler Wein hat es auch der Lugana zu
Berühmtheit gebracht.

Text: Matthias Stelzig



comunicazione

TRAVEL



Charmant: der kleine Hafen mit Orangenbäumen und die Uferpromenade von Gargnano



Die mit Kürbis gefüllten Tortelli di Zucca zählen zu den regionaltypischen Speisen

D

ie Region hat so viel mehr zu bieten als Strand und leichte Weißweine. Eine Expedition ins Hinterland lohnt sich ungemein. Der Weg von Riva del Garda nach Gargnano ist großes Kino. Zumindest kann man das so sehen. Immer wieder, wenn man aus einem der vielen Dutzend Tunnel auf der Uferstraße Gardesana Occidentale herausfährt, überflutet einen eine filmreife Kulisse von schneebedeckten Alpen und dem tiefblauen Gardasee.

In den 1920er Jahren wurde die Straße in die Felswände gesprengt und galt als Meisterstück des Straßenbaus. Auch für Daniel Craig war die Strecke dramatisch genug, um damit den James Bond „Quantum of Solace“ mit einer Auto-Verfolgungsjagd zu eröffnen. Im wirklichen Leben ist die Uferstraße aber notorisch überlastet und man kann sich im Schnecken-tempo ansehen, wie sich hier Alpen-Panorama und mediterrane Pflanzenwelt mischen. Der Gardasee ist ein Stück Mittelmeer in den Alpen mit Zypressen und Palmen, Zitronen- und Oliven-

bäumen, den nördlichsten Italiens. Traumhaft, aber im Sommer völlig überlaufen an den Strandorten. Dort gibt es für die wenigen, die keinen Spritz trinken, mit Lugana dazu den passenden Wein. Deshalb sieht man sich als Weintrinker besser mal in der Gegend um.

Das erste Licht am Ende des letzten Tunnels ist Gargnano. Hier gibt es zwar keinen Strand, dafür aber idyllische Gassen mit Palazzi und guten Fischrestaurants. Ein bisschen weiter im Hinterland südlich des Sees in der Gemeinde Castiglione delle Stiviere treffe ich Giovanna Prandini in der Osteria da Pietro. Durch eine unscheinbare Tür direkt am Bürgersteig tritt man in einen Saal mit mächtiger, alter Gewölbedecke, gekalkten Wänden und modernen Designleuchtern, die an der Decke hängen.

TORTELLI DI ZUCCA UND SAFRAN IM ABGANG

Giovanna schenkt als erstes einen Chardonnay-Sekt ein. Der 2009er fließt kupfergold und mit feinsten Perlen aus der Magnumflasche und schmeckt frisch, reif und enorm dicht mit einem intensiven Safran-ton. „Ein Tertiärraroma, das die Moränenböden überall um den See hergeben“, sagt Giovanna. Dass sie schwer untertreibt, merkt man nicht erst beim ewig langen Abgang. Dazu serviert Pietro Tortelli di Zucca. In dem hauchdünnen Teig ergänzen sich hocharomatischer Kürbis aus der Region und salziger Grana Padano, die den Spumante genial begleiten. Oder eben umgekehrt.

Castiglione ist grade mal zehn Kilometer von den überfüllten Stränden in Desenzano del Garda entfernt und doch so weit weg von „Pizza con Wurst!“. Giovanna hat das Weingut im Alleingang aufgebaut.



comunicazione



Meinungs weinwelt

Das fröhlich bunte
Riva del Garda liegt im
Norden des Gardasees

05 | 2024 69



comunicazione

„Meine Eltern machten Milch für die Käseproduktion“, sagt sie, „das war mir nicht genug“. Stattdessen hat sie sehr unterschiedliche einzelne Weine entwickelt. Was perfektionistische Arbeit mit handverlesenen Bio-Trauben und Schwerkräftsystem im Weingut ausmacht, zeigt eine Serie von Merlots. Der „Terre Lunari“, mit einem Anteil Cabernet Sauvignon ist mit einer angenehmen Leichtigkeit von seinen Lehmalkböden geprägt, der „Leonatus“ eher die üppige traditionelle Variante zu klassischen Fleischgerichten wie geschmortem Rind mit klitzekleinen Rosinen in der Sauce. Oder man nimmt den spielerischen „Filo Rosso“, an dem Oenologen-Legende Gianfranco Fino mitgewirkt hat. Die Kleinstlage ist frisch, leicht und umspielt die komplexe Sauce mit Aromen wie Balsamico und Holunderblüte.

GEORGE CLOONEY, SPRITZ UND DURCHSCHNITTSTOURISTEN

Trotz all der Preziosen und dem Paradies vor der Haustür haben es die Winzer nicht immer leicht. Von den rosa Valtènesis bis zu den Bardolinos am Ostufer hat Garda sehr unterschiedliche Stile zu bieten. Der Durchschnittstourist fragt meist nur nach Lugana, wenn er nicht gleich beim Spritz bleibt. Winzer spotten immer wieder, dass in Deutschland mehr Lugana getrunken als in der Region angebaut wird. Selbst die vergleichsweise wenigen Weintouristen sind manchmal etwas verwirrt. Weil die Villa von George Clooney ja am Comer See steht. >





comunicazione

TRAVEL



In Castiglione delle Stiviere sind einige historische Gebäude erhalten geblieben

Borghetto befindet sich direkt am Fluss Mincio und gehört zu den schönsten Dörfern Italiens



Carlo Nerozzi war mal Architekt. Davor war er Erbe des Weinguts San Pietro und konnte mit dem Beruf zunächst nicht viel anfangen. Dann wurde er doch noch Winzer und sozusagen Quereinsteiger im eigenen Familien-Weingut. Der Perspektivenwechsel hat ihm gutgetan. Sein Bianco di Custoza hat mit unterschiedlichen Sorten wie Garganega, Friulano, Malvasia, Welschriesling und Manzoni Bianco, einer feinen Kreuzung aus Riesling und Weißburgunder, großes Potenzial.

Wir sitzen abends im La Chiusina in Borghetto, ein Dorf am Mincio. Im Boden ist ein Glas eingelassen, darunter plätschert der Fluss. Passenderweise ist das Restaurant auf Fisch spezialisiert. Im See gibt es reichlich, davon einige endemische Arten wie die Coregone oder Gardaseeforelle mit dunklem, festem Fleisch. Der 2023er Bianco mit seinem saftigen Drive macht eine sehr gute Figur zu roher Stachelmakrele mit grünem Apfel und Papaya.

Ähnlich wie die Menschen unter Massentourismus, leidet auch die lokale Fauna unter Einwanderern. Ausgesetzte Arten wie der tropische Raubfisch haben manche einheimische Fische schon fast verdrängt, aber sie behaupten sich. Carlos 2022er Bianco zeigt Finesse, der 2016er wirkt trotz feiner Reifnoten jung zu geräuchertem Aal mit Burrata und Hecht mit kandierten Zwiebeln und Kapernpulver.

IMAGINATION IST DIE VORSCHAU DES LEBENS

Carlo erzählt gern, hört gern zu, und er schweift gern ab. Zum Beispiel zu einem Jazz-Orchester, mit dem er seine Cuvée erklärt oder zu einem Zitat von Albert Einstein: „Imagination ist die Vorschau des Lebens auf die kommenden Attraktionen.“ In diesem Sinn hat er seinen 2013er Custoza Bianco bis jetzt liegen gelassen. Der Wein ist voller Reifnoten wie Blütenhonig und Trockenfrüchte mit einer fein-cremigen Schicht von hellem Karamell, ohne jede Überalterung. Dann kommt noch unbedingt der „Come un Pino Nero“. Dessen Rebsorte Corvina gehört nämlich auch zum Inventar in Garda, ebenso oft unterschätzt. Ausgebaut in großen Allier-Fässern bleibt er hell, sein Tannin ist leicht, darüber zirkulieren ein paar flotte Gewürze und die typische Schwarzkirsche, „kühl genial zu Bacalhau“, also getrocknet und gesalzener Stockfisch, weiß Carlo.

Das Wortspiel im Namen mit Pinie und Pinot gefällt auch Fabio dei Micheli. „Für mich ist Corvina die italienische Antwort auf Pinot Noir“, sagt der Winzer völlig überzeugt und grinst. Wenn er lacht, dann lachen seine Augen mit und man will ihm einfach glauben – oder lässt sich überzeugen. Die Sorte steckt nämlich hinter dem Bardolino, der schon viel zu lange als Billig-Weinchen gilt. >



comunicazione

Mit Kohlensäuremaishegärung spielt der 2021er seiner Tenuta la Presa die wahren Stärken des Bardolino aus. Viel rote Frucht, saftige Orange, Kirsche, Blaubeeren, dazu noch fein mineralisch. Wenn es einen Wein zum Grillen gibt, dann den.

Ein klassisch ausgebauter 2020er ist dagegen schon edel gealtert mit fein-bitterer Blutorange, roter Johannisbeere und Granatapfel, trotzdem noch jung und leicht gekühlt genial. „In der Gegend gibt es wenige gute Produzenten“, sagt Fabio, „dafür immer noch viele, die sich auf Touristen verlassen.“ Klare Worte des Präsidenten des Bardolino-Consorzios. Aber so kommt man voran.

ROSÉ IST KEINE FARBE

Um deutliche Worte ist auch Nicole Vezzola, Inhaberin von Costaripa nicht verlegen: „Rosé ist keine Farbe, sondern ein Stil.“ In ihrer Appellation Valtènesi ist die rote Gropello Gentile die Leitsorte. „Aber wir machen nur Rosé“, sagt sie, „weil es das Beste für Gropello ist.“ Klingt erst mal etwas komisch. Bis man den „Rosa Mara“ probiert hat. Der Wein hat eine gute Konzentration, ist rund, mineralisch-salzig mit Noten von Pfirsich, Grapefruit, Mango und eleganter Textur. „Die kommt vom Ausbau in alten Bourgogne-Fässern“, erklärt Nicole, „Rosa Mara ist wie ein safe space, wie meine Lieblingsjeans. Simpel, aber nicht banal.“ Das ist bescheiden für so einen Wein. Auf jeden Fall genug, um jeden Rosé-Verächter zu widerlegen. Ihr „Molmenti“ setzt noch einen drauf. Die Einzellage reift zwei Jahre im Tonneau und dann drei auf der Flasche. Dann sind Salz und Mineralität immer noch präsent, man schmeckt Trockenfrüchte wie Datteln, dazu Karamell. „Lammschulter? Foie gras?“ Überzeugt. Es kommt noch ein trockener 2011er, immer noch voller Drive mit Noten von Rosinenkuchen und Dörrobst. „Der kann auch 20 Jahre.“

Erstaunlich, denn die Sorte neigt zu Übererträgen. Dabei zerquetschen sich die Beeren an der Rebe gegenseitig und die inneren bleiben grün. Mitte des letzten Jahrhunderts war sie deshalb fast verschwunden. Aber das alles kommt nicht von ungefähr. Vater Vezzola war 40 Jahre der Oenologe von Bellavista in Franciacorta. Nicole lernte und arbeitete in den USA, in London, in Australien, in Bordeaux und bei Philipponnat in der Champagne. „Da lieben sie das Terroir.“ Sie macht 27 verschiedene Selektionen verschiedener Lagen. Natürlich auch Sekt. Die Chardonnays und Pinot Noirs reifen lange in alten Fässern aus der Bourgogne. „Die Zeit macht den Wein.“ Das zeigt sich klar im „Rosé“ mit feiner Perlage und roten Früchten, trocken, aber völlig harmonisch. Natürlich geht es auch hier noch besser. Der „Mattia Vezzola Grande Annata 2018“ hat sich durch das Lager üppig entfaltet. Reife Früchte und intensiv duftige Blüten mischen sich mit edlen Tertiäraromen.

Trotz solcher Qualitäten hat sich Valtènesi international noch längst nicht überall herumgesprochen. Nicole arbeitet aber daran und tröstet sich bis dahin auch mit Albert Einstein. Der hat mal gesagt: „Es ist leichter, einen Atomkern zu spalten als ein Vorurteil.“ Irgendwie genial. |

GARDA IST SUPER EASY...

... ob Bianco di Custoza, Rosé-Valtènesi oder Bardolino, keiner der Weine will es dem Trinker schwer machen. Die Weinregion ist aber ganz schön kompliziert.

KLEINER ÜBERBLICK: WAS IST WAS IN GARDA.

Bardolino: Die einzige ausgesprochene Rotwein-Unterregion der DOC, aus der trotzdem vorwiegend Rosés kommen.

Chiaretto: heißt wörtlich „weinrot“ und bedeutet „heller Rosé“ – zumindest in Garda.

Corvina: unterschätzte rote Sorte, kann aus Bardolino einen genialen roten Sommerwein machen.

Custoza: Die Weine wollen alles andere als ein leichter Trinkwein sein. Deshalb gibt es demnächst die Kategorie Riserva, die man im Rosé-Bereich selten findet.

Garda DOC: Das Produktionsgebiet der Garda DOC-Weine erstreckt sich über die Provinzen Brescia, Mantua und Verona rund um das lombardische und venezianische Ufer des Gardasees, das durch unterschiedliche Bodenstrukturen, Mikroklimata und ein hohes oenologisches Potenzial gekennzeichnet ist.

Gardasee: Der größte See Italiens wird von Gebirgsbächen aus über 3000 Meter Höhe gespeist und von den Provinzen Lombardei, Venetien und Trentino umschlossen. Deshalb liegen manche DOCs der Region auch in Venetien, andere in der Lombardei und Lugana in beiden. Fun fact: Er hält gut 50 Kubikkilometer Wasser.

Gropello: gibt es in mehreren Variationen in Norditalien, gentile steht für Valtènesi, ist die älteste und wurde schon im 16. Jahrhundert bis nach Deutschland exportiert.

Lombardei: Die bevölkerungsreichste Region des Landes hat auch rund 27000 Hektar Weinbau. Außerdem ist sie die Heimat von Weinen wie Franciacorta, Valtellina und Oltrepò Pavese – und einem Stückchen Garda.

Valtènesi: seit 2011 DOC am südwestlichen Ufer des Gardasees, aus der göttliche Rosés kommen, die altern können. Die französische Region Provence hat die Leichtigkeit des Rosés zwar erfunden und produziert Abermillionen Hektoliter davon. Valtènesi ist dagegen ein Winzling, trotzdem haben sich die Erzeuger PR-mäßig zusammengetan, weil sie Rosé für den besten Wein der Welt halten.

Rebsorten, international: Neben den regionalen Sorten haben wechselnde Herrschaften hier schon vor Jahrhunderten Sorten wie Chardonnay und Merlot gepflanzt, die bestens zum Terroir passen.

Varelli: kleines Dorf mit berühmter Pasta; nach Tortellini di Varelli lecken sich Kenner die Finger.

Venetien: Zu der Riesenregion gehört neben Soave und Valpolicella auch der größte Teil der DOC Garda.

TIPPS

RESTAURANT-TIPPS

Osteria da Pietro, Castiglione delle Stiviere
www.osteriadapietro.it

La Chiusina, Borghetto
www.lachusina.it

WEINGÜTER

Costaripa, Moniga del Garda
www.costaripa.it

Perla del Garda, Lonato del Garda
www.perladelgarda.it

Turina, Moniga del Garda
www.turinavini.it

Pratello, Padenghe sul Garda
www.pratello.com

Casetto, Cisano di Bardolino
www.agricolacasetto.it

Cantina Ricchi, Monzambano
www.cantinaricchi.it

Monte del Frà, Sommacampagna
www.montedelfra.it

Giovanna Tantini, Castelnuovo del Garda
www.giovanntantini.it





comunicazione



TRAVEL

Limone sul Garda am Westufer
ist einer der sehenswerten,
klassischen Urlaubsorte am See

Meiniges weinwelt

0519024 73