

Probe zum Monatsbeginn:

Weißwein Italien

Freitag, 4. Mai, 16 - 19 h
Samstag, 5. Mai, 11-16 h

Auf der Suche:

Allerbester italienischer Weißwein

In der Gunst der Verbraucher stand der Pinot Grigio lange Zeit an oberster Stelle. Dann kam Gavi di Gavi auf, bis dann der Lugana zu einem ungeahnten Höhenflug ansetzte. Parallel zum mehr oder wenig stark schäumenden Prosecco (Frizzante oder Spumante) steigen die Verkaufszahlen vom Lugana auch aktuell ungetrübt.

Lugana ist ein Gebiet am südlichen Gardasee, bestockt mit einem Klon der Rebsorte Trebbiano. Bei nur knapp 1000 ha Anbaufläche ist mit einer (legalen) Ausweitung der Produktion nichts mehr zu machen. Lugana wird langsam knapp, was der Weinkenner daran merkt, dass manche bisher geschätzte Lugana-Marke qualitativ abbaut. Bleibt der Lugana daher ein Dauerbrenner? Was kommt danach? Gibt es Anzeichen für einen neuen Trend bei italienischem Weißwein?

Wir wollen nicht warten. Wir präsentieren die interessantesten Weißweine Italiens.

VENETIEN. Es ist sicher kein Zufall, dass der Lugana gerade in Deutschland Publikumsliebhaber wurde. Schließlich ist der Gardasee die beliebteste italienische Urlaubsregion der Deutschen. Auch Verona zieht an. Die hier in der Region beheimateten Bianco di Custoza und Soave könnten von der Reiseleidenschaft künftig profitieren. Vom Qualitäts-Potenzial hätte der Soave mit der Rebsorte Garganega beste Chancen, allerdings wächst ein Großteil des Soave in Flachlagen und schädigt auf Dauer den Ruf bester Soave aus vulkangeprägten Berg- und Hügellagen. Aber wer kennt und achtet auf den Unterschied zwischen Soave und Soave classico?

SÜDTIROL ist auf Grund seiner Nähe zu Deutschland, seinem angenehmen Klima und seiner deutschsprachigen Einfärbung ein ebenfalls beliebtes Reiseziel. Die Weinproduktion in den vorherrschenden Weinhängen setzt eine aufwendige Weinbergsarbeit voraus, was die Weinpreise hoch hält. Obendrein ist die Weinproduktion selbst der Genossenschaften he-

rausragend, Südtirol ist mit seinen Weißweinen die hochprämierteste Region Italiens. Ursache sind die Hanglagen, die mediterrane Wärme und - die für die Aromenbildung so wichtige - nächtliche Abkühlung wegen der Alpen. Vorherrschende Rebsorte ist der Weißburgunder. Im internationalen Vergleich ragt besonders der Sauvignon heraus.

FRIAUL war einmal eine Lieblingsweißwein-Region echter Italienfans. Die klimatische mediterrane Prägung bei gleichzeitigen (Ab-)Kühlungen durch die Alpen oder die Adria ermöglicht tolle Weißweine. Die besten Herkunfts-Untergebiete sind das Collio und die Collio Orientali del Friuli, Weine anderer Untergebiete sind preiswerter, aber immer deutlich einfacher in der Qualität.

PIEMONTE ist eine Feinschmeckerregion (Trüffel!). Von diesem Ruf profitierte einmal merklich der aus der heimischen Rebsorte Cortese erzeugte Gavi (di Gavi). Die Besten sind wunderbar fein. Piemont-Fans haben inzwischen einen weiteren, fast ausgestorbenen Weißwein entdeckt, die ertragsschwache Diva aus Roero namens Arneis. Ein Wein für Kenner hochfeiner, milder Weine.

MITTELITALIEN verfügt über eine ganze Reihe von Weißweinen. Aber wer kann sich heute noch für Frascati oder Orvieto begeistern? Natürlich kann auch hier manche positive Einzel-Entdeckung gemacht werden. Aber wen interessiert das? Häufiger wird man bei zwei anderen Weißweinen fündig: Trebbiano aus den Abruzzen kann häufiger überraschen, besonders auch mit ein wenig gereifteren Exemplaren. Serienmäßig begeistern Weißweine der Region MARKEN. Ihr Name: Verdicchio dei Castelli di Jesi.

SÜDITALIEN hat viel Hitze. Wenn der Weißwein nicht in einem kühlen Klima wie in Nordeuropa aufwächst (Deutschland, Österreich, Nord- und Mittelfrankreich) sind die Tag-Nacht-Absenkungen das Geheimnis guten Weißweins, kombiniert mit herausragenden Eigenschaften bestimmter Rebsorten. Temperaturabsenkungen in Süditalien kommen besonders in höheren Lagen oder dem Meer nahen Lagen vor. Eine besonders herausragende Rebsorte soll die sizilianische Insolia sein. Großartige Weißweine sind in jedem Fall aber hier Mangelware.

ITALIEN Weißwein- Sortiment

SÜDTIROL

Kellerei Terlan

2010 Terlaner - 8,90
2010 Chardonnay - 9,40
2010 Sauvignon Winkl - 12,50

Kellerei Andrian

2010 Weißburgunder - 8,50

Kellerei Kaltern

NEU

2011 Sauvignon - 8,90

Ansitz Waldgries

2010 Sauvignon - 14,50

VENETIEN

Az. Agr. La Prendina (Garda, Lombardei)

2011 Pinot Grigio - 6,00

Az. Agr. Cavalchina

2010 Bianco di Custoza - 6,90

Vitivicola Zenato

2011 Lugana
„San Benedetto“ - 7,95

Az. Agr. Santa Christina

2011 Lugana Vig. Massoni - 9,95

Le Morette

Az. Agr. Valerio Zenato

2011 Lugana
„Vigneto Mandolara“ - 7,95
2011 Lugana
„Benedictus“ - 10,50

PIEMONTE

Monchiero Carbone

NEU

2011 Gavi di Gavi - 9,50
2011 Roero Arneis - 9,90
2011 Moscato d'Asti - 9,90

FRIAUL

Colli Orientali del Friuli

Az. Agr. Zof

2010 Pinot Grigio - 9,50
2010 Sauvignon blanc - 9,50

MARKEN

Az. Agr. Failoni

NEU

2011 Verdicchio
di Castelli di Jesi - 7,50

Spitzenwein aus den Marken

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Die Marken liegen bei Ancona, in Mittelitalien an der Adria. Wunderschön ist es hier: Das nahe Meer, die Bergzüge der nahen Apenninen, die sanften Hügellandschaften, die tollen alten Städte. Vergleiche mit der Toscana drängen sich auf, hier ist es allerdings sanfter, ruhiger. Die Landschaft ist von einer authentischen Landwirtschaft geprägt, die Menschen bodenständig und zurückhaltend. Touristen haben - von den Stränden abgesehen - dieses Fleckchen irdischen Paradieses noch nicht entdeckt.

Die Traubensorte der Region, der Verdicchio, ist uralte; ihn soll es zu Zeiten der Römer bereits gegeben haben. Verdicchio wächst häufiger in den Marken, die besten Weine kommen aus dem Norden der Marken, klimatisch deutlich von der Adria beeinflusst. Das Gebiet ist mit knapp 2700 ha recht überschaubar, liegt landeinwärts hinter dem alten Städtchen Jesi, das Namensgeber dieses Regionalweins wurde. In den 60er und 70er Jahren hatten diese Weine einmal eine Hochphase als ein Großzüchter seine Weine in eine Amphorenflasche mit Zettelchen abfüllte. Weil man den Hals nicht voll kriegte (Menge) und Anschluss an die qualitätsorientierte Umwälzung der Weißweinproduktion in Norditalien verpasste (Qualität), wurde es auch um diesen Wein ruhig. Schade! Inzwischen ist die Weißweinrevolution auch in den Marken angekommen: qualitativ hochwertigere Klone mit entsprechenden Rebuterlagen (Wurzeln) wurden gepflanzt, Erträge reduziert, die Arbeit im Weinberg intensiviert, Trauben schonender zu Wein verarbeitet. Inzwischen ist auf breiter Front ein sehr hohes Qualitätsniveau erreicht, Zeit für diese Spitzenweine die Werbetrommel zu rühren, meinen nicht nur - wir.

Wie schmeckt ein guter Verdicchio dei Castelli di Jesi? Reife Quitten, Honigmelone, Blüten von Holunder und Akazien, feine Anisnote, das sind die Aromen des Weins in der Jugend. Mit ein wenig Reife

Wein des Monats Mai:

2011 Verdicchio dei Castelli di Jesi

Az. Agr. Failoni

Preis: 7,50 €, im Mai: 6,90 €

Frische, geschmeidige Frucht (Pflirsich und exotische Frucht), Weißdorn, mineralische und salzige Töne, Mandelnote, schöner Schmelz mit feiner Säure.

Das Weingut ist eine Neuentdeckung, denn die neue Geschichte des Weinguts ist sehr jung. Nachdem Antonio Failoni zwei Jahrzehnte für die wichtigsten Weinerzeuger Marken gearbeitet hatte, machte er sich erst vor knapp 10 Jahren richtig selbstständig. Inzwischen verfügt er über ein Bauernhaus mit Weinkeller, Olivenhainen (Feinschmecker-prämiertes Olivenöl) und über 4,5 ha Weinbergsfläche, zum Ort Staffolo gehörend. Die Weinberge befinden sich am Fuße der Apenninen, im Quellgebiet des Cesola, eines Nebenflusses des Esino, was als allerbeste Herkunft für Verdicchio gilt. Antonio Failoni arbeitet im Wesentlichen allein, höchst engagiert und (nicht zertifiziert) biologisch. Die Leidenschaft ist schmeckbar.



gesellen sich Aromen gerösteter Nüsse, Trockenfrüchte und Kräuter dazu. Der Wein ist meist körperreich, trocken, jedoch rund und weich, unterlegt mit milder Säure. Der Wein ist nicht nur reich im Mund, auch sein Finale überzeugt mit Aromen von Früchten und Nüssen, zuweilen auch mit mineralischen Elementen ergänzt. Beste Verdicchio-Vertreter können einige Jahre reifen und vervollständigen ihre sanfte Komplexität.