

Restaurant Roma

Wein in der Emilia-Romagna: Viel mehr als Lambrusco

mit dem Sangiovese aus der Romagna, Albana, Gutturnio und Pignoletto aus Bologna

Als Fayencen machten sie in Frankreich und in der Welt Karriere – die Tonwaren aus dem Städtchen Faenza. Und der romagnolische Sangiovese hat auch das Zeug zu einem Exportschlager. Noch mehr über die überraschenden Facetten der Kultur- und Genuss-Region Emilia Romagna gewünscht? Bitte sehr...

Nicht nur Frizzante oder Rotwein

Was für die Bewohner der Emilia ihr Lambrusco, das ist für die Einwohner der Romagna der Sangiovese di Romagna. Für die Romagnoli ist es der Alltagswein, der schon mittags zum schmackhaften Essen der Gegend getrunken wird. Engpässe gibt es keine, denn er wird von den ortsansässigen Genossenschaften zwischen Imola und Rimini in großer Menge erzeugt. Sein weitläufiges Anbaugebiet sind die Hügel südlich der Autobahn A14, genannt Strada del Sole, die von Bologna nach Rimini die Menschen an die Strände der Adria und in die Marken transportiert. Besonders in der weiteren Umgebung der Städte Faenza und Forli liefert die Rebsorte Sangiovese ihre besten Ergebnisse. Jedenfalls sind hier die tonangebenden Winzer zu Hause. Ihre Weine besitzen Profil und einen gut gezeichneten Rebsortencharakter.

Sangiovese aus der Romagna

Das bedeutet aber nicht, dass hier der Sangiovese wie ein Sangiovese der Toskana schmeckt. Denn in Verbindung mit den lehm- und kalkhaltigen Böden dieser Gegend hat die Rebe über die Jahrhunderte ihre Eigenheiten entwickelt. „Der Sangiovese di Romagna ist im Geschmack eigenständig und nur entfernt mit den duftigen Weinen des Chianti vergleichbar“, sagen selbst die Winzer, die ihre Rotweine mit kraftvollen Gerbstoffen für lange Lagerung ausstatten. Sie erkennen in ihren Weinen eher schwarze Früchte, ihre Kollegen in der Toskana dagegen Veilchen und rote Kirschen. Die kleine, aber feine Spitze der Winzer hat sich im Convito di Romagna (www.convitodiromagna.it) zusammen gefunden, um das Anbaugebiet als Quelle des hochwertigen Qualitätsweins mehr in den Köpfen zu verankern.

"Unser" geliebter Weißwein - Albana di Romagna

Ein zweiter Wein, der den Romagnoli nah am Herzen liegt, ist der hierzulande wenig bekannte Albana di Romagna. Die Rebsorte Albana ist eine einheimische Sorte, die ausschließlich in der Romagna angebaut wird. Ihre Herkunft bzw. „Eltern“ konnte noch nicht abschließend geklärt werden, sie ist aber mit der Sorte Garganega im Veneto verwandt. Albana selbst kann gehaltvolle, trockene Weine hervorbringen, daneben ist sie für die Erzeugung von Passito-Weinen bestens geeignet. Es ist die hochwertigste Weißweinsorte der Romagna und sollte keinesfalls mit dem Trebbiano di Romagna verwechselt werden, der von den Genossenschaften für günstige, sehr einfache Weißweine benutzt wird. In großer Menge wird er in der Ebene nördlich der Autobahn angebaut.

Zahlreiche Anbaugebiete entlang des Flusses Po

Die Emilia-Romagna besitzt eine Reihe von Anbaugebieten, in denen jeweils unterschiedliche Rebsorten prägend sind. Fast alle tragen den italienischen Begriff Colli (Mehrzahl von Collio

– Hügel) im Namen, der damit auf die Herkunft der Trauben aus Hügelgebieten verweist. Im Westen der Emilia liegen die Stadt Piacenza und die Colli Piacentini, in denen der Rotwein Gutturnio geschmacklich gar nicht so weit entfernt von den piemontesischen Rotweinen ist. Er wird in der Regel aus den Sorten Barbera und Bonarda erzeugt. Die Hügel von Parma sind freilich keine Hochburg für Qualitätswein. In den Colli di Parma werden einfache Rotweine aus den Sorten Barbera und Bonarda erzeugt, die lokal zum berühmten Parmiggiano und zum Parmaschinken getrunken werden.

Bologna und die Colli Bolognesi

Eine eigene Weinbaukultur hat wiederum die Stadt Bologna mit ihren Colli Bolognesi. Die Bewohner lieben ihren Pignoletto, einen meist leicht perlenden Weißwein mit frischer Säure und Apfelfrucht. Zu guter Letzt haben sich auch die Romagnoli in Faenza, Imola und Rimini ihre eigenen Anbaugebiete als Colli di Faenza, Colli di Imola und Colli di Rimini geleistet. Hier ist, wir sind ja im Gebiet des Sangiovese di Romagna, der Sangiovese die Sorte der ersten Wahl. Mit internationalen Sorten wird vergleichsweise wenig experimentiert. Einzige Ausnahme dieser Colli-Politik ist die Provinz Reggio Emilia, die ihren Lambrusco einfach Reggiano genannt hat. Was sicher auch damit zu tun hat, dass die Weinberge nicht in den Hügeln, sondern in der Ebene des Flusses Po liegen.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

www.ristoranteroma-münchen.de - www.ristoranteroma-muenchen.de

ristoranteroma@online.de