

Restaurant Roma

Wein im Latium - Was trinken die Römer heute?

Ein wenig historischen Frascati und große Mengen Weißwein der Colli Romani. Nur in kleiner Menge gibt's den spannenden Rotwein Cesanese aus dem Süden des Landes.

Rom sehen und sterben, so heißt es. Aber dann bitte nicht vom einfachen, oxidierten Trattoriawein aus Frascati oder Marino. Naja, sterben wird man nicht davon. aber da bei den Römern die pure Lebenslust zählt, verlieren sie gerne einmal bei der Weinauswahl die Qualität aus dem Auge. Spitze Zungen behaupten sogar, dass es in Rom keinen guten Weißwein gebe, es sei denn, er stammt aus Südtirol. Doch dies ist nun wirklich stark übertrieben. In der Umgebung von Rom wird viel Wein erzeugt, auch einige Perlen sind darunter. Denn die langgestreckte Region Latium besitzt klimatisch wie historisch unterschiedliche Anbauggebiete. Recht unterschiedlich sind die Anbaubedingungen im Latium, das wirkt sich auf die Weinfarbe aus. Weiß im kühleren Norden und Rot im sonnenverwöhnten Süden.

Frascati, Marino und Colli Albani, Weißweine in großer Menge

Das Weinland Latium wird vor allem von großen Mengen des süffigen Weißweins aus Frascati, Marino oder den Colli Albani dominiert. Diese Provenienzen wachsen alle in Reichweite der Ewigen Stadt Rom in den vergleichsweise kühlen, grünen Hügeln vulkanischen Ursprungs. Im Sommer zieht es viele Städter hierher, sogar der Papst flieht vor der Hitze Roms auf seinen Sommersitz Castel Gandolfo. Neben dem Glauben dreht sich hier fast alles um die Weinerzeugung. Aus dem Gebiet der Castelli Romani kommen fast 80 Prozent der gesamten Weinmenge der Region. Frascati ist mit Abstand das bekannteste Anbauggebiet der Castelli, die Hauptproduktion obliegt den Gemeinden Frascati, Grottaferata und Monte Porzio Catone.

Der Name ist seit den Sechzigern in aller Welt ein Begriff für italienischen Weißwein. Zu dieser Zeit tranken ihn die amerikanischen Filmstars, wenn sie in Rom ihre Filme drehten. Nach der Ära von Katherine Hepburn, Gregory Peck und Grace Kelly ist es um den Wein ruhig geworden. Sehr lange tat sich in Sachen Qualitätsweinbau herzlich wenig. Jedenfalls nicht zu der Zeit, als andere Weingebiete im Süden so richtig Gas gaben.

Fontana Candida - Moderner, leckerer Frascati

Erst im letzten Jahrzehnt hat die Genossenschaft Fontana Candida bewiesen, was möglich ist. Der Frascati Superiore Santa Teresa ist einer dieser modernen Frascati-Weine, der in großer Menge zu haben ist, wenig kostet und es versteht, seine Herkunft ins Glas zu transportieren. Mehr soll ein Wein gar nicht sein, mit dem sich in Urlaubserinnerungen schwelgen und an Rom zurückdenken lässt. Gemacht wird der Wein bei Fontana Candida ganz traditionell aus den Rebsorten Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio und Trebbiano. Es können auch kleine Anteile einiger anderer lokaler Rebsorten verwendet werden, wobei es die Malvasia mit ihrem herbnuessigen Aroma ist, die den Charakter des Weins bildet.

Latium - Sogar ein wenig Orvieto im Norden

Grün und bewaldet ist der Norden der Region Latium. Hier in der Provinz Viterbo darf Orvieto erzeugt werden, und nicht nur in der Region Umbrien, wo er Berühmtheit erlangt hat. Einige Weingüter wie zb Sergio Mottura erzeugen wohlschmeckende Weißweine aus der Orvieto-Rebsorte Grecchetto. Daneben gibt es einige junge Weingüter entlang der Mittelmeerküste, der sich in erster Linie auf internationale Rebsorten verlassen und sich eher regional behaupten können. Am anderen Ende der Region Latium, in der südlichsten Provinz Frosinone, die an die Abruzzen und an Kampanien grenzt, wächst mit dem Cesanese del Piglio ein unkonventioneller Rotwein, der historische Wurzeln besitzt.

Cesanese ist der aussichtsreiche Rotwein im Süden

Dieser einheimische Rotwein mit seinem unverwechselbaren, individuellen Geschmack wird im Vergleich zum Frascati nur in einer kleinen Menge erzeugt. Für den Cesanese del Piglio darf die Sorte Cesanese in den Gemeinden Piglio und Nachbargemeinden innerhalb der Provinz Frosinone angebaut werden. Im Anbaugebiet liegt auch die Papststadt Anagni mit sehenswertem Dom und Krypta. Mehr als einmal in den vergangenen Jahrhunderten fiel die Wahl des Vertreters Gottes auf einen Bischof aus Anagni. Und mit ihnen ist auch der Cesanese im späten Mittelalter als roter Süßwein zu höheren Weihen aufgestiegen. Heute bauen ihn eine Handvoll Winzer trocken aus, was als Erfolg zu werten ist, denn nicht jeder ehemalige Süßwein eignet sich für eine Karriere als trockener Rotwein.

Der Historiker Manfredi Massimi Berucci hat den Cesanese quasi vor dem Aussterben bewahrt, indem er andere Winzer für ihn begeisterte, womit der dramatische Rückgang des Anbaus in den letzten 30 Jahren gestoppt wurde und sogar zu einem leichten Anstieg der Rebfläche führte. Es hat sich gelohnt! Was heute als Cesanese im Weinglas landet, duftet sehr individuell nach Kirschtorte, Schlehen, Schokolade und gibt sich im Mund ganz eigen, mit dichten, mineralischen Gerbstoffen, die durch die kräftige Säure noch betont werden. In der Nachbarschaft gibt es die Rebsorte auch in der Form des Cesanese d’Affile, welche den Klon bezeichnet, und als Cesanese Olevano Romano, was ein Gebiet in der Provinz Rom ist.

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

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

ristoranteroma@online.de