

Restaurant Roma

Wein in der Lombardei - Viel mehr als Franciacorta

Populärer Gardasee-Lugana, heroischer Valtellina und prickelnder Oltrepo Pavese

Die Winzer des Oltrepò können schon ein bisschen neidisch auf ihre Kollegen vom südlichen lombardischen Teil des Gardasee sein. Denn dort hat es der Lugana – ein einfacher, fruchtiger Weißwein aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana – bereits zu etwas gebracht. Sein Anbaugebiet ist das Hinterland des südlichen Gardasees von Desenzano bis Peschiera del Garda. Der Wein ist im Ausland angesagt, sogar angesagter als die nahe gelegenen Weißweine Garda Classico oder Bianco di Custoza oder Soave. Besonders die Münchner lieben ihren Lugana, denn in der Bayernmetropole gehört er längst zum Alltag. Nun erobert er mit Rückenwind auch den Norden der Republik. Lugana ist unkompliziert und klingt irgendwie wie „sonniges Italien“ – damit ist nicht alles gesagt!

Der Wein vom Gardasee - Lugana klingt auch noch gut

Denn etliche Weingüter haben eine Geschichte, die vor dem großen Markterfolg dieses Gebietes mit lediglich 1.500 ha Rebfläche, begonnen hat. Kleinere Weingüter wie Pasini San Giovanni oder Monte Cicogna demonstrieren mit ihren Weißweinen, dass sie lagerunfähig sind und auch nach 8 Jahren mit ihrer intakten-mineralischen Struktur ein Trinkgenuss sind. Dass die ganze Region sich im Erfolg sonnen kann, das gebührt einigen großen Kellereien wie Zenato oder Ca dei Frati, die hierzulande viele kennen und schätzen gelernt haben.

Schäumender Pinot Noir im Oltrepò Pavese

Das Oltrepò Pavese eine sanfte Hügellandschaft, die sich südlich von Pavia bis zur Grenze zum Piemont und der Emilia erstreckt. Hier wird mehr Pinot Noir angebaut als irgendwo anders in Italien. Die im Oltrepò verwendeten Spielarten des Pinot Noir eignen sich freilich nicht für große Rotweine, sie sind traditionell die Grundlage für die Sekterzeugung. Diese besitzt – wie auch im angrenzenden Piemont – einen großen Stellenwert. Denn das Oltrepò wurde wie das Piemont mehrere Jahrhunderte von den Sekt liebenden Savoyern regiert. Tradition hat auch die Geschäftsbeziehung mit der Nachbarregion. Die großen Erzeuger in der Lombardei verkaufen ihren Grundwein an Sektkellereien im Piemont und in Deutschland, wo er in großen Sektmarken verschwindet. Wenige Winzer setzten bisher konsequent auf hochwertige Flaschenweine oder Sekte in Eigenvermarktung. In jüngster Vergangenheit haben sie sich aber zusammengerauft, um mit dem Metodo-Classico-Sekt Oltrepò Brut qualitative Zeichen zu setzen. Er wird ausschließlich nach Champagnerart in reiner Flaschengärung erzeugt. Selbstverständlich gibt es diesen auch als Rosé-Version aus 100 Prozent Pinot Noir.

Inferno? Erzwungen? Mit solchen Begriffen Positives zu assoziieren, fällt schwer. Doch wer erfährt, dass das Inferno höchst sonnig ist und sich hinter dem Zwang nur eine den Trauben auferlegte Trocknungsruhe verbirgt, ahnt rasch, welche „weinigere“ Verlockungen das Anbaugelände birgt. Das Valtellina-Tal ist etwas ganz Besonderes: Die Weinreben kleben hier förmlich am Fels. Meist sind es winzige Parzellen auf terrassierten Weinbergen, die von Stützmauern gehalten werden, damit sie an den steilen Bergflanken nicht hinunter ins Tal rutschen. Dazu kommen ein raues Alpenklima und mit dem Nebbiolo eine zwar robuste, aber sehr spät reifende Hauptrebsorte. In den ersten Nachkriegsjahrzehnten floss der Wein aus dem Valtellina-Tal in Strömen und für kleines Geld durch die Kehlen der benachbarten Schweizer. Die Zeiten sind längst vorbei.

Valtellina Sforzato - Nebbiolo einmal anders

Die Rebfläche ist freilich deutlich zurückgegangen. Unter anderem, weil die jungen Lombarden der Landwirtschaft den Rücken kehrten und in die Städte zogen. Heute sind es nur noch zwei Dutzend Kellereien, die in aufwendiger Handarbeit die steilen Terrassen bearbeiten. Deshalb verdienen die Rotweine Valtellina Superiore und Valtellina Sforzato zu Recht das Prädikat Extremweinbauweine. Die ausdrucksstärksten Weine stammen aus den besonders sonnigen Einzellagen wie Grumello, Sassella und Inferno. Fruchtbomben sind diese Weine trotz viel Sonne aber nicht. Dafür sorgt die Rebsorte Nebbiolo mit ihrer präsenten Säure und markanten Gerbstoffen. Geschmacklich geben die Weine eher die Kargheit der Landschaft wie auch das Grenzklima wieder. Der dichteste Wein der Gegend, der Sforzato (sforzato, der Erzwungene), wird auf ganz besondere Art hergestellt. Die Winzer lassen nämlich einen Teil ihrer Trauben vor der Weiterverarbeitung erstmal für mehrere Wochen auf dem Dachboden antrocknen, um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Des Weiteren wird er für etliche Monate im Holzfass ausgebaut. Übrigens kann sforzo auch mit sich Mühe geben übersetzt werden. Schick und angesagt ist der Valtellina Superiore sicherlich nicht, auch wenn er seit etwa zehn Jahren etwas mehr beachtet wird. Immerhin legen viele Mailänder und einige nostalgische Schweizer auf ihrem Weg aus den Skigebieten einen kurzen Stopp in Sondrio ein. So landen einige Kisten in den großen Kofferräumen zwischen Skischuhen und Designertaschen.