

Restaurant Roma

Wein in Venetien - Viel mehr als Prosecco, Soave und Amarone

mit dem Bardolino, seinem Chiacetto und dem weißen Lugana am Gardasee

Schon mal von der Contessa Maria-Cristina Loredan-Rizzardi gehört? Oder vom Chiacetto? Zwei Namen, die sich all jene merken sollten, die immer schon – oder endlich wieder – das Thema Bardolino angehen wollen. Noch mehr „weinige“ Details aus der Region zwischen Gardasee und Venedig gewünscht? Bitte sehr....

Venetien besitzt einen superlangen Adriastrand, eine faszinierende Bergwelt rund um Cortina d'Ampezzo und das bezaubernde Venedig. Für die Deutschsprachigen ist jedoch der Gardasee der gefühlte Mittelpunkt der Region. Und hier wächst auch der Bardolino, ein Wein, der in Deutschland und in Italien in den letzten zehn Jahren ins Abseits geraten ist. Zu Recht, sagen die einen. Sie werfen den Kellereien vor, den großen Namen mit bescheidenen Qualitäten und niedrigen Preisen in den Staub getreten zu haben. Wieder andere führen ins Feld, dass dieser Wein einfach nicht der Nachfrage nach kräftigen, tieffarbenen Rotweinen entsprach.

Bardolino ist ein leichter Rotwein

Wer auch immer Recht haben mag: Der Bardolino ist wieder da, zumindest im Bewusstsein der italienischen Weintrinker, die rund um den Gardasee, in Mailand und Venedig zuhause sind. Zahlreich besuchen sie die Verkostungen und Weinfeste, die das Konsortium in Bardolino veranstaltet. Der Ort Bardolino stand Pate für den Namen des Anbaugebietes, das sich an den sanften Hängen rund um den Ort und die Nachbargemeinden Lazise und Garda erstreckt. Die Weine aus dieser Gegend tragen die Bezeichnung Classico, die auf dem Etikett stehen kann, aber nicht muss. Vor der Einführung der DOC im Jahre 1968 kamen zum Bardolino-Gebiet einige weitere Orte in der östlichen und südlichen Umgebung des Gardasees hinzu. Nun darf in Peschiera del Garda und auch in Valeggio sul Mincio Bardolino erzeugt werden, aber ohne den Zusatz Classico. Die verwendeten Rebsorten sind überall gleich, nämlich etwas Rondinella mit dem Hauptteil Corvina bzw. Corvinone. Molinara wird seltener eingesetzt. In kleineren Anteilen dürfen beim Bardolino auch Sangiovese oder Barbera eingesetzt werden. Bei aller Trinkfreude, die der Bardolino bietet: Es gibt auch facettenreiche und kräftige Rotweine vom See mit Tiefgang und dennoch der typischen Fruchtigkeit der hier verwendeten Rebsorten. Dafür stehen Villa Calicantus oder Giovanna Tantini. Die Entwicklung, dass die Winzer die kräftigen Valpolicella Ripasso-Weine aus der Nachbarschaft kopierten, ist glücklicherweise gestoppt. Man setzt auf den einzigartigen Seeweincharakter, der in der Leichtigkeit und Finesse liegt.

Chiaretto ist die Rosé-Version des Bardolino

Ein Bardolino ist ein Wein vom See, ein Wein für den lauen Sommerabend, der durch seine Fruchtigkeit überzeugt, selten durch seinen kräftigen Gerbstoff. Und damit liegt er voll im Trend der süffigen Weine. Die Krone für unbeschwerte Trinkfreude gebührt ganz sicher dem Chiaretto, der Rosé-Version des Bardolino. Dieser Wein ist eine kleine Erfolgsgeschichte. Seit wenigen Jahren haben die Verantwortlichen die Rose-Revolution ausgerufen. Sie wollen den Chiaretto Bardolino zum erfolgreichsten Rose Italiens machen, der mit seinem modernen Geschmack die Weintrinker anspricht. Der Absatz wächst und das Umdenken ist auch an der Farbe zu erkennen, mehr und mehr Weine verlassen das kräftige Rubinrot und entscheiden sich für einen weniger farbintensiven Stil, der für mehr Mineralität und weniger Fruchtaromen steht. Somit eignen sich die Weine als Essensbegleiter und der Winzerverband tourt zb durch die ausgezeichneten Pizzerien Italiens, um den Italienern den Chiaretto als Pizza-Wein näher zu bringen. Probieren Sie es aus!

Alternativen in Weiß - Lugana und Bianco di Custoza

Zwei Weißweingebiete liegen in der Nachbarschaft der Bardolino-Zone. Der Erfolgreiche ist der Wein aus dem kleinen Gebiet des Lugana am südlichen Ufer des Gardasees bei Sirmione. Die Weinberge liegen teils im Veneto und ein größerer Teil in der Lombardei, deshalb verlieren wir mehr Worte zum Lugana Weißwein im Kapitel Wein in der Lombardei. Der Lugana hat in München und Bayern die Erfolgsgeschichte der letzten 10 Jahre geschrieben und dem Pinot Grigio in vielen Bars den Rang abgelaufen. Solchen Erfolg wünschen sich die Winzer auch für den zweiten Weißen, den Bianco di Custoza. Eine große Genossenschaft und einige Weinkellereien arbeiten daran, doch zu mehr als dem Stempel "fruchtige, leichte Weißweine in Seenähe" scheint sich das Ganze nicht entwickeln zu können.

Prosecco (Glera) gibt es nun auch im westlichen Veneto

Und dann gibt es noch eine neue gesetzliche Regelung. Die besagt, dass der Prosecco nun auch im Friaul angebaut werden darf, weil die Rebsorte ursprünglich aus dem Ort Prosecco unweit von Triest stammt. Da sie jetzt ein Gebietsname ist, darf die Rebsorte nicht mehr Prosecco heißen, sondern wird Glera genannt. Das Anbaugebiet ist für diesen Weintypus nun riesig groß. Es war auch vorher schon recht groß, und wer das Herz des Sekts oder Perlweins sucht, der findet es im historischen Gebiet Conegliano-Valdobbiadene (siehe "Die Top 25-Die besten Weine"). Ihre Rotweine beziehen die erfolgreichen Prosecco-Vermarkter oft aus dem weitläufigen Piave-Gebiet im Hinterland von Venedig. Entlang des superbreiten Kieselsteingebirgsflussdeltas des Piave entstehen herbe Rotweine und leichte Weißweine, die selten die Faszination eines großen Rotweins oder die Leichtigkeit eines Bardolino versprühen.

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

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

ristoranteroma@online.de