

WEINEXPERTIN BIRGIT FISCHER ÜBER ITALIENISCHE WEINE:

# Mein Weinland Italien



La Spinetta, Außenansicht vom Weingut Casanova in der Toskana

Puh – ich sitze vor einem leeren Blatt Papier und habe die schöne Aufgabe, Ihnen mit 7.300 Zeichen „mein“ Weinland Italien vorzustellen. „Das ist doch ganz einfach!“, habe ich noch vollmundig zu Frau Wisbert gesagt, als sie mich um diesen Artikel bat. Italien ist ja so schön und der italienische Wein so vielfältig...

Genau so ist es, nur wo fange ich da an...? Aber halt, das ist mir dann doch zu trocken: Nur davon schreiben! – Am besten, ich hole mir eine Flasche meines Lieblingsweins als Inspiration! ...und eile schon in den Keller.

Da stehe ich vor meinen Regalen mit rund 400 verschiedenen Weinen aus ganz Italien (nur ein kleiner Ausschnitt der italienischen Weinproduktion von über 650.000 Winzern und rund 400 für die Weinerzeugung zugelassenen Rebsorten aus 20 Regionen, davon mehr als 350 heimische Sorten mit zum Teil so spannenden Namen wie Pignoletto, Schioppettino oder Zibibbo).

Und damit stehe ich wieder vor der Frage: Wo fange ich an, welcher von den vielen ist denn gerade mein Lieblingswein?

Mal überlegen: Was gibt es heute Abend zu essen? Pasta mit kräftiger Soße oder ein leichtes Gemüsegericht, oder was ganz anderes? Und da bin ich schon mittendrin im Versuch, das Wesen des italienischen Weins zu erklären. Denn am Anfang steht in Italien immer die Frage nach dem Essen – quasi das ganze Leben dreht sich dort um die Fragen: Was koche ich heute? Welche Jahreszeit haben wir, und welche frischen Zutaten gibt es gerade auf dem Markt? Wer kommt zu Besuch?

Die Frage nach dem passenden Wein beantwortet sich dann meist ganz von allein. Jede der 20 Regionen Italiens hat ihre ganz speziellen Gerichte und praktischer-

weise auch fast immer den genau passenden Wein dazu.

Soweit so gut – nun aber zurück zu meiner Aufgabe. Es ist Sonntagnachmittag und das Wetter fast schon ein bisschen frühlinghaft. Ich denke an meinen Kühlschrank – ja, ein paar frische Gemüse werde ich dort finden für ein erstes leichtes Frühlingssgericht!

Welcher Wein hatte uns noch letztes Jahr zu Ostern in Sizilien so gut geschmeckt? Als wir auf der schönen Terrasse im kleinen Hafen von Marinella die ersten wärmenden Sonnenstrahlen genossen haben, während wir dem kleinen Ort bei den aufwendigen und unterhaltsamen Vorbereitungen für das Osterfest und dem bevorstehenden Saisonstart zuschauten, bei einem Teller einfacher Pasta mit Tomaten-Sugo und wildem Fenchel? Ach ja, das war eine leichte Weißwein-Cuvée aus heimischen Sorten mit der typisch feinen Mineralität der sizilianischen Weine, die aus dem vulkanischen Boden stammt und auch so einfachen Lebensmitteln wie Tomaten oder Zwiebeln ein ganz ungewohnt tolles Aroma verleiht. Der wäre jetzt auch perfekt!

Im Nachbarregal steht ein Pecorino aus der Region Abruzzes. Ja, ein Wein und

nicht der Käse mit dem gleichen Namen! Schuld an der Namensgleichheit sind wohl die vielen Schafe (italienisch: Pecora), die dort, wo Wein und Käse herkommen, durch die (Wein-)Berge ziehen. Das Etikett des Weins, der mir gerade ins Auge fällt, ziert bezeichnenderweise die Silhouette eines kleinen Schäfchens. Ja, ein perfekter Frühlingsswein, der gleich wieder an Urlaub denken lässt!

Vielleicht aber auch ein Rosé! Kaum ein Wein passt so gut zu den ersten Frühlingstagen wie ein zart rosafarbener Wein, gut gekühlt und frisch! Lange das Stiefkind im Weinregal, hat er sich doch unlängst zum Liebling der Weintrinker gemausert. Wo gab es denn nur den Leckersten? Sizilien? Auch, aber fast überall in Italien gibt es sie nun: die vielseitigen und charmanten Weine mit der tollen Farbe: am Gardasee sowieso, in der Toskana, in Südtirol... Zuletzt hatte mich ein rosa gekelterter Grauburgunder aus dem Friaul, als Rosé Ramato – der Kupferfarbene – genannt, echt umgehauen.

Dazu passen würde nun sicherlich ein leichtes Fischgericht – gedünsteter Lachs mit Frühlingsschneepflanzeln oder eine zarte Seezunge... Ich bekomme Hunger, aber Fisch habe ich gerade nicht im Haus ...



Planeta, Weingut Sciaranuova am Ätna in Sizilien



Planeta, Weingut Ulmo nahe Menfi in Sizilien



La Spinetta, Außenansicht vom Weingut Casanova in der Toskana



La Spinetta, Außenansicht vom Weingut Casanova in der Toskana



Planeta, Weingut Dorilli nahe Vittoria in Sizilien

Da fällt mein Blick auf das Regal mit den Piemontesen – ein Arneis, Piemonts vielseitige Weißweinsorte, wäre jetzt auch eine Idee – vielleicht mit einem leichten Gemüse-Risotto, wie uns das zuletzt im Sommer in dem Garten einer kleinen Trattoria nahe Alba so gut geschmeckt hat.

Piemont? Da kommen aber doch auch die tollen Rotweine aus Barbera und Nebbiolo her! Heute Abend soll es ja wieder kühler werden – eine kräftige Lasagne wäre da nicht schlecht. Nebbiolo ist ja meine absolute Lieblingsrebsorte! Sie ist Basis für die königlichen Weine aus Barbaresco und Barolo und ich werde es nicht müde, immer wieder unterschiedliche Weine mit stets unterschiedlichen Facetten aus dieser einen Rebsorte zu entdecken (um die Entstehung dieses Weins ranken sich ein paar der interessantesten Anekdoten der italienischen Weingeschichte. Eng verknüpft mit der italienischen Historie der letzten Könige, staatstragenden, aber auch den amourösen – aber halt: das ist ja schon wieder ein ganz anderes Thema – ich schweife ab!)...Ich merke: Wenn ich jetzt einen Nebbiolo öffne, komme ich bestimmt nicht mehr zum Schreiben! Also etwas anderes.

Barbera passt natürlich auch zur Lasagne, aber eigentlich kommt diese ursprünglich aus der Emilia Romagna. Perfekt wäre dazu ein Sangiovese – schön kräftig und kirschig – ja, das ist eine gute Idee, finde ich, und greife mir eine Flasche dieser nur allzu vertrauten Rebsorte, steht sie doch für den Inbegriff des italienischen Weins, den Chianti, und will schon wieder nach oben eilen. Aber halt, es ist ja noch Nachmittag! Und meine 7.300 Zeichen warten... Hatte ich nicht noch ein Stück Kuchen in der Küche stehen sehen? Bestimmt inspiriert mich dazu ein Gläschen Schäumendes jetzt mehr – in Italien liebevoll "Bollicine" genannt.

...und schon wieder eine Entscheidung: Prosecco? Ja, der geht eigentlich immer! Wussten Sie eigentlich, dass es dort, wo der wirkliche Prosecco herkommt, Steillagen wie an der Mosel gibt und man oben vom Cartizze-Hügel, der wichtigsten Einzellage im Prosecco-Gebiet, fast 180 Grad hinab ins Tal schaut? Aber eine klassische Flaschengärung aus dem Trentin oder der Franciacorta ist auch sehr verlockend und wirkt so schön mondän ...

Halt, ich hab's: Zum Kuchen passt doch perfekt ein Gläschen Moscato mit dezenter Süße und zartem Prickeln! Super – auf

geht es zurück an den Schreibtisch mit Moscato und Kuchen. Wenn man im Piemont ein Weingut besucht, gibt es immer zuerst ein Gläschen Moscato. Moscato, sagen die Piemontesen, geht immer: vor dem Essen, nach dem Essen, dazwischen auch! Zartgelb blubbert es sanft in der breiten Sektschale, der Zitronenkuchen aus der kleinen Bäckerei nahe Turin duftet verführerisch. Nun ein kleiner Schluck vom Moscato – feine und trotzdem frische Süße. Ich schließe die Augen und sitze gleich an einem heißen Hochsommertag auf einer Piazza in Alba oder Asti und schaue dem Treiben zu und mich packt das Fernweh nach Italien...

Dann kann es ja jetzt endlich losgehen mit meinem Text zu „meinem Weinland Italien“! Mal schnell nachschauen, wie viel ich schon geschrieben habe... Meine Textverarbeitung sagt mir: schon über 7.000 Zeichen – das heißt: eigentlich schon fertig! Da bleibt dann nur noch die Frage: Was esse ich heute Abend und welchen Wein gibt es dazu ...?

Gastartikel von Birgit Fischer, Inhaberin der ENOTECA dell' Arte in Neuss

TÄGLICH

JETZ  
PROBIER-  
PAKET  
SICHERN!

A TAVOLA

ENOTECA  
dell' Arte

www.artedivivere.de

6 x 0,75 L  
TUTTI  
45,- €\*

\*Grundpreis: 10,- €/L

Angebot gültig solange der Vorrat reicht. Keine Barauszahlung möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

SCHNELLER  
VERFÜHRER

Statt Rabatt erhalten Sie  
eine unserer exklusiven  
Weinkaufstaschen!

NOCH MEHR ITALIEN  
GIBT'S NUR IN ITALIEN!

Impressum:  
ENOTECA dell' Arte Birgit Fischer  
Further Str. 178 • 41462 Neuss  
Tel.: (02131) 5119014  
E-Mail: shop@artedivivere.de

Öffnungszeiten:  
freitags 10.00 – 19.00 Uhr,  
samstags 10.00 – 15.00 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung