

Liebesgeflüster

Kein Balkon ist berühmter, keine Liebesgeschichte dramatischer: Romeo und Julia. Welchen Wein mögen die beiden wohl zu Ihrer Zeit gekostet haben. Würde Ihnen ein Soava oder Valpolicella gefallen? Hier erfahren Sie mehr über die Weine der Region:

Herkünfte und Rebsorten

Ist Lugana nun eine Rebsorte oder ein Anbaugebiet?

Italiens Weinlandschaft ist mit seinen vielen Rebsorten und den unzähligen Herkunftsbezeichnungen mitunter sehr verwirrend, das ist in der Region Venetien mit ihren acht Millionen Hektoliter Wein (im Vergleich Deutschland: 9 Millionen Hektoliter) nicht anders. Allein rund um den Gardasee gibt es mehrere, unterschiedliche Weine: Einzig das Anbaugebiet des Soave (im Osten von Verona) erstreckt sich nicht bis zum See. Der traditionsreiche Weißwein wird in der Umgebung von Soave und Monforte d'Alpone aus der Rebsorte Garganega gekeltert.

Am See sind die DOC Lugana (Rebsorte Trebbiano) im südwestlichen Hinterland und die DOC Bianco di Custoza (Garganega, Cortese) im südöstlichen Hinterland angesiedelt. Die DOC Garda ist eine übergreifende DOC mit einem weitläufigen Anbaugebiet und einer ganzen Reihe von zugelassenen Rebsorten. Demgegenüber können die IGT-Weine wie der Pinot Grigio del Veneto oder der IGT Prosecco del Veneto, den manche große Erzeuger am Gardasee anbieten, aus den Weinbergen der gesamten Anbauregion Venetien stammen. Zur völligen Verwirrung des Weintrinkers gibt es daneben die DOC-Herkünfte Prosecco und Pinot Grigio, die ein begrenztes Anbaugebiet und strengere Produktionsvorschriften auszeichnen.

Ripasso und die Begriffsvielfalt im Valpolicella- und Bardolino-Gebiet

Ist dieser Ripasso-Wein nun eine kräftiger Valpolicella oder ein leichter Amarone?

Diese Diskussion kommt regelmäßig auf, wenn wir über den Valpolicella Ripasso sprechen. Nach den Produktionsvorschriften darf er folgendermaßen erzeugt werden: Ein bereits vergorener Valpolicella-Wein wird im Winter mit ausgepressten Amaronetrestern in Verbindung gebracht. Dadurch beginnt dieser noch einmal mit der Gärung, denn der restliche Traubenzucker wird in Alkohol umgesetzt. Das Ergebnis ist ein fülligerer und strukturierterer Wein. Jedoch muss der Prozess sehr sorgfältig kontrolliert werden, damit keine ungewünschten Nebenprodukte und Aromen entstehen.

Unabhängig von der Problematik im Keller ist der Wein in den letzten Jahren zu einem regelrechten "Renner" im Angebot der Valpolicella-Winzer geworden. Und dies aus zwei Gründen: Er ist preislich attraktiver als ein Amarone und kräftiger als ein Valpolicella, der doch allzu oft die Fruchtigkeit und "piacevolezza", was man mit Trinkbarkeit übersetzen könnte, vermissen lässt.

Aussagekräftiger sind in der Regel die Valpolicella-Weine, die mit der Bezeichnung "Superiore" versehen sind. Die Erzeuger möchten damit ausdrücken, dass es sich um einen hochwertigeren Valpolicella handelt. Gleiches trifft für die Winzer im Bardolino-Gebiet zu.

Ein Bardolino ebenso wie ein Chiacetto wird aus den gleichen Hauptrebsorten (Corvina Veronese und Rondinella) wie ein Valpolicella bzw. ein Amarone hergestellt: Doch anders als beim Valpolicella sind die Rebsorten Barbera und Sangiovese ein wertvoller Bestandteil vieler Weine.

Was bedeutet eigentlich die Bezeichnung "Classico"? In allen drei Anbaugebieten ist es eine geschichtlich motivierte Gebietsbezeichnung, die für ein begrenztes Gebiet gilt. Beim Bardolino umfasst das Classico-Gebiet die Hügel um Bardolino, Garda und Lazise, wohingegen das gesamte Anbaugebiet mehr als doppelt so groß ist und sich bis nach Custoza im Süden erstreckt. Beim Soave Classico ist es auch ein Qualitätsmerkmal, da hierfür allein die Trauben aus den Hügelgebieten benutzt werden dürfen.