

Europas Weinstraßen – Italien

Weinkunst, Küche und Kultur

Kaum ein anderes europäisches Land ist so prall gefüllt mit Kultur, Weingenuss und kulinarischen Spezialitäten auf höchstem Niveau wie die Apennin-Halbinsel. Mühelos könnte man herrliche Monate und Jahre auf Italiens Weinstraßen zubringen, um sie von Nord nach Süd und von Ost nach West zu erkunden.



Wanderwege führen durch die Leiten, die Weinberge rund um den Kalterer See

Die Wegweisung zu den schönsten italienischen Weinstraßen muss sich notgedrungen beschränken. Hier eine Auswahl von Highlights in Sachen Wein,

Speisen und Kultur im nördlichen Italien – Südtirol und Piemont – und in der Toskana.

SÜDTIROL

Ist erst der Brenner passiert, grüßen den motorisierten Gast bereits die ersten Weinberge am Ufer des Eisack, und er spürt den lockenden Atem des Mittelmeers, der über das Tal von Po und Etsch heraufweht. Hier kann die Weinstraßen-Entdeckungsreise bei gutem Essen und Trinken beginnen, denn die Eisacktaler Genießerstraße lädt mit traditionsverbundenen Gasthäusern zu regionalen Spezialitäten ein und die Winzer Südtirols sorgen für einen gut sortierten und preislich attraktiven Weinkeller.

Dabei ist es fast egal, ob man im Frühling zur Apfelblüte, im Sommer zum Berg-Erlebnis oder im Herbst zum Törggelen vorbeischaut.

Unbedingt lohnend ist der Besuch im Augustinerkloster Neustift bei Brixen mit der schönen Barockkirche. Schon seit Mitte des 12. Jahrhunderts wird im Klosterkeller Wein gekeltert. Die Weißweine können sich sehen lassen. Der „Präpositus Sylvaner“ passt mit Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Honigmelonen vorzüglich zu den beliebten Brettljause. Im nahen Löwenhof serviert Küchenchef Hubert Ploner den „Ring des Fürstbischofs“, Rücken vom Milchlamm mit einheimischen Delizien.

Käsefreunde schauen beim benachbarten Hansi Baumgartner von Degust vorbei. Der frühere Haubenkoch widmet sich heute nur noch dem Käse. Angefangen hatte es mit Almkäse heimischer Senner, die er mit Kräutern, Asche oder Lagreintrester affiniert und in einem alten Bunker reifen lässt. Inzwischen hat er sein Sortiment erweitert und ist international tätig. Probieren Sie den süß-salzigen Miwa, einen Husumer Deichkäse, den er mit japanischen Nori-Algen umwickelt.

Im Dreisterne-Hotel Bischofshof in Klausen steht mit Martin Obermarzoner der Juniorchef am Herd des Restaurants „Jasmin“. Die originelle Kochkunst des Twens war den Testern des Guide Michelin jetzt bereits den zweiten Stern wert. Zwischen Ritten und Schlern hindurch geht es weiter nach Bozen. Der fruchtbare Talgrund am Zusammenfluss von Eisack und Etsch bringt beim Benediktinerkloster Muri-Gries einige der besten Trauben des autochthonen Lagrein hervor. In der Stadt laden kleine Märkte zum Bummeln ein, und es lohnt der Besuch der mittelalterlichen Laubengänge mit einer gelungenen Kombination von italienischem Chic und deutscher Gemütlichkeit.

Nach einem Besuch bei Ötzi im Archäologischen Museum geht es auf der Südtiroler Weinstraße bergauf zur Überetsch, einer hügeligen Landschaft südlich von Bozen. Eppan ist nicht nur für Genossenschaft



Winzer erntet Trauben an der Pergola



Foto: Tourismusverband Südtirol, S. Scherer



Foto: Tourismusverband Südtirol, S. Scherer

Genießen im Frühjahr: Spargel, Schinken und ein edler Sauvignon (l.) | Ganz Eppan wird zur „Gastlichen Tafel“, wenn Sternekoch Herbert Hintner im Sommer auftritt (o.) | Bauer im traditionellen Südtiroler „blauen Schurz“ bei der Käseherstellung (u.)



Bild mit Erlaubnis

schaftskellereien wie St. Michael und Schreckbichl berühmt, sondern auch für Burgen, Schlösser und Ansitze. Gut 80 davon liegen rund um den kleinen Ort, und einige, wie die Ansitze Angerhof und Tschindlhof, bieten dem Gast eine rustikale Nacht inmitten der Weinberge. Eine zünftige Wanderung führt hinauf zur Burg Hocheppan mit gut erhaltener Burgkapelle. Hier ist die mittelalterliche Darstellung einer Knödelesserin zu sehen, die zu den besterhaltenen Fresken Tirols zählt. Heute ist Graf Enzenberg Besitzer der Burg. Sein Weingut Manicor an den Hängen zum Kalterer See ist ein architektonisches Highlight. Probieren Sie seine Weine, wie den exzellenten Pinot Blanc Eichhorn, am besten beim Essen in der Eppaner Rose, wo Herbert Hintner seit Jahren Garant für eine kreative regionale Küche zu jeder Jahreszeit ist.

In Kaltern informiert das gelungene Weinmuseum über autochthone Reben wie den Vernatsch, der dort vor 800 Jahren erstmals urkundlich erwähnt wurde und an den Hängen zum See gedeiht. Neben Graf Enzenberg sorgen Castell Sallegg und die Genossenschaftskellereien Kaltern und Erste + Neue für beste Weine. Einige Kilometer weiter liegt Tramin, das dem Gewürztraminer den Namen gab, der dort bei Elena Walch, Hofstätter und der Kellerei Tramin Südtiroler Weißwein-Highlights hervorbringt. Bei einer Weinwanderung durch die sonnigen Weinleiten oberhalb des Ortes bieten sich weite Blicke über die Bergwelt der Dolomiten. Ein Pionier des ganzheitlichen Weinbaus ist Alois Lageder im Anzitz Löwengang in Magreid. Auf Parzellen in bester Lage bringt er herrlich konzentrierte Weine hervor. Die kann der Gast beim Törggelen, wenn der Wein gepresst ist, gut

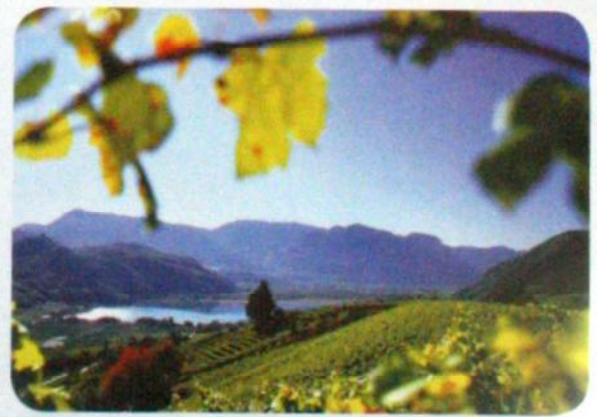
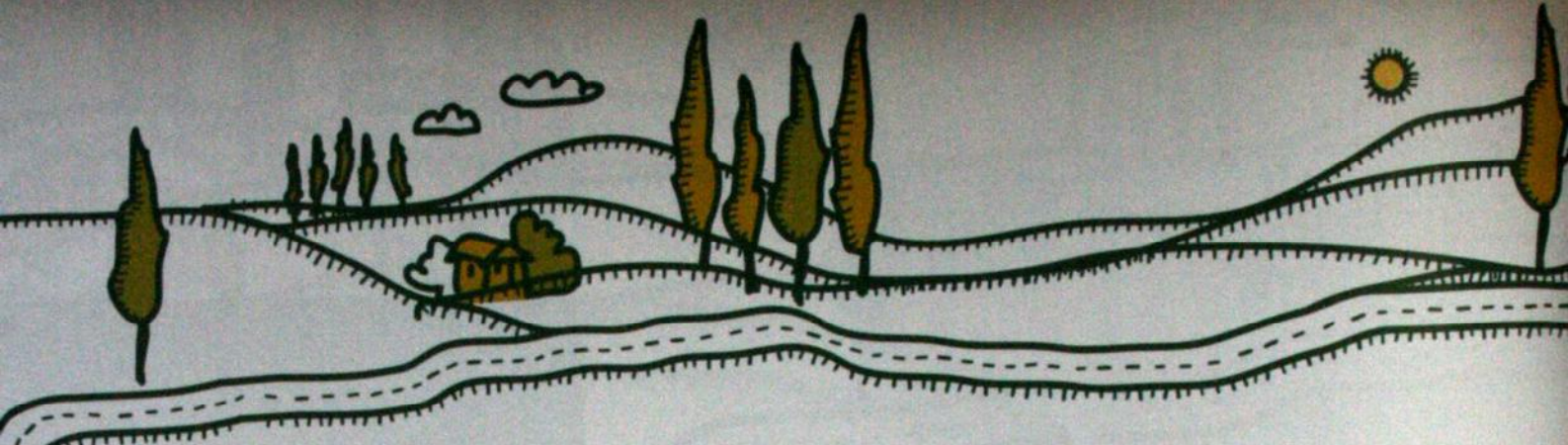


Bild: Jörg Clemens, Z. Kain

Blick über die Rebhänge auf den Kalterer See



Frühnebel über den Hügeln der Langhe

Tomino Fresco,
mit Blüten deko-
riert (r.) | **Edel:**
weißer Alba-Trüf-
fel (u.) | **Toma**
Piemontese,
ein typischer
Bergkäse



zusammen mit Knödeln und „Keschtn“ (gerösteten Kastanien) oder einer Marende mit Speck, Wurst und Käse genießen. Wohl bekomm's!

PIEMONTE

Mit Vinotheken und Weinläden, Spitzenwinzern, Museen und Burgen ist das hügelige Piemont die ideale Region für eine Weintour, bei der Highlights der Region wie Perlen an einer Kette auf dem Programm stehen. Meist sind die Winzer auf Besucher eingestellt, die den Wein direkt verkosten und ihn anschließend einpacken oder sich zuschicken lassen.

Im Alto Monferrato schlängelt sich die Weinstraße durch eine sanfte Hügellandschaft, und der Gast kann neben Wein auch andere typische regionale Produkte probieren, wie Pilze, Trüffel, den Robiola-Käse oder das Schweinsfilet im Salamimantel aus Ponzzone. Weinberge mit Cortese di Gavi, der zu den beliebtesten Weißweinen Italiens zählt, liegen neben denen mit aromatischem rotem Brachetto und leichtem Dolcetto von Acqui, der – ganz anders, als sein Name („kleiner Süßer“) vermuten lässt – meist trocken ausgebaut wird. Bezaubernd sind die Ortschaften längs der Route, wie Acqui Terme mit seinen schon in römischer Zeit gerühmten Thermalquellen.

Bei der Fahrt ins Basso Monferrato rund um Casale Monferrato lohnt der Besuch von Serralunga di Crea mit weitem Blick in die Po-Ebene. Wer glaubt, Ehrmann stehe nur für Joghurt, wird in der Tenuta La Tenaglia eines Besseren belehrt, denn Sabine Ehrmann, die Tochter des Hauses, produziert dort sehr guten Barbera.

Die Astesana ist die schönste Weinstraße der Provinz Asti. Rund 50 Dörfer und Städte laden zu Spaziergängen ein. Hier dominieren Barbera d'Asti und Moscato. Die Region ist aber auch Heimat außergewöhnlicher Grappas, quadratischer Paprika und schmackhafter Trüffeln. Auf mehreren Routen kann der Gast die schönen Hügel rund um Asti, Canelli und Nizza Monferrato erkunden.

Vor zweihundert Jahren wurde in Canelli der Asti Spumante erfunden, der noch heute die italienischen Weine weltweit repräsentiert und zusammen mit dem aromatischen Dessertwein Moscato d'Asti eine Verkostung wert ist. Im Mai laden die Cantine Aperte zu Führungen ein. Einige Produzenten, wie Fontanafredda oder Fratelli Martini, produzieren neben Spumante auch exzellente Stillweine. Probieren Sie unbedingt Bagna Cauda, eine Art Fondue, bei dem rohes Gemüse in eine leckere warme Soße aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch gestippt wird.

Im Herzen der Weinberge und der Trüffelwälder liegt bei Santo Stefano Belbo ein ehemaliges Kloster, das sich heute als Relais San Maurizio dem



Foto: Regione Toscana

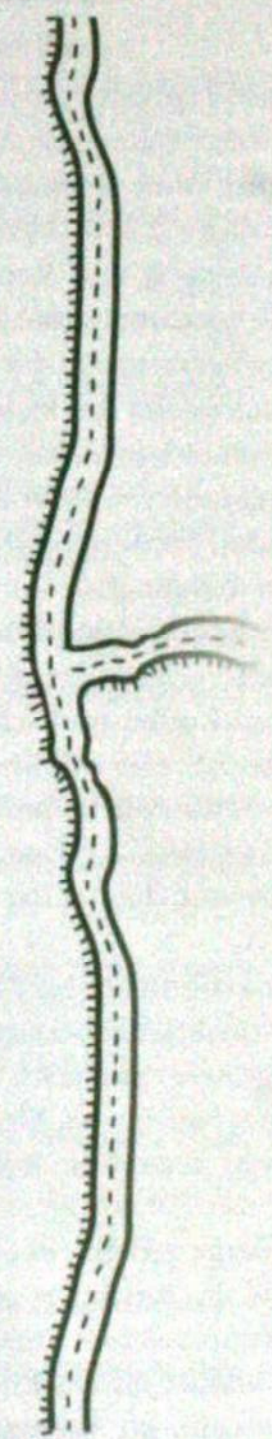
Wohlbefinden von Körper und Geist widmet. Guido da Costigliole ist seit Jahrzehnten das führende Spitzenrestaurant der Region. Freunde der Kochkunst werden einen Stopp in Bra einlegen, wo die Slow-Food-Messe „Cheese“ alle zwei Jahre über die Käse der Welt informiert. Bra ist die Heimat von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini. Im nahen Pollenzo liegt die Albergo dell'Agencia, eine neogotische Anlage von König Karl-Albert von Savoyen, die heute Petrinis Gastronomische Hochschule und Weinbank beherbergt. Nebenan bereitet Sternekoch Guido Alciati im „Guido“ butterweiche Rinderbäckchen, die man mit dem Löffel genießen kann.

Kaum ein Besucher kommt am Nebbiolo vorbei. Dank des Eigensinns des Vaters der italienischen Einheit, Camillo Benso Graf von Cavour, und von Giulia Colbert Falletti, der letzten Marchesa von Barolo, begann Mitte des 19. Jahrhunderts die Produktion eines außergewöhnlich reichen und harmonischen Weins, der sich schnell als Botschafter des Piemonts an den Höfen Europas etablierte. Der „König der Weine und Wein der Könige“ gedeiht nirgendwo besser als in den Hügeln der Langhe rund um Barolo – vielleicht mit Ausnahme der Gegend um Barbaresco, wo Angelo Gaia seit Jahrzehnten als Star unter den italienischen Winzern residiert. In Barolo lohnt der Besuch des Korkenziehermuseums. Die Locanda nel Borgo Antico bietet regionale Küche auf höchstem Niveau. Den besten Überblick über die Weine bekommt man in der regionalen Enothek und in der eindrucksvollen Burg Cavours in Castello Grinzane, wo der Gast in historischem Ambiente essen kann. Einzigartig ist das Panorama von La Morra, dem Belvedere delle Langhe, wo zauberhafte B&Bs, wie das Antiche Melodie, zum Verweilen einladen. Unvergesslich ist die Aussicht bei einer Ballonfahrt über die Hügel der Langhe. Die Weinstraße des Barolo streift mit ihren Abzweigungen erstklassige Produzenten, wie Bruno Giacosa, La Spinetta oder Parusso.

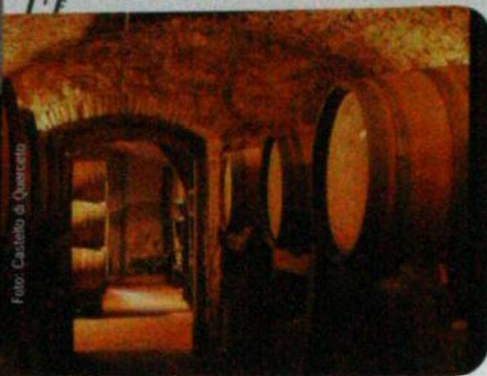
TOSKANA

Die Toskana steht schon lange hoch in der Gunst der Deutschen. Nicht nur Politiker lieben die waldigen Hügel rund um Florenz und Siena. Die meisten zieht es in das Gebiet des Chianti, die Heimat des Sangiovese. Die älteste Weinstraße der Toskana führt von Florenz zu den Wohnsitzen alter florentinischer Adelsgeschlechter und den bedeutenden Kultstätten nordöstlich der Stadt. Zwischen Mugello und Casentino verläuft die Weinstraße des Chianti Rufina in einer zauberhaften Landschaft mit Weinbergen, dichten Wäldern, Oliven-

Barolo – der König der Weine und Wein der Könige (o. l.) | Greve, Marktplatz



Früher ein Weiler, heute ein angenehmes Luxushotel: Borgo San Felice



In der Antica Macelleria in Panzano verwöhnt Dario Cecchini seine Kunden mit Opernmusik und bestem Fleisch (s. I.) | Historischer Weinkeller im Castello di Querceto (II.) | Wein, Gastronomie und Entspannung: Borgo San Felice (u.)



hainen und Zypressen. In dem renommierten kleinen Chianti-Untergebiet sind Kellereien, mittelalterliche Landschlösser, antike Festungen und Renaissance-Villen zu entdecken. Tief in die Geschichte taucht der Besucher im Castello del Trebbio ein, 15 Kilometer außerhalb von

Florenz gelegen. In der mittelalterlichen Burg planten die Pazzi ihre Verschwörung gegen die in Florenz herrschenden Mediceer. Heute erinnert Donatellos Familienwappen über der Eingangstür an die früheren Besitzer. Gräfin Anna Baj Macario, die heutige Burgherrin, bietet wie viele Weingüter in frisch renovierten Ferienwohnungen unvergessliche Urlaubstage, exzellenten Chianti Rufina und selbstgepresstes Olivenöl. Probieren Sie auf der Weiterfahrt im „Molino al Vento“ des Weinguts Fattoria Lavacchio die traditionelle Ribolitta, eine delikate und extrem sättigende Suppe aus Grünkohl, Bohnen und anderem Gemüse, Knoblauchbrot und Olivenöl, die mit Parmesankäse serviert wird.

Oberhalb des Sieve-Tals liegt das Castello Nipozzano der berühmten Florentiner Weinfamilie Marchesi di Frescobaldi, die dort ganz auf hochwertige Rotweine setzt. Neben Sangiovese pflanzen die Frescobaldi schon im 19. Jahrhundert Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der Supertuscan Mormoreto beweist, dass diese Reben auch in der Toskana gut gedeihen.

Auf der Fahrt von Florenz durch die Weinberge entlang der Via Chiantigiana nach Süden erreichen wir schnell das Reich des „Gallo Nero“. Der schwarze Hahn prangt als Herkunftszeichen auf den Banderolen der Weine aus dem Kernland des Chianti Classico. Einige Kilometer vor Greve lockt das Castello di Querceto, wo Alessandro François seine Weine anbaut.

Eine Staubstraße führt von Greve ins Val di Pesa zu dem bezaubernden Vallambrosianerkloster Badia di Passignano. In den Weinkellern lagert die Adelsfamilie Antinori einige ihrer besten Weine. Im Laden und in der hervorragenden Osteria kann man sie mit regionalen Produkten verkosten. Auch eine andere Vallambrosianergründung, die Badia a Coltibuoni bei Gaiole, lohnt wegen der Weine von Emanuela Stucchi Prinetti einen Besuch.

In der Senke vor Panzano warten Panzanello und Le Fonti

auf Besucher. Bei Le Fonti steht Vicky Schmitt-Vitali für sauberen Chianti Classico und den Supertuscan Fontissimo aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Mit dem Önologen Stefano Chioccioli setzt die deutsche Verlegertochter auf Mikrooxidation, um den sperrigen Sangiovese zu öffnen und seine tiefrote Farbe zu erhalten.

Für Fleischliebhaber ist der Besuch der Antica Macelleria Cecchini in Panzano wie ein Opernbesuch. Dario Cecchini ist der berühmteste Metzger der Toskana. Gewaltige Schinken, riesige Speckseiten, dicke geschnürte Salamis, Knoblauch- und feuerrote Peperoncini-Zöpfe hängen von der Decke, und Opernklänge, die der 55-Jährige für seine Arbeit braucht, füllen den Raum. Seine Fleischkreationen bereitet er auf einem Tresen aus Carrara-Marmor zu. Eine Spezialität ist das Bistecca alla fiorentina, ein T-Bone-Steak von jungen Chianina-Ochsen, das nur mit Salz, Pfeffer, Öl und etwas Butter gegrillt wird.

Rund um Panzano liegt die Conca d'Oro, ein natürliches Amphitheater mit besten Weinlagen. Das Weingut Fontodi und der Winzer Renzo Marinai produzieren dort Chianti Classico von exzellenter Qualität. Die Fahrt nach Süden führt zur Fattoria Nittardi. Der Frankfurter Kunsthändler Peter Femfert hat das frühere Weingut Michelangelo vor Jahrzehnten übernommen. Neben Editionen seiner Weine mit Etiketten von Yoko Ono und anderen renommierten Gegenwarts-künstlern ist der Skulpturengarten einen Besuch und sein Chianti Classico Riserva eine Verkostung wert.

Unscheinbar in einem alten Bauernhaus liegt das Restaurant Albergaccio di Castellina im gleichnamigen Dorf. Sein Weinkeller bietet eine erstklassige Auswahl der besten Weine der Toskana und ist ebenso berühmt wie die von Sternköchin Sonia Visman zubereiteten Gerichte. Rund um den Ort liegen ausgezeichnete Weingüter wie Fonterutoli, Castellare di Castellina und Rocca delle Macie.

Von Castellina sind es nur wenige Kilometer nach Radda. Der hübsche Weinort war einst Zentrum der Chianti-Produktion, und führende Weingüter wie Montevertine mit dem Le Pergole Torte und das Castello di Volpaia stellen dort Sangiovese der Extraklasse her. Nahe Gaiole liegt das Castello di Ama, eines der führenden Weingüter der Toskana. Hausherr Marco Palanti hat eine beeindruckende Sammlung zeitgenössischer Kunst zusammengestellt. Das Castello di Meleto lohnt mit rustikalen Fremdenzimmern einen Besuch. Wer es luxuriöser sucht, sollte im Borgo San Felice einkehren. Das Weingut, das heute zum Allianz-Konzern gehört, liegt inmitten eines mittelalterlichen Weilers, der geschickt in ein Relais & Chateau-Resort verwandelt wurde. Seinen Weinkeller kann der Gast im Restaurant Poggio Rosso aufs Angenehmste erkunden. Salute!

Michael Rütter