



Die venezianische Villa von Conte Pieralvise di Serego Alighieri im Winternebel

Masi Agricola mit Possessioni di Serego Alighieri Venezianische Weinkultur

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Bis Venedig sind es noch rund eineinhalb Stunden. Aber die kultivierte Lebensart der Lagunenstadt reicht bis nach Verona. Kein Wunder gehörte doch die ganze Region zur Serenissima Repubblica di San Marco. Mit dem Einmarsch der Habsburger im Jahr 1797 setzte dann aber ein Hin und Her zwischen Österreich und Frankreich ein, das erst 1866 mit dem Anschluss an das neue Königreich Italien beendet wurde.

Wer sich ein Bild von den Wirren des Kriegs in Venetien zur Zeit des Risorgimento, aber auch den Irrungen der Liebe zwischen einer schönen italienischen Contessa und einem attraktiven österreichischen Offizier machen möchte, sollte sich Viscontis «Senso» anschauen. Er wird die fast schmerzlich schönen Bilder und die ebenso aufwühlende, sehnsüchtige Musik aus Bruckners Siebenter Sinfonie nicht mehr so schnell vergessen.

Aber jetzt sind wir bei der hohen Kunst, dabei geht es hier ja nur um Weinkultur. Allerdings: Ist Weinkultur nicht auch Kunst? Ich besitze eine CD-Sammlung von Masi mit dem klingenden Namen «Espressioni delle Venezie». Eine Zeit lang überraschte VR-Präsident Sandro Boscaini seine Freunde und Geschäftspartner an Weihnachten nämlich jeweils mit Musik von Vivaldi, Albinoni, Marcello, Tartini, Dall'Abaco und Salieri.

Salieri? Da ist natürlich gleich auch Mozart zur Stelle und die berühmte Verfilmung des Don Giovanni, deren Schauplätze ebenfalls in Venedig und Umgebung liegen. Darin spielt ein Wein eine wichtige Rolle, der Marzemino aus dem nahen Trentino, den sich Don Giovanni mit den Worten «Versa il vino! Eccelente Marzemino!» kurz vor der Höllenfahrt kredenzt. Heute würde man von Product Placement sprechen.

Wenn wir bei der Oper sind, darf die Arena von Verona nicht fehlen. Ich sah dort einmal eine hinreissende Traviata. Da fällt mir ein: Verdi wurde vor genau 200 Jahren in Busseto auf der anderen Seite der Po-Ebene geboren. Und sein grosser Gegenspieler Wagner begeht ebenfalls den 200. Geburts- und gleichzeitig den 130. Todestag. Gestorben ist er übrigens im Palazzo Vendramin-Calergi am Canal Grande in Venedig.

Ich gebe auf: Zu den Weinen Venetiens fällt mir im Augenblick nichts Besseres ein, als dass sie selbst Musik sind oder – ein Gedicht. Nur nebenbei: Weinproduzent Conte Pieralvise di Serego Alighieri ist ein Nachfahre des Dichtergottes Dante, der vor mehr als 700 Jahren eine Zeit lang auf dem Weingut lebte und dort an seiner «Divina Commedia» schrieb. Wenn das nicht Weinkultur vom Feinsten ist!

Ausgesuchte Weine



Masiano 2011

Pinot grigio e Verduzzo delle Venezie IGT
Helles Gelb; Aromen von frischen Äpfeln und Birnen mit Zitrusnoten; vollmundig, saftige Säure, feine Bitterkeit im Abgang; strenger Wein, passt zu Meeresfrüchten, Risotto mit Scampi (13% Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 13.50



Frescaripa 2011

Bardolino classico DOC
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren und Steinfrüchten; mittelmäßig, frische Säure, feines, strenges Tannin; frischfruchtiger, unkomplizierter Wein, passt zu Antipasti, leichten Pastagerichten (12% Vol.)

16 Punkte, Fr. 11.50



Serego Alighieri Valpolicella dell'Anniversario 2009

Valpolicella classico superiore DOC
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, körniges Tannin; strenger, eleganter Wein, passt zu Fegato alla Veneziana, Bistecca (13,5% Vol.)

17,5 Punkte, Fr. 23.50



Costasera 2008

Amarone della Valpolicella classico DOC
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von reifen schwarzen Beeren, Backpflaumen mit Noten von Lakritze; vollmundig, saftige Säure, strenges, gut integriertes Tannin, lang; kräftiger, üppiger Wein, passt zu Brasato all' Amarone, Käse (15% Vol.)

18 Punkte, Fr. 39.50

Masi Agricola S.p.A., Via Monteleone 26,
I-37015 Gargagnago di Valpolicella,
Tel. +39 045 683 25 11, www.masi.it;
Bezugsquelle: Rudolf Bindella Weinbau-
Weinhandel AG, Höggerstrasse 115,
8037 Zürich, Tel. 044 276 60 60,
www.bindellaweine.ch

Das Stichwort zum Wein

Appassimento

«Appassimento» ist der italienische Begriff für das Trocknungsverfahren von Trauben, das im ganzen Mittelmeerraum für die Herstellung von sogenannten Passito-Weinen wie etwa Recioto oder Amarone angewandt wird.

Der Begriff kommt von «appassire», was so viel wie «verwelken», «verdorren» heisst. Und damit ist eigentlich auch schon alles über das Verfahren gesagt: Es geht darum, den Trauben einen grossen Teil des Wassers zu entziehen und so die Konzentration von Zucker und Extrakt zu erhöhen. Nach der meist lange dauernden Vergärung der rosinierten Trauben erhält man alkoholreiche, intensive, komplexe, oft süsse Weine, die im Allgemeinen sehr gut altern können.

Das Verfahren ist seit der Antike bekannt. So soll es der punische Schriftsteller Mago, der im zweiten Jahrhundert v. Chr. in Karthago lebte und ein inzwischen verlorenes, nur noch in Zitaten bekanntes 28-bändiges Werk über die Landwirtschaft verfasste, bereits ausführlich beschrieben haben. Und der vom berühmten römischen Gelehrten Plinius dem Älteren im ersten Jahrhundert n. Chr. gepriesene «vinum reticum» aus Verona war wohl ein Vorfahre des heutigen Recioto und Amarone.

In Venetien war es schon immer üblich, Weine aus rosinierten Trauben zu erzeugen. Man trocknete die Trauben am Rebstock, indem man deren Stiele verdrehte und so die Saftzufuhr unterband. Wahrscheinlich erfuhr diese Tradition eine Wiederbelebung, als Venedig im Jahre 1204 mit der Insel Kreta die Trockentrauben-Hochburg eroberte. Heute werden getrocknete Trauben manchmal zur Einleitung einer zweiten Gärung und damit auch Steigerung von Farbe, Gehalt und Struktur in den Jungwein gegeben.

Zur Erzeugung der klassischen Recioto- und Amarone-Weine werden die Trauben heute aber meist kurz vor oder nach ihrer Vollreife in gesundem Zustand gelesen, sofort in flachen Körben in die Kellerei gebracht, dort locker auf Matten aus Stroh (daher die Bezeichnung «Strohwein»), Schilf oder Bambus, manchmal auch anderen Materialien ausgelegt und in gut durchlüfteten Estrichen während einiger Wochen oder gar Monaten getrocknet, bis sie schliesslich im Gärbottich landen.

Andreas Keller

Amarone-Trauben beim Trocknen / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

