

genuss welten

Parmesan, Mortadella und Balsamico gelten auf der ganzen Welt als italienische Spezialitäten. Bei einem Streifzug durch die Emilia Romagna findet man heraus, dass alle vor Ort gemacht werden. Außerdem gibt es hier schnelle Autos und elegante Lambruscos, tausend Jahre alte Rezepte und ganz fixe Winzer.

Text: Matthias Stelzig

FOTOS: BILDAGENTUR HUBER/M. CARASSALE; FOTOFINDER.COM; LOOK-FOTO/STANKIEWICZ; MATTHIAS STELZIG (4); SHUTTERSTOCK

Meiniger Weinwelt

TRAVEL

05 | 2015 | 59



Spezialitäten aus der Region soweit das Auge reicht!



Köstlich! Selbstgemachte Tortellini mit Ricotta-Füllung



Buntes, frisches Vergnügen: der Markt in Modena ...

Cellita Ravaioli wiegt maximal 45 Kilo und lenkt ein vierradgetriebenes Pickup mit einer Hand durch die Weinberge. Dabei schafft sie es, ein Rad durchdrehen zu lassen und den Insassen auf der Rückbank die Vorteile des hiesigen Terroirs zu erklären. Cellita kümmert sich bei Nespoli um die Arbeit in den Weinbergen, schon seit sie denken kann. Trotzdem, „Sangiovese von hier kennt kaum jemand“, gibt sie zu. Zu nah ist die Toskana.

Ab und zu legen wir eine Vollbremsung hin, wenn Cellita aus dem Augenwinkel irgendein Kraut entdeckt, das nicht in die Vegetation passt. Hier ist nämlich alles bio und nachhaltig. Tatsächlich enthalten die Böden viel Kalk und Lehm, eine gute Grundlage auch für Cabernet, Merlot und Weißweine, die im Sommer an den weißen Sandstränden südlich von Rimini gefragt sind.

Viele davon bedanken sich für die Rahmenbedingungen mit einem kühl-mineralischen Mundgefühl. „Dazu gibt es viel frische Frucht und Säure“, erklärt Fabio Ravaioli, Cellitas Cousin und Vizepräsident des Weinguts, „so wollen wir es haben.“

Die Komposition passt zum Essen, wie sich bald in der Osteria La Campanara in dem Bergdorf Pianetto herausstellt. Die Besitzer Alessandra und Roberto servieren ausschließlich regionale Produkte. Der Gemüsegarten beginnt gleich hinter der Terrasse. Schweinefleisch kommt in La Campanara von Tieren der regionalen Rasse Mora Romagnola, und dazu gibt es eine Riserva von Condè, die in ihren Korallensandböden überall Muschelschalen finden. „Die Formation heißt spungeone, weil sie wie ein Schwamm Feuchtigkeit speichern kann“, erklärt die Winzerin Chiara Condello stolz. Der Wein schmeckt nach schwarzen Kirschen und Leder. 2008 war heiß, deshalb fühlt er sich warm im Mund an, aber elegant. Obwohl eine Riserva, hält sich der Holzeinfluss in Grenzen. Auf der rasanten Rückfahrt nach Nespoli sehen wir, dass hier fast jeder einen Gemüsegarten hat. Das ganze Dorf ziert ein Schild „Slow Food“. Welche Bedingungen man dazu genau erfüllen muss, ist zwar nicht ganz klar. Aber mit dem Fahrstil hat wohl nichts zu tun.

ZIEMLICH BESTE FEINDE

Obwohl die beiden Regionen Emilia und Romagna im selben Atemzug genannt werden, pflegen ihre Einwohner eine komplizierte Abneigung. Grob gesagt hält man in der Emilia auf Fleiß. Vorzeigewirtschaften wie Ferrari, Lamborghini und Maserati haben hier ihre

glitzernden Hauptsitze und werden mit Stolz gezeigt. Obwohl man die Autos leider weniger im Straßenbild sieht.

Die Romagnese mit ihrer langen Küstenlinie und den vielen Touristen dagegen gelten als schwer belehrbare Party-People, die es mit der Leistung nicht so genau nehmen. In der Romagna dagegen hält man die emilianischen Autonarren eher für etwas spießige Spaßbremsen. Das Schlimmste ist aber, dass die typischen Tortellini in der Emilia viel lockerer zusammen gedreht werden, so dass eine Öffnung in der Mitte bleibt. „Und außerdem tun sie Ricotta rein“, erklärt mir Alberto Fiorini. Die Gräben klaffen also tief. Sogar von Stadt zu Stadt. Der Winzer kann ganze Landkarten mit regionaler Pasta zeichnen, darauf sind Agnolotti mit Parma verzeichnet und Cappeletti mit Ricotta und Kartoffeln. Wieder anders machen sie es in Rimini. In Bologna kommt Mortadella rein, in Parma Schinken und etwas Muskat. Aber erfunden wurden die Tortellini natürlich in Modena in der Emilia, modelliert nach dem Bauchnabel einer schönen Frau. Jetzt weiß man auch, wo Alberto wohnt.

„Mortadella, Balsamico, Parma-Schinken und Parmesan kennt die ganze Welt“, sagt er stolz.

„Alles von hier.“ Wir erscheinen zum Orts-termin bei der Käserei Hombre und treffen Matteo Pannini. Ja genau, der Bildchen-Pannini, macht sogar Bio-Parmesan. Statt technischer Unterweisung werden aber

erst mal weiche Töne angeschlagen. Unweit der Autobahn sehen wir Ställe mit Stroh und glückliche Kühe. „Aber hier herrscht Ruhe“, sagt Matteo, „weil die Tiere sonst Stress haben.“ Man hört Vögel zwitschern, und Matteo genießt den kalkulierten Effekt.

DREI MILLIONEN KÄSERÄDER

Erst jetzt die harten Fakten: 6 000 Liter Milch am Tag werden ganze fünf Sekunden nach dem Melken weiter verarbeitet und ergeben nach zwei Jahren Lagerzeit („war schon immer Slow Food“) drei Millionen köstliche Käseräder pro Jahr, produziert nach einem über tausend Jahre alten Rezept. Beeindruckend und köstlich. Zurück in Modena spülen wir das Ganze in Giusti's Bar mit einem Sauvignon Blanc von La Tosa runter, in dem glasklare Fruchtaromen auf einen salzigen Mineralton treffen. Bald steht auf der Bar ein Tellerchen Mortadella. Dazu trinken wir Albertos Lambrusco und sind jetzt schon ganz nah an der Seele der Region. Die rote Rebsorte ist keine Vitis Vinifera und entzieht sich angenehm dem üblichen Verkostungsvokabular. Himbeeren, Wacholder und Baumrinde sprudeln wild darin und begleiten Häppchen wie



... auch warme Spezialitäten werden in Modena angeboten



Die Käserei Hombre produziert im Jahr bis zu drei Millionen Käseräder

WEINE AUS DER EMILIA ROMAGNA

2012 Nino Franco „Primo Franco“ Superiore DOCG

Viel zitrusfruchtige Säure, ganz feine Himbeeren. Selbst die Tannine sind fast wohl erzo-gen

Chiarli „Vecchia Modena Premium“ Lambrusco Sorbara

Chiarli ist so etwas wie der Vater des modernen Lambrusco. Dieser Sorbara, die von Natur aus mildere Variante, ist ein Meisterwerk mit feiner Säure

2013 Medici Ermete „Arte de Concerto“

Familie Medici erntet seit vielen Jahren Lob für ihren Lambrusco. Der „Concerto“ ist farblich dicht wie Tinte, duftet nach roten Himbeeren und Erdbeeren

La Piana „Capriccio di Bacco“ Lambrusco Grasparossa

Amarenakirsche und Waldboden, wie es sich für einen Grasparossa gehört. Recht feine Kohlensäure und eine tintige Textur

Fiorini „Vigna del Caso“ Lambrusco Sorbara

In dem Sorbara stecken ein paar Salamino-Trauben. Durch Flaschengärung entwickelt der Lambrusco viel Körper und einen Hefeton. Fein!

2011 Le Rocche Malatestiane Sangiovese

Sangiovese von den Lehmalkhängen bei Rimini. Kirsche und etwas Veilchen, dicht und ein paar Toastnoten. Merklicher Holz- ausbau, aber mit typischer Säure

2011 Tre Monti „Thea“ Sangiovese

Blaubeeren und reife Früchte mischen sich hier mit Würze. Am Gaumen wird die zu Lakritz. Noten von Salz und Grafit.

2011 Drei Donna „Cuvée Palazza“

Drei Donna zählt zu den Vorreitern in der Romagna. Im großen Fass, zeigt die Cuvée Leichtigkeit mit vibrierenden Noten von Gewürzen und roten Beeren

2011 Fattoria Zerbina „Pietramora“ Sangiovese

Im Schmuckstück von Zerbina sind die Noten von Johannisbeeren und Kirschen glatt gebügelt. Begleitet wird die seidige Frucht von kongenialen Tanninen

2010 Condé Sangiovese Superiore Riserva

Duftet nach Beeren und weißen Blüten. Viel angenehme, frische Säure am Gaumen und sehr feine Tannine

2011 Nespoli „Il Nespoli“ Riserva

Leichte Säure und wenig Holz sind das Markenzeichen des Sangiovese aus der Romagna. Reife Mascara-Kirschen, feine Tannine und eine kühlen Textur

2013 La Tosa Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc mit glasklarem Duft von Grapefruit, Stachelbeere und Kiwi. Am Ende eine feine Note von Salbei

Die bezaubernde
Landschaft
der Emilia Romagna



Im Giusti: Feiern,
Freunde treffen
und Wein genießen





den Schinken unseres Thekennachbarn Stefano Pelloni. Vom kleinen Schlachter hat sich der Familienbetrieb Ca'Dante gemauert und stellt heute Köstlichkeiten wie den Castagnolo Mattonella her, der in Kastanienmehl und Kräutern reift.

Wir reden dann noch ein bisschen über Weinstile. Riesling, das sei die Zukunft hier, verrät mir Alberto. Wer sagt, dass die Romagna keinen Humor haben? Die Zukunft der Emilia sehe ich eher in seinen weich-fruchtigen Barberas, die wir danach im Erba del Re genial zu einem Risotto mit

Schnecken, Milch und Limone kombinieren. Am Ende bleibt noch ein ganz alter Schatz zu heben. Auf dem Dachboden seines Elternhauses hat Alberto eine Batterie Fässer stehen. Je kleiner, desto älter der Balsamico darin. In über zwanzig Jahren sind sie zu schwarzem Sirup eingedampft. Je nach Fassholz und Rebsorte schmecken sie sehr verschieden nach Rübenkraut oder Wacholder, Trockenfrüchten oder Piemont. Ein einziger Tropfen davon bleibt ewig lange am Gaumen. „Wie Eiswein“, erklärt Alberto mit einem Grinsen. Vielleicht war das mit dem Riesling doch Ernst. |

GENUSS-ADRESSEN

RESTAURANTS

La Campanara
Slow Food-Küche und einige sehr gut gestylte Zimmer
www.osterialacampanara.it

Hombre
Gereifte Parmiggiano
www.hombre.it

Cafeteria Drogheria Giusti
www.hosteriagiusti.it

Fattoria Ca'Dante
Feinste Schinken
www.fattoriacadante.com

Ristorante L'Erba del Re
www.lerbadelre.it

WINZER

Torre San Martino
www.torre1922.it
San Martino nennt den ältesten Weinberg der Romagna sein Eigen. Dort wird in arbeitsintensiver Einzelstockerziehung Sangiovese angebaut. Die Höhenlage mit ihren kühlen Nächten sorgt für besondere Finesse der Weine, die oft nach feinen Mittelmeerkräutern duften.

Cantina Sociale di Carpi e Sorbara
Eine Genossenschaft als Vorreiter in Sachen Qualität, das ist eine seltene Ausnahme. Der Genossenschaftszusammenschluss Carpi e Sorbara bewirtschaftet riesige 2300 Hektar und hat sich mit der bis vor einigen Jahren fast vergessenen Lambrusco-Sorte Sorbara einen großen Namen gemacht.
www.cantinadicarpiesorbara.it

Vigne dei Boschi
www.vignedeiboschi.it
Paolo Babini hat uralten Wurzelunterlagen moderne Sangiovese-Triebe aufgepfropft. An den Hängen des Lamone-Tals entstehen sehr mineralische Weine mit besonders klarer Frucht.

Cavicchiolo
Tel. +39-059-812.412
www.cavicchioli.it
Obwohl Teil eines Großunternehmens, bestimmt die Familie Cavicchioli, wo es lang geht. Beim Lambrusco immer Richtung Qualität. Besonders aus der feinen Sorte Sorbara entstehen kleine Kunstwerke.

Fattoria Nicolucci
www.vini-nicolucci.it
Die Sangiovese-Beeren um Predappio haben ganz eigentümlich ovale Beeren und gelten zu Recht als besonders hochwertiges Rebmaterial. Aufwändig als kleine einzelne Büsche gepflegt, entstehen einige der komplexesten Sangiovese der Region.

Gianfranco Paltrinieri
www.cantinapaltrinieri.it
Auch Paltrinieri hat es auf die gefeierte Lambrusco-Sorte Sorbara abgesehen. Der Wein macht seine zweite Gärung auf der Hefe in Flaschen durch, ganz wie die besten Schaumweine der Welt. Das gibt ihm neben den feinen Erdbeer- und Blütenaromen Körper und eine gewisse Wildheit.

Villa Papiano
www.villapapiano.it
Am Monte Chioda wurzeln

die Rebstöcke von Villa Papiano auf 500 Metern Höhe in kargen Sandmergel-Böden. Die Weine sind daher sehr mineralisch und fein. Papiano vinifiziert außerdem die alte weiße Sorta Albana, von der man in Zukunft noch öfter etwas hören wird.

Lusenti
www.lusenti.it
In den Colli Iacentini gibt es nur wenige Winzer, die selbst abfüllen. Lusenti punktet mit eher ungewöhnlichen Rebsorten wie Barbera und Croatina, gern auch als Schaumwein.

Barbolini
www.barbolinicantina.it
Matteo Buffagni hat seine Weinberge in den Vorbergen um Modena. In dem Familienweingut erzeugt er Lambrusco Grasparosso, der gleichzeitig cremig und frisch schmeckt. Genial, denn das ist nicht einfach.

Pennita
www.lapenninta.it
Neben Sangiovese ist Pennita für sein außergewöhnliches Olivenöl aus den regionalen Sorten berühmt. Dazu passt der schnörkellose Sangiovese. Er ist schlank aber tief zugleich.

Cantine Riunite
www.riunite.it
Erzeugergemeinschaft, die Lambruscos in allen Geschmacksrichtungen auf hohem Niveau produziert. Elegante Premiumprodukte.