

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



DER GARDASEE UND SEINE WEINE

Der Gardasee ist der größte See in den italienischen Alpen. Er liegt den Deutschen auch am nächsten, weshalb er verständlicherweise stark von ihnen frequentiert wird. So stark, dass die Italiener zeitweise vom "Lago Tedesco" sprachen. Der Segen des Tourismus hat der Bevölkerung an den Ufern des Sees gut getan, aber nicht unbedingt den Ufern. Sie wurden streckenweise stark zersiedelt. Durch diesen Bauboom wurde das Wasser des Sees derartig verschmutzt, dass es kaum noch Fische gab und das Baden vielerorts verboten war. Wie in allen touristischen Gebieten ist die Gastronomie schlecht, der Wein knapp und teuer und insgesamt kein Ziel für den anspruchsvollen Reisenden. Das war vor etwa dreißig Jahren. Seitdem hat sich sehr viel geändert. Man kann wieder im See baden, es gibt sogar wieder Fische und die Weine sind gut und preiswert.

Lang und schmal

Der Gardasee erstreckt sich über 50 Kilometer von Norden nach Süden. Drei Regionen teilen den See unter sich auf. Topographisch lässt er sich in ein nördliches Gebiet einteilen, nur wenige Kilometer breit, mit beidseitig steilen Ufern. Ab Saló im Westen und Garda im Osten wird der See von sanften Hügeln gesäumt. Flache, Schilf bewachsene Ufer findet man hauptsächlich im Süden. Haben Sie Zeit, dann fahren Sie in einem Tag rund

um den Gardasee, haben Sie noch mehr Zeit, nehmen Sie sich zwei Tage.

Die Gardesana Est ist eine wild romantische Strasse, noch schöner ist die Gardesana Ovest am Westufer des Sees, zum Teil durch den Felsen geschlagen. Das Durchfahren einiger berühmter Orte kann vor allen an Sonntagen aufreibend sein. Man gewinnt den Eindruck, dass die gesamte Bevölkerung von Verona und Brescia zum Sonntagsausflug an den See aufgebrochen ist, was auch weitgehend den Tatsachen entspricht. Aber innerhalb der Woche und außerhalb der Saison ist diese Fahrt sehr zu empfehlen. Wird sie Ihnen zu lang, können Sie die Autofähre nehmen, die von Toscolano und Torre regelmäßig in beiden Richtungen verkehrt.

Die Restaurants sind wieder besser, doch ziehe ich vor, in der weiteren Umgebung von Verona oder Brescia zu speisen, wobei den Höhepunkt immernoch der "Bersagliere" in Goito bildet.

Das alte Städtchen Garda hat dem See den Namen gegeben, nicht umgekehrt, was allerdings bei Verwaltungsbürokraten nicht bekannt zu sein scheint. Ein altes Städtchen, sehr schön gelegen, mit älteren wie auch modernen Hotels, trotz Tourismus sehenswert. Und San Vigilio auf der Spitze der in den See hervorragenden Nase ist vielleicht der schönste Platz am ganzen See. Bardolino, abgesehen vom Wein, ist weniger bedeutsam. Ganz im Norden liegt Riva, wo Goethe seine Gardasee-Reise begonnen hat. Gardone auf der Westseite, ebenso wie

Garda im Osten, sind durch die Gebirge weitgehend vom Nordwind geschützt und zeigen eine durchaus mediterrane Flora. Hier finden Sie wunderschöne alte Villen vom Anfang des vorigen Jahrhunderts und entsprechend gepflegte Hotels im gleichen Stil, allerdings nicht in der unteren Preiskategorie.

Saló im äußersten Westen ist von historischer Bedeutung, äußerster Vorposten einst der Republik Venedig, später Hauptstadt der faschistischen Republik Saló zum Ende des zweiten Weltkrieges. Peschiera und Desenzano am Südufer verfügen über viele Hotels aber wenig See. Einzigartig dagegen ist Sirmione auf der Spitze einer weit in den Gardasee reichenden schmalen Landzunge mit seiner Scaliger-Burg und den Ruinen einer römischen Villa direkt am See und sehr eindrucksvollen Uferpartien.

Die Weine

Aber jetzt zum Wein: Garda, nicht die Stadt, sondern der See hat in der gegenwärtigen Weinbürokratie einigen Weinen den Namen gegeben. Mir ist nicht bekannt, wieso allgemein in Zusammenhang mit dem Gardasee nur über die Weine am südwestlichen Ufer des Gardasees gesprochen wird. Dieses sind Weine, die keine überregionale Bedeutung haben und überwiegend am Ort, aber auch in der Stadt Brescia getrunken werden.

Garda Classico Rosso, Garda Classico Charetto

Die Weine und Gropello kommen in der Hauptsache aus der Gegend nördlich von Moniga. Sie sind sehr schwer zu definieren, weil die Traubenanteile sehr großen Schwankungen unterliegen. Die hauptsächlichsten Sorten sind Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Ihr Anteil kann selbst nach heutigen Bestimmungen extrem stark schwanken. Reben, deren Trauben zum Teil einen sehr starken eigenen Charakter haben, werden gemeinsam vergoren. Die Weine sind für meinen Geschmack meist unharmonisch, es sei denn, sie werden jung getrunken. Sind sie sehr gut, lassen sie sich lagern und werden mit der

Zeit recht harmonisch. Dies gilt besonders für den Gropello, der nach der Vorschrift mindestens 85 % dieser Trauben enthalten muss. Er wird mit den Jahren sehr geschmeidig und samtig, Eigenschaften, die heute allerdings bei den Journalisten nicht sehr gefragt sind.

Auch die Traubenzusammensetzung für den Charetto ist sehr unterschiedlich, wodurch seine Qualität sehr starken Schwankungen unterliegt. Der Garda Charetto ist meist etwas kräftiger in der Farbe und im Geschmack, doch weniger elegant als sein Bruder von der Ostseite des Sees, dem Bardolino Charetto.

Lugana

Besondere Bedeutung hat in den letzten Jahren der Lugana, fälschlicherweise in Deutschland oft Lugano genannt, gewonnen. Der kleinere, aber bessere Teil dieses Gebietes gehört zum Veneto, schwere, lehmige Böden bestimmen dort den Charakter. Sie geben einen gehaltvollen, fruchtigen, eleganten Weißwein. Die Weine aus dem westlichen, lombardischen Teil der Lugana sind meist leichter und besonders für die Herstellung von Spumante geeignet. Der Spumante Lugana, wie auch der Lugana selbst, wurden in Italien erst in den letzten Jahren voll anerkannt. Die Lugana Rebe ist ein Trebbiano, auch Trebbiano Lugana genannt, die wenig gemeinsam hat mit dem als Massenträger bekannten Trebbiano Toscano. Wegen dieser Verwandtschaft wurde der Lugana, wenn auch unberechtigt, von manchem „Kenner“ abgelehnt. In meiner Liste allerdings ist er seit 25 Jahren zu finden.

Der Bardolino

Der bekannteste Wein des Gardasees ist wohl der Bardolino. Er wird aus den gleichen Trauben wie der Valpolicella bereitet. Der Unterschied zum Valpolicella ist sowohl durch die leichteren Böden der Moränen, wie auch durch das milde Klima des Gardasees bedingt. Der Bardolino ist ein in der Vergangenheit vielfach misshandelter und mißverständener Rotwein. Misshandelt durch Überproduktion und unsau-

bere Kellertechnik, missverstanden durch jene, die aus dem Bardolino große, langlebige Weine versucht haben zu machen. Auch die Lagerung in barrique ist ihm nicht zuträglich. Wenn auch solche Weine bei internationalen Verkostungen der Journalisten die meisten Punkte sammeln. Um es klar zu sagen, Bardolino ist und wird nie ein großer Wein. Das ändert nichts an seiner Berühmtheit und vor allem an seiner Beliebtheit für die, die den Wein verstanden haben. Bardolino ist nicht unbedingt ein leichter, aber ein leicht zu trinkender Wein von ungewöhnlichem Charme und Frische, solange er jung getrunken wird. Sein Bouquet ist blumig, fruchtig, elegant, einzigartig. Ein guter Bardolino schmeckt dem einfachen Weintrinker oder dem Zecher eben so wie dem Weinkenner. Versuchen Sie nicht in einem alten Bardolino etwas zu finden, was er nicht hat. Trinken Sie ihn jung, nicht älter als ein Jahr, besser jünger, und achten Sie darauf, dass Sie in Ihrem Keller keine Flasche vergessen. Ein Bardolino schmeckt immer, zu jeder Zeit, es sei denn, es ist ein schlechter, billiger, dünner, gepanschter, wovon es leider all zu viele gibt.

Mehr als ein Rosé

Ein besonderes Kapitel in diesem Zusammenhang verdient der Bardolino Chiaretto, ein Rosé, der einzige wirklich bedeutsame Italiens. Ich habe Verständnis für diejenigen unter den Weintrinkern, die Roséweine nicht ernst nehmen, doch diesen sollten Sie probieren!

Einen guten Chiaretto zu keltern ist eine Kunst. Aus den selben Trauben wie der Bardolino bereitet, vergärt er nur kurze Zeit mit den Schalen. Der Zeitpunkt des Kel-

terns ist so kritisch und für die Qualität bestimmend. Ich kannte einen Kellermeister, der im Weinkeller schlief und sich während der Fermentation alle zwei Stunden den Wecker stellte. Ist der Chiaretto gelungen, ist er blass rubinrot mit violetten Reflexen. Die vielfach orangefarbenen sind meist überlagert und von geringer Qualität. In der Nase spürt man den Duft von zahlreichen Blüten und feinen Früchten. Im Mund verführt er leicht allzu sehr, man ist gewillt immer wieder zum Glase zu greifen. Ich kann mir keinen Wein vorstellen der sich besser für die ersten warmen Sommerabende eignet. Die besten Bardolino-Chiaretto kommen aus der Gegend um Cavaio, warum weiß ich nicht. Es wird behauptet, die Böden wären leicht salzhaltig, was ich allerdings bezweifle. Wenn der Bardolino nicht zu lange im Keller liegen soll, dann der Chiaretto noch weniger. Am schönsten ist er mit noch einem Rest Kohlensäure, die man gerade eben an der Zungenspitze spürt.

Bianco di Custoza

Zu erwähnen ist noch der Bianco di Custoza, der zwar etwas weiter südlich seinen Ursprung hat, aber noch zu den Weinen des Gardasees zählt. Auch hier liegen gut und schlecht nahe beieinander. Allerdings sind heute die wirklich schlechten verschwunden. Die Trauben kommen auch hier von verschiedenen Reben, wie Trebbiano, Garganega, Tocai und Riesling Italic. Die besonders guten zeichnen sich durch einen beachtlichen Anteil an Pinot Bianco aus. Der Bianco di Custoza überzeugt durch seine unkomplizierte Gefälligkeit. Kennzeichnend sind seine blumigen Aromen und die angenehme Fruchtigkeit.

HLB