

# Auf ein Gläschen

## Eine Schlemmerreise durch Italiens Regionen

Italien-Sehnsucht ist kein deutsches Phänomen, auch in Australien wird man fündig. Etwa im Restaurant-Imperium von Guy Grossi. Der Koch aus Melbourne hat eine Vorliebe für Pasta und Dolci, was seiner italienischen Abstammung geschuldet ist – er fügt den vielen Italien-Kochbüchern nun seines hinzu: „Bella Italia“, im Original „Love Italy“. Da steckt mehr dahinter als nur eine Vorliebe für alles, was sich in Italiens Töpfen und Pfannen findet. „Bella Italia“ ist nicht nur eine Anleitung zum Kochen, sondern auch zur Aneignung einer Lebensart. Und zudem ist dieses opulent gestaltete Koch- zugleich ein Reisebuch.

### REISEBUCH

Guy Grossi folgt darin einer Route durch Italien, die nicht bestimmt wird von architektonischen Sehenswürdigkeiten und landschaftlichen Reizen – beides gibt es eher nebenbei serviert. Er hat Produkte und Gerichte gewählt, „deren Entstehung ich mir unbedingt aus der Nähe ansehen wollte“, so Grossi. Begleitet wurde er von seiner Tochter, dem Fotografen Mark Chew, der Verlegerin Julie Gibbs und Marco Vigarelli, der die Gruppe chauffierte. Eine Bildungs- und eine Schlemmertour in einem war das, die weit mehr eingetragen hat als eine absehbare Rezeptsammlung typischer italienischer Gerichte, die Guy Grossi dann nur noch nach ihrer regionalen Herkunft würde sortieren müssen.

„Bella Italia“ liefert nicht noch ein Rezept für Spaghetti Carbonara, sondern präsentiert lokale Spezialitäten. Auf einer der ersten Seiten baumeln einem zwei geschlachtete Schweine entgegen, denn Grossi schwärmt im Auftaktkapitel von der Mustardela delle Valli Valdesi, einer Blutwurst aus dem Piemont. Er schreibt hier und im Folgenden kenntnisreich und wohlwollend über die Produzenten, über mögliche Zubereitungen und kommt ganz automatisch vom einen zum anderen. Was auch bedeutet: Über kurz oder lang landet Guy Grossi beim Wein oder dessen Folgeprodukten. Noch im Piemont stattet er Angelo Gaja einen Besuch ab, einem der renommiertesten Barolo-Winzer, was vielleicht nicht überrascht. Origineller ist seine Hommage an Soave-Weine – von denen es eben nicht nur die billige Supermarkt-Variante gibt. Groß sind die Qualitätsunterschiede auch beim Grappa. Und was landauf, landab als Balsamico verkauft wird, ist in Wahrheit gar keiner. Der echte, traditionell hergestellte schmeckt im Übrigen am besten zu Erdbeeren.

STEFAN FISCHER

**Guy Grossi:** Bella Italia. Das Kochbuch. Mit Fotografien von Mark Chew. Aus dem Englischen von Regine Brahmns und Jochen Stremmel. Dorling Kindersley Verlag, München 2014. 544 Seiten, 49,95 Euro.



Die Hügel der Langhe im Piemont sind die Heimat von Barolo und Barbaresco. Ebenfalls eine Spezialität aus Trauben: der in Fläschchen abgefüllte echte Balsamico. FOTOS: MARK CHEW



# Kopfweg ade

In der Emilia-Romagna haben einige Winzer eine schwierige Mission: den miesen Ruf des Lambrusco zu retten. Noch steht nicht fest, ob sie den Kampf gewinnen werden

VON ANDREAS ESSL

Luciano Saetti hat es nicht leicht, doch trägt er sein Schicksal mit Würde und Gelassenheit. Saetti wurde vor etwas mehr als 50 Jahren in der Ebene nördlich von Modena geboren, mitten hinein in eine Welt, deren Lebenselixier vielen den kalten Schweiß auf die Stirn treibt, wenn sie den Namen nur hören: Lambrusco. Mit ihm verbinden sich jugendliche Exzesse und Kopfweg, klebrige Süße und schale Morgenstunden. Bei Lambrusco fallen sogar klassische Weisheiten wie die, dass man über Geschmack nicht streiten kann.

Luciano Saetti kennt den schlechten Ruf des Weins. Und er kämpft dagegen an. Saetti steht inmitten seines drei Hektar großen, biologisch bewirtschafteten Weingartens, zupft ein paar Blätter aus der dichten Laubwand und erklärt, was diesen Wein einst ausmachte: „Lambrusco begleitete über Jahrhunderte die emilianische Küche. Er pufferte mit seiner Frische Salami, Mortadella, Ravioli und Parmesan. An der Küste trank man ihn zum Aal. Unsere Küche ist fett. Der Lambrusco relativierte diese Schwere und setzte ihr stets Lebendigkeit und Leichtigkeit entgegen.“

Die emilianische Herzinfarkt Küche gibt es noch immer, der traditionelle Lambrusco aber ist eine Rarität. Ersetzt wurde er durch süße Industriepflöre, die an Himbeersoda erinnert und hauptsächlich für den Export bestimmt ist. Schon der Name führt in die Irre, ist doch Lambrusco der Überbegriff für drei unterschiedliche Rebsorten, die einst der Diversität der Küche Tribut zollten. Saetti pickt eine rote Weinbeere vom Stock und steckt sie in den Mund: „Salamino“, erklärt er, „ergibt filigrane, rotbeerige Weine und ist der ideale Kompagnon für Zampone und Cotechino“, köstliche Schweinereien, die am 1. Januar auf jedem emilianischen Mittagstisch stehen und sämtliche gute Vorsätze schon nach ein paar Stunden brutal über den Haufen werfen.

sorten, die einst der Diversität der Küche Tribut zollten. Saetti pickt eine rote Weinbeere vom Stock und steckt sie in den Mund: „Salamino“, erklärt er, „ergibt filigrane, rotbeerige Weine und ist der ideale Kompagnon für Zampone und Cotechino“, köstliche Schweinereien, die am 1. Januar auf jedem emilianischen Mittagstisch stehen und sämtliche gute Vorsätze schon nach ein paar Stunden brutal über den Haufen werfen.

### Manche der alten Rebsorten, die noch in Bauerngärten wachsen, haben keinen Namen

Sorbara und Grasparossa sind die beiden anderen Rebsorten, und die paar wenigen Produzenten, die Lambrusco ernst nehmen, schätzen ihre Unterschiede. Grasparossa wächst vor allem südlich von Modena an den Ausläufern des Apennins, hat kräftiges Tannin, reift spät und geht in eine dunkle Aromarichtung, während Sorbara weicher und runder ist und generell mehr Säure in die Flasche bringt.

Für den Großteil der Lambrusco-Produzenten sind diese Feinheiten belanglos. Sie machen Menge. 160 Millionen Flaschen gehen alljährlich über die Ladentische, manches davon süß, manches weiß, manches traditionell trocken, alles billig. Der Preis, irgendwo zwischen 1,49 und 2,99 Euro angesiedelt, rechtfertigt alles. Man begab sich damit schon vor Jahren in einen Teufelskreis: Die Kapazitäten mussten immer höher hinaufgeschraubt werden, die Erträge überschritten irgendwann 20 Tonnen pro Hektar; und obwohl ein Lambrusco-Stock einiges tragen kann, ist irgendwann auch seine Schmerzgrenze überschritten. Die Qualität war bald im Keller, und die großen Produzenten, vorwiegend Kooperativen, drehten weiter gnadenlos an der Preisschraube. Die paar kleinen, unabhängigen Winzer gaben fast alle auf und produzierten nur noch Trauben für die mächtige Lambrusco-Industrie.

In Castelvetro di Modena, am Fuß des Apennins, kultiviert Vittorio Graziano ein paar Rebflächen. Auch er ist einer der Windmühlenkämpfer, doch im Gegensatz zu Don Quijote weiß er, „dass der Kampf längst verloren ist“. Gerade mal 50 Hektar bewirtschaften Graziano und seine über die Emilia verstreuten Mitstreiter biologisch und nachhaltig; sie kelttern daraus Weine, die ein paar wenige Liebhaber ab Hof kaufen. Und die dafür auch ein paar Euro mehr als normal auszugeben bereit sind. Dem stehen 10 000 Hektar Weingärten gegenüber, deren Besitzer sich der Diktatur des Immer-billiger beugen und damit in Kauf nehmen, dass eine lange Tradition ausgelöscht wird.

Vittorio Graziano zeigt auf einen kleinen Garten jenseits seiner Weinberge, in dem Pfirsichbäume neben Ulmen wachsen und Rebstöcke zwischen Brombeerhecken und Erbsen. „Früher wirtschafteten alle so, und es gab viele verschiedene Rebsorten“, sagt Graziano. Doch diese Vielfalt sei mit der Monopolisierung des Lambrusco verschwunden. Graziano kaufte Anfang der Achtzigerjahre einige Parzellen Land und fing an, alte Rebsorten der Gegend zu sammeln. Er vermied den Einsatz chemischer Mittel und bewässerte in der notorisch trockenen und heißen Gegend dann, wenn es regnete. Heute wachsen auf seinen fünf Hektar knapp 15 Rebsorten, von denen nur zehn einen Namen haben. Und es kommen noch immer weitere hinzu: Erst vor Kurzem hat er auf einem Bauernhof ein paar Kilometer entfernt sechs ihm unbekannte Rebsorten entdeckt, die demnächst auch bei ihm wurzeln sollen.

Bei dieser Suche nach alten Sorten hat sich Graziano tief in die Geschichte der Emilia begeben. „Wein spielte darin immer eine eher untergeordnete Rolle.“ Zuerst kam für die Landwirte das Vieh und die Produktion des Parmesans. Diesem Umstand ist auch die Entstehung der Bläschen im Lambrusco zu verdanken. Die Trauben wurden immer erst dann gelesen, wenn alles andere erledigt war. Man vergor ihn, wenn sich bereits kalter Nebel über die Hügel legte und füllte ihn auch baldmöglichst ab, da man im Winter Zeit dazu hatte. In der Flasche garte er dann zu Ende und bildete neben Alkohol auch Kohlendioxid, das für das feine Prickeln des Lambrusco verantwortlich ist. Vittorio Graziano macht das auch heute noch so.

„Vittorio war das große Vorbild“, erzählt Denny Bini, während er ein paar Ecken Parmesan neben seine Weine legt und anbietet. „Als alles den Bach runterging, brach er in die entgegengesetzte

Richtung auf und kelterte Lambrusco, der alles toppte, was man bis dahin kannte. Denny Bini repräsentiert die junge Generation der Artigiani, der Handwerker unter den Lambrusco-Produzenten. Seine paar Weingärten stehen südlich von Reggio nell' Emilia und sind bestockt mit den Sorten der Region. Spergola, Sorbara, Malbo – Rebsorten, die selbst im Rest Italiens kaum bekannt sind. Abgesehen davon, dass Bini daraus exzellente Weine keltert, sind sie lokales Kulturgut, das sich zu pflegen lohnt.

Die drei Winzer organisieren gemeinsame Verkostungen, haben sich einem Netzwerk überregionaler Winzern angeschlossen, um ihre Ideen besser umsetzen zu können. „Die Akzeptanz unserer alternativen Ansätze wird größer“, meint Bini. In immer mehr Trattorien der Umgebung stehen ihre Weine auf der Karte, und sie lassen sich mittlerweile auch gut verkaufen. Dabei kommt es vor, dass neben nostalgischen Bauern aus der Umgebung und Wein-Freaks, die aus ganz Italien anreisen, auch plötzlich Händler aus Japan oder Gastronomen aus Dänemark an die Türklopfen. Um diese auch entsprechend beherbergen zu können, restauriert Bini gerade einen Bauernhof aus dem 17. Jahrhundert. Im Garten stapfen Gänse durchs Gras, das Wohnhaus soll an Touristen vermietet werden, und auf dem Platz zwischen den alten Gemäuern möchte er Konzerte veranstalten. Die Gäste sollen dann, so stellt er sich das vor, der Musik zuhören, dabei in aller Ruhe den weiten Blick in den Apennin hinein genießen – und dazu seine Weine. „Denn einzig, indem man sie probiert“, ist Bini überzeugt, „kann die Reputation des Lambrusco ein wenig zurechtgerückt werden.“

lassen sich mittlerweile auch gut verkaufen. Dabei kommt es vor, dass neben nostalgischen Bauern aus der Umgebung und Wein-Freaks, die aus ganz Italien anreisen, auch plötzlich Händler aus Japan oder Gastronomen aus Dänemark an die Türklopfen. Um diese auch entsprechend beherbergen zu können, restauriert Bini gerade einen Bauernhof aus dem 17. Jahrhundert. Im Garten stapfen Gänse durchs Gras, das Wohnhaus soll an Touristen vermietet werden, und auf dem Platz zwischen den alten Gemäuern möchte er Konzerte veranstalten. Die Gäste sollen dann, so stellt er sich das vor, der Musik zuhören, dabei in aller Ruhe den weiten Blick in den Apennin hinein genießen – und dazu seine Weine. „Denn einzig, indem man sie probiert“, ist Bini überzeugt, „kann die Reputation des Lambrusco ein wenig zurechtgerückt werden.“

Die drei Winzer organisieren gemeinsame Verkostungen, haben sich einem Netzwerk überregionaler Winzern angeschlossen, um ihre Ideen besser umsetzen zu können. „Die Akzeptanz unserer alternativen Ansätze wird größer“, meint Bini. In immer mehr Trattorien der Umgebung stehen ihre Weine auf der Karte, und sie lassen sich mittlerweile auch gut verkaufen. Dabei kommt es vor, dass neben nostalgischen Bauern aus der Umgebung und Wein-Freaks, die aus ganz Italien anreisen, auch plötzlich Händler aus Japan oder Gastronomen aus Dänemark an die Türklopfen. Um diese auch entsprechend beherbergen zu können, restauriert Bini gerade einen Bauernhof aus dem 17. Jahrhundert. Im Garten stapfen Gänse durchs Gras, das Wohnhaus soll an Touristen vermietet werden, und auf dem Platz zwischen den alten Gemäuern möchte er Konzerte veranstalten. Die Gäste sollen dann, so stellt er sich das vor, der Musik zuhören, dabei in aller Ruhe den weiten Blick in den Apennin hinein genießen – und dazu seine Weine. „Denn einzig, indem man sie probiert“, ist Bini überzeugt, „kann die Reputation des Lambrusco ein wenig zurechtgerückt werden.“



**Anreise:** Direktflüge nach Bologna gibt es unter anderem von München und Frankfurt. Die Gegend erkundigt man am besten mit dem Auto. **Unterkunft:** Rio Coviola: San Bartolomeo nahe Reggio Emilia, Tel.: 00 39/ 052/57 79 17, ab 50 Euro für zwei Personen/DZ/Nacht, Abendessen ab 25 Euro p.P. Locanda del Feudo: Via Trasversale 2, Castelvetro di Modena, DZ ab 108 Euro, Abendessen ab 40 Euro p.P. **Winzer:** Luciano Saetti: Via Santa Maria 397, Soliera, Tel.: 00 39/0 59/85 00 46; www.vignetosaetti.it Denny Bini: Via Bacchi Andreoli 11, Reggio Emilia, Tel.: 00 39/3 20/022 96 00; denny.bini@libero.it; Vittorio Graziano: Via Lunga 7b, Castelvetro di Modena, Tel.: 00 39/3 38/98 53 7 92; graziano.vignaio1@gmail.com

# Das-einmal-Karibikurlaub-365-Tage-Gesprächsstoff-Wohlfühlschiff.

## Mein Schiff.



Türkisfarbenes Wasser. Traumstrände. Eine atemberaubende Natur. Freuen Sie sich auf das unvergleichliche Gefühl, Urlaub an Bord eines Wohlfühlschiffs zu machen. Mit **Premium Alles Inklusiv** sind Spitzengastronomie, Markengertränke, SPA-Angebote und Abendentertainment im Reisepreis schon inbegriffen. Die Karibik-Routen und viele weitere finden Sie unter [www.tuicruises.com](http://www.tuicruises.com) oder in Ihrem Reisebüro.

### PREMIUM ALLES INKLUSIVE

SÜDLICHE KARIBIK / NÖRDLICHE KARIBIK  
Mein Schiff 1  
November 2014 bis März 2015  
7 Nächte inkl. Flug  
ab **1.795 €\***



\*Flex-Preis (limitiertes Kontingent) p. P. bei 2er-Belegung einer Innenkabine und inkl. Flug nach Verfügbarkeit mit allen Abgaben und Zuschlägen auch zur Luftverkehrssteuer, Transfers und „Zug zum Flug“ ohne Aufpreis erhältlich. | TUI Cruises GmbH · Anckermannsplatz 1 · 20537 Hamburg