

# Der Wein der Kaiser und der Dogen

Die Colli Euganei sind eine steinalte Rebenregion in Venetien, in der schon die Römer gerne zechten. Nach einer ausgiebigen Tiefschlafphase werden sie gerade erst wiederentdeckt. *Von Andreas Essl*

Paolo Brunello steht in seinem Weingarten am Monte Cecilia und sammelt Muscheln auf. Gelegentlich findet er auch Seepferdchen und Haifischzähne. Das ist kein Wunder, denn der Monte Cecilia ist einer von etwa fünfzig topographischen Manifesten vulkanischer Eruptionen, die einst wie Inseln aus dem Meer geragt haben müssen. Heute hat sich das Meer an die Küste bei Chioggia und Venedig zurückgezogen, die Colli Euganei, die Euganeischen Hügel, tauchen jedoch weiterhin in gleichem und unverhofft aus der platten Ebene ein paar Kilometer südlich von Padua auf. Sie liefern das Heilwasser für die Thermalquellen von Abano und Montegrotto und immer öfter auch den Wein für deren Bars und Restaurants. „Früher haben uns die Hoteliers ignoriert“, sagt Brunello, „die Restaurants haben Weine aus dem Piemont und der Toskana auf die Karte gesetzt, und wenn Gäste nach venetischen Weinen gefragt haben, hat man ihnen Soave und Amaro eingeschickt.“ Das hat sich in den vergangenen Jahren geändert, dank eines Dutzends Winzer, die ihrem Terroir auf den Grund gehen und die Wahrnehmung der lokalen Gastronomie auf das unmittelbare Hinterland gelenkt haben.

Paolo Brunellos Weingut, die Vignale di Cecilia, liegt eingekesselt zwischen zwei Hängen hinter der Ortschaft Baone. Reben setzte hier erstmals sein Großvater. Paolo selbst hatte mit Weinbau zu nächst nichts zu tun, war Cellist und turtelte mit Orchestern rund um den Globus. Da er allerdings nicht die ganze Zeit unterwegs war, beschloss er die ruhigeren Phasen zu nutzen, um sich als Winzer zu versuchen. „Ich begann mich mit der Geologie der Hügel auseinanderzusetzen, ver-

suchte die Auswirkungen der unterschiedlichen Kalkarten auf meine Weine zu verstehen und herauszufinden, wie sich vulkanische Einschlässe mit meinen Reben vertrugen.“ Gut, wie es scheint. Die Rotweine, meist Cuvées aus Sorten französischer Provenienz, sind druckvoll, konzentriert und dunkelfruchtig. Die Weißweine – Tokaj, Garganega und Moscato – vermitteln trotz der bisweilen tropischen Temperaturen in den Hügeln eine ausgeprägte Aromatik, Kühle und Geradlinigkeit, Attribute, die Paolo vor allem seinem speziellen Untergrund zuschreibt. Aus der nebenberuflichen Episode entwickelte sich eine Leidenschaft, die 2006 dazu führte, dass die Welt um einen talentierten Musiker ärmer wurde und dafür einen exzellenten Winzer dazugewann.

Die Colli Euganei sind ein geologisches und ästhetisches Ereignis. Vor dreißig Millionen Jahren entstanden, waren sie einst der Rückzugsort venezianischer Dogen und Händlerfamilien, die sich imposante Villen an die Hänge bauten. Kühle Winde aus den Hügeln bildeten einen wohlthuenden Kontrast zum sumpfigen Klima der Lagune. Sie streifen auch den Monte Lospida hinunter, dessen vulkanischer Kern das Basismaterial für unzählige Straßen und Plätze Venedigs bildete. „Doch das war später“, sagt Alessandro Sgaravatti, der heutige Besitzer des Berges und des Castello di Lospida, „das war, als sich Venedig langsam dem Festland zuwandte.“ Davor war das Schloss ein Kloster. Die Mönche widmeten ihre Stunden jenseits des Gebets dem Weinbau, bepflanzten die Ebene und die Hänge und dürften recht schnell verstanden haben, dass sie es mit einmaligen Voraus-



Handarbeit statt Hochtechnologie: Im Castello di Lospida wird der Wein wie vor Jahrhunderten in riesigen, unterirdischen Amphoren ausgebaut.

Foto Mark Edward Smith

setzungen zu tun hatten. Fünfhundert Jahre lang explorierten die Brüder das Gelände, ehe 1792 die Familie Corinaldi, Alessandros Vorfahren, die Zügel in die Hand nahm.

An der vinophilen Ausrichtung des einstigen Klosters änderte sich wenig, im Gegenteil. Die Corinaldi nutzten ihre weitreichenden Verbindungen und Freundschaften und importierten Edelreiser aus dem schon damals tonangebenden Bordeaux. Seit mehr als zweihundert Jahren wurzeln deshalb quer über die Hü-

gel Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc und erzählen ihre eigenen, euganeischen Geschichten von den berühmtesten Rebsorten des Welt. Sie sind hier aufs tiefste mit Trachyt und Basalt verbunden. Das vulkanische Fundament setzt bis heute nicht nur einen geologischen, sondern auch sensorischen Kontrastpunkt zu den großen Weinen aus Frankreichs Südwesten. Zwar finden sich auch in Alessandros Weinen oft mediterrane, rotbeerige und an Kräuter erinnernde Aromen, doch sind sie zudem von einem rauchigen Unterton geprägt.

Um diesen einmaligen natürlichen Voraussetzungen auf den Grund zu gehen, beschloss der gelernte Mediziner Sgaravatti, völlig neue Wege einzuschlagen. Er adaptierte die landwirtschaftliche Philosophie Masanobu Fukuokas in seinen Weingärten, was in wenigen Worten darauf hinausläuft, dass er der Natur das erste und das letzte Wort überlässt, Mischkulturen forciert und Schädlinge auf Nützlinge treffen lässt, die ihnen überlegen sind. Er pflanzt Bäume zwischen die Rebzeilen, schuf Lebensnischen für Fledermäuse und Nester für Vögel, die sich über potentielle Insekten hermachen. Er nutzt also Techniken, die sich nicht allzu sehr von denen der mittelalterlichen Mönche unterscheiden dürften. Um seinem Ziel, den Boden so deutlich wie möglich im Wein sprechen zu lassen, noch näher zu kommen, ging er auch ein paar Schritte weiter zurück in der Geschichte des Weinbaus. So landet ein Teil der Tokaj-Ernte in unterschiedlich großen Amphoren, die Sgaravatti schon 2001 im Schlossboden versenkte, in einer Zeit also, als man alternativen Ausbaumethoden noch äußerst skeptisch gegenüberstand. Der große Vorteil der Tonamphoren besteht vor allem darin, dass man den Wein völlig unmanipuliert durch seine Reifezeit führt und trotzdem einen natürlichen Luftaustausch zulässt – und so die Nuancen der Geologie und der Rebsorte noch klarer einfängt.

Durch winzige Orte und über waghalsige Serpentine, vorbei an Olivenbäumen, Petrarcas Grab, blühenden Gärten und alten Kirchen, kommt man weiter nach Norden, nach Teolo, wo sich mit der „Trattoria dal Sasso“ eines der besten Restaurants des Venetos befindet. Man kann dort auch die Merlots der Azienda Farnea bestellen, des Weinguts von Marco Buratti, der durch seine gelebte Radikalität Alleinstellungsstatus in den Euganeischen Hügeln genießt. Marco Buratti ist ein Winzer, der Kompromissen kompromisslos ge-

genübersteht: Er lehnt sie schlichtweg ab, genauso wie jede Form von Eingriffen während der Weinwerdung. Deswegen vertritt er die These, dass man das in Weinkreisen zunehmend populäre Wort Naturwein nur dann in den Mund nehmen sollte, wenn sich außer Trauben nichts, aber auch gar nichts anderes im Wein befindet. Marco Buratti ist ein Solitär in den Hügeln und doch Teil einer kleinen italienischen Gruppe, die die Grenzen dessen, was ohne Eingriffe im Keller möglich ist, sukzessive auslotet. „Ich verwende meine Trauben. Basta“, sagt er. Die Hefen für den Start der Gärung fänden sich ohnehin im Weingarten oder im Keller, und den Rest erledige die Zeit. Zu-

Turchetta, Corbinona, Marzemina Nera und Cavrara in die Hänge gesetzt. Die Beschäftigung mit autochthonen Sorten gründet nicht nur in dem Bewusstsein, einem kulturellen Auftrag nachzukommen. Sie beruht vor allem auf der Überzeugung, aus ihnen Weine keltern zu können, die besser als alle anderen die Beziehung zwischen Geologie, Klima und tradiertem Wissen widerspiegeln. Doch was tun, wenn kein tradiertes Wissen mehr vorhanden ist?

„Wir hatten keine Ahnung. Wir wussten weder, wie die alten Sorten wachsen würden, noch für welche Krankheiten sie anfällig sein könnten. Wir probierten aus, kosteten, versuchten im Keller hinter ihren Charakter zu kommen. Der erste Jahrgang war ein Desaster. Der zweite schon ein wenig besser.“ In der Zwischenzeit sind sieben Jahrgänge in der Flasche, und jedes Jahr rückt man den Eigenheiten der Sorten ein Stück näher. Rustikale, oft erdige Anklänge finden sich zwar immer noch, doch scheinen sie dem Charakter der Sorten immanent zu sein. Sie werden zudem durch subtile Frucht- und Blütenaromen ergänzt, sind elegant und straff und legen nicht nur von den Böden, sondern auch von der windigen und kühlen Kammlage der Weingärten Zeugnis ab. Der Zufall will es übrigens, dass auch Alfonso Soranzo in seinem vorigen Leben Musiker war. „Französisches Horn“, sagt er. Gespielt, gearbeitet und gelebt wurde in der Nacht, der Tag gehörte dem Schlaf. Das machte er so lange, bis er keine Lust mehr auf diesen Rhythmus hatte und sich der Wunsch bildete, statt Hörnern Töne Trauben Aromen zu entlocken.

Die anfängliche Hilfe eines Önologen braucht er schon lange nicht mehr, auf den Rat älterer Winzer aus der Nachbarschaft hört er allerdings noch immer. Die sind inzwischen der Meinung, dass seine Weine so schmecken wie jene, die sie aus ihrer Jugend kannten: nach Erde, Gestein, mineralisch und salzig, dem Meer und den Vulkanen entsprungen.

**Informationen:** Alfonso Soranzo – Monteforce, Frantone Zovon, Via Rovarola, Vò, Telefon: 0039/333/2376035, soranzo1968@gmail.com; Paolo Brunello – Vignale di Cecilia, Via Croci 14, Baone, Telefon: 0039/349/3323586, www.vignaledicecilia.it; Alessandro Sgaravatti – Castello di Lospida, Via IV Novembre 4, Monselice, Telefon: 0039/0429/780530, www.lospida.com; Marco Buratti – Farnea, Via Farnea, 26, Villa di Teolo, Telefon: 0039/348/2011919, farnea@hotmail.it. Eine telefonische Voranmeldung bei den Weingütern wird empfohlen.

## Neue Kataloge für Ihren Urlaub

1

**Gratis Radreisekatalog**  
Geführte & individuelle Radreisen  
Radkreuzfahrten auf den besten Schiffen

Bestellen Sie jetzt den aktuellen  
Gratiskatalog:

Tel. 069 - 69 30 54  
www.terranova-touristik.de

2

**SEEREISEN 2017  
ISLAND UND GRÖNLAND**

**OCEAN DIAMOND**

Unvergesslich, komfortabel, authentisch und persönlich –  
Entdecken Sie Island und Grönland an Bord der  
OCEAN DIAMOND!  
Frühbucherpreise bis zum 30. Dezember 2016.  
www.icelandprocruises.de oder 040 - 28 66 67 160

3

**NEU ERSCHEINEN!  
FRÜHBUCHERPREISE**

**Studien-Kreuzfahrten 2017**  
Auf kleinen Schiffen mit erfahrenen Reiseleitern  
faszinierende Routen zwischen dem arktischen Eis  
Grönlands und dem karibischen Flair Kubas erleben.

Biblische Reisen GmbH  
Silberburgstr. 121, 70176 Stuttgart, Tel. 0711/61925-0  
www.biblische-reisen.de

4

**GESCHICHTE IN ALLEN GASSEN**

**Hohenzollern  
Ratsherren  
Römer**

Tourist-Information Weißenburg  
Tel.: 09141/907-124  
tourist@weissenburg.de  
www.weissenburg.de

Richten Sie Ihre kostenfreie Katalogbestellung  
bitte bis spätestens **26. Oktober 2016** an:

Bitte kreuzen Sie Ihre Auswahl an:

1 2 3 4

**Presse Maschinen GmbH**  
Frankenallee 71-81  
60327 Frankfurt  
Telefax: +49 69/75 91-27 50  
E-Mail: pmg@pmg-frankfurt.de

Oder im Internet unter  
www.faz.net/reisekataloge

Lieferadresse:

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

### Der neue Bocksbeutel

dpa. WÜRZBURG. Die ersten Exemplare des neuen Bocksbeutels sind in Franken in den Handel gekommen. Die Winzergemeinschaft Franken (GW) verkaufte die ersten Flaschen feierlich in einem Würzburger Supermarkt. Der Hamburger Designer Peter Schmidt hatte für die fränkischen Winzer eine modernere Form der traditionellen Bocksbeutelflasche entworfen. Der „Bocksbeutel PS“ behält die bauchige Form, ist an den Seiten aber kantiger geschnitten und nicht mehr ganz rund. Zudem würden die zweiundzwanzig Varianten des Bocksbeutels mit der neuen Flasche vereinheitlicht, sagte der fränkische Weinbaupräsident Artur Steinmann. Es gebe jetzt nur noch einen Verschluss und drei Farben. Die Flasche werde für leichtere Weine in klarem Glas und für höherwertige Trauben in zwei Grüntönen angeboten. „Was mir besonders gut gefällt, ist, dass wir damit ein Qualitätsversprechen abgeben“, sagte Steinmann. Der Weinbauverband sei Lizenzgeber für die Flaschen und könne Winzern, die die Qualitätskrite-

rien nicht einhalten, die Verwendung des neuen Bocksbeutels untersagen. Die alte Bocksbeutelflasche könne der Verband allerdings nicht verbieten.

### Das neue China

F.A.Z. BERLIN. Die chinesische Regierung will mit ihrer neuen touristischen Marketingkampagne „Schönes China, mehr als nur Pandas“ Reisende aus aller Welt auf das breite Spektrum der Touristenattraktionen in dem Land hinweisen. Gleichzeitig soll der Panda zum offiziellen Aushängeschild von China als Reiseziel werden. Für die Kampagne hat man ein Maskottchen namens Panina entworfen, eine Kombination der Wörter „Panda“ und „China“, die ähnlich wie die chinesische Phrase „Pan Ni Lai“ ausgesprochen wird. Sie bedeutet, „sich nach jemandem Besuch sehen“, und soll die Gastfreundschaft der Chinesen verdeutlichen. Bewerbungen werden künftig neben Naturattraktionen und historischen Sehenswürdigkeiten vor allem die lokalen Küchen.

### Der neue Jahrgang

dpa. HAMBURG. Die Traubenlese auf dem Weinberg der Hamburgischen Bürgerschaft oberhalb der Landungsbrücken in St. Pauli hat begonnen. Mit dabei beim Auftakt zur Weinlese war auch die Präsidentin der Bürgerschaft, Carola Veit. Der Wein von einem der nördlichsten und tiefstgelegenen Weinberge Deutschlands wird ausschließlich an ausgewählte Gäste der Bürgerschaft verschenkt. Die ersten Rebstöcke der Sorten Regent (rote Trauben) und Phönix (weiße Trauben) wurden 1995 gepflanzt. Sie sind ein Geschenk der Wirte des „Stuttgarter Weindorfes“ an die Hamburgische Bürgerschaft. Die erste Lese folgte ein Jahr später. Auch nördlich von Hamburg wird noch Wein angebaut. So gibt es auf den Inseln Sylt und Usedom Rebengärten, auch auf den Schären in Schweden, in Lettland, Norwegen, Finnland und sogar in Alaska findet man Wingerte. Vor dem Klimawandel galt der fünfzigste Breitengrad, der unter anderem durch Frankfurt verläuft, als absolute nördliche Grenze des Qualitätsweinbaus.