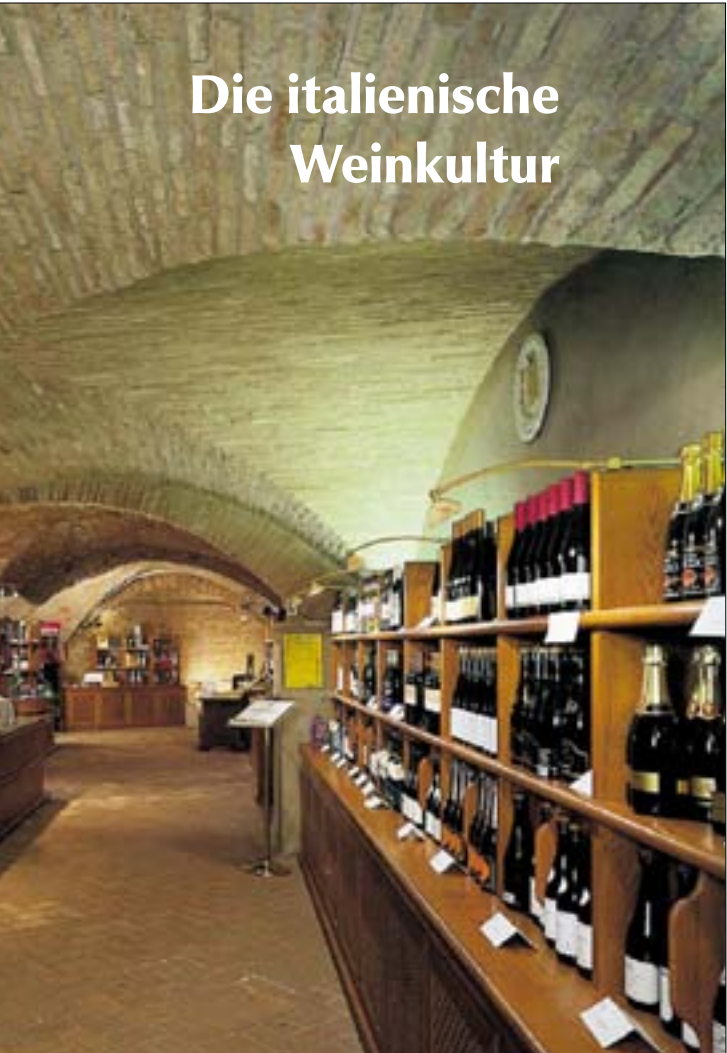


002wi Abb.: st



Die italienische Weinkultur



Geschichte des Weinbaus in Italien

Lange **vor den Römern** wurde in Italien Weinbau betrieben. Archäologische Funde weisen eindeutig nach, dass bereits die Etrusker seit dem 8. Jahrhundert v. Chr. gezielt Weingärten anlegten. Sie hatten sich ihre Kenntnisse des Weinbaus aus dem östlichen Mittelmeerraum geholt, wo die frühen Hochkulturen des fruchtbaren Landes zwischen Zweistromland und Nil Traubensaft aus Früchten der Wildrebe *Vitis vinifera* gewannen und zu Wein kelterten. Doch den **Römern** steht der Ruhm zu, die aus Griechenland erworbenen Kenntnisse über den Weinbau weiterentwickelt und ihre Rebkulturen qualitativ ausgebaut zu haben. Ihre „modernen“ Kenntnisse der Rebkultur und der Weinbereitung, gepaart mit dem Ausbau schwunghafter Weinhandelsbeziehungen, stellten die Grundlage für einen der wichtigsten römischen Wirtschaftszweige dar. **Pompeji** am Fuße des Vesuvs war zweifelsohne einer der wichtigsten Standorte des Weinhandels, der das ganze Reich umspannte.

Um die Weinbauinteressen Latiums, des römischen Kernlandes, zu schützen, wurde unter Kaiser Domitian, der von 81 bis 96 n. Chr. regierte, ein Edikt zum **Verbot der Anlage weiterer Weingärten** erlassen – mit dem Ziel, die wachsende Konkurrenz aus den Provinzen auszuschalten. Dieses Edikt wurde erst fast 200 Jahre später unter Kaiser Marcus Aurelius Probus aufgehoben, da ansonsten die über das ganze Reich verteilten römischen Truppen nicht mehr ausreichend versorgt werden konnten. Aber mit dieser Liberalisierung der Weinerzeugung wurde die Grundlage für die selbstständige Entwicklung vieler europäischer Weinbaugebiete gelegt, wie sie beispielsweise heute noch in Burgund und Bordeaux, an Rhein und Mosel, in Spanien, Österreich und auch in Ungarn bestehen. Kelter, Amphore und Holzfass waren die Gerätschaften, die für die Weinerzeugung und den Weinhandel erforderlich waren.

Auch den rauschhaften **Kult des griechischen Gottes Dionysos** hatten die Römer von den Griechen übernommen – er ging unter dem Namen Bacchus in ihre Götterwelt ein. Die bacchanalischen Feste der römischen Gesellschaft hoben zwar den Weinkonsum an, stellten aber gleichzeitig ein Indiz für den Niedergang römischer Kultur dar. Weinkonsum war allgegenwärtig. Die römische **taverna** nahm die Funktion einer Bar oder Kneipe ein. Ihre Bezeichnung be-

GESCHICHTE DES WEINBAUS IN ITALIEN

deutet „Holzhütte“ und leitet sich vom Holzbalken „trabs“ ab. Andere Bezeichnungen für Wirtshaus lauteten caupona, hospitum, mansium oder auch stabulum, letzteres für Gasthäuser mit Stall, wie sie auch in Pompeji ausgegraben wurden. Die Vielfalt der Bezeichnungen deutet letztlich auch auf die Alltäglichkeit des Weinkonsums hin.

Mit der zunehmenden **Verbreitung des Christentums** im Römischen Reich erhielt der Wein eine neue Bedeutung für kultische Zwecke. Und seit das Christentum unter Kaiser Konstantin ab 313 n. Chr. als Staatsreligion anerkannt wurde, war damit auch eine wesentliche Rahmenbedingung für den weiteren Weinabsatz gegeben. Doch mit dem **Ende des Römischen Reichs** kam auch das Ende vieler hoch entwickelter Wirtschaftsweisen, wovon der Weinbau nicht ausgenommen blieb.

008w1 Abb.: hm



◀ *Indiz für frühe italienische Weinkunst: der „Römische Wein von Speyer“ aus dem 3. Jahrhundert*

Lediglich in den Klöstern setzte sich die Weinbautradition fort. Ansonsten spielte in Italien Wein nur noch zur lokalen Versorgung eine Rolle. Und als im aufkommenden **Mittelalter die oberitalienischen Städte** an Wirtschaftskraft gewannen und sich dort Wohlstand ausbreitete, wurde auch die Nachfrage nach höherwertigen Weinen wieder größer. Die „Edlen“ der neuen Städte bezogen ihren Wein aber lieber aus Bordeaux und Burgund, vom Rhein und von der Donau – Venedig und Genua, Mailand, Florenz und Pisa lebten nun einmal vom internationalen Handel! Einzelne Kaufmannsfamilien erkannten aber die wirtschaftlichen Möglichkeiten, die der Weinbau im eigenen Lande bieten konnte. Manche dieser Familien sind bis heute in der Weinwirtschaft tätig, so etwa die Antinori und die Frescobaldi.

Solange Italien vom Mittelalter bis in die Neuzeit hinein staatlich zersplittert blieb und teilweise von fremden Mächten beherrscht wurde, konnte sich der Weinbau – von wenigen Ausnahmen abgesehen – qualitativ nicht weiterentwickeln. Auch darf man in diesem Zusammenhang nicht vergessen, dass der Wein in Italien nicht Getränk oder Genussmittel, sondern Grundnahrungsmittel war – und diese Funkti-

Die Reblaus

*Aus Amerika im 19. Jahrhundert nach Frankreich eingeschleppte Zwerglaus (*Viteus vitifolii*), die sich schnell über die europäischen Weinbaugebiete ausbreitete und in den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts auch Italien erreichte. Dieser Rebschädling bohrt die Wurzeln europäischer Reben an und saugt ihr die Nährstoffe ab, bis sie eingeht. Erst seit der Verwendung amerikanischer Unterlagsreben (Wurzelstöcke) konnte der Reblausbefall wieder eingeschränkt werden.*

on zumindest für die einfacheren Bevölkerungskreise auch noch bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg innehatte. Unter diesen Umständen war das Interesse eindeutig auf Mengensteigerung und weniger auf Qualitätsverbesserung gerichtet.

Erste Ansätze der nachhaltigen Qualitätsverbesserung gehen in Italien auf das **18. Jahrhundert** zurück. So erfolgte in dieser Zeit beispielsweise eine erste Festlegung des Chianti-Gebietes – ein Vorläufer der Herkunftsbezeichnung! Auch im Piemont arbeitete

man mit Hilfe französischer Weinfachleute an der **Verbesserung des Weinbaus**. Die Gründung der berühmten italienischen Weinbauschulen in Gancia, Cinzano und Bolla fällt auch in diese Zeit. Doch der **Reblausbefall**, der die gesamte europäische Weinwirtschaft

Ende des 19. Jahrhunderts in ihren Grundfesten erschütterte, machte auch den Neubeginn in Italien fast zunichte.

Der Erste und der Zweite Weltkrieg behinderten jedes Mal die qualitativen Verbesserungsansätze aufs Neue. Und dann wurden in der Zeit **nach dem Zweiten Weltkrieg** angesichts der Zunahme des Weinkonsums die neuen weinwirtschaftlichen und weinwissenschaftlichen Erkenntnisse primär dazu genutzt, um die Erträge zu steigern. So produzierte Italien zunehmend qualitativ einfachere Weine, die allerdings zunehmend von Frankreich nachgefragt wurden, weil hier solche Weine angesichts des Algerienkrieges immer weniger aus Nordafrika bezogen werden konnten. Diese Weine entsprachen auch ganz dem Zeitgeist, denn das Ende des Zweiten Weltkrieges hatte nämlich zunächst eine Fresswelle ausgelöst, mit der man die Entbehrungen der Kriegsjahre zu vergessen suchte. Doch dann setzte sich allmählich die Feinschmeckerwelle durch, die gerade im Weinkonsum einen Nachfragewandel von der Massenware hin zum Qualitätsprodukt herbeiführte. Begleitet wurde diese Entwicklung in Italien von einer Umorientierung der Nachkriegsgeneration, die angesichts der Veränderungen in der Gesellschaft und in der Arbeitswelt Wein nicht mehr als Nahrungsmittel, sondern nunmehr als Genussmittel ansah. Zwar sank im Zuge dieser Entwicklung die italienische Nachfrage nach Wein insgesamt drastisch ab, doch die im gleichen Zuge steigende Nachfrage im Segment höherwertiger Weine belebte nunmehr den Markt und ließ die italienischen Winzer ihre neuen Chancen erkennen. Diesen Winzern verdankt Italien das neue Weinprofil!

Das **neue italienische Weinprofil** zeigt vielfältige Aspekte. Eine neue Winzer- und Kellermeistergeneration knüpfte zunächst an die Jahrhunderte währenden Erfahrungen französischer Kollegen an. So fanden neben Merlot die „neuen“ Rebsorten wie beispielsweise Cabernet, Chardonnay oder Syrah Eingang in italienische Weingärten. Der Trend zu sortenreinen Weinen ist seither klar ersichtlich, aber die Ausprägung italienischer Weine wird nach wie vor auch von geeigneten Verschnitten bestimmt. Darüber hinaus wurden Experimente mit dem Barrique-Ausbau (Ausbau im Eichenholzfass) begonnen. Besonders nachhaltig und erfolgreich zeigten sich die Erneuerungsbestrebungen im Piemont, wo die vormals eher süß ausgebauten Nebbiolo-Weine nunmehr als farbintensive fruchtbetonte Produkte

auf den Markt gebracht wurden. Und in der Toskana ereignete sich eine wahre Wein-Revolution. Der Chianti ist sozusagen das Aushängeschild des neuen italienischen Weinstils, gekrönt vom toskanischen Brunello di Montalcino (siehe Toskana).

Und dann gibt es überall in den eher regional ausgeprägten Weinlandschaften Italiens **neue Weinangebote** von frappierender Qualität – beispielsweise die aromabetonten, kräftigen Weißweine aus den Colli Orientali del Friuli oder aus dem Collio Goriziano (siehe Friaul-Julisch Venetien). Parallel dazu kamen überall auch moderne Kellertechniken mit temperaturgesteuerter Gärung, um so dem Wein sein

Erziehung

Hochziehen der Reben am Pfahl oder am Erziehungsgerüst.

Vin santo

Hauptsächlich aus der Toskana stammender Dessertwein aus Trebbiano-Trauben, besser noch aus Malvasia-Trauben. (In Umbrien beispielsweise wird Vin Santo auch aus Grechetto gekeltert.) Vin Santo wird in kleinen Holzfässern unter dem Dach langsam vergoren. Er braucht die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter. Die Hefen stellen während der Winterkälte ihre Vergärungsaktivität ein und nehmen sie erst wieder mit beginnender Sommerwärme auf.

Der sich so langsam entwickelnde Wein ist bernsteinfarbig, aromatisch und weist bei etwa 16 vol% Alkohol einen deutlichen Sherry-Ton auf.

feins, delikates Aroma zu erhalten, hygienischer Most- und Jungweinverarbeitung und etwa auch Oxydationsschutz zur Vermeidung von Firngeschmack (Verlust an Bukett und Frische) zum Einsatz, die ganz entscheidend das neue Profil italienischer Weine mitprägten.

Darüber hinaus wurden traditionelle **Erziehungssysteme** durch moderne, an Mengenbegrenzung und Qualität orientierten Erziehungssystemen ersetzt. Doch auch Traditionen haben ihren Sinn. So ist die Pergola-Erziehung gerade für die Vernatsch-Traube nach wie vor ein geeignetes System (siehe Südtirol). Gleichermäßen festgehalten wird auch an der langen Tradition italienischer Dessertweine, allen voran der sizilianische Massala und der **Vin santo**, der hauptsächlich aus der Toskana stammt.

Und auch die italienische **Rebsortentradition** hat ihren Wert – viele der Rebsorten, die seit Jahrtausenden an ihrem Standort kultiviert werden, bieten noch

GESCHICHTE DES WEINBAUS IN ITALIEN

„schlummerndes“ Qualitätspotenzial, das gerade angesichts der in Italien anzutreffenden Sortenvielfalt längst noch nicht hinreichend erforscht, geschweige denn ausgeschöpft zu sein scheint. Dies bedeutet aber nicht, dass Traditionen einfach „über Bord“ geworfen werden.

Und gerade in diesem Zusammenhang hat es bei diesen Erneuerungsbestrebungen auch **Rückschläge** gegeben. Allzu eifrige Winzer setzten vollkommen unbedenklich die „neuen“ Rebsorten auf ihren Flächen ein – doch nicht jedes **Terroir** ist für diese Sorten geeignet! So bemüht sich dieser „Wein-Reiseführer Italien“ insbesondere auch darum, Auskunft über die regionalen und lokalen Rebsorten zu geben, die noch viel zu wenig in der Öffentlichkeit bekannt sind.

Terroir

*Gesamtheit der
Bodenfaktoren*

▼ *Typische
italienische
Weinlandschaft*



009/wi Abb.: fb



Die Weinreben Italiens

Klimatische und geografische Bedingungen

Als Mittelmeeranrainer unterliegt Italien weitgehend den mediterranen klimatischen Bedingungen. Da sich das Land zwischen Brenner und Sizilien aber über annähernd zehn Breitengrade mit starker Höhengliederung erstreckt, ist sein Klima sehr unterschiedlich ausgeprägt. Die Bandbreite reicht von hochalpinen bis hin zu fast subtropischen Klimaformen. Dazwischen bietet das strukturierte Landschaftsbild Italiens spezifische Kleinklimazonen, die auch in entsprechender Weise für den Weinbau genutzt werden.



◀ Weinberge vor
Rocca Dozza in der
Emilia Romagna

Die **subalpine Zone** Italiens ist wettermäßig begünstigt, wird sie doch durch die hohen Alpengipfel vor der Unbill atlantischer Störungsausläufer geschützt. Durch warme Südwinde begünstigt, kann sich so der Weinbau in den Alpentälern bis auf 1000 Meter Höhe ausbreiten. Die nächtliche Abkühlung fördert gerade die Aromabildung weißer Trauben, die hier aromatische, fruchtbetonte Weine ergeben. Späte Fröste könne zwar noch Schaden anrichten, aber das Problem lässt sich beispielsweise durch Besprühung lösen – so wird Eis erzeugt, denn beim Übergang von Wasser zu Eis wird Wärme freigesetzt, was die Reben vor dem Frost schützt. An anderer Stelle

Rotwein oder Weißwein?

Hohe, frische wie gleichermaßen ausgewogene Säure ist die Voraussetzung für einen süffigen Weißwein – diese charakteristische Säure wird von Weißweinreben vor allem dann ausgebildet, wenn ihnen eine abendliche Akühlung widerfährt.

Rote Rebsorten beanspruchen wärmeres Klima als weiße Rebsorten. In wärmeren Kulturgebieten können Rotweinreben die ihnen fehlende Säure durch die typische Tanninbildung bei höherem Alkoholgehalt ersetzen.

im Alpenbereich wird von den Winzern das temperaturlausgleichende Potenzial großer Wasserflächen genutzt wie beispielsweise an den oberitalienischen Seen. Hier im Bereich zwischen den Südalpen, der Po-Ebene und dem nördlichen Apennin vollzieht sich der Übergang zwischen mitteleuropäischem und nordmediterrane-m Klima, von vorherrschenden Sommerregen zu Herbst- und Frühjahrsniederschlägen.

Die **geografischen Strukturen von Apennin und Abruzzen**, die sich durch den gesamten italienischen Stiefel ziehen, haben gleichfalls Einfluss auf die regionalen und lokalen Klimaverhältnisse.

Von Ebenen aufsteigende, tief einschneidende Täler bieten vielfältige Voraussetzungen für die Rebkultur. Hier können Reben für gehaltvolle, schwere oder auch üppige Rotweine kultiviert werden, die Hänge bieten wiederum bessere Voraussetzungen zur Kultivierung weißer Reben für leichtere und frischere Weine. Südlich von Rom fallen die Niederschläge vorwiegend im Winter, dem ein trockener, heißer Sommer folgt. Die trockene Zeit hält in Mittelitalien über ein bis zwei Monate, in Sizilien über vier bis sechs Monate an. Dennoch können selbst auf Sizilien, dem heißesten Landesteil Italiens, dank seiner Höhenstrukturierung auch hochwertige Weißweine erzeugt werden!

Insgesamt gesehen wundert es nicht, dass die sehr vielfältig strukturierte italienische Weinlandschaft, in der die meisten Bauern „nebenbei“ auch noch ein paar Weinstöcke für den privaten, höchstens für den lokalen Bedarf pflegen, im Laufe der Jahrhunderte ein so vielfältiges Rebsortiment entstehen lassen konnte. Die Kunst der Winzer liegt nun darin, die für die Boden- und Klimaverhältnisse des jeweiligen Standortes **geeignete Rebe auszuwählen** und zu kultivieren. Auf diesem Sektor besteht zweifelsohne noch erheblicher Nachholbedarf in Italien.

Der Rebsortenspiegel Italiens

Es ist bislang noch nicht eindeutig festgestellt worden, über **wie viele Rebsorten** Italien tatsächlich verfügt. Fachleute schätzen ihre Zahl auf zweitausend bis viertausend unterschiedliche Sorten! Nur im größten Weinland der Welt mit seiner mehrtausendjährigen Tradition und mit so vielfältigen, klimatisch und geografisch so unterschiedlichen Anbaugegebenheiten konnte ein so breiter Rebsortenspiegel entstehen, mit dem Italien heute das größte Genreservoir auf diesem Sektor bietet. Ergänzend kommt die zunehmende Kultur „internationaler“ Rebsorten hinzu, die die Vielfalt des Rebsortenspiegels – und der daraus entstehenden Weintypen – noch erweitert.

Bei dieser Vielfalt des Rebsortenspiegels ergibt es sich zwangsläufig, dass die meisten Sorten regionale oder gar nur lokale Bedeutung haben. Von **wirklicher Bedeutung** für die italienischen Winzer sind höchstens hundert Sorten. Nur zwölf davon belegen etwa die Hälfte der Weinbaufläche des Landes! Und obwohl fast genauso viel weiße Reben wie rote Reben kultiviert werden, sind die eindeutigen Klassiker Italiens von roter Farbe. Bei allen Ausnahmen ist Italien nun einmal ein Land, das vorwiegend von seinen Rotweinen geprägt wird.

Die Liste der **wichtigsten italienischen Rebsorten** wird vom Trebbiano angeführt, der fast 100.000 Hektar Anbaufläche im Land verbuchen kann. Dicht auf folgt Sangiovese, eine Rebsorte mit großem Qualitätsreservoir. An dritter Stelle stehen die überwiegend auf Sizilien angebauten Cataratto-Arten, gefolgt von Merlot, Montepulciano, den verschiedenen Malvasia-Arten, Negroamaro und Primitivo. Italia und Regina reihen sich von der Anbaufläche her in diese Liste ein, sollen an dieser Stelle aber als Tafeltrauben (als Obst zu verzehren) keine Berücksichtigung finden. Interessant ist, dass von den so genannten „internationalen“ Rebsorten, die neu in den italienischen Anbau gelangt sind, bislang noch keine einzige Aufnahme in diese Liste der von der Anbaufläche her bedeutendsten Rebsorten in Italien gefunden hat.



011w/Abb.: tp

▲ *Trebbiano: Die am häufigsten angebaute Rebsorte in Italien*

DIE WEINREBEN ITALIENS

- **Trebbiano:** Die wichtigste Weißweinrebe Italiens mit einem Anteil von etwas unter 20% an der italienischen Weinbaufläche. Auf Grund ihrer weiten Verbreitung fällt der Charakter ihrer Weine unterschiedlich aus. Charakteristisch ist aber der sortentypische, zarte Bittermandelgeschmack.

- **Sangiovese:** Die wichtigste italienische rote Rebsorte mit einem Anteil von ca. 15% an der Weinbaufläche Italiens und noch längst nicht ausgeschöpftem Qualitätspotenzial. Die Rebsorte tritt in mehreren Arten vor allem in der Toskana, in der Emilia-Romagna, in Latium, Umbrien, in den Marken sowie auf Elba und Sardinien auf. Sie bildet die Grundlage so berühmter Weine wie Brunello, Chianti, Vino Nobile, im Süden Torgiano und Montefalco.



012wei Abb.: fb

- **Cataratto:** Weiße Rebe, mengenmäßig die dritt wichtigste Sorte Italiens, hauptsächlich auf Sizilien konzentriert und hier die wichtigste Marsala-Traube (für den berühmten sizilianischen Dessertwein).
- **Barbera:** Gehört in 35 Weinbau treibenden Provinzen Italiens zu den weit verbreiteten Rebsorten. Das Hauptverbreitungsgebiet ist im Piemont, darüber hinaus in der Lombardei, der Emilia Romagna und auf Sardinien. Barbera liefert rubin- bis dunkelrote Weine von herber, kräftiger Anmut mit Veilchenduft. Barbera d'Alba ist ein DOC-Wein (s. S. 26) aus dem Gebiet um Alba, der zwei bis drei Jahre alt getrunken werden sollte. Nach zwei Jahren Lagerzeit und bei 13 vol% Alkohol kann er Superiore genannt werden.
- **Malvasia:** Die Malvasier-Rebe ist in vielen weißen und roten Varianten (Malvasia nera) über ganz Italien verbreitet. Sie liefert trockene und süße Weine, stille und Perlweine. Bekannt sind vor allem die Dessertweine wie Malvasia delle Lipari, di Bosca, di Cagliari oder etwa der Malvoisie de Nus aus dem Aostatal.

Es gibt einige wenige Rebsorten, die über viele der italienischen Weinbaugebiete verbreitet sind, aber in ihrer Gesamtmenge nicht die genannten Sorten erreichen. Ein typisches Beispiel für eine solche regional verbreitete Sorte bietet Moscato.

- **Moscato:** Die Muskateller-Rebe ist in vielen Unterarten über ganz Italien verbreitet. Ihre Weine haben eine goldene Farbe, werden trocken bis süß ausgebaut und weisen das sortentypische Muskatbukett und den Muskatgeschmack von ausgeprägter Würze auf. Asti Spumante wird beispielsweise aus Moscato gekeltert.



0131W Abb.: et

Anbau und Erzeugung

In Italien werden heute auf weniger als 900.000 Hektar **Rebfläche** an die 60 Millionen Hektoliter Wein (= 6 Milliarden Liter) erzeugt. Der Weinbau ist zu etwas über 50 Prozent durch rote Sorten bestimmt, entsprechend machen die weißen Sorten etwas weniger als die Hälfte der Anbaufläche aus.

In der Aufstellung der italienischen **Weinregionen** belegen mengenmäßig Sizilien, Apulien, Venetien und die Emilia Romagna die ersten Positionen. Aber diese rein mengenmäßige Betrachtung der Weinmärkte wird den heutigen Qualitätsanforderungen nicht gerecht. Insgesamt ist nämlich die italienische Weinproduktion in den letzten Jahren mengenmäßig stark rückläufig gewesen, was nicht nur allein auf die rückläufige Nachfrage, sondern im Wesentlichen auch auf die nachhaltige **Mengenbegrenzungen** bei der Produktion zurückzuführen ist, die sich zwar in allen Regionen vollzieht, aber mit eindeutigeren Schwerpunkten in den nördlichen Weinbaugebieten Italiens. Insgesamt liegt der Anteil italienischer **Weine mit kontrol-**

DIE WEINREBEN ITALIENS

liertes Herkunftsbezeichnung inzwischen bei etwa 20% der Gesamtproduktion, der Durchschnitt in Südtirol beispielsweise sogar schon bei annähernd 70%, in Sizilien dagegen nur bei 1,5%! Es gibt also ein eindeutiges qualitatives **Nord-Süd-Gefälle** beim italienischen Wein, wobei allerdings der Süden auf dem besten Wege ist, qualitativ aufzubessern – dies wirkt sich im Verhältnis zur Gesamtmenge, die hier produziert wird, aber noch nicht nachhaltig aus. Und deshalb stehen bei Betrachtung der Spitzenstellung der angebotenen Weine die nördlichen Gebiete Piemont, die Toskana und Friaul ganz vorne. Die Winzer dieser Regionen sind die eindeutigen Vorreiter des neuen Weinprofils Italiens. Doch bei gezielter Suche wird der Weinkenner auch in Süditalien auf immer mehr hochwertige Weine stoßen!

Weinbaufläche und Weinproduktion Italiens			
Buchseite	Gebiet	Weinbaufläche (Hektar)	Weinproduktion (Hektoliter)
46	Aostatal	635 ha	30.000 hl
50/56	Südtirol/Trentino	12.800 ha	1,1 Mio. hl
61	Lombardei	27.000 ha	1,5 Mio. hl
66	Venetien	150.000 ha	9 Mio. hl
72	Friaul	20.000 ha	1,4 Mio. hl
77	Piemont	57.000 ha	3,1 Mio. hl
82	Ligurien	4.800 ha	200.000 hl
86	Emilia Romagna	58.000 ha	6,8 Mio. hl
94	Toskana	64.000 ha	2,8 Mio. hl
101	Umbrien	16.000 ha	900.000 hl
105	Marken	25.000 ha	1,9 Mio. hl
109	Latium	48.000 ha	3,3 Mio. hl
114	Abruzzen	33.000 ha	4 Mio. hl
118	Molise	7.600 ha	400.000 hl
122	Kampanien	41.000 ha	2,1 Mio. hl
126	Apulien	107.000 ha	9,5 Mio. hl
130	Basilikata	11.000 ha	500.000 hl
132	Kalabrien	24.000 ha	800.000 hl
139	Sardinien	43.000 ha	1 Mio. hl
135	Sizilien	135.000 ha	9,5 Mio. hl
	Gesamt	knapp 900.000 ha	ca. 60 Mio. hl



Italienische Weinqualitäten

Der Gesetzgeber ist in Italien schon früh der neuen Produktionsausrichtung der Winzer des Landes gefolgt. In mehreren Anläufen sind Regelungen geschaffen worden, die unter anderem den Rechtsrahmen für **kontrollierte Herkunftsbezeichnungen** schufen – übrigens nicht nur für Wein, sondern auch für Schinken, Käse, Wurst und viele andere Agrarerzeugnisse. Die italienische Wein-Qualitätspyramide umfasst nunmehr vier eindeutige Stufen, die dem Weinkonsumenten ein viel klareres Bild von italienischen Weinen vermitteln, als dies früher der Fall war. Davor litt der Absatz italienischer Weine auch darunter, dass beim Kauf nicht klar genug zwischen Massen- und Qualitätsware unterschieden werden konnte. Doch darf man nie vergessen, dass Rechtsvorschriften nur Hinweise über die Einstufung des jeweiligen Weins geben können, nicht aber über die eigentliche Wertigkeit der jeweiligen Flasche. Zur richtigen Beurteilung des Weins gehören auch vertiefte Kenntnisse über die Weinregionen und ihre Erzeuger.



Vini da Tavola

Die qualitative Basis italienischer Weine wird von den **Tisch- und Tafelweinen** (vini da tavola) gebildet. Es handelt sich um Konsumweine ohne präzise geografische Herkunftsbezeichnung, Sortenbezeichnung und Jahresangabe. Diese Weine sollten frisch getrunken werden und munden köstlich im Urlaub.

Vini da Tavola con Indicazione geografica

Mit diesem Weintypus, in Italien besser als Kategorie der **Indicazione geografica tipica (IGT)** bekannt, hat der Gesetzgeber einen Rechtsrahmen für Weine geschaffen, wie sie

▲ *Ein piemontesischer Tafelwein*

in Frankreich als „Vin de Pays“ (Landwein) Furore gemacht haben. Mit dieser Bezeichnung für Weine mit typischer Herkunftsbezeichnung werden große Weinbauzonen abgedeckt. Das Interessante an dieser Rahmenregelung ist aber, dass sich manche Winzer der IGT-Bezeichnung bedienen, wenn für sie die Bezeichnung der kontrollierten Herkunft (DOC – siehe unten) nicht in Betracht kommt, weil beispielsweise ihre Sortenmischung nicht standardmäßig zugelassen ist, aber gerade diese den Charakter ihres Weines ausmacht. Um solche Super-Tafelweine aufzuspüren, bedarf es aber sehr eingehender Kenntnisse der jeweiligen örtlichen Verhältnisse, oder aber schon großer Erfahrung im Umgang mit italienischem Wein. Doch letztlich heißt hier die Devise: Probieren geht über studieren.

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

DOC-Weine sind **Qualitätsweine bestimmter Weinareale**. Diese Bezeichnung stellt sozusagen das traditionelle Standbein der italienischen Qualitätsweinerzeugung dar. Weine unter dieser Bezeichnung

müssen im Sinne einer Ursprungsbezeichnung einem genau abgegrenzten Anbaugebiet entstammen und ganz bestimmten Produktionsbestimmungen entsprechen, von denen die Ertragsobergrenze eine der wesentlichen darstellt. Darüber hinaus regeln die DOC-Vorschriften weitere qualitative Merkmale wie Mindestalkohol, zugelassene Rebsorten oder auch den Säuregehalt. Die Einzelheiten der DOC-Bezeichnungen werden von den jeweiligen Erzeugern, die sich dafür in einem halbstaatlichen consorzio zusammengefunden haben, berufsständisch geregelt, bedürfen aber der staatlichen Zustimmung. Inzwischen gibt es in Italien an die 300 DOC-Bereiche mit über 2000 Weintypen.



016w1/Abb.: ho

Die italienische Weinkultur

▲ Ein DOC-Wein aus Sardinien

Doch haben die italienischen Qualitätsweinregelungen auch eingrenzende Wirkung, insbesondere dann, wenn innovative Winzer nicht erfasste Rebsorten oder nicht zugelassene Kellereitechniken für besonders hochwertige Weine in Anwendung bringen wollen.

Gerade in der Toskana ist dieses Problem in den 1980er Jahren aufgetreten, so dass die Winzer ihre „Super-Weine“ auch als IGT-Weine vermarktet haben – was ihnen die Bezeichnung als „Super-Toskaner“ eingebracht hat (siehe Abschnitt Toskana).

Denominazione di Origine controllata e garantita (DOCG)

Die oberste Qualitätsstufe wird von den DOCG-Weinen gebildet. Mit solchen Weinen ist eine besondere **Garantie der Echtheit der Ursprungsweine** verbunden. Hierfür gibt es noch strengere Qualitätsanforderungen und noch intensivere Qualitätskontrollen als bei den DOC-Weinen wie auch Geschmacksprüfungen oder auch die



► *Vino Nobile di Montepulciano* – ein *DOCG*-Wein

exakte Kontrolle der Mengenbegrenzung bei der Erzeugung. Die ersten vier *DOCG*-Auszeichnungen erhielten Barbaresco, Barolo, Brunelli di Montalcino und *Vino Nobile di Montepulciano*. Im Laufe der Zeit sind eine Reihe weiterer hinzugekommen, wie etwa Vernaccia di San Gimignano, Franciacorta, Brachetto d'Acqui, Gavi oder auch Soave recioto und Soave superiore.

Weitere Qualitätskennzeichnungen

Über diese Basisregelungen des italienischen Weinrechts hinaus gibt es eine Reihe weiterer Qualitätskennzeichnungen, die für italienische Winzer zunehmend Bedeutung erlangen, weil sie den Weinkonsumenten auf spezielle Güte Merkmale hinweisen.

So fällt beispielsweise auf, dass es sowohl die Bezeichnung Chianti als „Chianti Classico“ gibt. Mit dem **Begriff classico** wird die traditionelle Kernregion von bestimmten *DOC*-Bereichen umschrieben, wobei es sich um klar definierte und abgegrenzte Gebiete handelt, denen man auch unterstellen kann, dass sie für den Weinbau am besten geeignet sind.

Ein DOC- oder DOCG-Wein kann dann die **Zusatzbezeichnung „riserva“** tragen, wenn er vorschriftsmäßig eine zusätzliche Lagerzeit absolviert hat. **„Riserva speciale“** verweist auf eine noch längere, den jeweiligen Bestimmungen entsprechende Lagerzeit. (Kein Absatz)

„Superiore“ ist ein Wein mit über der Norm liegenden Qualitätsmerkmalen wie etwa höherem Alkoholgehalt oder längerer Reifezeit. Und letztlich kann ein Wein als **„vino novello“** („Neuer Wein“, in Deutschland auch als „Federweißer“ bezeichnet) bezeichnet werden, wenn er nach der Lese jung vergoren worden ist (vergleichsweise wie Beaujolais Primeur). Weine dieser Art dürfen allerdings nicht vor dem 6. November eines jeden Jahres vermarktet werden. Das italienische Weinrecht unterstellt, dass zu dieser Zeit der „Neue Wein“ seine richtige Spritzigkeit hat.

Das Weinetikett

Das Etikett italienischer Flaschenweine vermittelt dem Konsumenten Angaben über die qualitative Einstufung seines Inhalts. Dabei gibt es pflichtmäßige Angaben, freiwillige Angaben und ergänzende Hinweise zum Wein. Diese ergänzenden Hinweise werden gerne auf einem Rückenetikett angebracht und beinhalten Angaben über den Charakter des Weins, zu welchen Anlässen er am besten passt, über die Herkunftsregion, die verwendete(n) Rebsorte(n), die Trinktemperatur etc.

Beispiel für einen Qualitätswein (IGT):

Soldimela
2000
Vermentino
Maremma Toscana

Indicazione Geografica Tipica
Collezione Piccini
750 ml
Italia
12 %vol

- ⇒ *Name des Weins*
- ⇒ *Jahrgang*
- ⇒ *Rebsorte (freiwillige Angabe)*
- ⇒ *Herkunftsgebiet, der den Wein der Klassifizierung „IGT“ zuordnet*
- ⇒ *Klassifizierung als „IGT“-Wein*
- ⇒ *Name des Erzeugerbetriebes*
- ⇒ *Füllmenge*
- ⇒ *Herkunftsland*
- ⇒ *Alkoholgehalt*

Beispiel für einen Qualitätswein (DOCG):

1997
Italia
Barbaresco

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Imbottigliato da Villadoria S.a.S.
nelle proprie cantine di
Serralunga d'Alba

750 ml 13 %vol



Füllmenge, Alkoholgehalt

- ⇒ *Jahrgang*
- ⇒ *Herkunftsland*
- ⇒ *Herkunftsbezeichnung*
(in anderen Fällen mit Rebsorte)
- ⇒ *Klassifizierung als Wein mit*
kontrollierter und garantierter
Herkunftsbezeichnung
- ⇒ *Abfüller und/oder Erzeuger*

- ⇒ *mit Lagenbezeichnung (bisher*
nur bei DOC- und DOCG-Weinen
zulässig, wenn die Lage gesetzlich
beurkundet ist; die Trauben müs-
sen dann ausschließlich dieser Lage
entstammen)

Umgang mit italienischem Wein

Vielfalt und hohes Niveau kennzeichnen das italienische Spezialitätenangebot – aus den im Lande erzeugten Grundprodukten werden herrliche Nahrungsmittel und Getränke erzeugt. Dies gilt vor allem auch für den italienischen Wein. Dabei passt italienischer Wein nicht nur zu dem hervorragenden italienischen Speisenangebot, sondern die Vielfalt des Angebotes bietet etwas für jede Gelegenheit. Insofern spricht vieles dafür, sich auch einen gewissen Vorrat an italienischen Weinen anzulegen.

Lagerung des Weins

Hinsichtlich der Lagerbedingungen stellt italienischer Wein keine zusätzlichen Ansprüche gegenüber Weinen aus anderen Ländern – aber einige Grundregeln verdienen Beachtung.

UMGANG MIT ITALIENISCHEM WEIN

- Gelagerter Wein sollte in kühlen Räumen aufbewahrt werden, Temperaturschwankungen bekommen ihm nicht. Zu hohe Lager-temperaturen lassen selbst die gut lagerfähigen Weine wie etwa den Barolo vorzeitig altern. Ideale Kellertemperaturen liegen zwischen 10 und 14 °Celsius.
- Die Flaschen sollten waagrecht gelagert werden, damit der Korken benetzt bleibt.
- Strenge Gerüche wie etwa die von Knoblauch sind vom Weinkeller fern zu halten.
- Neben der gleichmäßig kühlen Temperatur sollte der Weinkeller auch gleichmäßig feucht gehalten werden (etwa bei 60 bis 70 % Luftfeuchtigkeit).

01Bwi Abb.: ho



Öffnen der Weinflasche

Zum Öffnen wird die Flasche aufrecht gehalten. Die Prüfung des Korkens gibt Hinweise über den Zustand des Weins. Die Geruchsprobe sollte das Aroma des Weins zum Tragen bringen, Geruchsfehler zeigen an, dass der Wein verdorben sein könnte. Körperreiche Weine gießt man vor dem Füllen der Gläser zum Dekantieren langsam in eine Karaffe, damit sich ein eventuell vorhandenes **Depot** absetzen

Depot
*Ablagerungen
des Weins, die gerade
bei guten Rotweinen
keinesfalls einen Quali-
tätsmangel anzeigen.*

und der Wein durch die Berührung mit der Luft sein volles Aroma entwickeln kann. Beim Öffnen von Schaumweinflaschen ist jedes Schütteln zu vermeiden. Beim Herausziehen des Korkens sollte man sich vom Innendruck der Flasche nur unterstützen lassen. Die Flasche wird dabei leicht schräg gehalten, so dass man das erste Glas unmittelbar eingießen kann.

Das Weinglas

Die Grundform der Weingläser ähnelt dem Blütenkelch einer Tulpe. Die Verjüngung nach oben dient dazu, das Bukett des Weins voll zum Tragen kommen zu lassen. Weißweine und junge Rotweine werden in schlankeren Gläsern als kräftige Rotweine angeboten, die einfach mehr Raum zur Entfaltung ihres Buketts benötigen. Für Schaumweine eignen sich schlanke Kelche, für Likör kleinere Glasformen.

Die Trinktemperatur

Ganz entscheidend für den Weingenuss ist die richtige Darreichungstemperatur. Die ideale Trinktemperatur ist für die verschiedenen Weine sehr unterschiedlich. Um die Weine von der Kellertemperatur auf die gewünschte Angebotstemperatur zu bringen, sollte man sich Zeit lassen. Am kühlfsten kann man Dessertweine wie etwa Passito bei 5 °Celsius kredenzen. Schaumweine bietet man am besten bei 6 bis 8 °Celsius an, leichte trockene Weißweine wie Soave oder Gavi bei 8 bis 10 °Celsius, körperreichere Weißweine nur wenig wärmer. Hochwertige Weißweine können gut 12 bis 14 °Celsius vertragen, junge

Rotweine gut 12 °Celsius, kräftigere wie Bardolino bis 15 °Celsius. Die ganz kräftigen Rotweine wie Chianti Classico, Vino Nobile de Montepulciano, Barolo oder Barbaresco benötigen 18 °Celsius, um sich voll entfalten zu können.

Informationsquellen zum italienischen Wein

- **Enoteca Italiana**

53100 Siena, Fortezza Medicea 1, Tel. (05 77) 28 84 97,
enoteca_italiana_siena@sienanet.it, www.enoteca italiana.it.
Italienisches Weininformationszentrum.

- **www.veronelli.it**

Homepage des italienischen Weinjournalisten Luigi Veronelli mit Informationen über ital. Weine, Spezialitäten, Weinfeste etc.

- **Associazione Nazionale Città del Vino**

53100 Siena, Via Massetana Romana 58b),
Tel. (05 77) 27 15–56, Fax –95, cittvino@explorer.it, www.wine.it.
Vereinigung der italienischen Weinstädte mit Informationen über DOC- und DOCG-Weine.

- **Movimento del Turismo del Vino**

70121 Bari, Via Cardassi 6, Tel. (0 80) 52–32 91, Fax –75 510

- **VinItaly**, www.vinitaly.com

Internationale Wein- und Spirituosenausstellung im April, Messe Verona, geöffnet für Fachpublikum und Weininteressierte.

Weinstraßen

Die italienische Vereinigung der Weinstädte Associazione Nazionale Città del Vino hat gemeinsam mit der italienischen Weintourismus-Organisation Movimento del Turismo del Vino die Idee der „Weinstraßen“ realisiert. Diese Weinstraßen führen durch die wichtigsten italienischen Rebgebiete. Die ausgeschilderten Straßen und Wege leiten den Weintouristen zu den interessantesten, Wein bezogenen Fremdenverkehrsgebieten, ihren kulturhistorischen wie auch gastronomischen Höhepunkten.

- **Informationen:** Bei den regionalen und örtliche Weinorganisationen (siehe Wein-Informationen in den Regionalkapiteln).



Wein- und Esskultur in Italien

Essen und Trinken gehören in Italien einfach zusammen. So passt zu der Vielfalt italienischer Weine auch die Vielfalt der italienischen Küche – und umgekehrt. Bestechend sind natürlich die hausgemachten Pasta mit dem Duft geriebenen Parmesans, die vor allem al dente zubereitet sein müssen, um noch Biss zu haben. Teigwaren machen zwar nur einen kleinen, jedoch um so wichtigeren Teil der italienischen Küche aus! Genauso vielfältig sind die Fleischwaren, Gemüsezubereitungen, Milchprodukte, Süßwaren und was die italienische



Küche sonst noch alles zu bieten hat. Und diese Vielfalt wird in der üblichen Speisenfolge (siehe Exkurs) untergebracht, so dass die wichtigste Voraussetzung für ein gelungenes italienisches Essen ist, sich ausreichend dafür Zeit zu lassen! Denn es soll auch alles frisch auf den Tisch kommen. Früher fingen dazu die Hausfrau (und Mutter oder Schwiegermutter) bereits früh

morgens mit den Vorbereitungen an, damit abends zur Hauptmahlzeit alles auf den Punkt serviert werden konnte. Heute fehlt die Muße für solche Vorbereitungen – aber dennoch ist jede Italienerin immer noch darauf stolz, wenn sie alles perfekt auf den Tisch gebracht hat!

Essen ist nämlich für alle Italiener eine Leidenschaft, der sie mit Freuden nachgehen. Im Kreise der Familie mit Kindern und Großeltern wie gleichermaßen mit Freunden wird eine ganze Speisenfolge „abgearbeitet“ und zu den Gängen gibt es den jeweils passenden Wein. Vor allem ist das Essen aber ein gesellschaftliches Ereignis, das der lebhaften Unterhaltung dient.

Ein „ganz normales“ italienisches Essen

Die Mahlzeit wird mit einem **Aperitif** begonnen. Er soll die Teilnehmer wie auch ihre Geschmacksnerven auf das Essen einstimmen. Erst dann kommen die **Vorspeisen, die Antipasti**, deren Fülle schier endlos ist. Dazu zählen eingelegte Gemüse, Salate aus Gemüsen oder Meeresfrüchten, Carpaccio, das marinierte rohe Rindfleisch, Bruschetta, das geröstete Knoblauchbrot, die Crostini, die es auch mit Lebermousse gibt, Vitello tonnato aus dem Piemont, das Kalbfleisch mit Tunfischsauce, oder eine Suppe, von denen die Minestrone, die Gemüsesuppe, die bekannteste ist.

Als **Primo Piatto, dem ersten Hauptgericht**, werden vor allem Teigwaren in allen Variationen gereicht: die langen, dünnen Spaghetti, die Maccharoni mit Hohlraum, die an den Seiten quer geschnittenen Penne, die schmetterlingsartigen Farfalle und nicht zuletzt die Bandnudeln Tagliatelle. Zu den gefüllten Teigwaren zählen Cannelloni, gefüllte Teigrollen, die Lasagne aus Teigplatten mit Füllung wie auch die kleinen gefüllten Teigtaschen Ravioli oder die gefüllten Teigringe Tortellini. Als erstes Gericht kommen auch Reisgerichte in Betracht, wie etwa Risotto alla milanese.



021/wf Abb.: sf

▲ Garganelli

Das zweite Gericht, **Secundo Piatto, als eigentliches Hauptgericht**,

besteht entweder aus einem Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht. Zu den bekanntesten italienischen Fleischgerichten zählen Ossobuco alla milanese, die geschmorte Kalbshaxe auf Mailänder Art, Saltimbocca alla romana, das römische Kalbsschnitzel, Bollito misto, der gemischte Fleischtopf, Trippa fiorentina, Kutteln mit Tomaten, Fegato alla veneziana, die venezianische Leber, Abbacchio spezzato, das römische Lammragout oder auch Costolette alla pizzaiola, Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch. Zu den bekanntesten Wildgerichten zählen Coniglio in umido, Kaninchen in Tomatensauce, oder Cinghiale in agrodolce, Wildschweinragout mit Pflaumen, zu den Geflügelgerichten Anatra ripiena, die gefüllte Ente, Pollo alla cacciatora, Huhn mit Kapern und Oliven oder Pernici con lenticchie, Rebhuhn mit Linsen.

Fische kommen gegrillt und geschmort auf den Tisch, Meeresfrüchte in vielfältigen Variationen. Da gibt es Tonno al piedo, am Spiess gebratenen Tunfisch, Filetti di sogliola al pomodoro, Seezungenfilets in Tomatensoße, Merluzzo alla marchigiana, frittiertes Kabeljau oder Triglie alla siciliana, Rotbarben auf sizilianische Art. Süßwasserfische kommen als Trota al cartoccio, in Folie mit Gemüse gegarte Forelle oder etwa als Anguila in umido, Aal in Tomatensauce auf den Tisch. Und wer kennt nicht Calamari fritti, die im Teigmantel ausgebackenen Tintenfische, Gamba alla veneziana, die venezianischen Garnelen oder Cozze ripiene, gefüllte Muscheln, auch als Cozze vino bianco, Muscheln im Weißweinsud.



022NH Abb.: st

▲ Friggione

Die **Beilagen, Contorni**, zu den eigentlichen Hauptgerichten werden

oft auf den Speisekarten separat ausgewiesen. Hierzu zählen Zubereitungen aus Gemüse und Kartoffeln, Risotto, Polenta und Gnocchi.

Für die Zubereitung ist **Olivenöl** ganz wichtig in der ital. Küche, obwohl in den Alpen – aus der historischen, österreichischen Tradition heraus – auch die Verwendung von Butter durchaus üblich ist. Letztlich dürfen auch die **Kräuter und Gewürze** nicht vergessen werden, die vielen der italienischen Gerichte erst das richtige Aroma geben. Da gibt es Basilikum, Estragon, Oregano, Salbei, Kaper, Thymian und Rosmarin. In diese Reihe gehört auch der Knoblauch, obwohl er in der italienischen Küche manchmal wie Gemüse eingesetzt wird.

Als **Nachtsch** gibt es Süßspeisen, Dolci, oder auch Käse. Ganz große Meister sind die Italiener bei den Süßspeisen. Da gibt es Eis in allen Variationen, wie etwa Gelato di Fragola con Macedonia, Erdbeereis im Fruchtcocktail.

Und wer kennt nicht Tiramisu, das Biskuitdessert mit Mascarpone, Zabaione, die Weinschaumcreme, Panna cotta, das Sahnedessert, Amaretti, die Mandelmakronen, Panforte, den Nuss-Früchte-Kuchen oder Semifreddo, die eisgekühlte Schichttorte.

Breit ist auch die Palette der **Käsesorten**. Da gibt es den Parmigiano, den Pecorino, den Gorgonzola, den Provolone, den Mozzarella, den Mascarpone oder den Ricotta.

Das Essen schließt mit einem **Espresso** ab. Vielleicht auch noch mit einem Likörwein oder einem Schnaps – dafür wird vorzugsweise ein Grappa gereicht. Traditionell steht zum Essen der **Brotkorb** auf dem Tisch. Und eine Karaffe mit **Wasser**. Früher wurde der Tischwein dazu in Karaffen gereicht, heute bietet der Hausherr oder Gastgeber zu den einzelnen Gerichten passende **Weine** an. Dabei gibt es keine grundsätzliche Trennung von Weiß- oder Rotweinen zu den einzelnen Gerichten, wie dies früher beispielsweise in Deutschland Sitte war. In der Regel wird mit leichteren Weinen zu den Antipasti begonnen, die Intensität der Weine wird dann nach dem jeweiligen Primo Piatto und Secondo Piatto ausgewählt. Dafür reicht man zu Fisch auch gerne Roséweine, zu Rindfleisch- und Lammgerichten schwerere Rotweine. Zum Dessert gibt es dann eine von den vielen italienischen Süßweinspezialitäten.

Rezept-Tipps

Aus der Lombardei – „Ossobuco alla milanese“

(Kalbshaxe Mailänder Art)

- **Zutaten (für 4 Personen):** 4 Scheiben Kalbshaxe quer zum Knochen gesägt, Möhren, Sellerie, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, 4 El Butter, 6 El Olivenöl, Petersilie, Thymian, Oregano, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Mehl und Fleischbrühe.
- **Zubereitung:** Gemüse schneiden und in Butter dünsten, Haxen salzen, pfeffern, in Mehl wenden, in Öl hellbraun anbraten und auf das Gemüse setzen. Bratenfonds mit Kräutern würzen und mit Brühe aufgießen, in einer Kasserolle 2–3 Stunden schmoren, immer wieder mit Brühe übergießen.
- **Tipps:** Ossobuco wird mit gremolata gereicht, einer Würzmischung aus Petersilie, Knoblauch und geriebener Zitronenschale.

Die Weinbauggebiete Italiens

Weinbau findet in allen Regionen Italiens statt. Die Anbauschwerpunkte sind mengenmäßig über das ganze Land verteilt, liegen aber, was die Hochwertigkeit betrifft, eindeutig in den nördlicheren Anbaugebieten, wo innovative Marktauftritte zu völlig neuen Weinqua-

Aus der Emilia Romagna – „Semifreddo“

(Gefrorene Schichttorte)

- **Zutaten für eine Torte:** für den Tortenboden 250 g Mandeln, 2 Eiweiß, 150 g Puderzucker, für die Füllung 3 Eier, 200 g Butter, 60 g Puderzucker, 150 g Zartbitterschokolade, 2 cl Weinbrand, 2 Tässchen Espresso, 3 El Mandelsplitter.
- **Zubereitung:** Den Boden mit dem geschlagenen und untergezogenen Eiweiß am Vortag fertigen und in 3 Portionen für die Springform teilen, backen und auskühlen lassen. Die Mandelböden mit der Mischung aus Weinbrand und kaltem Espresso beträufeln und mit der Füllung, unter die Eisschaum gehoben wird, bestreichen. Die Torte mehrere Stunden im Eisschrank auskühlen lassen. Dann den obersten Boden mit Schokoladensplitter üppig dekorieren.
- **Tipp:** Eiskalt servieren.

Aus Kalabrien – „Involtini di melanzane con salsa di pomodoro“

(Auberginenröllchen in Tomatensauce)

- **Zutaten (für 4 bis 6 Portionen):** 2 Auberginen, 150 g Mozzarella, 4 El Pecorino, Kräuter, Knoblauch, Semmelbrösel, Öl, Salz, Pfeffer. Für die Sauce 1 kg Tomaten, 1 Peperoncino, Zwiebel, Knoblauch, Öl, 1/8 l Rotwein, Salz, Pfeffer.
- **Zubereitung:** In Scheiben geschnittene Auberginen salzen, einziehen lassen, trocknen. Brösel in Öl anrösten, mit Gewürzen, und Kräutern und Pecorino mischen. Kräuterpaste auf die Auberginenscheiben streichen, mit Mozzarella-scheiben belegen, aufrollen und mit Spießchen feststecken. Tomatensauce aus den Zutaten fertigen, sämig einkochen lassen. Auberginenscheiben in Öl braten, mit Tomatensauce servieren.
- **Tipp:** Passt als Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.

litäten geführt haben. Insofern widmet sich dieser „Wein-Reiseführer Italien“ auch stärker diesen qualitativ neuen Angeboten, die inzwischen auch immer mehr in den Export gelangen. Darüber hinaus wird besonderes Augenmerk auf die Darstellung der spezifischen regionalen Ausprägungen der jeweiligen Weine gelegt.

801/vi Abb.: fb



DIE WEINBAUGEBIETE ITALIENS



DIE WEINBAUGEBIETE ITALIENS

802wei Abb.: 1b



DIE WEINBAUGEBIETE ITALIENS

