



Die italienische Teil 2 Reise

Ein Giro d'Italia von Friuli bis Sicilia

Mein Freund und Sternekoch, Heino Huber, und ich hatten schon lange vor, den Vorfrühling im Süden zu verbringen – um an seinem Kochbuch zu arbeiten und neue Ideen zu sammeln. Jede Menge Input gaben uns die Menschen, Landschaften, Speisen und natürlich die Weine von Friuli bis Sicilia.

Weil ja zwischen Wien und Bregenz in etwa Friaul liegt, trafen wir uns in Villach und machten uns auf gen Süden. Wenn man die italienische Küche in Bestform erleben und erschmecken kann, unverfälscht und regional, und dazu Weine aus der jeweiligen Region trinkt, werden einem ursprüngliche Zusammenhänge offenbar und man wird neuer Perspektiven gewahr: Das war unsere kulinarische These. Sie erhartete sich schon auf der ersten Etappe.

1. Cormons – Cividale

Für unsere Reise an den Ursprung von Speisen und Weinen hatten wir zuerst geplant, zehn, vierzehn Tage auf Sizilien zu verbringen. Unser neuer Plan bestand darin, Italien auf dem Weg dorthin zu „erfahren“ – im doppelten Sinn des Wortes. So blieb die erste Tagesreise kurz, und fast heimatliche Gefühle stellten sich ein: Der Autor war hier schon oft gewesen, der Koch noch nie. Wenn man am Bodensee lebt, ist man ja schneller in Piemont oder Burgund als in Wien, und auch Friaul liegt für „Westler“ nicht gerade auf dem Weg.

Elda Felluga empfing uns in Brazzano bei Cormons mit einem Glas Rosenplatz (SB/CH), als die regional-friulanischen Gerichte der Osteria gerade im Fokus eines italienischen Fotografen standen. Papa Livio, Patriarch und Pionier der Hügel der Colli Orientali und des Collio wirkt mit 93 wie ein Mitte-Sechzig-Jähriger: Vielleicht liegt das ja am Refosco ... Nachdem wir die schönen Zimmer bezogen hatten, nahmen wir am ersten Abend mit der klassischen Vorspeisenplatte mit San Daniele verschiedener Reifegrade, einem köstlichen Gänseschinken sowie einem kleinen Schmorgericht auf Polenta vorlieb und besprachen bei etwas mehr als einer Flasche Sossò den weiteren Fortgang.



Morgens wartete nach einem selbstverständlich perfektem Espresso Matteo Burani Fellugas neuer Export-Manager, auf uns. Matteo hat seine Jugend in Amerika verbracht, dort für verschiedene NGOs gearbeitet und spricht mit New York Accent (Cafe = cooawfee). Er zeigte uns die Weingärten des Sossò und der Terre Alte – aber besonders in Erinnerung geblieben ist uns der Besuch in Cividale del Friuli. Nach einem Spaziergang über den Ponte del Diavolo am schönen Natisone, in dem sich die Forellen tummeln, zeigte uns Matteo die „Drogheria Scubla“. Deren Inhaber Moreno führt neben Waschmitteln und Parfümerieartikeln vor allem eines: hochklassige Alimentari, die er selber aus den Regionen Italiens bezieht. Neben Olivenölen (auch ein Kernöl aus der Steiermark findet man) haben es ihm vor allem die handwerkliche Pasta und die Essige angetan. Mit einigem missionarischen Eifer ließ er uns die „Vincotto“-Essige probieren: Sie werden in einem kleinen apulischen Dorf bei Lecce auf der Basis von „Mosto cotto“ aus Negroamaro und Malvasia nera mit verschiedenen Zugaben wie Orangen, Himbeeren, Feigen oder Peperoncini hergestellt. Also sollte unser Weg nach Sizilien auch nach Lizzanello führen, beschlossen wir. Wie das Leben so spielt, war Erich Wagner, der uns so viele Türen geöffnet hatte, gerade mit seiner Familie auf Semesterferien in der Triestiner Gegend, also genossen wir gemeinsam das Mittagessen bei den Fellugas.

Zum Abendessen – La Subida hatte Ruhetag – wollten wir etwas wirklich Typisches. Esther und Matteo empfahlen uns das Sale e Pepe in Stregna, und betonten, wir sollten auf keinen Fall über Cividale fahren. Helga, unser Navigationssystem, war anderer Meinung. Nach einigem Herumkurven über abenteuerliche Serpentin erreichten wir schließlich das Ristorante in der Einsicht. Hier muss man schon herfahren wollen, aber das wollen scheinbar viele. Die Küchenchefin Teresa ist um das Authentische äußerst bemüht – die Fusion ist hier immer schon zuhause gewesen, und italienische, slowenische und österreichische Erbteile bestimmen die Kulinarik. Radicchio, Polenta (auch von Saraceno, dem „Hoadmehl“) und Kaninchen waren starke Themen, und dazu tranken wir Weine aus der Gegend von kleineren Produzenten. Am offenen Kamin konnten da schon sentimentale Gefühle aufkommen: Was machten wir hier eigentlich ohne entsprechende Damenbegleitung ...?

Am nächsten Morgen tat Heino etwas sehr Vernünftiges: Er sattelte sein Colnago-Bike und machte eine Tour nach Grado, um seinen Schulfreund Tom Soyer im dortigen Hotel Savoy zu besuchen, und „to work out negative energies, you know?“. Der Autor tat inzwischen, was Autoren eben so tun ...





2. Padova – Venezia

Nach Suppe und Gulasch zu Mittag ging es weiter in die Stadt des kinderfreundlichen Heiligen, St. Antonius, und der Maler Giotto und De Chirico: nach Padua. Wir hatten für den Abend im dreifach Michelin-besternten „Le Calandre“ einen Tisch reserviert und waren wirklich gespannt: Massimiliano Alajmo war mit nur 21 Jahren der jüngste Sternekoch Italiens und hat die Küche des Le Calandre von seiner Mutter übernommen. Insgesamt ein Familienunternehmen, ist auch der Bruder und Mastersommelier im Restaurant aktiv, die Eltern „schupfen“ derweil die Pasticceria. Wir nahmen das 7-gängige Menü „Adesso“ – jetzt nur so viel: von den oblaten-artigen Blättchen mit Paprika- und Zwiebelgeschmack – als „Brot“ für die Sandwiches mit Yellowfin und Bacalao – über die Kamut-Spaghetti mit Austernlebern, Cassis, Algen und Knusper bis zur „invertierten Suppe“ (die Flüssigkeit in den Ravioli) und zum großen Finish „Presentazione di Giocolato 2007“ (Schokolade-Variation auf dem Matador-Auto-Teller mit Grenadinen-Tee im Babyflascherl) mehr als nur großes Theater. Mehr über diesen denkwürdigen Abend lesen Sie in dieser Ausgabe der ÖGZ (Nr. 15) und unter www.gast.at/sternstunden.

Venecia! Heino hatte einmal einen lispelnden Italienischlehrer, und seine Aussprache dürfte fast spanisch gewesen sein. Er hatte aber auch nach der Tourismusschule ein paar Monate in der Harry's Bar gejobbt. Also war klar: Wir fahren nach Venedig! Wir nahmen den Vaporetto von der Piazzale Roma, es war bedeckt und regnerisch, kurz: Die Stimmung war perfekt für die Lagunenstadt, in der alles, vor allem die Gastronomie, Tourismus ist. Wir hatten Glück und

ergatterten sofort einen Tisch: Bekanntlich kostet ja der Croque Monsieur (schon mit geriebenem Käse und in Butter gebraten) 26,-, jawohl doch Euronen, und das kleine Menü um die 80,-. Wir nahmen's als Kulturbeitrag und bestellten Fischsuppe und Venezianische Leber mit Polenta, und dazu einen schönen Pinot, diesmal den „Red Angel“, um 30,- wohltuend wohlfeil. Den Negroni hingegen nahmen wir nach einem Spaziergang dann doch an der Bar des ehrwürdigen Hotel Danieli, das mit seinem in Sachen „venezianisch“ nicht zu überbietendem Ambiente wie von selbst alte kulinarische Erinnerungen in uns zum Klingen brachte. (Venezia kommt ja von veni etiam, ich kam auch.)

3. Faenza – Imola

Die Emilia-Romagna ist irgendwie so etwas wie das Weinviertel Italiens: Wenig bekannt und durchaus unterschätzt sind die Weine aus der süd-östlichen Romagna. Im uralten Kulturland eröffnete sich uns außerhalb von Faenza eine wunderschöne, frühlingshafte Hügellandschaft mit Weinbau und jeder Menge Obstkulturen. Einige wie Mandel und Pfirsich standen in voller Blüte, andere zeigten noch kein Leben und muteten uns seltsam, fast außerirdisch an. Später erfuhren wir, dass hier die größten Kiwi-Kulturen Italiens sind: Mit einem Durchschnittsertrag von 20 Tonnen/Hektar und einem Kilopreis von ca. 1 Euro ein gutes Geschäft für die Landwirte. Anders ergeht es da häufig den Winzern, die oft sehr gute Weine zu eher niedrigen Preisen verkaufen: Ein guter, klassischer Sangiovese di Romagna ist schon für 4 Euro zu haben. Vergleichbares kostet in der Toskana meist das Doppelte.



Helga meinte es wieder gut mit uns und führte uns direkt zu Vincenzo Gemignano am Weingut Zerbina. Mit seiner Schwester Cristina hat er es geschafft, Zerbinas Cuvée Marziano unter den absoluten Topweinen Italiens zu positionieren: Sie haben zehn Jahre nacheinander drei Gläser im Gambero Rosso erhalten, und dadurch den ersten Stern für die Region. Sie haben aber auch den Vorsitz im Convito di Romagna inne, einer vielversprechenden Vereinigung im Stile etwa von Pannobile. Vincenzo erfüllte uns einen Wunsch und hatte einen Besuch in einer Pasta-Manufaktur in Faenza arrangiert, und Signora Graziella zeigte uns ihre Arbeit mit den Händen und dem Matarello, einem langen Nudelholz. Damit stellt sie und ihre erfahrenen Damen täglich eine wunderbare Vielfalt wie Capelletti, Passatelli, Strozzapreti, Orecchioni, Zuppa Imperiale oder Pasta Ripiena her: ein Pasta-Paradies.

Um solche großartigen Nudeln zu essen, besuchten wir die weitläufige, kunstsinnige Osteria La Sghisa in einem Keller der Altstadt. Auch hier war die Mamma von Patrone Walter mit dem Matarello zugange und radelte im Expresstempo Ravioli mit Ricotta und Spinat aus dem Teig. Aber auch bei moderneren Gerichten wie Scampi mit Vanilleschäumchen ist dieses Lokal ein heißer Tipp. Vincenzo Gemignano erklärte uns dabei die Philosophie von Zerbina, und machte sie danach bei einem Weingartenspaziergang anschaulich. Beeindruckt hat uns die Liebe zum Detail im Weinberg, sei es bei der Wahl der Klone, Unterlagsreben oder Erziehungsformen. Bei der Aussprache der Romagnoli fragten wir uns bald, ob Heinos rumänischer Italienischlehrer vielleicht doch keinen Sprachfehler gehabt hatte: Die sprachen ja alle mit „th“.

Am nächsten Morgen ging Heino wieder einmal radeln, um dabei eine neue Lieblingsgegend zu entdecken, und der Autor besuchte ein weiteres, spannendes Weingut: Enrico Drei Dona kam im neuen Carrera 4, und es war eine kurzweilige Fahrt. Auch sein Vater Claudio hat eine Leidenschaft für Pferdestärken, allerdings mehr für seinen nagelneu aussehenden 1955er-Fiat Cinquecento und die Rennpferde.

Nach einem solchen benannt ist die Spitzencuvée von Drei Dona namens Graf Noir (SGdR/CS/CF/ME). Ein wahrhaft großer Wein mit jeder Menge Honneurs italienischer und internationaler Weinmedien, ebenso wie der reinsortige, im Barrique ausgebaute Sangiovese di Romagna „Pruno“. Während Enrico wieder einmal auf Reise ging, nach Paris, Montreal, Los Angeles, Mexico und Düsseldorf, nahm sich Dottore Claudio den Nachmittag für uns Zeit. Nach einem Mittagessen im Stil des „italienischen Escoffier“, Pellegrino Artusi, besuchten wir das Artusi Zentrum in Forlimpopoli mit Seminarräumen, Bibliothek und Kochschule, das im Juni eröffnet und sicherlich ein positiver Impuls für die Weine und Kulinarik der Romagna sein wird.

Alle interessanten Weingüter konnten wir natürlich nicht besuchen; sehr interessiert hätte uns noch das wahrscheinlich bekannteste, San Patrignano, welches auf einem großartigen Sozial- und Rehabilitationsprojekt basiert. Aber das ist eine andere, längere Geschichte ... Wir trafen stattdessen Lilaria Ferrucci, welche die Nachfolge ihres Vaters im Weingut angetreten hat. Als einziger Produzent hatte Stefano Ferruccio seine Weine mit angetrockneten Trauben, also im Stil eines Amarone hergestellt. Im





Programm sind zwei derartige Weine, nämlich der Domus Caia Sangiovese und der weiße Albana. Wir hatten die Ehre, einen 98er zu kosten, und damit bestätigte sich unser Eindruck vom aktuellen Jahrgang 2003: Für diese Weine braucht man Zeit und Geduld, wird dafür aber reich belohnt.

Wieder einmal wurde es Abend und wir waren im Ristorante San Domenico in Imola mit Monica und Vittorio Navaccia vom Weingut Tre Monti verabredet. Wir kennen uns schon länger und haben uns erst im November auf dem Salone del Gusto in Turin getroffen, also war für Gesprächsthemen reichlich gesorgt. Köstlich wie unsere Unterhaltung war auch das sehr klassische Menü mit Gerichten wie Lauwarmer Kaninchenrücken mit Karottenpolentina und Olivenpesto, Garganelli di Imola con Crema di Vino bianco e Caviale imperiale, Branzino adriatico mit knusprigen Artischocken, Carré d'Agnello nostrano in due cotture oder wieder einmal Sella di Maialino di Latte von der alten Schweinerasse Cinta Senese. Sowohl mit dem Ausnahmeweißwein Albana trocken als auch mit den Roten von Tre Monti waren die Speisen perfekt begleitet. Besonders geschmeckt aber hat uns die „Thea“ mit ihrer feinen, fast burgundischen Art.

4. Siena – Lecce

Nach einer angenehmen Nacht in der unbedingt empfehlens- und sehenswerten Locanda di Bagnara nahe Imola, deren ambitioniertes Restaurantkonzept zu testen uns die Zeit fehlte, machten wir uns auf den Weg über den Apennin Richtung Toskana. Ein Traum vom schönen Landleben seit der Antike (Italien bedeutet im Grunde Kalbsland: Italia und Vitello

haben eine gemeinsame etruskische Wortwurzel), wurde dieser für uns von Francesco Ricasoli wahrgemacht. Francesco war gerade auf dem Weg nach München zur Präsentation der deutschen Ausgabe des Gambero Rosso, aber seine Mitarbeiterinnen Carmen und Valentina hatten alles perfekt für uns vorbereitet: Barone Francesco Ricasoli stellte uns sein Gästehaus Agresto etwas außerhalb von Brolio zur Verfügung. Seine Cousine Elisabetta führte uns in den Hausbrauch ein, und wir kamen gerade rechtzeitig, um einen Sonnenuntergang in Technicolor im Herzen des Chianti Classico mit einem kühlen Glas Chardonnay zu genießen. Der Torricella stammt von einer 3-Hektar-Lage aus den Achtzigern. Er ist hier immer der erste Wein, der gelesen wird, und zeichnet sich durch seine frische Art aus.

An diesem denkwürdigen Abend wurden wir einer großen Gunst teilhaftig: Man hatte für uns eine Dame organisiert, die uns bekochen sollte. In der ansehnlichen Küche des Agresto bereitete Gilda typische Gerichte wie Bruschetta, Penne mit Wildschweinsugo, Arrosto di Maiale (mit Rosmarin aus dem Garten, der bereits im Februar in prächtiger Blüte stand) und Schokolademousse frisch für uns zu. Ein geradezu fürstliches Erlebnis, als wir dazu die gesamte Palette der Ricasoli-Weine verkosteten: vom „einfachen“ Chianti Classico Brolio, der auf kalkhaltigen Südwestlagen zwischen 280 und 480 Metern gelesen wird (wir gehörten zu den ersten, die den ausgewogenen 2005 im Glas hatten), über den Castello di Brolio 2003, perfekter Ausdruck des Gebietes (350–400 m, Süd-Südwest), und den kräftigen Rocca Guicciarda 2001, die Chianti Classico Riserva. Mit dem Casalferrò 2003 (SG/ME) punktet Ricasoli auch bei den Super-Tuscans.





Heino hatte erst ein paar Tage zuvor erfahren, einen Preis als „Landessieger“ des VIP Gourmet Club in Empfang nehmen zu sollen. Eigentlich wären wir an diesem Abend ja mit Marchese Piero Antinori in der Cantinetta von Florenz verabredet gewesen, aber man kann eben nicht alles haben, und er flog halt gschwind nach Wien ... Das Ganze war für Heino dann doch ein bissl stressig, und so nahm der konsequente Koch am nächsten Morgen wieder einmal eine ausge dehntere Radtour auf sich.

Tagsüber entspannten wir uns in unserem Landidyll und machten uns erst am Abend nach Siena auf. Nachdem wir den Aperitif an der Piazza genommen hatten, wo die Pferde im Kreis laufen (Il Campo), sinnierten wir ein wenig über die unterschiedlichen Trinkgewohnheiten. Für die jungen Leute in Italien ist es ganz einfach „cool“, nicht betrunken zu wirken, und statt Alkopops nimmt man dort lieber „un bianco“. Wir wollten eine Bistecca essen, und fanden im Da Guido den richtigen Platz dafür. Als Vorspeise ein Salat aus Spinat, gehobelten frischen Artischocken und Parmiggiano regte den Appetit so an, dass ein 800-g-T-Bone nicht wirklich satt machte.

Zeitig, noch vor Sonnenaufgang, nahmen wir unsere bisher längste Etappe unter die Räder: Wir wollten wieder an die Adria, und als Helga wieder mit uns sprach, war der Weg wieder klar: Ancona! Bari! Lecce! Nach gut 1.000 Kilometern am Stück und den Anstrengungen des Jetsets war ein Ruhetag fällig. Wir kamen gerade an den Strand von Casalabate an und fühlten uns in einen Fellini-Film versetzt: Ein an sich winterlich-ausgestorbener Badeort erwachte am Sonntagabend zu etwas Ähnlichem wie Leben. Nach einer sehr guten Pizza und einer Flasche Negroamaro des Sängers Al

Bano (gar nicht übel) betrachteten wir den unglaublichen, zuerst roten Vollmond über dem Meer.

Am nächsten Morgen ging unser Bodensee-Pantani wieder radeln, während ihr Autor mit der Technik kämpfte: Die T-Mobile-Datenkarte ist nicht unbedingt für Italien gemacht ... Scout Heino hatte die schönsten Artischockenfelder ausfindig gemacht, und so gingen wir ein wenig fotografieren. Nachdem unser Besuch bei Fruchtbalsamico-Meister Gianni Calogiuri leider nicht klappte – vor allem seiner Produkte wegen waren wir nach Puglia gekommen – beschlossen wir, weiterzufahren. Wir freuten uns auf die größte Insel des Mittelmeers, die uns mit ihrer hell erleuchteten Küste begrüßte.



5. Palermo – Bregenz

Sicilia insula est ... Nach einer kurzen Überfahrt landeten wir in Messina und machten uns sofort auf den Weg nach Palermo. Helga hatte inzwischen endgültig ihre Dienste eingestellt, aber das machte nichts: Francesco Planeta hatte uns den Weg zum Hotel Joli (ein Original) in der Innenstadt gut beschrieben, und so blieb die Suche kurz. Good morning Palermo bedeutete pralles Leben in den Straßen. Das schönste Obst und Gemüse, aber auch Fisch und Meeresfrüchte werden meist mit der Ape angeliefert. Francesco Planeta, einer von 18 Cousins und Cousinen gleichen Nachnamens, lotste uns aus der Stadt Richtung Südküste. Durch das wildromantische Innere Siziliens, hochgelegen und faszinierend, verläuft die SS 684. Wir sollten bei Sambuca abfahren, und dann käme irgendwann eine Schule, dort rechts Richtung Lago di Arancia, und dann würden wir bald Schilder sehen.





La Segreta (16/20) bis zu den Topweinen wie Santa Cecilia (Nero d'Avola), Merlot, Syrah oder Burdese (CS/CF/ME), die sämtlich 18+ Punkte von uns erhielten: Lesen Sie alle Verkostungsnotizen unter www.gast.at

Das taten wir: Zwei kleine, unscheinbare Holzschildchen – eines wettergegerbt mit der Aufschrift „C. Del Ulmo“, das andere in Blau mit einem kleinen Planeta-Logo – wiesen uns den Weg zu einem Gebäudekomplex mit der Anmutung einer Hacienda. Von außen eher unscheinbar, bietet das Stammweingut von Planeta, Siziliens renommiertesten Weinproduzenten, im Inneren beeindruckende Hallen und Säle.

Wir wurden schon zu einer Degustation der ganz anderen Art erwartet. Planeta fördert die Arbeit des Mikrobiologischen Institutes der Universität Palermo, spezialisiert auf die Reinzucht von Hefestämmen aus den Weingärten. Drei mal sieben Weine, aus dem selben Most, aus den selben Weingärten, aber jeweils mit einer anderen Hefe vergoren, wurden verkostet. Die Unterschiede waren frappant: einmal sauberrichtig, dann wieder etwas streng, mit „Loch in der Mitte“ oder mit Restzucker. Ein Muster zeichnete sich ab, obwohl wir von den Sorten Insolia, Grillo und Cattaratto nicht viel Vorstellung hatten.

Bei dieser Gelegenheit lernten wir einige Mitglieder der Familie kennen: Alessio, den Weinmaker, Marcello, den Techniker, sowie Francesco und Chiara, die im Marketing tätig sind. Für die ganze Großfamilie kochen vier Tanten täglich gar köstlich: Man könnte das Ganze „Planeta-System“ nennen. Nach dem Mittagessen in großer Runde verkosteten wir die aktuelle Serie. Vom

Wir wären gerne im neuen Gut „Frantoio“, wo auf 80 Hektar mit Blick aufs Meer Oliven gepflanzt und verarbeitet werden, über Nacht geblieben, aber hier war noch alles eingewintert. Also schickte uns Francesco zu „Vittorio“ in Porto Palo nahe Menfi, wo sich auch die Kellerei von Planeta befindet. Unsere anfängliche Skepsis verwandelte sich in Begeisterung, als der Koch den „Catch of the Day“ vortrug. Bei den Antipasti bog sich der Tisch im Freien beim Steinofen fast: Meeresschnecken, rohe marinierte Gamberetti, Küchlein mit Glasaalen und diverse Fischsalate, wirklich vom selben Tag, „die besten Spaghetti Vongole meines Lebens“ (Heino H.), die in der Glut gegarten Artischocken als telepathischer kulinarischer Akt ... Es war ein Erlebnis besonderer Art, dem der blütenduftige, geschmeidige Alastro 2005 (CH/Grecanico) ein Glanzlicht aufsetzte.

Aber es waren noch so viel mehr Erlebnisse, etwa bei der Abreise mit der Fähre im Hafen von Palermo, oder auf Zwischenstopp auf den Cinque Terre, oder, oder, oder. Und so viele Orte, die wir in Sizilien noch gerne besucht hätten: das Pistaziendorf Bronté am Ätna, das Mandel-Dreieck, das Tal der Götter oder die Casa Grugno in Taormina, wo der Österreicher Andreas Zangerl einen Michelin-Stern erkocht hat. Oder, dass aus unseren Inspirationen bereits eigene, neue Gerichte entstanden sind ... Doch das wären dann wieder eigene „italienische Reisen“.

GETRÄNKEWAGNER
Prinzipien & Leidenschaft

INFORMATION

Die meisten besuchten Weingüter werden vertrieben von **Getränke Wagner**
Scharnsteiner Straße 1
4810 Gmunden
Tel.: 0 76 12/784-0
www.wagnerweb.at