

Produktive Rebsorte

Garganega ist eine so produktive Veroneser Rebsorte, dass man sie zähmen muss, wenn man schmackhafte Weine mit Charakter erzielen möchte

Weiß und rund und sehr süß, hell, fast leuchtend, mit einer goldenen Farbe und einer festen Haut.“ So beschreibt der Bologneser Forscher Pier de Crescenzi im Jahr 1200 den Garganega in seinem Werk „Opus ruralium commodorum“ (Allgemeines Werk über die Landwirtschaft). Wir würden die Trauben heute ebenso beschreiben, wenn auch viel-

leicht mit anderen Worten. Die Charakteristik dieser Trauben hat sich zumindest seit dem Mittelalter kaum verändert. Ihr Ursprung geht höchstwahrscheinlich sogar in die Zeit der Etrusker zurück. Neben der Beschreibung der Trauben und ihres süßen Geschmacks unterscheidet Pier de Crescenzi in seinem Werk zwei Varianten des Garganega. Die eine nennt

er „männlich“, etwas weniger produktiv mit nicht so dicht wachsenden Beeren, und die zweite mit einem wesentlich höheren Ertrag „weiblich“. Diese ist wahrscheinlich die „Mutter“ des Garganega, wie wir ihn heute kennen. Beide schon im 13. Jahrhundert bekannten Varianten der Reb-

Der Abstand zwischen den Beeren schützt die Garganega-Trauben vor Schimmelpilzbefall.

Ausgewählte Rebsorten

Diese Rubrik ist Weinen gewidmet, die sortenrein aus einer einzigen Rebsorte bestehen oder vorwiegend aus einer Rebsorte und höchstens einem sehr geringen Anteil anderer Rebsorten. Solche Weine besitzen genau definierte Eigenschaften der jeweiligen Sorte, aus denen sie bestehen. Hier stellen wir Weine vor, die nach Meinung unserer Experten auf beste Weise ihre Rebsorte repräsentieren.



sorte kann man heute noch antreffen. Sie drücken sich in verschiedenen Namen und Synonymen für diese Trauben aus: Garganega Bianca, Gentile, Verde, Agostenga, Maggiore, Grossa, Garganegona oder Uva d'Oro. Die Unterschiede ermöglichten es in den letzten Jahren, spezielle Klone auszuwählen, mit deren Charakteristik und ihren Eigenschaften genau die Weine produziert werden können, die den Wünschen und Zielen des jeweiligen Produzenten entsprechen. Insgesamt wird der durch und durch italienische Garganega auf einer Gesamt Rebfläche von 11 ha angebaut. Sie befinden sich alle im Nordosten Italiens, und hier insbesondere

im Veneto. In den Provinzen Verona und Vicenza und in geringem Umfang auch Padua ist Garganega Bestandteil vieler Doc-Bestimmungen. Bei „Soave“ ist er Teil aller Doc-Weine, sowohl in stillen als auch in perlenden und schäumenden und in Passito-Weinen. Leider galten sie lange Zeit als Weine mit wenig Ausdruck. Dieses schlechte Image geht auf die große Produktivität des Garganega zurück. Die große Ausbeute und hohe Produktion hielt man für ein Glück. Als die Verbraucher jedoch Weine mit mehr Qualität und ausgeprägterem Charakter wünschten, erwies sich dies als Nachteil. Zum Glück setzten sich eine Reihe Winzer für eine deutliche Ertragsreduzierung ein, so dass Garganega wieder ein besseres Ansehen gewann. Jetzt sind diese Weine weich, besitzen wenig Säure, sind schmackhaft mit einer feinen Mandelnote. Heute besitzen sie, wie unsere Beispiele beweisen, viel Persönlichkeit.

Ein fruchtiger Classico

Wenn man Garganega hört, denkt man sofort an Soave. So ist auch der erste von unseren Experten ausgewählte Wein ein Soave Doc Classico. Er wird von dem alteingesessenen Weingut der Familie Bixio in San Bonifacio hergestellt. Die Geschichte des Betriebs geht in die Zeit des dritten Unabhängigkeitskrieges zurück, als Nino Bixio im Gefolge von Garibaldi ins Veneto kam, wo er sich in eine adlige Dame aus Custozza verliebte. Die beiden hinterließen ihren Erben große Ländereien in der Provinz Verona. Inzwischen

**Soave Doc Classico
"Bassanella" 2010**
Bixio Produttori
Corte Fornari 36
I - 37047 San Bonifacio (Vr)
Tel. +39.045.6104822
Fax +39.045.6104811
www.istitutoenologico.it
11 Euro in Italien

widmet sich die Familie dort in ihrer vierten Generation dem Weinbau. Das Abenteuer der Weinproduktion begann Ottavio Bixio, der Vater des gegenwärtigen Besitzers Emilio, in den 60er Jahren. Seit jener Zeit wuchs die Rebfläche auf 64 ha. Sie teilen sich auf mehrere Weingüter auf, die alle über echte Cru-Lagen verfügen. Eines ist das Weingut Bassanella, in dem der Soave Classico 2010 entstand, den wir probierten. Er besitzt eine strohgelbe Farbe mit goldenen Nuancen. Sein Duft erinnert an weiße Frucht wie Birne mit nussigen Noten wie von Haselnuss und Mandel. Im Finale kommen grasige und balsamische Noten wie Anis hinzu. Am Gaumen

wirkt er mit einer deutlichen mineralischen Note frisch. Die Aromen des Duftes kehren im Geschmack wieder. Die Adresse des Online-Shops: www.enotecaverona.com.

Aromatisch und schmackhaft

Ganz schlicht wirkt der Name des zweiten Weins, den wir vorstellen: Il Garganega. Er ist ein Igt-Wein aus dem Veneto vom Weingut La Collina dei Ciliegi bei Grezzana. Der Name des Betriebes bezieht sich auf die Hügel von Valpantena, wo sich das Weingut befindet. Der Wein ist das Ergebnis einer Leidenschaft für die Böden des Veroneser Landes, die Armando und Massimo Gianolli, Vater und Sohn, miteinander teilen. Massimo entwickelte das vom Vater gut geführte Weingut im kleinen Weiler Erbin bei Grezzana zu einem Betrieb in Unternehmensgröße. Den schon lange produzierten Weinen verschaffte er unter der Marke „La Collina dei Ciliegi“ einen Platz auf dem Markt. Zu ihr gehören zehn Weine mit einem sehr guten Preis-/Leistungs-Verhältnis. So kostet der beachtenswerte „Il Garganega“ 2010 knapp 7 Euro im Fachhandel. Er besitzt eine strohgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Sein gefälliger intensiver Duft wirkt vor allem fruchtig mit Tönen von Banane und Südfrüchten. Hinzu kommt eine frische butterige Note. Im Finale zeigen sich Töne von Pfirsich und blumige Noten. Der volle Geschmack wird von einer ausgeprägten mineralischen Note geprägt, zu der eine ausgewogene Säure hinzu kommt. Frisches, grasiges Finale.

**Veneto Igt Garganega
"il garganega" 2010**
La Collina dei Ciliegi
Loc. Erbin 36
I - 37023 Grezzana (Vr)
Tel. +39.02.87158048
www.lacollinadeiciliegi.it
7 Euro in Italien

