

## Die Emilia-Romagna – Reise durchs Schlaraffenland Italiens

Die Sonne über der Padanischen Ebene heizt so richtig ein und lässt die Temperatur auf sommerliche Werte steigen. Die gekühlte Flasche auf dem Tisch vor uns beschlägt sich sofort mit kleinen Tropfen. Gerne gönnen wir uns einen Schluck des Traubensafts, der rubinrot im Glas funkelt. Aber etwas ist im ersten Moment ungewohnt: der Wein perlt.

### Lambrusco? Ja, Lambrusco!

Wir stehen im Degustationsraum des Weingutes Cleto Chiarli in Castelvetro di Modena. Es ist das erste Weingut, das wir auf unserer dreitägigen Reise durch die Emilia-Romagna besuchen. Unser Interesse gilt hier dem Lambrusco, einem Wein, der typisch ist für die Gegend um Modena. Lambrusco ist eine sehr alte rote Rebsorte und gleichzeitig die Bezeichnung des Weins. Die Rebe zeichnet sich durch einen ausserordentlichen Ertragsreichtum aus und diese Eigenschaft trug dem Lambrusco einen schlechten Ruf ein. Allzu oft war es eine rotschäumende, klebrige Katastrophe von einem Wein, mit dem 1980 noch jede zweite Italo-Flasche, die in den USA geöffnet wurde, gefüllt war. Man füllte Lambrusco sogar in Aluminium-Dosen, um als Alternative zu Coca-Cola aufzutreten.



In den Lambrusco-Reben auf dem Weingut Cleto Chiarli

Mittlerweile hat sich dies aber geändert, auch dank Weingütern wie dem von Cleto Chiarli, das bereits seit fünf Generationen Lambrusco in überzeugender Qualität produziert. Von der Lambrusco-Traube sind über 60 Varietäten bekannt. In einer kleinen Degustation können wir die drei Varianten Lambrusco Sorbara, Lambrusco Grasparossa und Lambrusco Salamino vergleichen. Gerade in der warmen Jahreszeit passt Lambrusco mit seiner trockenen, leichten und fruchtigen Art wunderbar zur geschmacksintensiven Sommerküche. Er begleitet perfekt Antipasti, Pasta- und vor allem Grillgerichte. Er ist der sommerliche Treibstoff für Lebensfreude!

## **Modena – ein Bijou des guten Geschmacks**

Vom Weingut Cleto Chiarli ist es nur ein Katzensprung nach Modena, unserem Tagesziel. Das Zentrum der Altstadt zeichnet sich aus durch ein kulturhistorisch wertvolles Ensemble, welches 1997 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Die Piazza Grande mit ihrem romanischen Dom San Geminiano (Duomo) und dem 88 m hohen Campanile (Torre Ghirlandina) lassen wir uns deshalb auf unserem Fussweg zum Abendessen nicht entgehen.

Am Rande der Altstadt werden wir bereits vom jungen Team der Osteria Franceschetta 58 erwartet. Das gesamte Restaurant in einem von aussen eher unscheinbaren Bau gehört an diesem Abend nämlich exklusiv uns. Für Gourmets ist Modena ein begehrtes Pflaster, befindet sich doch eines der weltbesten Restaurants der Welt, die Osteria Francescana von Massimo Bottura, in Modena. Beim von uns ausgewählten Restaurant handelt es sich um die kleinere Schwester des berühmten Restaurants. Umso gespannter sind wir auf das Essen.

Nach vier Gängen können wir auf eine kulinarische Expedition zurückblicken, bei der Produkte einerseits auf eher traditionelle Art zubereitet wurden, andererseits aber auch auf Gerichte, die mit Geschmäckern aus anderen Gegenden der Welt kombiniert wurden. Auf jeden Fall ein voll- auf gelungener Abschluss des ersten Reisetages. Nach einem Verdauungsspaziergang zu später Stunde zurück ins Hotel durch die nach wie vor sehr belebte Innenstadt sinken wir mit der nötigen Müdigkeit ins Bett.

## **Der Romagna-Sangiovese auf der Überholspur**

Am nächsten Tag verlassen wir in den frühen Morgenstunden Modena. Ziel ist der Romagna-Teil der Region mit dem Doppelnamen. Wir wollen ein Weingut in der Nähe des Städtchens Faenza, etwa 60 Kilometer südlich von Bologna, besuchen. Während der rund zweistündigen Fahrt können die einen oder anderen ihren Morgenschlaf noch etwas verlängern. Die Fahrt endet auf einem kleinen Hügel, umgeben von Rebbergen und mit freiem Blick auf die Nahe Adria, wenn man sich den Dunst wegdenkt.

Wir sind bei der Fattoria Zerbina im Ortsteil Marzeno angelangt und werden von Mitarbeiter Enrico begrüsst. Als erstes führt er uns durch die Reben und erläutert uns dabei die Philosophie des Weingutes. Eine wichtige Rolle spielt die Besitzerin Christina Geminiani, die von der Fachpresse als eine der talentiertesten Frauen in der Welt des italienischen Weines bezeichnet wird. Einer landwirtschaftlichen Ausbildung schloss sie die Ausbildung zur Önologin in Bordeaux an. Sie nahm die Erkenntnisse aus Frankreich mit nach Hause und wendete sie in ihren Rebbergen an. Ihre Arbeit ist geprägt von strukturiertem, sorgfältigem Vorgehen und Gewissenhaftigkeit. Es erstaunt deshalb nicht, dass die Weine in den letzten Jahren mit verschiedensten Auszeichnungen geradezu überhäuft wurden. Christina Geminiani lädt uns in den Keller zu einer perfekt vorbereiteten Degustation ein. Wir starten mit den Weissweinen aus der Albana-Traube, die als erster Weisswein Italiens die DOCG-Auszeichnung erhielt. Bei den Rotweinen spielt die Sangiovese-Traube mit einem Hauptanteil von 80% die Hauptrolle auf dem Weingut.

Wie in der Toskana ist sie auch in der Romagna die wichtigste Rotweintraupe, stand aber lange im Schatten der bekannteren Weine aus der Toskana. Der Grund war, dass die Winzer versuchten, den Stil der Weine aus der Toskana zu kopieren. Mittlerweile ist eine neue Generation von jungen Winzerinnen und Winzern am Ruder, die dem Sangiovese einen eigenständigen Charakter verleihen, der mehr auf Frische und Fruchtigkeit setzt.



Im Barrique-Keller der Fattoria Zerbina

Auch auf der Fattoria Zerbina wird viel Herzblut in die Sangiovese-Traube gesetzt. Gearbeitet wird mit verschiedenen Klonselktionen. Um den Rotweinen noch mehr Charakter zu verleihen, werden im Weingut die Trauben in mehreren Durchgängen gelesen - je nach Reifestadium. Zum Abschluss der spannenden Degustation können wir noch eine besondere Spezialität des Weinguts verkosten, ein Süsswein aus der Albana-Traube, der zum Besten zählt, was in Italien in diesem Bereich möglich ist.

### **Bologna – die abwechslungsreiche Stadt**

Nachdem wir die Einkäufe trotz technischer Probleme mit dem Zahlgerät abgeschlossen haben, fahren wir zurück nach Faenza. In der Osteria La Baita stärken wir uns unter anderem mit einem Kaninchenrollbraten, der dank seiner Füllung aus Salsiccia wunderbar saftig und aromatisch ist. Mit einem gefüllten Bauch setzen wir uns nach dem Mittagessen wieder in den Bus. Die Fahrt Richtung Bologna bietet die günstige Gelegenheit für ein kleines Verdauungsnickerchen.

In Bologna angekommen müssen wir die letzten paar Schritte zum Hotel zu Fuss gehen. Ein Stadttor verhindert die direkte Zufahrt zu unserem Hotel im Herzen der Altstadt. Nach dem Check-in bleiben ein paar Stunden bis zum nächsten Fixtermin, die wir nach Lust und Laune in der Stadt verbringen können. Eine Variante ist ein Einkaufsbummel im Schatten der zahlreichen Arkaden. Ein kleines Grüppchen begibt sich auf einen kleinen Stadtrundgang und besucht ausgewählte Sehenswürdigkeiten im historischen Zentrum der Stadt. Die Tour endet mit einem Gläschen in der alteingesessenen Enoteca Faccioli.

Zum Abendessen kehren wir im Restaurant "Il Pappagallo" ein, wo in der Vergangenheit bereits zahlreiche Berühmtheiten gefafelt hatten. Wir geniessen eine klassische Menüabfolge. Dazu gehört ein Gang mit typischer Bologneser-Pasta. Die berühmten Tortellini dürfen da keinesfalls fehlen. Der Hauptgang ist ein hervorragendes Bistecca Fiorentina vom Fassona Rind, begleitet von einer bunten Palette von Beilagen. Wohlgenährt lassen wir den Abend bei einem Verdauungstrunk an einer lauschigen Ecke mitten in der Altstadt ausklingen.

## Acteo Balsamico Tradizionale – das Parfüm aus Modena

Den Sonntagmorgen können wir gemütlich angehen. Nach einem Frühstück an der frischen Luft packen wir unsere sieben Sachen und verlassen Bologna in Richtung Modena. An diesem



Sonntagvormittag wollen wir uns noch einem kulinarischen Thema widmen. Unser Interesse gilt dem Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, einem Produkt mit streng geschützter Herkunftsgarantie. In der ältesten Acetaia in Modena, der Acetaia Giusti, lassen wir uns in die Geheimnisse der Aceto-Produktion einweihen. Als Quintessenz nehmen wir mit, dass es sich beim Aceto Balsamico lohnt, die kleingedruckte Zutatenliste auf den Essigfläschchen genau anzuschauen. Nur wenn als erste Ingredienz Traubenmost (mosto di uva cotto) aufgeführt ist, besteht die Gewähr, dass es sich um eine gute Qualität handelt. Die Spitze der Qualitätspyramide macht dabei der in der typisch bauchigen Flasche abgefüllte Aceto Balsamico Tradizionale di Modena aus, der in der Küche - einem Parfüm gleich - nur tropfenweise eingesetzt wird.

Im Anschluss fahren wir nach Maranello, einem Ort der bei eingefleischten Autofans wohlbekannt ist, weil dort Ferrari ansässig ist. Wir kehren im Restaurant "Il Cavallino" der Scuderia Ferrari ein. Umrahmt von Bildern ehemaliger Ferrari-Piloten und von verschiedenen Motoren schnuppern wir etwas "Rennatmosphäre" und lassen uns dabei noch ein letztes Mal von der Küche der Emilia-Romagna verwöhnen, bevor wir nach Hause zurückkehren.