

Weine geprägt von Sand und Sonne

 stipvisiten.de/2018/06/weine-gepraegt-von-sand-und-sonne/

June 13, 2018

STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.

© Ulrich van Stipriaan



Terroir ist ja mehr als nur der Boden, wie das Wort nahelegt – aber Weinkenner wissen das. Das Klima gehört dazu, irgendwie auch der Mensch (egal, ob als Menschenschlag/Typen der Gegend oder ob als einzelner Winzer). Aber wenn Winzer dann wortgewaltig von den Böden reden, dann fallen oft Begriffe wie Schiefer, Ton, Muschelkalk, Löss – aber Sand? Noch nie gehört! Wir sind doch nicht im Kartoffelacker!

Nein, natürlich nicht: wir sind im *Bosco Eliceo*, im Steineichenwald bei *Pomposa* in der *Emilia Romagna*. Sand, Hitze und Nebel, das sind die charakteristischen Merkmale des Gebietes *Bosco Eliceo*. Dort betreibt *Vittorio Scalambra* das 6 ha große Weingut *Azienda Agricola Corte Madonna*. Einen seiner Weine hatten wir schon zum Mittagessen im *Ristorante Il Bettolino* probiert und für durchaus nachbestellenswert befunden: der *Frizzante* ist ein *Trebbiano* mit ein wenig (zehn Prozent...) *Sauvignon*. Oh ja, wenn Sandwein so schmeckt! Die Weinlese erfolgte früh, um die Frische und optimale Säure zu bewahren. Ein trinkiger Wein mit fruchtigem Aroma und ausgeprägte Saftigkeit. Mit einem Alkoholgehalt von 11% vol. ein prima Aperitif, der dann aber auch noch zu Fisch und Meeresfrüchten geht.



Blubbernd kann der Winzer übrigens nicht nur bei seinem *Einstiegsfrizzante* (der kostet 6 €/Flasche), sondern vor allem auch mit den etwas hochwertigeren beiden Sekten *Cuvée dell' Abate*. *Abate* – das ist der Abt. Ein dezenter kleiner Hinweis auf das nahe gelegene Kloster von *Pomposa*, in dem früher schon die Benediktiner hervorragenden Wein zu produzieren wussten. Die *Cuvée* gibt es als weißen



Sekt, der aus *Sauvignon*, *Trebbiano* und *Incrocio Manzoni* besteht – wobei die *Incrocio Manzoni* eine Kreuzung aus der Sorte *Prosecco* (heißt seit 2010 *Giera*) und *Cabernet Sauvignon* ist. Der Herr *Manzoni* wollte übrigens gar nicht den roten *Sauvignon* dabei haben, sondern den *Sauvignon blanc* – aber einer seiner Hilfsbeetles hat ihm das falsche Material untergejubelt. Da ging's dem Herrn *Manzoni* ähnlich wie dem Herrn *Müller* aus *Thurgau*, dessen Irrtumskreuzung ja auch legendär ist.

Derlei Geschichten lockern eine Verkostung natürlich auf. Man freut sich, dass auch andere irren können und genießt den Irrtum: noch mehr Trinkfluss, mit *brut* eher auf der trockenen denn auf der süßen Seite ausgebaut. Die *Cuvée dell' Abate* prickelt feinperlig und ist nicht nur zum *Aperitivo* ein perfekter Begleiter, sondern durchaus auch beim Fisch danach. Es gibt eine feine Variante der *Cuvée* als *Rosé Brut*, in dem sich je zur Hälfte die Sorten *Fortana* und *Merlot* treffen. Mit 12,5% vol. ist dieser Sekt deutlich stärker, aber auch durch die Traubensorten kräftiger. Vor allem die autochthone Rebsorte *Fortana*, deren Anbau erstmals im 17. Jahrhundert in der Provinz Ferrara erwähnt wurde, reift sehr spät und liefert sehr rustikale, säuerliche Rotweine mit kräftigen Tanninen. Da die Trauben kaum anfällig gegen Rebkrankheiten sind, kann sich die *Fortana* auch ohne chemische Keule im feuchten Klima der Po-Ebene halten – was dem Winzer entgegenkommt, denn Vittorio legt Wert auf Dinge wie organische Düngemittel, den Grünschnitt und die Ausdünnung der Trauben, um die Qualität der Trauben zu erhöhen.



Eine Besonderheit der *Fortana*-Traube ist, dass sie der Reblaus entkam – offensichtlich war es der zu sandig. Ob daher der urtümliche kräftig-würzige Geschmack kommt? Wir probierten den Wein pur, wieder als *Frizzante*.

Spannenderweise nehmen die *bubbles* dem Wein etwas von seiner derben Herbheit, es bleibt eine angenehme Würze. Den hätten wir zum Aal trinken sollen, meinte der Winzer – und ja, das könnte ich mir gut vorstellen. Aber natürlich passt er auch gut zu den typischen Salamis aus Ferrara (*Salamina da Sugo*) und zu frittierten Speisen. Aber, ganz wichtig:

kühl trinken! Nicht ganz so wie den Weißen, aber schon bei um die 12 bis 15 Grad.



Azienda Agricola Corte Madonna

Via per Volano 1
 Pomposa di Codigoro
 Ferrara (S.S. Romea)

Tel. 0533.719002

www.cortemadonnina.it

[Besucht am 8. Juni 2018]



Az. Agricola Corte Madonnina

Karte wird geladen - bitte warten...



[STIPvisite](#)

Pomposa Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Az. Agricola Corte Madonnina 44.829680, 12.175454 [STIPvisite](#)Pomposa Emilia-Romagna, Italien ([Routenplaner](#))

Hinweis:

Die Recherchen zu diesem Bericht wurden im Rahmen einer [Pressereise](#) vom [Consorzio Visit Ferrara](#) unterstützt.

Mehr lesenswerte Beiträge
