



Am Fusse des Ätna auf Sizilien werden auf 700 Metern Höhe die Rebsorten Nerello Mascalese, Nero d'Avola und Monduse angebaut. Das Resultat sind Weine mit eigenem Charakter und berückender Aromatik.

ITALIENISCHE WEINE

Seele in der Flasche

Charaktervolle Spezialitäten statt verdünnte Belanglosigkeit: So lautet das Rezept des italienischen Önologen Lorenzo Landi, der in Italien die «Revolution des Weinbaus» mitprägte. Heute setzen die Winzer im drittgrössten Weinland der Welt wieder vermehrt auf alte Rebsorten.

«In den letzten dreissig Jahren hat sich in Italien unglaublich viel verändert», blickt einer der bekanntesten Önologen des Landes mit Genugtuung zurück. Lorenzo Landi gehörte in den Achtzigerjahren zu den eigentlichen Revolutionären des Weinbaus. Seine Devise wiederholt er immer wieder, damals wie heute: «Italien kann auf dem weltweiten Weinmarkt in Zukunft nur bestehen, wenn die Winzer unverwechselbare, typische Weine höchster Qualität produzieren.» Charakterlose Weine, das sei der Anfang vom Ende. «Früher dominierten fehlerhafte,

oxidierte, verdünnte und damit belanglose Weine den Markt», erinnert sich Landi, der in einer Weinliebhaber-Familie aufwuchs und nach dem Studium in Agrarwissenschaften den Master in Önologie abschloss.

Terroir ist entscheidend

In den Achtzigerjahren reifte die Erkenntnis, dass die Seele des Weins durch die Verschiedenartigkeit der Rebsorten und der Terroirs entsteht. Das Terroir wird etwa durch Klima, Geologie, Topografie oder Bodenbeschaffenheit bestimmt, Faktoren, welche für einen einzigarti-

gen Wein zentral sind. Lorenzo Landi fordert von der jungen Winzergeneration, unter Einbezug des Terroirs unverwechselbare Weine zu produzieren und jedem eine eigene Identität zu geben. «Jede Region und jeder Boden bringt eigene Noten und Qualitäten hervor. Jeder Wein ist das Kind seines Weinbergs», umreisst Landi seine Philosophie. Deshalb gelte es, die autochthonen Sorten (siehe Kasten) neu zu entdecken.

Erfolg mit alten Sorten

Mit Sorten, die überall in der Welt zu finden sind, sei es

schwierig, grosse Weine mit eigenem Charakter zu erzeugen. Nach Meinung Lorenzo Landis eignen sich früh reifende Sorten für den Anbau in vielen Regionen schlecht. Denn mit den weltweit steigenden Temperaturen verlieren die Trauben an Aromen, wodurch häufig ein oxidiertes, nichts sagender Wein entsteht. «Es mag paradox tönen», meint Landi, «doch grosse Weine entstehen vor allem aus spät reifenden Sorten, auch wenn damit ein grosses Risiko verbunden ist.» Ohnehin eignen sich Rebsorten wie Merlot, Pinot Noir, Chardonnay oder etwa die

Gamay-Traube, die an kältere Klimata gewohnt sind, für wärmere Anbauzonen wie Italien eher weniger.

Furcht vor Klimawandel

Ein Grund zur Beunruhigung ist für die italienischen Winzer der Klimawandel: Bestätigt sich die Prognose der Klimaforscher, dass die Temperaturen in den nächsten 50 Jahren um 1 bis 6 Grad Celsius ansteigen, könnte dies für Italiens Weinbau katastrophale Folgen haben. Die Aromatik der ursprünglich spät reifenden Sorten könnte sich nicht mehr entwickeln. Für den Weinprofi Lorenzo Landi ist dies ein weiterer Grund, vermehrt wieder auf autochthone Sorten zurückzugreifen, die sich den Anbaubedingungen des jeweiligen Terroirs besser anpassen können.

Die Hoffnungsträger

Auf die Frage nach den Zukunftsregionen Italiens riskiert Landi eine klare Antwort. Für den erfahrenen Önologen versprechen vor allem die Abruzzen mit der alten Sorte «Montepulciano» grosse Weine für die Zukunft. Auch der zwischen den Abruzzen und Kampanien eingebetteten Basilicata mit dem charaktervollen, tiefroten «Aglianico» traut er zu, Italiens Wein-

LEXIKON

Autochthone Rebsorten

Der Begriff «Autochthon» setzt sich aus dem Griechischen «autós» (selbst) und «chtón» (Erde) zusammen und meint unter anderem «bodenständig», «eingeboren» oder «alteingesessen». Als autochthone Rebsorten werden Traubenarten bezeichnet, welche in einer bestimmten Zone entstanden sind oder sich den klimatischen Bedingungen entsprechend über Jahrhunderte hinweg angepasst und weiterentwickelt haben. Von den gut 1000 Rebsorten Italiens zählen zirka 85 Prozent zu den autochthonen Sorten. Nur gerade etwa 10 davon liefern 50 Prozent der in Italien produzierten Weine. Autochthone Sorten sind zum Beispiel San Giovese aus der Toskana, Nebbiolo aus dem Piemont, Aglianico aus den Abruzzen, Vermentino aus dem nordwestlichen Teil der Toskana oder Greco bianco aus Kampanien.

akm



Italienische Weine verkaufen sich vor allem dann gut, wenn sie sich als Spezialität abheben können. Bilder zvg

zukunfts massgeblich mitzugestalten.

Landi empfiehlt Weinfreunden für ihren Italien-Besuch unbedingt einen Abstecher zum Ätna auf Sizilien mit seinen fruchtbaren Lavaböden und der hier heimischen Sorte «Nerello». Auch nach Umbrien (Montefalco), nach Torgiano und dem südöstlich der Toskana gelegenen

Trasimenischen See. Auch in einzelne Zonen der Emilia Romagna lohne sich ein Ausflug. Dies seien Gegenden, die grosse Terroirs mit grossen Rebsorten verbinden und in denen das Zusammenspiel von Boden, Klima und Rebsorte mit der Arbeit des Winzers das unvergleichliche Terroir bilden.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

SCAMORZA

Zu gut, um geheim zu bleiben

Er sieht aus wie eine Birne und schmeckt wie Speck: Der Scamorza affumicata ist eine Spezialität aus Süditalien. In den Risotto gemischt, sorgt der hängende Käse bei Gästen für Erstaunen.

Eigentlich ist es ja ein Geheimtipp. Und Geheimtipps soll man für sich behalten. In diesem Fall aber wäre es zu schade. Denn gerade diese Woche überraschte mein Risotto Scamorza einmal mehr vier Gäste. Sie tippten auf geräucherten Speck. Womit sie nicht ganz falsch lagen: Geräuchertes war drin oder dran, wie man will. Sie baten ums Rezept. Also lassen wir die Katze aus dem Sack.

Doch der Reihe nach: Vor etlichen Jahren luden Restaurateure italienischer Ristorante zu einem Kochkurs. Lehrmeister war ein lebensfroher Mann aus dem süditalienischen Bari, der dort an einer Gastronomieschule lehrte. Ich nahm teil und nahm mehrere Rezepte mit nach Hau-

se. Eines davon beschert seither meinen Gästen immer wieder eine kulinarische Überraschung. Selbst wer Scamorza kennt und schon im Käseladen hängen gesehen hat, sieht in diesem Käse nicht den Geschmacksgeber für einen Risotto. Das wäre auch mir nie in den Sinn gekommen, hätte es der Professore aus Bari nicht demonstriert.

Birnenförmig aufgehängt

Scamorza ist ein Pasta-filata-Käse, zu Deutsch ein Käse mit zogenem Teig. Er entsteht durch Kneten des gesäuerten Käsebruchs in heissem Wasser. Scamorza ist durch die Herstellungstechnik verwandt mit dem Provolone und dem Mozzarella. Beide, Scamorza und Mozzare-

la, werden oft geräuchert und mutieren so zu Scamorza affumicata oder Mozzarella affumicata.

Der Scamorza wiegt 300 bis 400 Gramm, wird aus Kuhmilch gefertigt, ist birnenförmig und wird im Laden an einer um den «Birnenhals» gezogenen Schnur aufgehängt. Die dünne Rinde ist hart und hellbraun, der Teig hell. Ursprungsgebiet ist die Provinz Bari in Süditalien, wo es mit dem Scamorza di pecora auch Varianten aus Schafsmilch gibt. Der geräucherte Kuhmilch-Scamorza verleiht dem Risotto den einzigartigen Geschmack, der wirklich an geräucherten Speck denken lässt. Einen solchen Risotto kann man auf italienische Art als «primo piatto»

geniessen oder aber als Risottohauptmahl.

Speck-Ersatz

So eine Scamorza-«Bime» macht sich natürlich – halbiert, eine Hälfte mit der Rinde oben auf der Platte, die andere mit hellem Teig obenauf – auch auf jeder Käseplatte gut. Uns begleitet sie oft bei Picknicks, wobei man die recht bissfeste braune Rinde wegschneidet und hineinbeisst, je nach Einstellung zu Käserinde (es gibt ja Leute, welche sie sogar bei Weichkäsen wie Camembert weglassen). Jedenfalls: Ein Scamorza affumicata hat einen wunderbar rauchigen Geschmack – und ersetzt selbst beim Picknick den Speck.

WALTER SCHNIEPER



Der Scamorza wird am Schnürchen aufgehängt. Fabienne Arnet (Neue LZ)

REZEPT

Risotto Scamorza

Zutaten für 4 Personen: 300 g Risottoreis, 1 Zwiebel fein gehackt, 2 bis 3 dl Weisswein, 1 Liter Hühnerbouillon, 1 Scamorza (ca. 300 g) fein gewürfelt. Olivenöl, eventuell Salz (wenn Bouillon nicht schon kräftig genug ist), Pfeffer aus der Mühle. Zubereitung: Zwiebeln in Olivenöl kurz andünsten, Scamor-

za-Würfeli und Reis zugeben, alles mischen und weiter dünsten, mit Weisswein ablöschen. Dann Kelle um Kelle Bouillon zugeben. Salzen und pfeffern nach Bedarf und Lust. Falls vorhanden, kann an Stelle von Scamorza auch geräucherter Mozzarella verwendet werden.

WS