

STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.



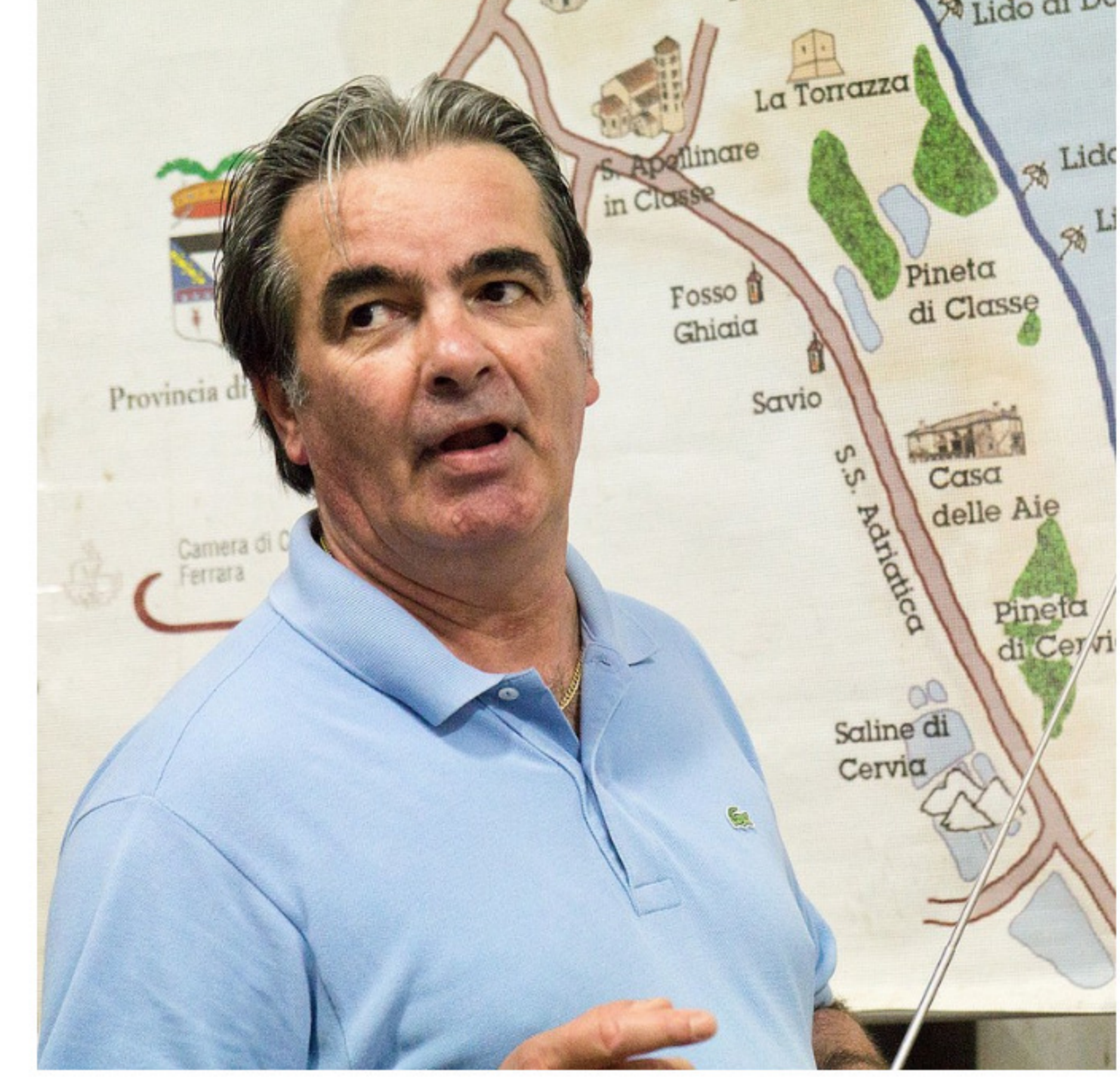
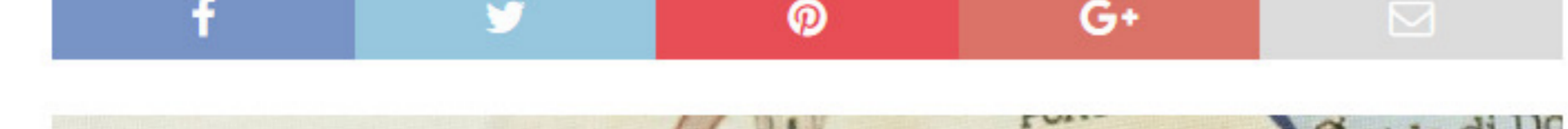
© Ulrich van Stipriaan

STARTSEITE > REISEN > ITALIEN > EMILIA ROMAGNA > Weine geprägt von Sand und Sonne

Weine geprägt von Sand und Sonne

BESUCH IN DER AZIENDA AGRICOLA CORTE MADONNINA BEIM KLOSTER VON POMPOSA

14. Juni 2018 Emilia Romagna, Wein und Winzer



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 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 Steineichwald 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 Madonnina*. Einen seiner Weine hatten wir schon zum Mittagessen im *Ristorante Il Bettolino* probiert und für durchaus nachstellenswert befunden: der *Friccante* 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 *Erstlingsfriccante* (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 *Glera*) 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 Irtumskreuzung 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 feinerlich 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.

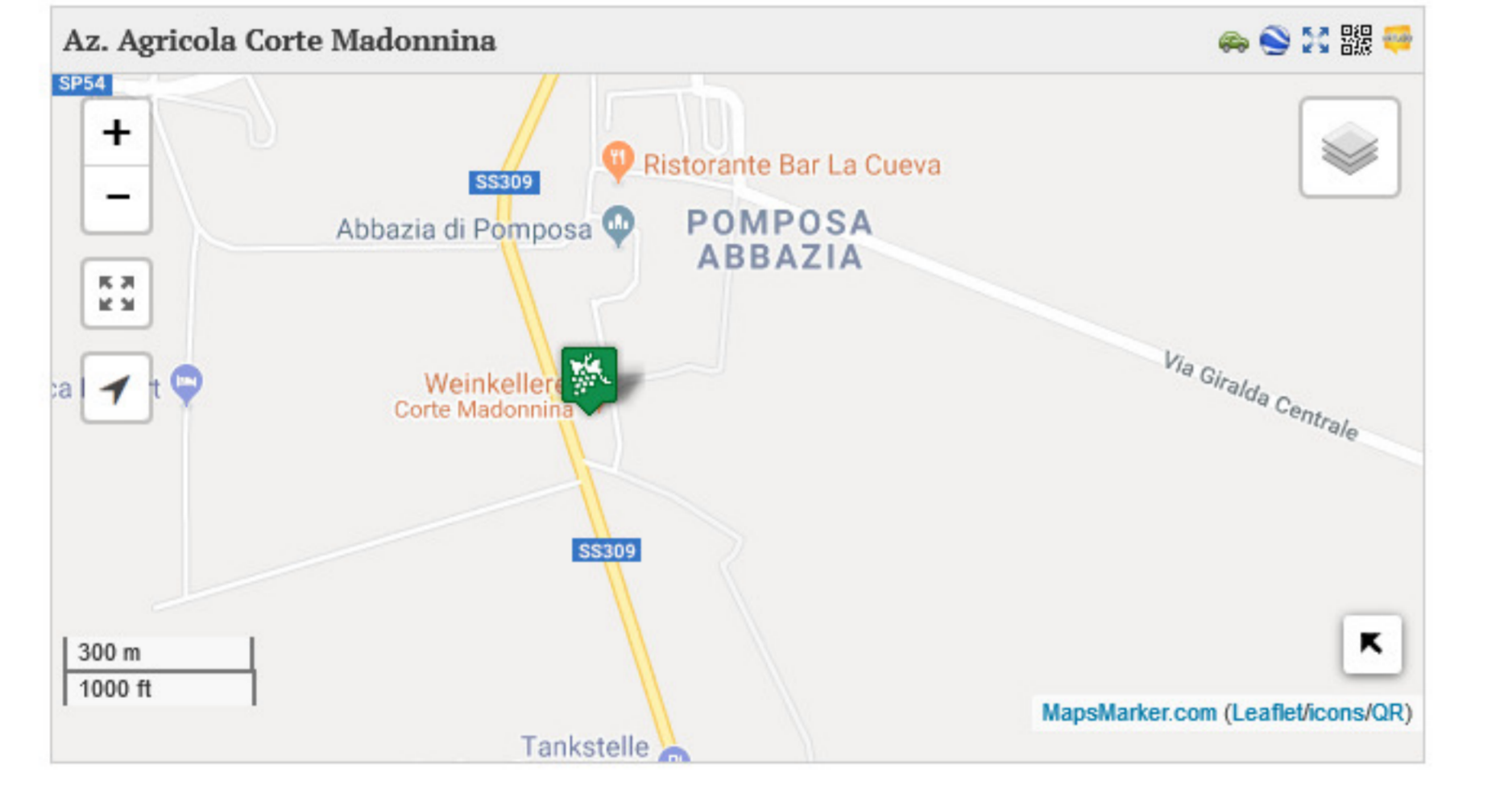


Eine Besonderheit der *Fortana*-Traube ist, dass sie der Reblaus entkam – offensichtlich war es der zu sandig. Ob daher der ertümliche kräftig-würzige Geschmack kommt? Wir probierten den Wein pur, wieder als *Friccante*. Spannenderweise nehmen die *bubbles* dem Wein etwas von seiner derben Herbitheit, 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 Madonnina
Via per Volano 1
Pomposa di Codigoro
Ferrara (S.S. Romea)

Tel. 0533.719002
www.cortemadonnina.it

[Besucht am 8. Juni 2018]



Hinweis:
Die Recherchen zu diesem Bericht wurden im Rahmen einer **Pressereise vom Consorzio Visit Ferrara** unterstützt.

Mehr lesenswerte Beiträge

- Kunst, Wein und Probierrspaß** Stehen eine Russin, eine Schwedin und eine Mallorquina hinterm Tresen und sehen uns freundlich an. „Sie sprechen deutsch?“ fragt die Schwedin auf deutsch – wir [...]
- Nah dran und doch weit weg** Als er, sagte Sommelier Jens Pietzotka, neulich bei Matthias Hey den Weinberg hochgestapft sei, da sei ihm klar geworden: Auch bei Naumburg gibt es Steillagen! [...]
- Wein-Oscar: Zwei Sachsen nominiert** Die Falstaff Wein Trophy wird in diesem Jahr zwar erst zum vierten Mal verliehen, aber es scheint diesen "Wein-Oscar" gefühlt schon immer zu geben. Wir erinnern [...]
- Vom Fruchtkorb und dem Trinkfluss** Unter all den sinnlosen Wettbewerben sind die mit dem Ziel, ein Wort oder Unwort des Jahres herauszufinden, die bedeutungschwangersten. Wir machen da nur [...]
- Der Wein schmeckt ja nach viel zu viel!** Wenn es bei drei Winzern zwölf Weine gibt wie vor einem Monat, wie viele würden es denn dann wohl werden, wenn nur einer da ist? "Wahrscheinlich genug" [...]
- Zum Torre, zum Kloster und zum Mirador** Am Tag vor unserem Abflug nach Mallorca kam eine E-Mail, deren Inhalt uns dann die Woche auf der Insel immer wieder beschäftigen sollte. Sie kam vom Michael [...]

Teilen: Facebook G+ Google Twitter

AZIENDA AGRICOLA CORTE MADONNINA BOSCO ELICEO EMILIA ROMAGNA
POMPOSA VITTORIO SCALAMBRA

« VORHERIGER Eine bunte Mischung aus Autobiographie und anklagendem Kulturpessimismus

HINTERLASSE JETZT EINEN KOMMENTAR

Kommentar hinterlassen

E-Mail Adresse wird nicht veröffentlicht.

Kommentar

Name*
E-Mail*
Webseite

KOMMENTAR ABSCHICKEN

- I'm not a spammer.
- Benachrichtige mich über nachfolgende Kommentare via E-Mail.
- Benachrichtige mich über neue Beiträge via E-Mail.

APULIEN



STIPvisiten Apulien

Der zweite Band der STIPvisiten-Reiseverführer ist erschienen. Grundlage sind die Texte und Bilder der hier erstmals veröffentlichten Berichte über Apulien. Das Buch kann man bei Blurb vorab ansehen und bestellen. Mehr lesenswerte Beiträge STIPvisiten Florenz Woran merkt die [...]

Die kleine Grottentour 9. März 2009

Von Surfern und Bierhäusern 4. März 2009

BARCELONA



Ein sehr schlichtes Vergnügen

Als wir uns im Vorfeld unseres Barcelona-Besuchs so durch die Bücher und Blogs lasen, stießen wir auch auf eine Empfehlung, die gut klang – und da Claudio bei mir als zuverlässige Quelle gilt und der [...]

Vom Schmuddel zum Chi Chi 10. Mai 2013

dos palillos: Tapas mit Stäbchen und Stern 5. Mai 2013

HIDDENSEE



Keine Reklamation bei Oma Erna

Am Ende der Insel Hiddensee gibt es den Leuchtturm und knapp daneben den Klausner. Das ist im weiten Umfeld die einzige Möglichkeit der Einkehr. Von außen ist der Klausner ein Künstlerparadies: Skulpturen säumen den Weg [...]

Menü-Poesie im Gasthaus Zum Enddorn 14. Januar 2014

Ostsee für die Seele 20. Mai 2002

TOSKANA



Etwas für geneigte Leser

Nach Pisa kommen viele Menschen nur aus zwei Gründen. Der andere heißt Galileo Galilei und ist ein nicht sonderlich attraktiver Flughafen. Aber in nur fünf Minuten ist man ja mitten in Pisa, denn ein Bummelzug verbindet den Aeroporto mit [...]

L'Officina della Cucina Popolare 8. November 2010

Kunst im Castello 5. Oktober 2010

SCHNELLE SUCHE

Zu den **Restaurantkritiken in Dresden und Umgebung** in alphabetischer Auflistung oder als **Karte bei GoogleMaps**.

BESENWIRTSCHAFTEN



Auflistung von **Besenwirtschäften** in Dresden, Pirna, Radebeul, Coswig und Meißen

TRANSLATION · TRADUZIONE · PŘEKLAD · VERTALING · TRADUÇÃO · TRADUCCIÓN

Sprache auswählen

ANZEIGE

PARTNER

Wein-Plus.eu

MEHR DRESDNER SEITEN

Die **Lieblingsfotografen**
Fotos: Hochzeiten, Schwangerschaft, Kinder, Events

Dresden rechts der Elbe
Neustadt-Geflüster: Dresden Neustadt von Anton Launer

Rad und Honig
Velohonig, Tourenbuch- und Dorfbackofenforschung – neue Gemeinschaften

Kultur, Essen, Sprache ...
mehr als Mutti-Tagebuch und Rezepte

Musik in Dresden
Kulturportal zum kulturellen Leben der sächsischen Landeshauptstadt

Was mit Medien
Über Medien aus Dresden, Sachsen und dem Rest der Welt

Wein und so...
mehr als Journalistenkollegen widmen sich sächsischem Wein und dem Drumherum

Viel mit Technik
...aber nicht nur: Wirtschaft und Forschung in Dresden und Sachsen

Keine halbe Sachsen
...sondern immer feste druff. Was man mit profundem Halbwissen halt so machen kann

Zahlen! Statistiken!
kann man ja nie genug von haben...

KALENDER

JUNI 2018						
M	D	M	D	F	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
* Mai						

KATEGORIEN

Kategorie auswählen

ARCHIVE

Monat auswählen