

BEST OF LOMBARDIA

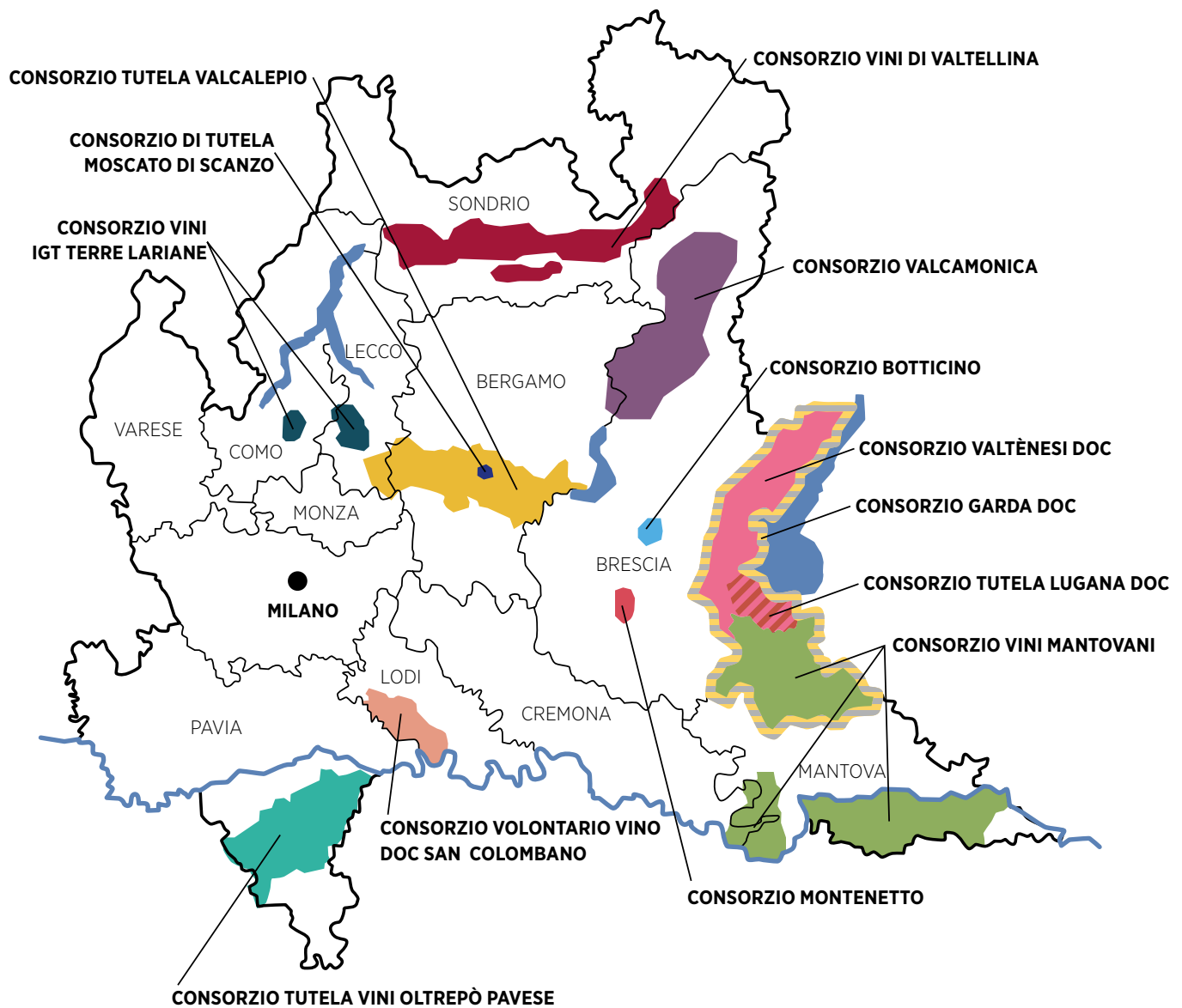
WIE FÜREINANDER GEMACHT –
EUROPÄISCHE SPITZENPRODUKTE VEREINT



GRANA PADANO – HERKUNFT UND ZUKUNFT
WEINREGION LOMBARDEI – UNGLAUBLICHE VIELFALT
TIPPS ZUM REISEN UND GENIESSEN

Vinum

Die Weinbauregionen der Lombardei in der Übersicht





Born to be together - wie füreinander gemacht ist das Motto der Zusammenarbeit zweier europäischer Spitzenprodukte des Geschmacks und des «Made in Italy»: Italiens bekanntester Käse Grana Padano DOP und Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus der Lombardei haben sich zusammengefunden, um gemeinsam auf dem deutschen und italienischen Markt aufzutreten.

Das Schutzkonsortium Grana Padano und 13 Winzerkonsortien unter dem Dach der Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) sind im Projekt Born to be together vereint, um ihre facettenreiche Heimatregion - die Lombardei - und ihre einzigartigen Produkte noch bekannter zu machen.

Die 68 Seiten in diesem VINUM Extra sind daher nur den lombardischen DOC-, DOCG- und IGT-Weinen und dem Grana Padano DOP gewidmet. Wir besuchen frühmorgens die Caseifici, die Käseereien, in der Po-Ebene, wo nach strengen Regeln der berühmteste

Käse Italiens entsteht, sprechen mit Michelin-besternten Köchen, machen Ihnen Rezeptvorschläge und liefern Tipps für eine Entdeckungsreise in einigen der schönsten Teile dieser geschmackvollen Region in Norditalien. In Rebbergen im Oltrepò Pavese, den Colli Mantovani und am Gardasee treffen wir Winzer und kosten die reifen Trauben, genießen das Panorama von Gebirgsseen und besuchen Burgen und mittelalterliche Städte.

Damit wollen wir Ihnen auch ein Stück dieser einzigartigen Landschaft und ihrer unnachahmlichen Produkte nach Hause bringen, nicht nur mit diesem VINUM Extra, sondern auch auf einer Reihe von Veranstaltungen in Deutschland, die sich in den kommenden Monaten der Lombardei und ihren Köstlichkeiten widmen (mehr unter www.vinum.eu): Mit einem Stück Grana Padano DOP und einem Glas Wein aus der Lombardei können Sie sich dann vielleicht auch schon auf Ihre nächste Reise in den Süden einstimmen!

**Wir hoffen, dass Ihnen dieses VINUM Extra gefällt ...
Enjoy, it's from Europe!**



Grana Padano und Ascovilo

Born to be together: Wie füreinander gemacht

Zwei Symbole des «Made in Italy» treffen aufeinander. Sie teilen eine Geschichte und die Tradition einer gesamten Region – der Lombardei. Deshalb sind sie wie füreinander gemacht: der Grana Padano DOP und die Weine der unter dem Dach der Ascovilo zusammengefassten Winzerkonsortien der Lombardei.

Grana Padano ist der meist verzehrte g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) Käse der Welt: Die organoleptischen Eigenschaften, die ihn unnachahmlich machen, sind das Ergebnis davon, wie und wo er verarbeitet wird, der Rohstoffe, aus denen er besteht, und des Fachwissens, mit dem sie gemischt, umgewandelt, gereift, im Laufe der Zeit geprüft und am Ende freigegeben und gekennzeichnet werden.

Seen, Flüsse, Hügel, Berge und Ebenen: Die Weine aus der Lombardei stammen aus unterschiedlichsten Anbaugebieten. Ein regionaler Reichtum, der dank jahrhundertealter Forschungs- und Studienarbeit zu einer Weinbau-Landschaft von Weltniveau geführt hat. 13 Anbaugebiete haben sich unter dem Dach der Ascovilo (Associazione Consorzi Tutela Vini Lombardi a D.O.C.G., D.O.C e I.G.T.) zusammengefunden, um die Einzigartigkeit des lombardischen Weinbaus zu propagieren.

Grana Padano DOP und Ascovilo haben sich 2021 zum Projekt «Europäische Spitzenprodukte des Geschmacks. Wie füreinander gemacht» zusammengefunden. Das ist ein dreijähriges Informations- und Förderprojekt (Mai 2021 – April 2024), das von der Europäischen Union (EU-Verordnung 1144/2014) kofinanziert und von Ascovilo und dem Consorzio Tutela Grana Padano gemeinsam verwaltet wird.

Sein Zweck besteht darin, die Gütesiegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung, auf Italienisch: DOP Denominazione di Origine Protetta) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe) bei eu-

ropäischen Verbrauchern, insbesondere in Italien und Deutschland bekannt zu machen und den Bekanntheitsgrad des Grana Padano DOP und der DOCG-, DOC- und IGT-Weine aus der Lombardei, die sich unter dem Dach der Ascovilo finden, in diesen Ländern zu vergrößern.

«Lombardische Weine und Grana Padano wurden geboren, um das ganze Potenzial eines Gebiets auszudrücken, das für die Landwirtschaft bestimmt ist», sagt Giovanna Prandini, Präsidentin von Ascovilo, der Vereinigung der 13 Weinkonsortien der Region Lombardia. «Wir halten es für strategisch wichtig, das Wissen über lombardische Weine zu stärken, um bei den Verbrauchern ein größeres Bewusstsein für die Bedeutung des regionalen Agrar- und Lebensmittelsektors als nationale Exzellenz zu schaffen. Gerade die Lebensmittelproduktion unserer Region ist eine Visitenkarte, auf die man stolz sein kann.» «Mit Ascovilo teilen wir die Geschichte und Tradition eines einzigartigen Territoriums, in dem die Natur und alte Traditionen es uns ermöglicht haben, hervorragende Nahrungsmittel und Weine zu schaffen», meint auch Renato Zaghini, Präsident des Schutzkonsortiums Grana Padano: «Das Ziel der Initiative Born to be together ist es in erster Linie, das Wissen über die Marken g.U. und g.g.A. zu fördern und die Qualität des meistkonsumierten g.U.-Käses der Welt und der lombardischen DOCG-, DOC- und IGP-Weine unter den europäischen Verbrauchern zu verbreiten.»

www.borntobetoegether.eu

Interview mit Giovanna Prandini /
Präsidentin der Vereinigung Ascovilo

Vielfalt als Stärke

Giovanna Prandini, Winzerin an den Ufern des Gardasees, steht Ascovilo (Associazione Consorzi Tutela Vini Lombardi a D.O.C.G., D.O.C e I.G.T.), dem Zusammenschluss von 13 Winzerkonsortien der Lombardei, seit 2021 als Präsidentin vor. Im Gespräch erzählt sie über die Einzigartigkeit der landwirtschaftlichen Produkte der Lombardei und der entdeckenswerten Vielfalt ihrer Weine.

Frau Präsidentin, Born to be together ist der Name des Projektes, in dem sich Ascovilo und das Konsortium Grana Padano zusammengefunden haben. Warum ist die Zusammenarbeit zwischen den grossen Weinen der Lombardei und dem einzigartigen Grana Padano DOP so wichtig?

Die Schönheit der Lombardei liegt in ihrer Vielfältigkeit: Unterschiedlichste Landschaften von der Bergwelt des Valtellina oder des Valcamonica über die Hügel des Oltrepò Pavese oder des kleinen, jungen Gebietes der Terre Lariane bis zu den einzigartigen Lagen an Fluss- und Seeufern sind Beispiele für diese Stärke in der Vielfalt, die wir propagieren wollen. Die Weinproduktion steht traditionell der langen Geschichte und Kultur der Region sehr nahe. Auf der anderen Seite ist gerade die Lombardei – die wirtschaftlich stärkste Region Italiens – ein Hort moderner Unternehmensphilosophie und einer jungen Generation in der Landwirtschaft, die frischen Wind bringt.

Die Zusammenarbeit mit dem Konsortium Grana Padano ist nun eine grosse Gelegenheit, nicht zuletzt, weil Grana Padano DOP die wichtigste Marke in Italien und die zweitwichtigste in Deutschland ist. Es gibt viele Elemente für eine Synergie, um unsere exzellenten Produkte des Made in Italy zu zeigen. Ganz besonders den Genussliebhabern in Deutschland.

Eine junge Winzergeneration trägt zum Wandel des Bildes des lombardischen Weines bei?

Lebendigkeit und Frische unterscheidet den lombardischen Wein von anderen und das hat viel mit einer jungen Generation zu tun, die ihr Studium in Weinbau oder Önologie abgeschlossen hat, die der Nachhaltigkeit – nicht nur beim Umweltschutz, sondern auch sozial und ökonomisch – grosse Bedeutung beimisst. Es genügt nicht mehr, «gute Weine» zu produzieren: alle italienischen Weine sind heute «gut». Was macht den Unterschied? Man muss den territorialen, klimatischen und kulturellen Aspekten einer Flasche Wein oder auch eines Käses den Wert geben, der ihnen zusteht. Damit wollen wir den lombardischen Wein, die

lombardische Landwirtschaft auf eine neue Stufe stellen.

Gibt es einen roten Faden, der sich durch alle Weinbauregionen der Lombardei zieht?

Unsere Produzenten haben grosse unternehmerische Fähigkeiten, das ist eine kulturelle Stärke. Das hilft natürlich, um weltweit erfolgreich zu sein, die Märkte genau zu kennen, auf denen man mit seinen Weinen präsent ist.

In der Region sind allerdings noch sehr stark und verdientermassen die regionalen Marken präsent, hier müssen wir viel machen, mehr und gemeinsam kommunizieren, um den Brand Lombardica und seine Vielfalt zu propagieren.

Welche Bedeutung nimmt dabei die Nachhaltigkeit ein?

Wir als Ascovilo unterstützen einzelne Konsortien, darüber zu reflektieren. Wichtig ist dabei, dass ganze Anbauzonen diesen Weg beschreiten, nicht einzelne Betriebe. Es gibt bereits viele Betriebe in der Lombardei, die zertifiziert sind, die aber Teil sind von Konsortien, die das nicht sind. Wir müssen die Voraussetzungen schaffen, auch formal und institutionell, dass wir alle an einem Strang ziehen. Ideal wäre die Zertifizierung einer ganzen Region von dritter Seite.

Aber in einer modernen Landwirtschaft sind alle Betriebe heute genauer und aufmerksamer, um den CO₂-Fussabdruck zu minimieren. Hier hat die Lombardei schon jetzt eine Spitzenposition.

Auch der ethische Aspekt ist dabei sehr wichtig: Wir haben ein grosses kulturelles Erbe zu pflegen, das uns von den vorangegangenen Generationen übertragen wurde, wir besitzen viel Geschichte und können von unseren Erfahrungen und Traditionen erzählen. Das ist ebenfalls eine Stärke unserer Region.

Wie wichtig ist der gastronomische Aspekt der lombardischen Weine?

Schon in der bäuerlichen Kultur war der Wein ein Nahrungsmittel, kein Getränk. Der Wein hat Kraft gegeben, um einen Arbeitstag physisch durchzustehen. Das ist beim

Grana Padano ähnlich und noch heute die Funktion eines Nahrungsmittels. Lombardische Weine sind bis heute hervorragende Begleiter nicht nur für die Gerichte der lokalen Tradition, sondern auch für europäische oder asiatische Gerichte, die sie ergänzen. Das ist ein Aspekt, der sogar immer wichtiger wird.

Welchen Wein würden Sie zu einem Grana Padano empfehlen?

Da gibt es unzählige Möglichkeiten, nicht nur beim Wein sondern auch beim Käse: Das hängt davon ab, in welcher Käserei, in welcher Region, der Käse produziert wurde und woher der Wein stammt, ob es ein Still- oder Schaumwein ist, weiss, rosé oder rot. Jeder Wein- und Käseliebhaber sollte es selbst versuchen. Das ist auch ein wichtiger Bestandteil des gemeinsamen Projektes mit Grana Padano auf dem deutschen Markt: Der Konsument kann in den Masterclasses und auf Veranstaltungen die Bandbreite des Weines und des Käses erforschen. Wir Produzenten geben nur Anregungen, was passen könnte.

Ich bin überzeugt, dass der Wein mehr braucht als eine technische Degustation, genauso wie der Käse: Wir müssen Geschichten erzählen, unsere Heimat, die Lombardei, durch diese Produkte dem Konsumenten näher bringen.

Damit ist auch ein touristischer Aspekt verbunden?

Natürlich. Viele Touristen, vor allem aus Deutschland, haben eine lange Beziehung zu lombardischen Destinationen wie dem Gardasee und sind die wichtigsten Botschafter unserer Region. Ganz wichtig ist daher für uns in diesem Projekt, interessierte Menschen zu finden, die sehen wollen, wie unsere landwirtschaftlichen Produkte entstehen. Aber nicht nur: Diesen önologischen Aspekt mit Kultur, Natur oder Sport zu verbinden, ist eine Herausforderung für die Zukunft. Auch wir als Kellereien müssen Angebote für Familien schaffen, wir müssen ein Netzwerk bilden, mit Museen, Vinotheken, Restaurants, Sportanbietern, um diese Vielfalt der Lombardei auch vor Ort zu kommunizieren.

A photograph of Renato Zaghini, President of the Grana Padano DOP Consortium, standing in a cheese cellar. He is wearing a dark blue blazer over a white button-down shirt and dark jeans. He is surrounded by large wheels of Grana Padano cheese, which are stacked on wooden racks. The cheese wheels are covered in a yellow wax rind with various markings, including 'DOP' and 'Grana Padano'. The background shows more racks of cheese, creating a sense of depth and tradition.

**Interview Renato Zaghini / Präsident des Schutzkonsortiums
Grana Padano DOP**

Grana Padano – das meistkonsumierte DOP der Welt

Er hat eine mehr als tausendjährige Geschichte und seine Produzenten setzen längst auf Qualität und Nachhaltigkeit: der einzigartige Käse Grana Padano g. U., den es in verschiedenen Typologien gibt – von mindestens neun Monaten über mehr als 16 Monate gereiften bis zur Riserva mit mehr als 20 Monaten. Der Präsident des Schutzkonsortiums Grana Padano DOP, Renato Zaghini, im Gespräch.

Herr Präsident, die Appellation Grana Padano existiert seit 1955, ihre Geschichte reicht tausend Jahre zurück: Wofür steht Grana Padano DOP heute?

Grana Padano wurde 1135 von den Zisterziensermönchen von Chiaravalle in der Nähe von Mailand gegründet, um die Verschwendung von Milch zu begrenzen, deren Produktion dank der Erweiterung der landwirtschaftlichen Betriebe zunahm. Seitdem ist das Rezept für unseren Käse fast gleich geblieben. Gleiche Zutaten, gleiche Verarbeitung, jedoch dank technischer Hilfsmittel den modernen Zeiten angepasst.

Seit dem Mittelalter hat der Grana Padano einen langen Weg zurückgelegt. Heute sind wir die bekannteste und am meisten konsumierte DOP-Ursprungsbezeichnung der Welt. Wir sind der emblematische Käse des «Made in Italy» und stellen mit fast sechs Millionen produzierten Laiben pro Jahr und über 40 000 Mitarbeitern eine äusserst wichtige wirtschaftliche und soziale Komponente für den Produktionsbereich dar. Nicht nur das: Grana Padano DOP ist das Ergebnis der Besonderheiten der Orte seiner Produktion, der Art und Weise seiner Verarbeitung, der Rohstoffe, aus denen er besteht, und des Wissens, mit dem er gemischt, umgewandelt, gealtert, im Laufe der Zeit kontrolliert und schliesslich genehmigt und gekennzeichnet wird.

In der Lombardei verbindet sich Tradition mit der Emotion, der Schönheit und der dolcezza, der Weichheit der Landschaft. Wie wichtig ist diese Reihe von Empfindungen für das Endprodukt?

Die Gebiete, aus denen Grana Padano stammt, mit ihren jeweiligen Traditionen bleiben in diesem Produkt als unauslöschliches Zeichen seines Charakters erhalten. Dies sind Landschaften, die reich sind an Geschichte, tausendjährigen Traditionen, ländlicher und stolzer bäuerlicher Kultur. Hinzu kommen die Produzenten, die ihr Land und die daraus gewonnenen Produkte lieben. Diese Emotionen, die wir fühlen, wollen wir auch weitergeben.

Ist der Aspekt der Nachhaltigkeit auch wichtiger Bestandteil der Produktion?

Grana Padano wurde im Mittelalter geboren, um die Verschwendung wertvoller Rohstoffe zu verhindern, und diese lange Kultur der Wiederverwendung aller Zutaten während der Verarbeitung ist Teil seiner Geschichte.

Nachhaltigkeit gehört daher so sehr zur DNA dieses Käses, dass sich das Konsortium seit Jahren die Frage stellt, wie die Lieferkette durch verschiedene Studien mit gezielten Ansätzen und Methoden verbessert werden kann.

Die Territorien des Grana Padano ziehen sich über weite Teile Norditaliens und sind sehr unterschiedlich: Ist es schwierig, einen roten Faden im Endprodukt zu finden?

Das Rezept, nach dem wir Grana Padano herstellen, ist einem Produktionsreglement unterworfen. Dies kann als Leitmotiv des Endprodukts angesehen werden. Jede Mitgliedskäserei hält sich an die Regeln der Produktionsbedingungen und unterwirft sich in absoluter Transparenz den vom Konsortium und den zuständigen öffentlichen Institutionen angeordneten Kontrollen und Überprüfungen. Das Leitmotiv des Endprodukts, so kann man sagen, ist seine grosse Qualität und Güte, die Grana Padano zum meist konsumierten DOP der Welt gemacht haben.

Wie gross ist das Potenzial der Grana-Padano-Produktion?

Wir wollen sechs Millionen Laibe pro Jahr produzieren: ein ehrgeiziges, aber nicht unerreichbares Ziel, das wir schon fast erreicht haben. Auch die Signale von ausländischen Märkten sind ermutigend. Und natürlich haben auch unsere Konsortiumsmitglieder das Potenzial, diese Menge herzustellen und zu vermarkten.

Welche Märkte und welche Zielgruppen peilen Sie an?

Wir exportieren etwa 44 Prozent der Produktion: Deutschland, Frankreich und die Niederlande sind unsere wichtigsten europäischen Märkte, die Vereinigten Staaten, die Schweiz und das Vereinigte Königreich diejenigen ausserhalb der EU.

Die Zielgruppen für den Grana Padano DOP sind vielfältig und breit gefächert, und die angebotene Produktpalette eignet sich für verschiedene Möglichkeiten und Anlässe des Konsums: Grana Padano DOP ist ein Käse, der für alle Diäten geeignet ist und durch seine Vielseitigkeit auch Konsumenten jedes Alters anspricht. Er ist reich an Calcium und von Natur aus laktosefrei, wodurch er selbst bei einer Laktose-Unverträglichkeit konsumiert werden kann.

Was sind Ihrer Meinung nach drei Merkmale eines ausgezeichneten Käses?

Textur, Aroma und Geschmack: Ein gereifter Käse muss eine harmonische Kombination dieser drei Eigenschaften sein. Je nach Reifezeit müssen diese drei Elemente im Gleichgewicht sein und die Einzigartigkeit des Produktes ausmachen.

Haben Sie eine Lieblingssorte von Grana Padano DOP?

Mein persönlicher Favorit ist der neun Monate gereifte. In gewisser Hinsicht ist er zwar am wenigsten komplex, aber er ist mit meinen Kindheitserinnerungen verbunden. Sein Geschmack ist mir seit damals vertraut, und er ist auch der Tafelkäse schlechthin.

Rund um das Produktionsgebiet des Grana Padano in Norditalien gibt es noch viele weitere Gebiete, die bekannt für die Herstellung hochwertiger Produkte sind. Zum Beispiel lombardische DOC-, DOCG- und IGT-Weine. Was ist die Idee hinter dem gemeinsamen Projekt Born to be together mit Ascovilo?

Gemeinsam repräsentieren wir ein Gebiet, das eine grosse gastronomische Berufung hat. Wir sind zum Zusammensein geboren und möchten dies auch den Feinschmeckern aus anderen Ländern kommunizieren, die die Exzellenz des «Made in Italy» mit Interesse verfolgen.

Welcher lombardische Wein passt am besten zu einem jungen Grana Padano DOP?

Diese knapp neunmonatige Reifung des Grana Padano passt perfekt zu jungen, frischen und fruchtigen Weissweinen.

Und zur Typologie Grana Padano DOP Oltre 16 Mesi (mehr als 16 Monate gereift)?

Hierzu passen sehr gut Rotweine von moderater Intensität und mit moderatem Körper, die noch jung und frisch sind.

Und schliesslich zu einem Grana Padano DOP Riserva?

Diese Art der Reifung mit mehr als 20 Monaten kann mit weichen, aber tanninhaltigen Rotweinen mit gutem Alkoholgehalt kombiniert werden. Auch eine Paarung mit süssen Dessertweinen ist perfekt. Eine Kombination mit Schaumweinen, die nach der klassischen Flaschengärungsmethode hergestellt werden, kann ebenfalls interessant sein.

Weinbau in der Lombardei

Die vielen Facetten einer Region



Der Wein der Lombardei in Zahlen

Die Lombardei erstreckt sich über 24 000 Quadratkilometern, 22 900 ha davon sind mit Reben bepflanzt, davon 41 % in den Bergen, 12 % in den Hügeln und 47 % in der Ebene.

Weisse Rebsorten: 12.100 ha (54 %),
rote Rebsorten: 10.300 ha (46 %).

Meist angebaute Reben: Croatina 3600 ha
(16%), Pinot Nero 3000 ha (13%), Chardon-
nay 2700 ha (12%), Barbera 2500 ha (11%).

Geschützte Herkunftsbezeichnungen:
5 DOCG (Denominazione di Origine Con-
trollata e Garantita), 21 DOC (Denomina-
zione di Origine Controllata) und 15 IGT
(Indicazione Geografica Tipica).

(Quelle: Assovin)

Die Lombardei im Norden Italiens ist eine ausgedehnte Region zwischen den Alpen und der Po-Ebene, mit blauen Seen, Hügeln und Wäldern, reich an Geschichte und Kultur. Mit ihrer Hauptstadt Mailand ist sie nicht nur das pulsierende Wirtschafts-
zentrum des Landes, sondern auch eine einzigartige Weinbauregion.

Rund 23 000 Hektar sind zwischen den Alpen im Norden und der Emilia Romagna im Süden mit Reben bestockt. Weisse und rote Trauben sind die Basis einer grossen Vielfalt an Schaum-, Weiss-, Rosé- und Rotweinen und von süssen Kreszenzen, die ein Mahl von Anfang bis Ende begleiten können.

An den Ufern der Seen im Norden herrscht ein Mikroklima mit kontinental geprägten Wetterverhältnissen: Kühle Winter, heisse Sommer und häufige Niederschläge im Frühjahr und Herbst tragen ihren Teil dazu bei, dass die Weine hier sowohl Struktur wie Eleganz besitzen. Die Rebfläche verteilt sich auf drei weit voneinander getrennt liegende Bereiche: das Valtellina (bei Sondrio) mit kräftigen, langlebigen Rotweinen; die Hügellandschaft im Süden der Provinz Pavia jenseits des Pos, das Oltrepò Pavese um Broni und Casteggio mit seinen hervorragenden Schaum-, Weiss- und Rotweinen; und schliesslich die Provinzen Brescia und Mantova im Osten der Lombardei mit erstaunlichen, frischen Rot-, Weiss-, Rosé- und Schaumweinen, unter anderem vom West- und Südufer des Gardasees.

Die Böden der Lombardei zeichnen sich durchwegs durch ihre Kargheit und eine sehr gute Belüftung aus. Der Untergrund ist einerseits in der Lage, das Wasser gut abfliessen zu lassen, als auch andererseits, Wasser in tieferen Schichten zu speichern.

Rot sind auch die beiden häufigsten Sorten in der Region. Dies sind Croatina mit rund 3700 Hektar und Pinot Noir mit über 3000 Hektar. Von beiden ist die Lombardei die wichtigste Anbauregion (sie hält mehr als die Hälfte der landesweit erfassten Flächen), gefolgt von Chardonnay mit 2810 Hektar und Barbera mit 2530 Hektar.



Die Geschichte des Weinbaus in der Lombardei

Der Weinanbau in der Lombardei reicht bis in prähistorische Zeiten zurück, später erinnern Funde aus der Bronzezeit an seine Bedeutung in den ersten menschlichen Siedlungen an den Ufern des Garda- wie auch des Iseosees. Die Ankunft der rätischen, etruskischen und ligurischen Bevölkerung brachte fortgeschrittene Techniken der Weinbereitung in die Region, die sich mit der römischen Herrschaft weiterentwickelte und festigte. Nach dem Ende des römischen Reiches begann die Herrschaft der Langobarden, von denen die Region ihren Namen hat, und der Weinbau stagnierte. Erst mit zunehmender Bedeutung der klösterlichen Landwirtschaft im frühen Mittelalter erwachte das Interesse am Weinbau wieder neu. Ende des 16. Jahrhunderts ermöglichte der Einfluss französischer Weinbereitungstechniken die Herstellung der ersten Rosés und immer besserer und besser lagerfähiger Weine.

Als der Rebbau jedoch in vielen Gebieten zugunsten des Maulbeeranbaus und der Seidenraupenzucht aufgegeben wurde, begann eine schwierige Phase, der im 19. Jahrhundert durch die Reblaus auch vie-

le autochthone Reben zum Opfer fielen. In der Neuzeit kam es zu einer langsamen, aber stetigen Erholung des Weinbaus, auch durch neue Pflanz-, Anbau- und Weinbautechniken.

Die Reben

Die in der Lombardei angebauten Reben folgen den unterschiedlichen Terroirs dieser ausgedehnten Region: Im Veltlin ist die Hauptrebe Nebbiolo, hier Chiavennasca genannt. Andere einheimische Reben sind Pignola, Rossola, Brugnola, alle rote Rebsorten, selten reinsortig vinifiziert und oftmals Teil der Mischung klassischer Veltliner Weine. Im Oltrepò Pavese ist neben Barbera und Croatina Pinot Nero schon lange präsent und die Basis von Schaum- und Stillweinen. Riesling, Moscato und Malvasia sind unter den weissen Sorten beliebt. Ausser dem Oltrepò Pavese ist auch die Franciacorta, am Südufer des Iseosees gelegen, bekannt für ihre Schaumweine. Gropello-, Barbera-, Sangiovese-, Marzemino- und Lambrusco-Reben werden in den Hügeln des Lago di Garda und der Colli Mantovani angebaut. Am Gardasee ist auch die Turbiana-Traube - als Basis des Lugana - von grosser Bedeutung.

Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi)

Ascovilo vereint die lombardischen Konsortien zum Schutz und zur Förderung von DOC-, DOCG- und IGT-Weinen: von den mineralischen und langlebigen Weissweinen von Lugana bis zu den Schaumweinen nach der klassischen Methode des Oltrepò, von den Rosés des Gardasees bis zu den Rotweinen aus den Alpen.

13 Konsortien sind unter dem Dach von Ascovilo vereint:

CONSORZIO BOTTICINO BRESCIA
CONSORZIO VALTENESI BRESCIA
CONSORZIO MONTENETTO BRESCIA
CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE PAVIA
CONSORZIO VINI MANTOVANI MANTOVA
CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO BERGAMO
CONSORZIO DI TUTELA MOSCATO DI SCANZO BERGAMO
CONSORZIO VOLONTARIO VINO DOC SAN COLOMBANO MILANO
CONSORZIO VINI DI VALTELLINA SONDRIO
CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC BRESCIA
CONSORZIO VINI IGT TERRE LARIANE COMO UND LECCO
CONSORZIO GARDA DOC BRESCIA UND MANTOVA
CONSORZIO VALCAMONICA BRESCIA

www.ascovilo.it



Foto: Martin Hirmer

Die Küche der Lombardei

Die Lombardei ist aus gastronomischer Sicht eine sehr abwechslungsreiche Region, die sich vom Alpenbogen bis zur Po-Ebene erstreckt. (Fast) zu allen Gerichten ist ein Wein aus der Region der ideale Begleiter.



Die Vorspeisen der Region basieren hauptsächlich auf Wurstwaren wie Bresaola della Valtellina oder Salami di Brianza, Cremona, Varzi und Salame d'Oca di Mortara. Dazu passend wird ein Grana Padano DOP kredenzt. Begleitet werden sie von einer prickelnden Bonarda aus dem Oltrepò Pavese oder einem Lambrusco Mantovano.

Unter den ersten Gängen ist die Vielfalt an Risotti erwähnenswert, von denen das berühmteste zweifellos das Mailänder Risotto ist, begleitet von Ossobuco, das mit einem San Colombano Rosso gekostet werden kann, während ein Risotto mit Barsch oder anderen Seefischen mit einem herzhaften Lugana oder einem Valtènesi Chiaretto harmoniert. Gefüllte Nudeln wie Casoncelli, Agnolotti und Kürbistortelli finden ihre jeweiligen Kombinationen mit einem Valtènesi Gropello, einem Buttafuoco und einem Oltrepò Pavese Metodo Classico. Die Suppen und Minestrone, wie die Mailänder Minestrone und die Pavese-Suppe (mit altbackenem Brot und Eiern), sollten mit einem Riesling Italico aus dem Oltrepò Pavese oder einem Garda DOC Pinot Grigio probiert werden. Die Pizzoccheri Valtellinesi, Buchweizennudeln, gekocht mit

Kohl und Kartoffeln und gewürzt mit Butter und Kartoffeln und reichlich geschmolzenem Bitto, die auch in der Polenta-Taragna enthalten sind, und die Sciatt, knusprige runde Krapfen, die ein leckeres Herz aus Casera-Käse verbergen, sind es wert, einen Valtellina Superiore zu probieren.

Die zweiten Gänge basieren hauptsächlich auf Fleisch, wie das Piccata Milanese aus Kalbfleisch, paniert und in Butter gebraten, das perfekt mit einem Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese schmeckt, ebenso die Ossibuchi, auch begleitet von Risotto. Die lombardische Küche ist auch reich an Wildgerichten, deren natürliche Kombination sich in einem Sforsat della Valtellina wiederfindet. Dank der Flüsse und Seen sind auch Süßwasserfischgerichte auf der Basis von Forelle, Felchen, Karpfen und Barsch üblich, die von einem mineralischen Lugana begleitet werden. Unter den Desserts können der Panettone di Milano, die weiche Torta Paradiso und der Mürbeteig von Offle mit einem Oltrepò Pavese Moscato Spumante kombiniert werden, während die aus Bergamo stammende Polenta und Osei und der Sbrisolona aus Mantua ihre beste Kombination mit einem Moscato di Scanzo finden.

Oltrepò Pavese

Bonarda, Bollicine und Pinot Noir



Foto: zV/g



Das Oltrepò Pavese erstreckt sich über facettenreiche Hügel und Täler von der Po-Ebene bis in die Bergwelt des Apennin. Ähnlich vielfältig wie die Landschaft ist auch die Rebkultur: Von der klassischen Bonarda bis zu eleganten Schaum- und Rotweinen aus Pinot Noir reicht die Palette.

Wenn man es von oben betrachtet, ähnelt das Oltrepò Pavese einer Traube. Die oberen Teile liegen in der Ebene des Flusses Po, die südliche Spitze hingegen grenzt an die Bergspitzen, die Ligurien von der Lombardei trennen. Dazwischen dehnen sich die hügeligen Rebberge aus, die seit mehr als 2000 Jahren optimale Voraussetzungen für den Weinbau bieten. Entlang des Stiels der gedachten Traube erstrecken sich die vier wichtigsten Täler des Oltrepò in Südnord-Richtung: Valle Staffora, Valle Coppa, Valle Scuropasso und Valle Versa. Sie verbinden auch das mediterrane Klima Liguriens mit dem kontinentaleren der Pianura Padana. Das Oltrepò Pavese liegt darüber hinaus auf der Achse des 45. Breitengrades, auf dem fast alle der grossen Weinanbaugebiete der Welt zu finden sind.

In diesem Meer von Reben findet man zahlreiche Sorten: Mehr als 3000 Hektar sind allein mit Pinot Noir bepflanzt, das grösste Anbaugebiet dieser Varietät italienweit. Dazu kommt Riesling (Welsch- und Rheinriesling), von grosser Bedeutung sind

auch Croatina und Barbera (die Basis der Bonarda, des klassischen fruchtigen Rotweines des Anbaugebietes, der traditionell in einer Frizzante-Version gekeltert wird). Eines ist all diesen Weinen gemein: Sie sind hervorragende Speisenbegleiter, probieren kann man das in der herrlichen Landschaft des Oltrepò gleich vor Ort.

Herrscherin der Rebberge ist allerdings Pinot Noir: Erstmals erwähnt wird die Rebsorte um das Jahr 1500, um 1800 pflanzte man verschiedene französische Klone davon bei Rocca de' Giorgi an. Vor allem als Basis für Schaumweine, die rund um die Welt für Furore sorgten und noch heute ein Aushängeschild der Region sind. Auch die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen der Anbauzone setzen einen Schwerpunkt auf Pinot Noir in seinen Versionen als Schaum- und Rotwein: 1970 mit der Schaffung des DOC Oltrepò Pavese, im Jahre 2007 mit dem DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico und 2010 mit dem DOC Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Letzteres allein dem stillen Rotwein vorbehalten.

Die wichtigste Rebsorte Pinot Noir

Obwohl auch Croatina und Barbera (als Basis der fruchtigen Bonarda) grosse Bedeutung haben, ist Pinot Nero wohl die vielversprechendste Traube des Anbaugebietes: Auf rund 3000 Hektar Rebfläche ist sie die Basis von langlebigen und eleganten Rotweinen ebenso wie von in der Flasche vergorenen Schaumweinen und hat sich den Terroirs des Oltrepò Pavese perfekt angepasst.

Das Oltrepò Pavese in Zahlen

13 500 Hektar Weinberge werden im Oltrepò Pavese von rund 1300 Weinbaubetrieben der Produktionskette kultiviert. Diese ausgedehnte Fläche, die mit Reben bestockt ist, macht das Oltrepò Pavese zur viertgrössten italienischen Ursprungsbezeichnung. Das Oltrepò Pavese umfasst eine DOCG (Oltrepò Pavese Metodo Classico), sieben DOC (Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Casteggio, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot nero dell'Oltrepò Pavese e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese) und eine IGT (Provincia di Pavia).

www.consorzioviniooltrepò.it

Interview Gilda Fugazza/Präsidentin Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Die Vielfalt ist unsere Stärke



Gilda Fugazza ist seit 2020 Präsidentin des Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese.

Frau Fugazza, was charakterisiert das Oltrepò Pavese als Weinbauregion?

Das Oltrepò Pavese ist natürlich mit seinen 13500 Hektar ein sehr grosses Gebiet, und so unterschiedlich wie die Orte und Täler hier sind, so unterschiedlich sind auch die Weine: Wir finden Bonarda, Pinot Nero und Riesling, aber auch Sanguè di Giuda und Buttafuoco, und das in unterschiedlichen Mikroklimata und unterschiedlichen Terroirs. Dazu kommt noch der menschliche Faktor, die Expertise der Weinbauern.

Die Vielfalt - an Terroirs, Rebsorten und Weinen - charakterisiert das Oltrepò Pavese?

Ja. Auch die Konsumenten wissen mit dieser Vielfalt umzugehen: Heute trinken sie ein Glas Bonarda mit Salami, morgen die Salami mit einem Schaumwein.

Gibt es einen filo conduttore, einen roten Faden, den man in allen Weinen des Oltrepò wiederfindet?

Das Gebiet, das findet man in den Still- und den Schaumweinen.

Und wie Sie bereits gesagt haben, die Weine des Oltrepò Pavese passen auch hervorragend zum Essen? Sie besitzen ja selbst ein Caseificio für Grana Padano, was würden Sie dazu empfehlen?

Ja, zum Beispiel ist unser roter Süsswein Sanguè di Giuda ein perfekter Begleiter zu Linsen oder zur Salame di Varzi. Oder auch eine Grana Padano DOP Riserva mit einem Schaumwein Metodo Classico oder gar einem Sanguè di Giuda. Einen jungen Grana Padano würde ich hingegen zu einer Bonarda Frizzante empfehlen. Und zu einem Oltre 16 mesi passt ein Riesling, schön und fruchtig.

Gilda Fugazza ist Präsidentin des Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Im Gespräch im Weinkeller des Restaurants «Selvatico» in Rivanazzano Terme erzählt sie uns, was das Besondere am Oltrepò Pavese ist und warum man diese einzigartige Region entdecken sollte.

Immer wichtiger wird auch der Aspekt des Weintourismus...

Er ist bereits jetzt sehr wichtig: Ich finde es ideal, wenn man mit dem Fahrrad die Region erkundet und dann in einen Keller gehen und etwas essen und trinken kann. Vergangenes Jahr war der Giro d'Italia hier im Oltrepò, 34 Kilometer in diesem Gebiet wurden befahren. Und noch heute kann man diese Strecke anhand der Schilder des Giro nachfahren. Aber es ist nicht nur das Fahrrad, diese einzigartige Region Oltrepò kann man auch mit dem Auto, zu Fuss oder im Pferdesattel erkunden, in ursprünglichen Osterien und Restaurants essen, in Agriturismi schlafen. Und das nur eine Autostunde von Mailand entfernt...

Wie wichtig ist die Sostenibilità - die Nachhaltigkeit?

Sehr wichtig, und sie wird immer wichtiger. Die meisten unserer Güter wenden bereits den integrierten Pflanzenschutz an, auch soziale und ökonomische Nachhaltigkeit werden immer bedeutender. Als Konsortium unterstützen wir die Betriebe auf diesem Weg. Nachhaltigkeit war immer die Basis für die Qualität unserer Weine: Wir arbeiten zum Teil in Steillagen, und das seit Jahrhunderten, da muss man auf die Natur und das Leben rundherum achten. Früher war das logisch und natürlich, heute sagt man, das sei nachhaltig.

Das Gericht zum Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Borretsch-Malfatti mit Butter und Salbei und Trockenblumen



Die Küchenchefin
Piera Spalla Selvatico
Albergo «Selvatico»,
Rivanazzano Terme

In ihrem Lokal «Selvatico» in Rivanazzano Terme pflegt Piera Spalla Selvatico eine äusserst regionale Küche. Die Grundzutaten seien dabei fundamental, sagt sie, das reiche von Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten über ein dichtes Netz von Bauern: «Unsere Lieferanten haben inzwischen erkannt, dass sie eine wichtige Tradition fortführen», sagt Piera, «wir erzählen mit unseren Speisen ihre Geschichte. Dabei darf natürlich die Neugier nie fehlen, etwas Neues zu entdecken.»

Gerade im Valle Staffora findet man noch viele hervorragende Produkte: Käse von Almweiden in 1000 Metern Höhe, auf denen die Kühe der Vazzese-Rasse weiden, der einzigen autochthonen Rinderrasse der Lombardei. Auf 1300 Metern gar bauen zwei Cousins für das «Selvatico» rote Bohnen an, Mais und anderes Gemüse. Eine andere Spezialität, die Piera gerne verwendet, ist Peperone di Voghera, eine ebenfalls fast vergessene Spezialität.

Piera selbst hat einst in der Küche ihrer Schwiegermutter begonnen, hat mittelalterliche Gerichte nachgekocht und will auch weiterhin die Tradition bewahren. Unterstützt wird sie dabei von ihren Töchtern Michaela in der Küche und Francesca und ihrem Mann Sergio im Service. Zu den Malfatti, einer ihrer Spezialitäten, empfiehlt ihr Schwiegersohn Sergio einen Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pas Dosé aus Pinot Nero. «Der Kontrast der Aromen und der Charakter des Pas Dosé verstärken den Genuss», sagt er.



Das Rezept
Malfatti di Borragine al Burro
e Salvia con Fiori Essicati

Für 6 Personen

Zutaten 1kg Borretsch, 300 g geriebenes Brot, 500 g Mehl, 400 g geriebener Grana Padano, 300 g Ricotta, 100 g Butter, 5 Eier, 2 Zweige Majoran, 1 Knoblauchzehe, Salz, 1 Prise Muskatnuss. Trockenblumen, Butter und Grana Padano zum Bestreuen.

Zubereitung Den Borretsch in Salzwasser blanchieren, abkühlen und pürieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Majoran parfümieren, den Majoran wieder herausnehmen, Borretschpüree dazugeben und abschmecken. In die gleiche Pfanne die Semmelbrösel geben und zu einem glatten Teig vermischen. Alles zusammen mit Mehl, Grana Padano, Eiern und Muskatnuss vermengen und auf ein Nudelbrett geben und salzen. Gut verkneten und in 4 Stücke teilen. Einzeln, mit bemehlten Handflächen Stäbchen von 3 cm formen. Breiten Sie sie auf einem Tablett aus, das mit einem leicht bemehlten Handtuch bedeckt ist. Die Malfatti in kochendes Salzwasser geben, mit einem Sieb herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche kommen, in zerlassener Butter schwenken.

Die Malfatti auf einzelne Teller geben, mit Grana Padano und Trockenblumen bestreuen. www.albergoselvatico.com

Der Reisetipp

Geschmackvolle Tour durch die Hügel des Weins



Das Oltrepò Pavese ist nur eine Stunde von den Weltstädten Mailand und Turin entfernt, und doch kann man hier die ursprüngliche Natur erkunden – mit dem Bike, zu Fuss oder mit dem Pferd. An seine lange Geschichte erinnern hingegen sehenswerte Schlösser, Ruinen und Dörfer. Man findet im Oltrepò aber auch ursprüngliche Genüsse aus einzigartigen Zutaten: Das beginnt bei Getreide (der Basis einer reichen Brotkultur) und führt über Obst bis hin zu charakteristischen Fleischspezialitäten: Von der DOP-Salame di Varzi alleine werden jährlich rund 500 000 Stück produziert. Das ist aber noch lange nicht alles: Einen Versuch wert sind die Peropone di Voghera, der Zucca Berrettina, Käse aus dem Valle Staffora, Honig, Safran, schwarze Trüffeln, die Kirschen von Bagnaria und di Pomella Genovese. Das Oltrepò Pavese wurde darüber hinaus

bereits für seine Biodiversität ausgezeichnet – Aushängeschilder sind der Monte Alpi, der Monte Lesima und Pietra Corva, wo ein alpiner Garten die Vielfalt der Pflanzenwelt zeigt. Und weil die Bergwelt des Oltrepò auch weitgehend unberührt ist, sieht man hier in klaren Nächten den Sternenhimmel besonders brillant. Nicht zuletzt deshalb besitzt die Comunità Montana dell'Oltrepò Pavese auf dem Cà del Monte auch ein Planetarium, das zu den modernsten in Italien zählt.

Übrigens: Die Hügel des Oltrepò sind ideal, um auf zwei Rädern besucht zu werden, je nach Vorliebe mit eigener Muskelkraft oder als E-Bike. Fast alle Kellereien bieten geführte Degustationen an – speziell auch für Biker.

www.consorzioviniooltreppo.it



Garda DOC

Einer für alle



Foto: shutterstock

Die wichtigste Rebsorte Pinot Grigio

Die ursprünglich französische Varietät Pinot Gris ist seit langem italianisiert und ist unter dem Namen Pinot Grigio eine weltweite Marke. Der Garda DOC Pinot Grigio unterscheidet sich von anderen Zonen durch seine mediterrane Leichtigkeit, die ihn gleichermaßen zu einem hervorragenden Aperitif und als Begleiter zu Fischgerichten macht.

Garda DOC in Zahlen

Aktuell werden rund 20 Millionen Flaschen Garda DOC produziert, der grösste Teil davon sind weisse und rote Rebsortenweine. Rund 700 000 Flaschen davon entfallen auf den Garda DOC Spumante. Die mit Reben kultivierte Fläche in den zehn Ursprungsbezeichnungen umfasst ca. 31 000 Hektar.

www.gardadocexperience.com



Mediterran wie das Lebensgefühl sind auch die Weine an Italiens grösstem Binnensee, dem Lago di Garda: weisse Garda DOC aus Chardonnay oder Pinot Grigio ebenso wie fruchtige Rotweine oder ein perlender Garda DOC Spumante.

Rund um Italiens grössten See sorgt das besondere Klima für einzigartige Weine. Es beeinflusst die Charakteristiken der verschiedenen Traubensorten ebenso, wie es für die Balance der Weine sorgt und die Reife beschleunigt. Mediterran-kontinental ist das Klima sonst nirgends im Lande so nördlich.

Die Zone des Garda DOC erstreckt sich zwischen den Regionen Veneto und Lombardei. Die Voralpen sorgen für einen perfekten thermischen Ausgleich; gemeinsam mit den lehmig-kalkhaltigen Böden der Moränenhügel am Südufer des Sees ist das ein Garant dafür, dass aussergewöhnliche Weine entstehen: elegante und tiefgründige Rot-, süffige Rosé-, feinziselierte Schaum- und langlebige Weissweine. Die verschiedenen Expressionen unterschiedlicher Rebsorten autochthonen oder internationalen Ursprungs ergeben eine Vielzahl an eigenständigen Weinen.

Die Herkunftsbezeichnung Garda DOC umfasst die Provinzen Mantua, Brescia und Verona und wurde 1996 aus der Taufe gehoben. Die Weine der Appellation basieren auf den Rebsorten Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Tocai Rosso, Riesling Italico, Cortese, Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènere, Merlot, Pinot Nero, Marzemino, Corvina, Barbera, Sangiovese, Groppello di Mocasina, Groppello di Santo Stefano und Groppello Gentile. Neu hinzu kommen Müller Thurgau und Rebo.

Die unterschiedlichen gastronomischen Traditionen der Regionen, die die Ufer des Gardasees säumen, passen hervorragend zu den Weinen des Anbaugebietes, das sich über zehn andere Ursprungsgebiete verteilt. Die hier kreierten Gerichte - von gegrilltem Coregone (Felchen) oder der gebratenen Forellen aus dem Lago di Garda über Tortellini vom Mincio bis zu Rind und Wildgerichten aus den Bergen im Hinterland - finden ihren perfekten Begleiter in einem Glas Garda DOC, perlend, rot oder weiss.

Interview Paolo Fiorini/Präsident Consorzio Garda DOC

Die Harmonie des Geschmacks kommt vom Licht des Sees



Der Agronom **Paolo Fiorini** ist seit 2021 Präsident des Produzentenkonsortiums Garda DOC.

1996 wurde das Ursprungsgebiet Garda DOC gegründet, Heimat von weissen und roten Still- und eleganten Schaumweinen. Der Agronom Paolo Fiorini ist seit 2021 der Präsident der Winzervereinigung und weiss, was den Garda DOC so besonders macht.

Gletscherschutt. Das Klima, das Licht und der Boden haben schon immer unsere Weine geprägt: Sie haben einen mediterranen Charakter, sind würzig und warm, aber immer zart und leicht, was ihnen einen sofortigen Wiedererkennungswert verleiht.

Aus diesem Grund organisieren Sie auch Garda Wine Stories, eine Veranstaltung für die internationale Presse...

Ja, man muss das Gebiet kennen - und auch trinken können, also die Unterschiede zwischen einem Pinot Grigio Garda DOC und einem Pinot Grigio aus einem anderen Gebiet erkennen. Wir arbeiten bereits an der Ausgabe 2023 der Garda Wine Stories, die eine eingehende Studie zu den Böden des Gardagebiets beinhaltet, die naturgemäss ihre Unterschiede haben: Das Herkunftsgebiet des Garda DOC erstreckt sich über zehn weitere Herkunftsbezeichnungen - von Soave bis Valtènesi. Ich sage immer: Wo sie enden, fangen wir an. Wir sind eine Stütze für diese historischen Herkunftsgebiete, keine Konkurrenz.

Garda DOC-Weine begleiten natürlich auch hervorragend die regionale Küche?

Das beginnt schon beim Spumante, und dann gibt es die grosse Vielfalt an weissen und roten Rebsortenweinen, für die man in der Küche stets den passenden Begleiter findet. Unsere Stärke liegt dabei eher auf den Weissweinen, die mehr als die Hälfte der Produktion ausmachen.

Herr Fiorini, das Konsortium Garda DOC ist erst seit kurzem eine der wichtigsten Realitäten im Weinbau Norditaliens. Wie kam das?

Unser Konsortium wurde erst vor wenigen Jahren ins Leben gerufen, obwohl es die Ursprungsbezeichnung bereits seit 1996 gibt. In diesen Jahren haben wir viel erreicht und auch von Seiten der Kellereien steigt das Ansehen. Bei der produzierten Menge sind wir in fünf Jahren von 6,7 Millionen Flaschen auf mehr als 20 Millionen angewachsen.

Neben Rebsortenweinen gehört dazu auch der Garda DOC Spumante, der erst seit relativ kurzer Zeit in der Ursprungsbezeichnung ist?

Bis 2015 war Spumante nicht in der Ursprungsbezeichnung vorgesehen. Dann wurden die Produktionsregeln modifiziert, und der Garda DOC Spumante hat sich etabliert. Inge-

samt liegen wir bei 600 000 bis 700 000 Flaschen Produktion pro Jahr. Die Rebsortenweine des Garda DOC sind aktuell aber ein noch grösserer Erfolg: Nur bei Garda DOC Pinot Grigio und Garda DOC Chardonnay produzieren wir jeweils fünf Millionen Flaschen.

Was macht die Garda DOC-Rebsortenweine so besonders?

Sie haben im Vergleich zu anderen Anbaugebieten einen speziellen Ausdruck: die Harmonie des Geschmacks, eine diffuse Leichtigkeit, die vom reflektierten Licht des Sees stammt, das den gesamten Vegetationszyklus der Pflanzen beleuchtet und die auch typische Pflanzen des eher klassischen Mittelmeerraums gedeihen lässt, wie Kapern, Oliven, Zitronen und Zedern. Auch die Böden besitzen diese Leichtigkeit, sie sind überwiegend moränisch, reich an Sand und

Das Gericht zum Garda DOC

Marinierte Felchen mit Meermayonnaise und Pilzen



Die Köchin
Giuliana Germiniasi
Restaurant «Capriccio»,
Manerba del Garda

Seit 1999 nennt Giuliana Germiniasi einen Michelin-Stern für ihr Lokal «Capriccio» in Manerba del Garda ihr Eigen. Die Autodidaktin stammt zwar aus einer Gastronomenfamilie, hat aber erst über den Umweg Service in die Küche gefunden. Seitdem füllt sie diesen Beruf mit Leidenschaft aus. Sie sieht sich gerne als Köchin, nicht als Chef und liebt die Cucina di Mare, die Meeresküche, schmückt ihre Gerichte aber gerne mit Zutaten aus der Region: Fleisch und Käse von den Alpen, Pilze, Beeren und natürlich auch Seefisch – Forellen, Sardinen und natürlich Coregone. Für Giuliana sind die Felchen wohl der Gardaseefisch par excellence – die sie auch für unser Rezept zum Garda DOC Spumante ausgewählt hat. Zu den traditionellen Gerichten, die auf der Terrasse mit Blick auf den Gardasee serviert werden, gehören aber auch Spaghetti all'Astice und Parmigiana di Melanzane. «Das sind Gerichte, die meine Mutter bereits gekocht hat», sagt sie. «Die Rezeptur wurde zwar immer etwas verändert, aber sie sind immer auf der Karte zu finden.» Ganz besonders wichtig ist ihr die Materia prima, die sie handverliest: Sie muss von hoher Qualität und stets frisch sein. Ein Dogma hat sie dabei nicht: «Ich nehme auch Produkte aus anderen Regionen Italiens, wenn sie sehr gut sind.» Denn an einem lässt sich nicht rütteln: «Ich suche immer den Geschmack, die golosità, die Sauber-

keit in den Gerichten.» Und dazu muss auch der Wein passen: Zum Beispiel empfiehlt Giuliana einen roten Garda DOC zur Manzetta (aus Rindfleisch), zum Coregone unseres Rezepts hingegen einen trockenen Garda DOC Spumante, der mit seiner fein-salzigen Mineralität den zarten Seefisch kontrastiert.



Das Rezept
Il Coregone Marinato
Accompagnato da Maionese
Marina e Funghi

Für 4 Personen

Die Zutaten Für die marinierten Felchen: 4 Felchenfilets, 30 g Salz, 70 g Zucker, 80 ml natives Olivenöl extra, Pfeffer, Koriander, Gewürzkräuter (Dill, Bohnenkraut und Eisenkraut).

Für die Mayonnaise 100 g Fischbrühe, 140 ml natives Olivenöl extra.

Toppings Schwarzer Sesam, 30 g Pilze, Sprossen.

Die Zubereitung Die Felchenfilets auf einem Teller verteilen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Gewürzkräutern bestreuen; nach Geschmack marinieren lassen.

Für die Meeresmayonnaise: Den Fischfond (bei 45 Grad) und das Olivenöl extra vergine in ein hohes und schmales Gefäß geben, pürieren, bis es schaumig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Spritzbeutel geben.

Für den Abschluss: Die zuvor marinierten Felchen auf einem Teller verteilen, einige Löffel Meermayonnaise daraufgeben und nach Belieben mit Pilzen und Sprossen dekorieren.

www.ristorantecapriccio.it

Der Reisetipp

Die Rocca di Lonato



Rund um den Gardasee findet man zahlreiche Orte, die einen Ausflug wert sind, von pittoresken Städten und Dörfern – zum Beispiel der Halbinsel von Sirmione mit ihren Thermalquellen – über Parks und Kulturstädten bis zu den Colli Mantovani und dem Fluss Mincio.

Ein Geheimtipp ist die Rocca di Lonato im gleichnamigen Ort, nur wenige Kilometer westlich von Desenzano. Oberhalb der Altstadt erhebt sich die mächtige, im 14. Jahrhundert von der Republik Venedig gegründete Festung La Rocca, die erst durch Napoleon Bonaparte erobert wurde und anschliessend an Österreich fiel.

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war die Burg dann verwaist, bis Ugo da Como, ein Senator aus dem nahen Brescia, die Bastion im Jahr 1906 in seinen Besitz brachte und die Anlage gründlich renovierte. Heute kann etwa das Casa del Podestà besichtigt werden, in dem da Como damals wohnte, und die einzigartige Bibliothek: Unter den 52.000 Bänden befinden sich einige, die aus dem 12. Jahrhundert stammen, sowie etwa 500 Inkunabeln.

Sehenswert ist auch das Panorama: Ein Rundblick über den zwischen die Berge eingebetteten Gardasee und auf die Berge am Ostufer sowie die Gebirgszüge des Parco Regionale dell'Alto Garda am Westufer, die sich hinter der etwa 20 Kilometer entfernten Bucht von Salò erheben. Sogar den Gipfel des über 2.200 Meter hohen Monte Baldo nördlich von Bardolino kann man von hier aus erspähen.

Ein weiteres Highlight stellt das Ornithologische Museum dar, die Sammlung umfasst nahezu alle Vogelarten, die im italienischen Raum vorkommen. www.fondazioneugodacomo.it

Lugana DOC

Langlebiger Bianco vom Gardasee

Lugana
D.O.C.



Am ganzen Südufer des Sees findet man den Lugana DOC, einen der weltweit erfolgreichsten Weissweine Italiens. Gekeltert wird er aus der autochthonen Turbiana-Traube, die auf den lehmigen Böden der Moränenhügel gar prächtig gedeiht.

Das Lugana-Gebiet wurde von der letzten Eiszeit geprägt: Die Gletscher, die einst von den Alpen hierher vorstießen, haben ein Gebiet hinterlassen, das reich ist an Kalk, an Stein und Mineralsalzen in der Tiefe und einer Schicht von Kalk und vor allem Lehm an der Oberfläche. Diese Komponenten sorgen dafür, dass man frischfruchtige, angenehm mineralische Weine erhält.

Der knackig-frische Weisswein ist zwischen den Regionen Lombardei und Venedig beheimatet, das Anbaugebiet erstreckt sich zwischen Desenzano im Westen und Peschiera del Garda im Osten.

Lugana DOC wird vorwiegend aus einer Rebsorte gekeltert: Trebbiano di Lugana oder Turbiana. Zumindest zu 90 Prozent muss der Lugana aus Turbiana bestehen, als Komplementärtrauben sind eine Reihe von weissen Rebsorten erlaubt. Die meisten Winzer setzen allerdings auf reinsortige Weine. Turbiana ist seit langer Zeit im Gebiet südlich des Gardasees heimisch, erstmals urkundlich erwähnt wurden die Trau-

ben als «ausgezeichnete Tribulani» im Werk «De naturali vinorum historia» von Andrea Bacci 1595.

«Turbiana ist eine facettenreiche Traube», erzählt Fabio Zenato, der Präsident des Konsortiums der Lugana-Produzenten, «man kann fruchtige junge Weine ebenso daraus kreieren wie Riserva-Qualitäten, süsse Spätlesen oder Schaumweine.» Die spät reifende Traube hat dabei im Lugana-Gebiet ein einzigartiges Terroir vorgefunden: Vor allem eine dicke Lehmschicht, die sich vom Seeufer bis zu den ersten Moränenhügeln erstreckt, sorgt für die Komplexität der Weine.

Die verstorbene italienische Journalistenlegende Luigi Veronelli war davon überzeugt, dass ein Lugana auch hervorragend altern kann. Dessen sind sich auch die Produzenten bewusst: Unter dem Namen Armonie Senza Tempo – Zeitlose Harmonie werden zu besonderen Anlässen alte Jahrgänge verkostet. Gereifte Lugana überzeugen mit Eleganz, mit Tertiäroromen, die auch manchem Weisswein aus Österreich und Deutschland nicht nachstehen.

Die Rebsorte Turbiana

Die weisse Rebsorte Turbiana ist eng mit Verdicchio aus den Marken und Trebbiano di Soave verwandt. Am Südufer des Gardasees wird der Lugana DOC hergestellt, der zu mindestens 90 Prozent aus Turbiana- oder Trebbiano-di-Lugana-Trauben besteht. Die Turbiana-Trauben sind gross und kompakt, die Beeren rund mit dicker Schale, sie haben ein saftiges, lockeres und leicht säuerliches Fruchtfleisch. Besonders beeinflusst werden die daraus gekelterten Weine von den lehmigen Böden, die ihnen Mineralität und Langlebigkeit verleihen.

Lugana DOC in Zahlen

Das Consorzio Tutela del Lugana DOC kümmert sich seit 1990 um den gleichnamigen Wein. Seit 2012 ist es nicht nur für seine Mitglieder zuständig, sondern für alle Betriebe, die Lugana produzieren. Bereits seit 1. Januar 2012 tragen alle Flaschen Lugana die Prüfplakette des Staates. Auf rund 2500 Hektar werden aktuell rund 27 Millionen Flaschen produziert. 70 Prozent davon gehen in den Export, Hauptabnehmer ist Deutschland.

www.consorziolugana.it

Interview Fabio Zenato/Präsident Consorzio Tutela del Lugana DOC

Zeitlose Harmonie



Fabio Zenato produziert nicht nur selbst Lugana DOC, sondern ist seit 2022 auch Präsident des Consorzio Tutela del Lugana DOC.

Herr Zenato, Zeitlose Harmonie - Armonie Senza Tempo ist das Thema von Verkostungen gereifter Lugana DOC. Kennen die Leute dieses Potenzial des Lugana?

Noch immer nicht, aber es ist - neben vielem anderen - eine Besonderheit des Lugana: Das Reifepotenzial des Lugana ist noch immer nicht ausgeschöpft, weil er nur wenige Kellereien und relativ wenige Flaschen betrifft und es das Ergebnis der Selektion der Trauben oder der Ausdruck einer Einzellage und einer speziellen Vinifikation ist. Dadurch gewinnt der Wein allerdings an Persönlichkeit.

Aber auch Jahrgangsweine sind bereits sehr langlebig...

Das ist ebenfalls eine sehr interessante Seite. Wenn Jahrgangs-Lugana nicht sofort getrunken werden, erreichen sie nach vier, fünf, sechs Jahren eine lineare Struktur und vielschichtige Eleganz. Das hat auch mit den lehmigen Böden zu tun, die so wichtig sind für die Mineralität und das Alterungspotenzial eines Lugana DOC. Annata-Weine wurden eigentlich nicht geschaffen, um lange in der Flasche zu bleiben, aber sie zeigen, dass sie es können. Sehr wichtig ist dabei auch, dass viele unserer Rebberge vor mehr als zehn Jahren gepflanzt wurden - da

Fabio Zenato, Präsident des Winzerkonsortiums Tutela del Lugana DOC, spricht im Interview über die Einzigartigkeit des Gebietes und seiner Traube, der weissen Turbiana. Und darüber, was «Zeitlose Harmonie» bedeutet.

haben sie bereits eine Balance erreicht, die sich sehr wohl im Wein ausdrückt. Daher auch: Zeitlose Harmonie.

Wie gross ist das Potenzial des Lugana DOC?

Wir könnten immer noch neue Flächen bestocken, wir haben aktuell einen Pflanzstopp. Wenn wir wachsen, dann muss das sehr aufmerksam geschehen. Das Gebiet des Lugana ist auch ein Erbe für nachkommende Generationen, und das muss man bewahren. Genauso wichtig ist es, die Qualität des Weines auch in Zukunft zu garantieren.

Traditionell ist Deutschland ein sehr wichtiger Markt?

Unser Erfolg wird immer internationaler, aber Deutschland ist immer noch der wichtigste Markt. Lugana hat drei wichtige Aspekte: erstens eine grosse aromatische Delikatesse, zweitens eine kraftvolle Säure und schliesslich noch grosse Struktur - fast wie ein Rotwein. Es ist ein dichter Wein, die Frucht der Böden und der Rebe. Das Potenzial der Rebsorte macht sie nicht nur zu einem guten Begleiter vieler regionaler Gerichte, sondern ganz speziell auch zur asiatischen Küche.

Haben Sie ein Lieblingsgericht zum Lugana?

Luccio - Hecht - mit Polenta und Kräutern. Der Lugana passt mit seiner Eleganz hervorragend dazu.

Das Gericht zum Lugana DOC

Felchen in nativem Olivenöl mit Kartoffelpüree, Kräutern und Tomatensauce, confierten Kapern und Garda-Zitronengel



Der Chef
Massimo Fezzardi
Restaurant «L'Esplanade»,
Desenzano

Die Materia prima und die genuinità, die Ursprünglichkeit, seien ihm besonders wichtig, sagt Massimo Fezzardi, Chef im Restaurant «L'Esplanade» in Desenzano. Er liebe einfache Gerichte, die sich an den Gaumen anschmiegen, erzählt er – vor allem aus dem See, dessen Wellen vor der Terrasse des «L'Esplanade» ans Ufer schlagen: Aal, Sardinen, aber auch Coregone (Felchen). Und dazu sei natürlich auch der Wein wichtig, meint er. «Er muss eine Synergie eingehen!» Wie der Lugana, der mit seiner Finesse und den mineralischen Komponenten perfekt zu den Fischen aus dem Gardasee passe, meint er. Aber nicht nur, meint er, auch Fleischgerichte lassen sich damit kombinieren: Ein Rindstatar passe zum Beispiel hervorragend zu einer Lugana Riserva.

Auf der Weinkarte des «L'Esplanade» stehen daher auch rund 30 Kellereien mit rund 50 bis 60 Etiketten aus dem Anbaugebiet. Massimo Fezzardi: «Lugana ist ein grosser Wein und ein würdiger Botschafter des Territoriums.»



Das Rezept

Coregone in Olio Cottura
con Patate Schiacciate,
Erbette e Salsa ai Pomodorini,
Confit Capperi e Gel ai
Limoni del Garda

Für 4 Personen

Die Zutaten 4 Felchenfilets, 2 gekochte und pürierte Kartoffeln, 300 g gekochte Blattzichorie und dann in einer Pfanne mit einer Knoblauchzehe sautiert.

Für die Sauce 50 g Confit-Tomaten, 30 g gehackte Kapern, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Weissweinessig.

Für das Zitronengel 100 g Zitronensaft, 200 g Wasser, 20 g Zucker, 5 g Agar-Agar.

Zubereitung Die Felchenfilets salzen und mit reichlich nativem Olivenöl in einen Vakuumbeutel geben, versiegeln und 7 Minuten bei 57 Grad garen. Für die Sauce alle Zutaten mischen und am besten am Vortag marinieren lassen. Für das Gel alle Zutaten zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen. Kühlen und mischen Sie alles, um ein transparentes Gel zu erhalten. In der Mitte des Tellers das Kartoffelpüree, die sautierte Zichorie im Wechsel mit den Felchen anrichten und dann mit der Sauce und dem Zitronengel garnieren.

www.ristorante-esplanade.com

Der Reisetipp

San Martino della Battaglia und Sirmione



Rund um den Gardasee findet man zahlreiche Orte, die einen Ausflug wert sind, von pittoresken Städten und Dörfern – zum Beispiel der Halbinsel von Sirmione mit ihren Thermalquellen – über Parks und Kulturstädten bis zu den Colli Mantovani und dem Fluss Mincio.

Majestätisch erhebt sich inmitten von Reben der 74 Meter hohe Aussichtsturm über San Martino della Battaglia im Hinterland von Sirmione. Der Turm und ein Museum erinnern an die blutige Schlacht vom 24. Juni 1859, die hier während des zweiten Unabhängigkeitskrieges zwischen Italienern und Franzosen und den Österreichern stattfand. Der Aufstieg auf die Aussichtsplattform wird mit einer Sicht belohnt, die vom Gardasee bis nach Valeggio und zum Mincio-Tal reicht, man sieht aber auch den Monte Baldo und die schneebedeckten Alpengipfel im Hintergrund. Als Kontrast zum fernen Schnee empfiehlt sich ein Ausflug nach Sirmione: Das Klima in der wohl schönsten Ortschaft am Gardasee ist mild und mediterran: Bereits in der Steinzeit war das Gebiet

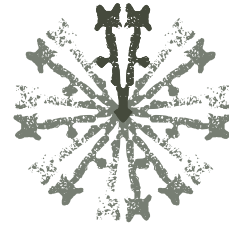
besiedelt. Später war Sirmione ein wichtiger und beliebter Ferienort für römische Familien.

Die Langobarden bauten während ihrer Herrschaft in der Stadt zahlreiche Klöster und Kirchen. Danach herrschten Venezianer und Scaliger über die Stadt.

Die bekanntesten Sehenswürdigkeiten in Sirmione sind das imposante Stadtschloss, die Thermalbäder und die Grotten des Catull, die nach dem aus Verona stammenden römischen Dichter Gaius Valerius Catullus benannt worden sind. In der Stadt selbst hat man zudem die Möglichkeit, den reizvollen Hafen zu besuchen und von dort das bunte Treiben bei einem Cappuccino oder einem Gelato zu verfolgen. www.solferinoesanmartino.it, www.sirmioneesb.it

Consorzio Valtènesi DOC

Rosé – il Vino di una Notte



CONSORZIO
V A L T È N E S I
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO

Wie ein kleines grünes Juwel liegt die Riviera del Garda am brescianischen Ufer des Sees: Die hundert Mitglieder des Consorzio Valtènesi kultivieren hier rund tausend Hektar Reben in einem Gebiet, das sich besonders für Roséweine eignet.

An der Riviera del Garda im Südwesten des grössten Sees Italiens bilden Weinbau und Natur eine Einheit, historische und kulturelle Schätze zeugen von der langen Geschichte des Gebietes. Die klimatischen Bedingungen sind vom Mittelmeer geprägt, gemeinsam mit einer langen Weinbautradition ist das die Basis für eine eigenständige Produktion. Die rote Rebsorte Gropello hat hier ihr natürliches Habitat gefunden, eine autochthone Varietät und gleichzeitig eine authentische ampelographische Rarität: Nur rund 400 Hektar sind mit dieser Traube weltweit bestockt. Sie wird auf den Hügeln des Valtènesi kultiviert, das sich am westlichen Ufer des grössten Sees Italiens befindet.

Die Gropello-Traube und die speziellen klimatischen Gegebenheiten sind die wichtigsten Elemente für den Roséwein: ein Rosé, dessen Produktionsmethode erstmals 1896 durch den venezianischen Senator Pompeo Molmenti in seiner Kellerei in Moniga del Garda kodifiziert wurde. Der Rosé aus dem DOC Valtènesi wird auch als «Vino di una Notte» bezeichnet, weil der Most nur eine Nacht (oder auch weniger) auf den Schalen verbleibt, um seine feine rosa Farbe zu erhalten.

Das DOC Valtènesi – Teil des DOC Riviera del Garda Classico – repräsentiert die Spitze der Weinproduktion an der Riviera del Garda. Von Bedeutung sind neben dem roten Valtènesi DOC und dem Valtènesi DOC Rosé auch andere Weiss- und Rotweine aus dem gesamten Gebiet, darunter der Benaco Bresciano DOC Riesling, der San Martino della Battaglia DOC, der Riviera del Garda Classico DOC Rosé, der Riviera del Garda Classico DOC Gropello, der Riviera del Garda Classico DOC Rosso und der Riviera del Garda Classico DOC Rosso Superiore.

Verkosten kann man diese Weine am Sitz des Konsortiums, dem Casa del Vino in der Villa Galnica in Puegnago mit einem herrlichen Blick über das Westufer des Gardasees.

Die wichtigste Rebsorte Gropello

Gropello ist eigentlich eine Familie von Rebsorten, ein Vertreter ist die Gropello Gentile: sie wird fast ausschliesslich am Westufer des Gardasees angebaut und ist die Hauptsorte im dortigen DOC-Wein Riviera del Garda Classico DOC bzw. dem DOC Valtènesi. Sie wurde bereits im Jahre 1596 von Andrea Bacci (1524-1600) in seinem bekannten siebenbändigen Werk «De naturali vinorum historia» erwähnt. Der Name leitet sich von «Gropo» ab, was im Dialekt «Knoten» (nach dem Aussehen der Trauben) bedeutet.

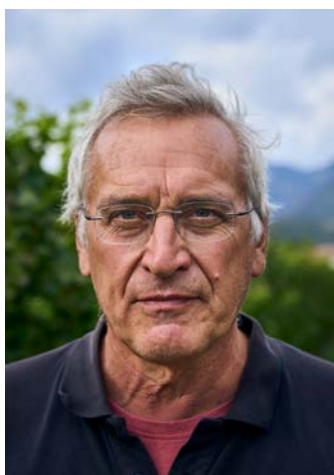
Consorzio Valtènesi DOC in Zahlen

Rund 65 Mitgliedsbetriebe keltern auf einem Gebiet von rund 1000 ha Rebfläche (davon 600 ha im DOC Valtènesi) Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese, Rebo und mehr, wobei die autochthone Gropello die Hauptrebsorte des Anbaugebietes ist und auch eine ampelographische Besonderheit dieser Zone darstellt. Die jährliche Durchschnittsproduktion im DOC Valtènesi beträgt rund 32 000 hl Wein, 3 300 000 DOC Flaschen werden produziert, davon ein Drittel Rosé.

www.consorziovaltenesi.it

Interview mit Alessandro Luzzago/Präsident des Consorzio Valtènesi

Eine Ecke des Mittelmeers am Fuss der Alpen



Herr Luzzago, was ist die Besonderheit des Gebietes und der Weine des Valtènesi?

Die Besonderheit ist vor allem geographisch: Valtènesi am Gardasee ist eine Ecke des Mittelmeers am Fusse der Alpen mit einzigartigen pedoklimatischen Eigenschaften. Die Erzeuger des Valtènesi haben in den vergangenen Jahren einen Weg beschritten, der die Qualität ihres traditionell Chiaretto genannten Roséweins in den Mittelpunkt stellt, den wir aber nun, nach dem Namen des Gebiets, Valtènesi nennen wollen.

Im Anbaugebiet gibt es verschiedene Terroirs und Sorten. Welche Traube ist das Aushängeschild des Valtènesi?

Groppello ist zweifellos unsere Referenzsorte: eine exklusiv önologische, delikate und kostbare Traube, die nur auf den Hügeln des Valtènesi angebaut wird. Heute werden etwa 400 Hektar von unseren Winzern liebevoll gepflegt, aber die Fläche wächst dank des Erfolgs von Valtènesi und der steigenden Nachfrage ständig.

Eignet sich Groppello eher für Rotweine oder Roséweine?

Groppello ist sicherlich eine delikate und schwierige Traube, die für ihre Finesse und Eleganz bekannt ist: Sie findet sowohl in ei-

Der Weinmacher Alessandro Luzzago ist Präsident des Konsortiums Valtènesi im Südwesten des Gardasees: Im Interview erzählt er, wie gut die Weine des Valtènesi mit der Küche des Gebietes harmonieren.

ner roten Version als auch in Rosa ihren idealen Ausdruck und kann in beiden Fällen die Weine mit ihrem klassischen herzhaft-würzigen Eindruck charakterisieren. Aber ganz klar haben die lange Tradition in der Herstellung dieses Weins, das qualitative Wachstum und die in den vergangenen Jahren erzielten Erfolge die Erzeuger und das gesamte Gebiet dazu veranlasst, den Valtènesi Rosé als wichtigsten Wein der Appellation zu betrachten. Dies ist zweifellos eine Besonderheit, die in unserem Land keine Parallele hat, aber ähnlich der französischen Provence ist, wo der Roséwein ebenfalls im Mittelpunkt steht.

Wie wichtig ist der Aspekt der Nachhaltigkeit für die Produzenten und das Konsortium?

Zunächst muss gesagt werden, dass die Produktionsstruktur des Valtènesi überwiegend aus Familienunternehmen besteht, also in einer rein handwerklichen Dimension der Weinproduktion, die natürlich eine tiefe Verbundenheit mit ihrem Land voraussetzt. Dazu gehört auch der grosse Respekt vor der Umwelt, dem Schutz des Territoriums und der Gesundheit der Produkte, die unsere Erzeuger auszeichnen, von denen viele nach biologischen oder sogar biodynamischen Regeln arbeiten.

Welche Perspektiven hat der Önotourismus?

Das einzigartige Mikroklima des Valtènesi und des Gardasees im Allgemeinen hat entscheidend dazu beigetragen, dass sich unser Gebiet zu einem der beliebtesten italienischen Touristenziele entwickelt hat, besonders von Mittel- und Nordeuropäern, aber

zunehmend auch von amerikanischen und Touristen anderer Nationen. Dies hat den Gardasee besonders in den Sommermonaten in einen kleinen kosmopolitischen Mikrokosmos verwandelt, in dem Tourismus, Kultur und Natur immer mehr mit einem gastronomischen Angebot auf höchstem Niveau zusammenleben. All dies ist auch sehr wichtig für die Weingüter in der Region.

Wenn wir über die Kombination von Wein und Küche des Territoriums sprechen: Gibt es ein Gericht und einen Wein aus Valtènesi, die perfekt zusammenpassen?

Ohne Zweifel findet der Valtènesi in Rosé seine ideale Kombination mit Gerichten auf Basis von Gardaseefischen, von Tagliolini mit Felchen bis hin zu Hecht alla Portesina, um nur zwei sehr beliebte Rezepte zu nennen. Zu den Vorzügen dieses Weins gehört eine ausgeprägte Vielseitigkeit, die ihn für die unterschiedlichsten Kombinationen geeignet macht. Während die perfekte Begleitung für Rotweine auf Groppello-Basis zweifellos der Gardaspiess ist, ein traditionelles Fleischgericht.

Wie passt Grana Padano DOP zu lokalen Weinen?

Grana Padano ist das wichtigste DOP-Produkt weltweit und ein stolzer Teil des Territoriums, da sich der Hauptsitz des Schutzkonsortiums auch direkt am Gardasee in Desenzano befindet. Aus diesem Grund verfügt Grana Padano über eine fast natürliche Vertrautheit mit unseren Weinen, angefangen vom Aperitif mit einem Glas Valtènesi Rosé bis hin zu den vielen ersten Gängen, die mit Grana Padano kreiert werden.

Das Gericht zum Valtènesi DOC Rosé

Spaghettini in Bergbutter mit Süsswasserfischtatar



Der Chef
Mauro Vanni
«Osteria di Mezzo», Salò

Vor mehr als 20 Jahren, im Februar 2002, haben Mauro Vanni und seine Frau Roberta die «Osteria di Mezzo» in Salò übernommen, ein kleines Wirtshaus mit Gewölbestube in den engen Gassen der Seestadt. Seit damals pflegen sie dort die Liebe zum Gebiet: Die Grundzutaten für seine durchdachten Gerichte bekommt Mauro von handverlesenen Produzenten, von Fischern, von Bauern, ein Verwandter von ihm hat auch eine Metzgerei. Es seien «Cose Semplici» – einfache Dinge –, meint er, die er verkocht. Daraus kreiert er viele Gerichte der regionalen Küchentradition – wie Manzo all'Olio, eine geschmackvolle Rindfleischspezialität der Provinz Brescia. Das wissen auch seine Gäste so zu schätzen, dass er es sich nicht leisten kann, einige dieser Gerichte – wie seine Tagliolini col Persico oder die Spaghetti di Pane Carbonara – von der ansonsten saisonalen Karte zu nehmen.

Auch seine Weinkarte ist handverlesen, niemals fehlen darf natürlich ein Valtènesi DOC Chiaretto vom Südwestufer des Sees. Mauro Vanni: «Die florale Fruchtigkeit der Groppello-Traube, die frische Säure und der Charakter passen exzellent zu Fisch oder einem Primo wie den Spaghettini con Tartare di Pesce.»

Das Rezept

Spaghettini al Burro di
Montagna con Tartare di Pesci
di Acqua Dolce



Für 4 Personen

Zutaten 500 g Spaghetti aus Hartweizengriess, mariniertes Süsswasserfisch je nach Saison (zerkleinert), Butter, Kaviar, Borretsch-Blüten.

Zubereitung Süsswasserfisch (Coregone, Salmerino Persico und Forelle) 24 Stunden in Salz, Zucker und aromatischen Kräutern marinieren.

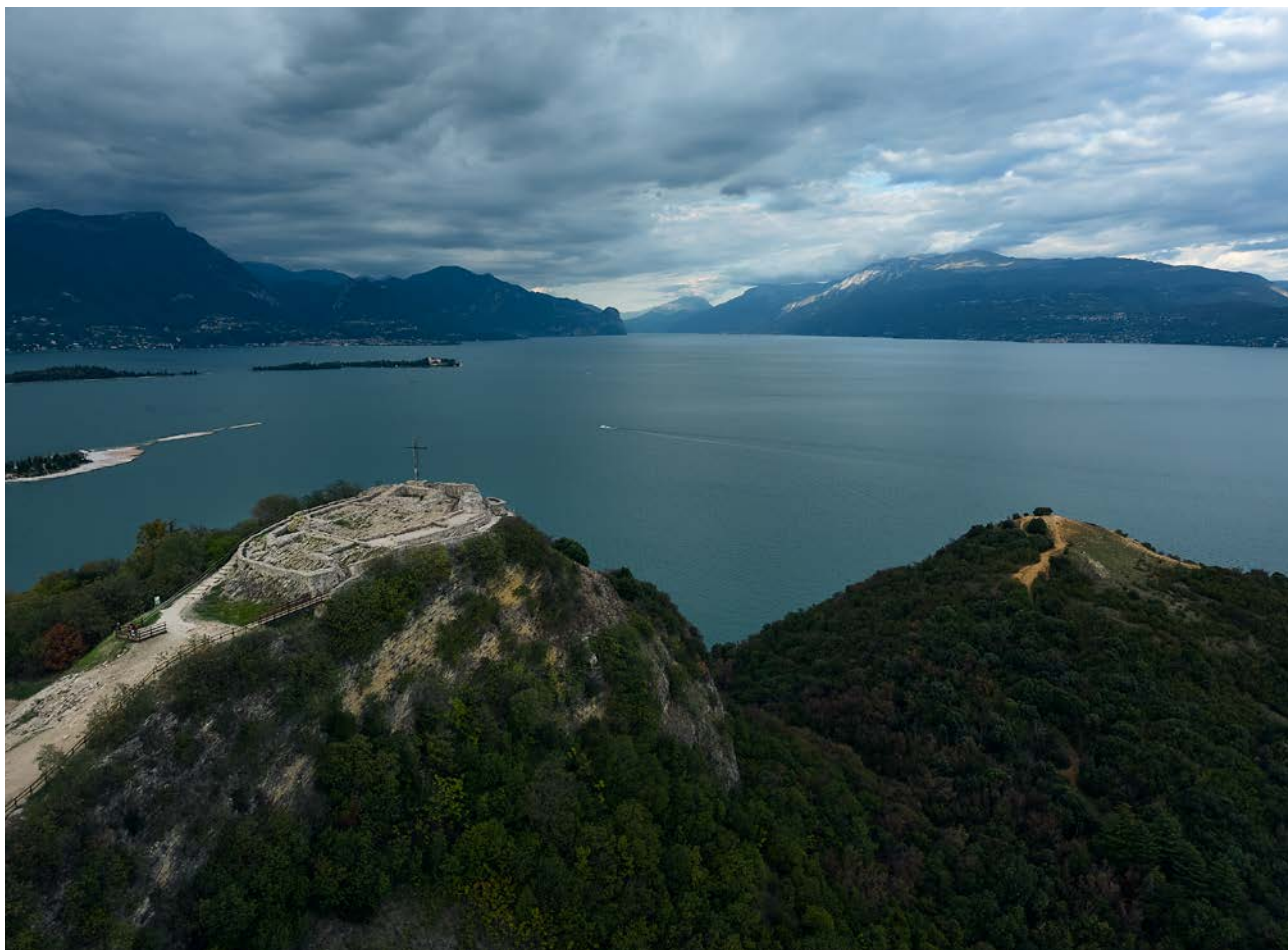
500 g Spaghetti aus Hartweizengriess (das Mehl stammt aus der Antica Macina Giulia di Dello in der Provinz Brescia) für 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Die Pasta mit geschmolzener Butter aus der Molkerei Turnaria/Tignale übergießen, den Süsswasserfisch darübergeben und mit Black-Adamas-Kaviar und mit Borretsch-Blüten servieren.

www.osteriadimezzo.it

Der Reisetipp

Die Riviera del Garda Bresciano



Die Heimat des Rosé, das Valtènesi, ist ein pittoreskes Gebiet, das sich über die Hügel am Südwestufer des Gardasees bis zu den ersten Erhebungen der Gebirge zieht. Hier liegen einige der hübschesten Orte am Lago di Garda - Salò und Gardone Riviera sind bekannt, aber auch das kleine Manerba ist einen Besuch wert. Vor allem wegen seiner Rocca di Manerba, des wohl markantesten Felsens am südwestlichen Gardasee. Minerva hat dem senkrecht in den See abfallenden Fels den Namen verliehen, und schon zu Römerzeiten war der Göttin hier ein Tempel gewidmet. Und noch heute ist die Aussicht auf die Inseln San Biagio und Isola del Garda vor der majestätischen Bergkulisse des nördlichen Sees von hier atemberaubend. Die archäologischen Fundstücke der Rocca sind in einem kleinen Museum zu besichtigen.

Weiter nördlich - in Gardone Riviera - ist es selbst in der Hauptsaison noch möglich, auf einer Bank am See in aller Ruhe ein Eis zu essen oder bequem durch die kleinen Einkaufsstrassen zu

schlendern. Das in den Naturpark Parco Regionale dell'Alto Garda Bresciano eingebettete Städtchen ist ein beliebtes Reiseziel, das bereits Ende des 19. Jahrhunderts aufgrund seiner hervorragenden Lage und der gesundheitsfördernden Klimateigenschaften zum Kurort ernannt wurde.

Erholende Spaziergänge durch die landschaftlich makellosen Park- und Gartenanlagen - wie den vom österreichischen Künstler André Heller geschaffenen Heller-Park - sind in Gardone Riviera ebenso beliebt wie das Flanieren durch die prächtig bewachsene Altstadt mit ihren exklusiven Villen. Ein Pflichttermin ist natürlich ein Besuch im Vittoriale degli Italiani des italienischen Dichters Gabriele d'Annunzio mit Villa und Park. Heute ist es ein vielbesuchtes Museum, und im Freilichttheater finden Theatervorstellungen und Konzerte statt.

www.riservaroccamanerba.com,
www.vittoriale.it



VINI MANTOVANI
CONSORZIO

Consorzio Vini Mantovani

Lambrusco und mehr

Foto: ZVg



Das einzigartige Terroir der Vini Mantovani, das sich von den Moränenhügeln am Südufer des Gardasees bis in die Po-Ebene erstreckt, ist die Heimat einer Vielzahl von eigenständigen Trauben, allen voran Vertretern der grossen Lambrusco-Familie.

Lambrusco gedeiht in zwei Anbauzonen der Vini Mantovani: bei Viadana und Sabbioneta im Norden und im Oltrepò Mantovano im Süden. Die Rebsorte Lambrusco Viadanese ist typisch für Sabbioneta; das Oltrepò Mantovano ist hingegen das Gebiet der autochthonen Grappello Ruberti. Die Unterschiede sieht man im Glas: Ein Lambrusco Mantovano aus dem Viadanese-Gebiet ist körperreich, intensiv dunkelrot und anhaltend, während Lambrusco aus Oltrepò Mantovano leichter und fruchtiger ist.

Die Colli Mantovani, moränischer Natur, stellen eine Kette sanfter Hügel dar, die den Gardasee begrenzen und den Lauf des Flusses Mincio begleiten, bis er die Stadt Mantua umfließt.

Die Hügel waren seit dem Mittelalter für ihre Weine bekannt, die die Herrscherfamilie Gonzaga im 14. Jahrhundert bereits zu schätzen wusste. Auf das Jahr 1535 datieren die Briefe, in denen Isabella d'Este von sehr seltenen und perfekten Trauben und

von sehr kostbaren Weinen in Silbergefässen aus diesem Gebiet erzählt.

Die Colli Mantovani werden von Kalksteinböden mit tiefem Kies dominiert. Die Nähe zum Gardasee beeinflusst das ganzjährig milde Klima. Die Temperaturänderungen ermöglichen eine gute Reifung der Trauben, was den Weinen konstante Säurewerte und eine intensive Aromatik verleiht. Typisch ist auch die mineralische Ader, für die zum Teil lehmige Böden verantwortlich sind.

Das hügelige Gebiet ist genauso bekannt für Stillweine und Passiti wie für Schaumweine nach der Metodo Classico. Entdecken kann man all diese Kreszenzen unter anderem auf der Strada dei vini e dei sapori, der Weinstrasse der Vini Mantovani: Mantova ist nicht nur eine der wichtigsten italienischen Kunststädte, sondern sein Territorium ist auch berühmt für gastronomische Tradition und seine Produkte. Lassen Sie sich bei einem Gläschen Lambrusco davon überzeugen!

Die wichtigste Rebsorte Lambrusco Viadanese

Die Rotweinsorte Lambrusco Viadanese ist eine von über 60 Varietäten aus der Familie der Lambrusco. Die Sorte ist ausschliesslich in der Provinz Mantua zugelassen und wird mit der ebenfalls autochthonen Grappello Ruberti verschnitten. Die Anklänge von roten Früchten und der trockene Geschmack, die diesen Wein auszeichnen, machen ihn zu einem hervorragenden Begleiter zur lokalen Küche, von der Merenda mit Salami und Grana Padano bis zu kraftvollen Fleischgerichten.

Vini Mantovani in Zahlen

Das Consorzio Vini Mantovani wurde am 3. August 2012 aus der Taufe gehoben und schützt sechs DOC- und IGT-Bezeichnungen mit einer Fläche von über 1800 Hektar Rebbergen. Vom Po bis zum Gardasee wird eine breite Palette von Weinen produziert, die von Lambrusco Mantovano über Weiss-, Rosé- und Rotweine bis zu Schaumweinen reichen.

www.vinimantovani.it

Interview Corrado Cattani/Präsident Consorzio Vini Mantovani

Ein Konzert mantuanischer Weine

Seit März 2018 ist Corrado Cattani der Präsident des Consorzio Vini Mantovani. Das ausgedehnte Gebiet umfasst zwei Teilgebiete, in denen eine Vielzahl von Weinen mit *goût de terroir* produziert werden. Welche davon die grössten Chancen haben, erzählt uns der Präsident im Interview.

Herr Cattani, was ist die Besonderheit der Vini Mantovani?

Das Hauptmerkmal der Provinz Mantua ist die Unterscheidung von zwei völlig unterschiedlichen Weinbaugebieten: die Mantuanischen Hügel in der Nähe des Gardasees im Norden und das Lambrusco-Mantovano-Gebiet im Süden. Kein anderes lombardisches Gebiet hat diese Vielfalt an Terroirs und Rebsorten auf nur 70 Kilometer Luftlinie und in einer Meereshöhe zwischen elf Metern (am rechten Po-Ufer) und 160 Metern auf den Hügeln.

Welche Trauben sind das Aushängeschild der Ursprungsbezeichnung?

Die einheimischen Reben sind Lambrusco Viadanese und Grappello Ruberti für das Gebiet Lambrusco Mantovano und Rondinella für die Colli Mantovani.

Und welche Sorten haben das grösste Potenzial?

Sicherlich die drei oben genannten Sorten. Diese drei autochthonen Reben sind diejenigen, auf die wir uns für die zukünftige Entwicklung der mantuanischen Önologie konzentriert haben. Das zeigen auch die neue DOC-Ursprungsbezeichnung Garda Colli Mantovani, die ab Oktober 2022 verwendet werden darf, und die neuen Vorschriften des

Lambrusco Mantovano DOC, die gerade ausgearbeitet werden.

Wie wichtig ist der Aspekt der Nachhaltigkeit für die Produzenten und das Konsortium?

Nachhaltigkeit ist ein sehr wichtiges Thema, es stellt eine echte Herausforderung in der sehr nahen Zukunft und auch schon jetzt dar. Unsere Erzeuger halten sich alle an die Anforderungen der Region Lombardei im Agrarbereich. Die meisten Unternehmen wenden dank Tropfbewässerung ein Wässersparsystem an, das erhebliche Einsparungen ermöglicht, und viele haben die agronomischen Praktiken auf ein Minimum reduziert, um den Bodenverbrauch zu begrenzen. Wir haben auch eine Reihe von Systemen zur Erkennung von Rebschädlingen eingeführt, um im richtigen Moment einzugreifen und einen übermässigen Einsatz von Behandlungen zu vermeiden.

Die Colli Mantovani liegen in der Nähe des Gardasees, von Mantova und des Mincio – allesamt touristische Hotspots: Welche Perspektiven hat der Wein-tourismus für die Region?

Die verschiedenen Initiativen, die mit «Born to be together» umgesetzt wurden, dem Projekt des Consorzio Grana Padano in Zusam-

menarbeit mit Ascovilo, und die zukünftigen Initiativen, die wir gemeinsam durchführen werden, dienen dazu, die Verbindungen zwischen der Provinz Mantova und dem unteren Gardaseegebiet aus touristischer Sicht zu stärken. Es gibt aber auch andere Aktivitäten, die wir in der Region unterstützen, wie die der Associazione Colline Moreniche, die Mantuan Wine and Flavours Road (deren Partner wir sind), die auf die Förderung der Lebensmittel- und Weinproduktion abzielen.

Stichwort Wein und Küche: Gibt es ein Gericht und einen Wein der mantuanischen Tradition, die perfekt zusammenpassen?

Die gesamte mantuanische Küche wird mit lokalen Weinen kombiniert. Wir haben 35 DE.CO.-Bezeichnungen (Denominazioni comunali für typische Gerichte), daher ist es fast unmöglich, sich auf eine einzige Kombination zu beschränken. Es ist eher ein Konzert mantuanischer Weine, das zu den verschiedenen gastronomischen Spezialitäten passt.

Wie passen die Arten von Grana Padano DOP zu lokalen Weinen?

Die Milch für den Grana Padano DOP wird in demselben Gebiet produziert, in der auch der Lambrusco Mantovano DOC hergestellt wird. Man sollte selbst erkunden, welche Varianten am besten zusammenpassen.

Das Gericht zu den Vini Mantovani

Kürbistortelli mit Butter und Salbei



Die Küchenchefin
Lucia Sileo
«Agriturismo Al Fuguler»,
Marmirolo

Die Zutaten der mantuanischen Küche sind das Schatzkistlein, aus dem Lucia Sileo in ihrem «Agriturismo Al Fuguler» bei Marmirolo, nur wenige Kilometer von Mantova entfernt, ihre Zutaten schöpft.

«Gladio ne fodias» ist das auf dem grossen Kamin aus der Gonzaga-Ära, der im Winter die Stuben des Agriturismo beheizt, zu lesen: «Störe die Flamme nicht mit dem Schwert», so die italienische Übersetzung, ist eine Einladung, keinen Krieg zu führen und geselligere Aktivitäten wie Bacchus und Morpheus vorzuziehen. Daher kam Lucia auch die Idee, ein Agriturismo mit Restaurant und Unterkunft zu eröffnen und es «Al Fuguler» - übersetzt: zur offenen Feuerstelle - zu nennen.

Lucia, autodidaktische Küchenchefin, setzt bis heute auf regionale Zutaten, züchtet auch selbst Schweine, Kühe und Hühner auf dem angeschlossenen Bauernhof. Diese Produkte sind daher auch die Basis der Küche im Restaurant des Agriturismo, zu der in erster Linie Weine aus den Mantuanischen Hügeln ausgeschenkt werden. Zu den Kürbistortelli zum Beispiel empfiehlt Lucia einen kraftvoll-fruchtigen Lambrusco Mantovano DOC.

Das Rezept

Tortelli di Zucca con Burro e Salvia



Für 4 Personen

Zutaten 1,5 kg Mantua-Kürbis, 200 g zermahlene Amaretti, 150 g Mostarda Mantovana (in Senfsirup eingelegte Früchte), 150 g Grana Padano, 40 g Semmelbrösel, Muskat nach Geschmack, nach Geschmack salzen und pfeffern.

Zutaten für die Nudeln 500 g Mehl 00, 6 Eier, eine Prise Salz.

Zubereitung Die Füllung: Den Kürbis waschen, öffnen und entkernen, in Stücke schneiden und im Ofen bei 170 Grad garen, nach dem Garen die Schale entfernen und die Kürbisstücke durch ein Sieb passieren. Nach dem Passieren erhält man ein Kürbispüree. Die Amaretti, den Mostarda, den Grana Padano, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Semmelbrösel hinzufügen und gut vermischen, bis eine homogene, nicht zu weiche Füllung entsteht. Der Teig: Das Mehl mit den Eiern und dem Salz vermischen und einen glatten Teig formen. Den Teig hauchdünn ausrollen und 4 cm grosse Quadrate formen, die Kürbismischung darauf verteilen und die Quadrate so schliessen, dass die Ränder gut haften. In reichlich Salzwasser kochen und mit zerlassener Salbeibutter und einer Prise Grana Padano würzen.

www.agriturismoalfuguler.com

Der Reisetipp

Mantova und seine Umgebung



Fotos: Martin Hirner, Massimo Ripani

Zunächst etruskisch, dann römisch und schliesslich unter der illustren Herrschaft des Adelsgeschlechts der Gonzaga – Mantua ist zweifellos eine der schönsten Städte Italiens.

Angefangen vom Palazzo Ducale mit seinen 500 Sälen mit Fresken und Verzierungen von Künstlern wie Giulio Romano, Raffaello und Mantegna bis hin zur lebhaften Piazza delle Erbe. Oder aber vom Palazzo della Ragione bis zu dem mitten im Grünen liegenden Palazzo Te, der den Gonzagas als Ort des Müsiggangs und des Vergnügens diente. Zu den besuchenswerten religiösen Stätten zählen der Dom und die von Leon Battista Alberti entworfene Basilika Sant'Andrea, in der Werke von Mantegna, Correggio und Giulio Romano zu sehen sind.

Mantova ist gleich von mehreren Seen umgeben, dem Lago Superiore, dem Lago di Mezzo, dem Lago Inferiore und dem Lago Pajolo, die alle vom Fluss Mincio gespeist werden. Auch kulinarisch hat die Provinzhauptstadt einiges zu bieten. Klassisch-herzhaft ist die Küche in den kleinen Osterien der Stadt, zu der meist ein Krug Lambrusco Mantovano DOC kredenzt wird. Und zum Dessert darf der Mandelkuchen Sbrisolona nicht fehlen.

Auf keinen Fall sollte man aber einen Besuch im pittoresken Sabbioneta vergessen – wie Mantova ist die Stadt UNESCO-Weltkulturerbe, und wo findet man schon zwei Kulturerbe-Städte in einer Entfernung von 30 Kilometern?

www.turismo.mantova.it

Grana Padano DOP

Spitzen- produkt des «Made in Italy»





Foto: z.V.g.

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta – übersetzt: geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.) ist der weltweit meistverkaufte Käse und eine Spitzenmarke des «Made in Italy.» Nachhaltige Esskultur ist fester Bestandteil der Produktionskette dieses einzigartigen und unnachahmlichen Produktes.

Grana-Padano-DOP-Käse wird aus Milch von Kühen hergestellt, die hauptsächlich mit frischem Futter, Heu oder Silage gefüttert werden. Zudem stammt die Milch ausschliesslich aus den durch die Produktionsspezifikationen definierten Produktionsregionen in Norditalien, in denen die Milchwirtschaft eine lange Tradition hat.

Grana Padano DOP wird in fünf italienischen Regionen und 13 Provinzen hergestellt, von Venetien bis ins Piemont und von der Emilia Romagna bis zum Trentino. Was den Käse so besonders macht, ist nicht nur die unterschiedliche Reifezeit, sondern auch der Produktionsbereich. Dem Produzentenkonsortium Grana Padano DOP gehören 129 Erzeuger, 149 Reifungsbetriebe, 103 Käsereien mit Direktverkauf und 160 Verpacker und Reiben an, die geografisch über die Regionen Lombardei, Venetien, Emilia Romagna, Trentino-Südtirol und Piemont verteilt sind. Produziert werden jährlich fast sechs Millionen Laibe Grana Padano DOP.

Je nach Reifezeit gibt es ihn in drei Typologien: Als Grana Padano DOP mit mehr als neun Monaten Reife – ein cremefarbener junger Käse, der aber bereits alle Eigenschaften aufweist, die ein Grana Padano DOP haben muss; als Grana Padano DOP Oltre 16 Mesi – mit mehr als 16 Monaten Reife kombiniert er die Aromen eines jungen Käses mit etwas mehr Salzigkeit und Charakter; und als Grana Padano DOP Riserva mit mehr als 20 Monaten Reifezeit – mit zartgelber Farbe und kompakterer Textur, in der auch Calciumkristalle auszunehmen sind. Aber welche Version man auch wählt, Grana Padano DOP ist stets ein leichter Genuss: 100 Gramm enthalten nur 398 Kalorien.

Hundert Prozent Natur

Die Produktionsrichtlinien eines Grana Padano DOP sind klar festgeschrieben: Für einen Grana Padano DOP werden nur Milch, Salz, Lab und Lysozym verwendet. Die Kühe werden zweimal täglich durch ein frei zugängliches automatisches Melksystem gemolken,



das die Eigenschaften der Milch bewahrt. Mithilfe einer natürlichen, bei zwischen 8 Grad und 20 Grad erfolgenden Fettabsetzung wird die Milch teilentrahmt. Angefangen vom Stall bis hin zu den Verarbeitungsprozessen darf die Milch keinerlei physischer, mechanischer oder thermischer Behandlung unterzogen werden, die ihren natürlichen Rohmilchstatus beeinträchtigen würde.

Das Lab ermöglicht die Gerinnung der Milch. Das für die Herstellung von Grana Padano verwendete Lab wird aus dem Magen (Labmagen) von Kälbern extrahiert. Im Rahmen des Produktionsverfahrens des Grana Padano werden vor dem Lab natürliche Kulturen hinzugefügt, die aus vom Vortag stammenden Restmolkefermenten gewonnen werden. Nach mindestens 36 Stunden im Käsegurt werden die Grana-Padano-Laibe zum Salzen in eine Salz-Wasser-Lösung getaucht. Hier bleiben die Laibe mindestens 14 und maximal 30 Tage. Salz hat in erster Linie die Aufgabe, dem Käse teig Geschmack zu verleihen, Restmolke auszuscheiden und die Käsekruste zu bilden.

Zur Kontrolle der Auswirkungen der Entwicklung unerwünschter Fermentationen (bedingt durch das Auftreten von Clostridium-tyrobutyricum-Sporen in der Milch), wird der Milch noch vor dem Lab Lysozym zugesetzt. Dieses natürliche Protein ist in hohen Mengen in Muttermilch, Tränen, menschlichem Speichel und Eiweiss-extrakten von Hühnereiern enthalten. In diesem Fall wird Lysozym von Hühnereiern erzeugt. Grana Padano ist übrigens sofort erkennbar: Jeder seiner Laibe ist mit Ursprungsbezeichnungen und Gütesiegeln gekennzeichnet. Wenn diese Marken nicht

vorhanden sind, dann ist es nicht Grana Padano. Diese Kennzeichen bescheinigen die Qualität, den Ursprung und die Einzigartigkeit des Grana Padano als traditionellen Käse.

Das Klima

Die klimatischen Bedingungen variieren beträchtlich zwischen den Anbaugebieten der Grana Padano DOP. Alleine in der Lombardei findet man in unterschiedlichen Regionen verschiedenste Voraussetzungen vor: In den Ebenen ist das Klima typisch kontinental, mit kalten Wintern, die durch häufigen Frost und dichten Nebel gekennzeichnet sind, und heißen, feuchten und schwülen Sommern mit mässigen Niederschlägen. Im Sommer erreichen die Temperaturen über 30 Grad und die Luftfeuchtigkeit kann 90 Prozent übersteigen. Die Po-Ebene ist eine der windärmsten Regionen der Welt. Die Gebiete rund um die grossen italienischen Seen haben hingegen ein mildes, mediterran-kontinentales Klima, in dem die Winter nicht so kalt und die Sommer luftig sind. Das Klima im Trentino kann als Übergangsklima zwischen einem semikontinentalen und einem alpinen Klima beschrieben werden. Obwohl die durchschnittliche Höhe der meisten Gebiete der Region relativ hoch ist, leidet das Trentino nicht unter den strengen Wintern, die typischerweise andere Alpengebiete betreffen. Aufgrund des völligen Fehlens von Nebel und niedriger Luftfeuchtigkeit geniesst es einen weitgehend trockenen Wetterverlauf. Das Klima in der Emilia Romagna, obwohl überwiegend subkontinental, ist ebenfalls sehr unterschiedlich, ebenso wie im Veneto: Hier wird das Klima, wenn

auch milder als in anderen Gebieten der Poebene, nur unwesentlich durch die mildern-
de Wirkung der Adria beeinflusst. Ein wesent-
liches Merkmal der gesamten Region ist
der deutliche Rückgang der Nachttempera-
turen. Im Piemont schliesslich, vor allem in
der Provinz Cuneo, hat das Klima stark kon-
tinentale Charakteristika. Die unterschied-
lichen Höhenlagen innerhalb der Provinz
führen zu erheblichen klimatischen Unter-
schieden zwischen dem Alpenraum, den
Langhe und den Ebenen.

Die Ernährung der Milchkühe

Das Klima hat natürlich grossen Einfluss
auf die Art der Futterpflanzen, die für die Er-
nährung der Milchkühe verwendet werden,
die die Milch produzieren, aus der der Grana
Padano DOP hergestellt wird. Die verschie-
denen Inhalts- und Nährstoffe bestimmen
die Farbe, das Aroma, die Struktur und den
Geschmack des Käses und entscheiden da-
rüber, ob er für eine lange Reifezeit geeignet
ist oder nicht.

So haben die Provinzen Brescia, Berga-
mo und Cremona in der Lombardei eine
starke Tradition in der Maisproduktion, und
es wird viel weniger Land für Weiden und
Wiesen zur Verfügung gestellt als in ande-
ren Provinzen. Das Ergebnis ist, dass der in
diesen Gebieten hergestellte Grana Padano
DOP einen feineren Geschmack und ein we-
niger intensives Aroma aufweist. Die Farbe
des Käses ist auch weniger intensiv und die
Reifezeit ist kürzer. In den Provinzen Man-
tua und Piacenza hingegen liegt der Schwer-
punkt vor allem auf Futterpflanzen, die auf
Weideland und Wiesen angebaut werden,
was zu einem Käse mit stärkerem Aroma, in-
tensiverem Geschmack und besserer Alte-
rungsbeständigkeit führt. Die hügeligen Ge-
biete rund um die Provinzen Vicenza und
Verona sowie die Provinzen Trient und Cu-
neo, die sich am Fusse der Alpen befinden,
sind reich an Hügel- und Bergweiden, in de-
nen Dauerwiesen und wilde Wiesen die Kä-
seproduktion dominieren. Bei dieser Art der
Rinderernährung hat der daraus resultieren-
de Grana Padano DOP intensivere und viel-

fältigere Aromen, und die Farbe des Käses
ist strohgelb.

Die Milchviehassen

Der letzte, aber nicht weniger wichtige
Faktor der Biodiversität hat mit den ver-
schiedenen Rassen von Milchkühen zu tun,
die die Milch für den Grana Padano DOP pro-
duzieren. Zwei sind in den Ställen dominant.

Die Bruna Alpina ist der italienische
Stamm des Braunviehs aus der Zentral-
schweiz, veredelt mit frischem Blut der ame-
rikanischen Rasse Brown Swiss. Die Einfüh-
rung der Bruna Alpina in Italien geht auf das
16. Jahrhundert zurück, aber erst 1850 setz-
te sich die Rasse durch, angefangen bei den
südlichen Alpentälern bis hin zur Po-Ebene.
In den Milchviehbetrieben der Lombardei,
wo die Milchviehhaltung bereits gut etabliert
war, ersetzte das Braunvieh nach und nach
die einheimischen Rinderrassen und wurde
innerhalb eines Jahrhunderts mit fast zwei
Millionen Rindern zur wichtigsten milchge-
benden Gattung Italiens. Diese Rasse
zeichnet sich auch heute noch durch ihre
robuste Konstitution, Anpassungsfähigkeit
an raue Klimabedingungen, Langlebigkeit
und Grösse sowie eine konstante Produk-
tion von fett- und eiweissreicher Milch aus.

Die Rasse Frisona stellt den italienischen
«Stamm» des schwarzen oder Holsteiner
Buntviehs dar. Sie ist das Ergebnis der Auf-
frischung des Bestands mit kanadischem
und nordamerikanischem Blut. Die ersten
bedeutenden Importe der Rasse wurden
1920 getätigt, aber ihre breite Einführung
in grossen Futtergebieten wie der Po-Ebene
fand vor allem nach dem Zweiten Welt-
krieg statt. Aufgrund ihrer kosmopolitischen
Eigenschaften hat die Rasse überall dort, wo
sie gezüchtet wird, besondere Merkmale
entwickelt, die mit den speziellen Umwelt-
bedingungen der Region verbunden sind.
Dank der hohen Milchleistung, der starken
Konstitution und des frühen Milchproduk-
tions- und Entwicklungsalters bei den Friso-
na-Rindern ist es schliesslich dazu gekom-
men, dass viele lokale, weniger produktive
Rassen ersetzt wurden.



Wie erkennt man einen Grana Padano?

- Die Darstellung des Grana-Padano-Logos in Schwarz auf einem gelben Feld auf den Packungen mit portioniertem oder geriebenem Käse zeigt, dass der Käse ordnungsgemäss das Brandzeichen erhalten hat.
- Darüber hinaus bestätigt das Logo insbesondere beim geriebenen Käse auch, dass das Reiben im Produktionsgebiet entsprechend den Vorgaben der Produktionsregelungen erfolgte.
- Das Gleiche gilt für die Packungen mit den speziellen Logos «Grana Padano, über 16 Monate» und «Riserva, über 20 Monate».
- Auf den Verpackungen mit dem portionierten und geriebenen Grana Padano muss auch das DOP-Logo, das von der Europäischen Union festgelegte spezifische Markenzeichen, das Erzeugnisse mit geschützten Ursprungsbezeichnungen kennzeichnet, abgebildet werden.

Die Kaseinmarke wird auf der flachen Oberfläche des Käselaibes zum Zeitpunkt der Formgebung eingesetzt, und ist eins mit der Rinde des Käses.

Sie umfasst:

- den Schriftzug «GRANA PADANO»,
- die Identifikationsnummern des Käselaibs, die die Nachverfolgbarkeit des Produkts garantieren und den Produktionsort angeben und
- den Schriftzug «GARANTITO dal MI PAAF ai sensi dell'art.10 del reg. (CE) 510/2006» – eine Garantie des italienischen Landwirtschaftsministeriums.

Wenn der frische Käsebruch in die Formen (Fascere) gepresst wird, wird das vierblättrige Kleeblatt auf der Seite des Käses eingepreßt. Dieses bescheinigt die Herkunft des Käses mit den Initialen der

GRANA PADANO DIE REGION

Provinz und der Seriennummer des Herstellers der Käserei. Es umfasst zudem den Schriftzug DOP, der nur Käse kennzeichnet, der in dem gesetzlich festgelegten Herkunftsgebiet und in Übereinstimmung mit den Produktionsregelungen hergestellt wurde. In jeder gestrichelten Raute auf dem Käse erscheinen abwechselnd die eingepressten Schriftzüge «GRANA» und «PADANO». Die Rauten werden fortlaufend auf dem Rand der Rinde wiederholt und decken den Rand des Laibs vollständig ab, so dass der GRANA PADANO auch beim Stückverkauf identifiziert werden kann. Die CE-Marke (das europäische Identitätskennzeichen) wird ebenfalls mithilfe der Bänder (Fascere) eingepresst. Sie gibt wie folgt an:

- den Monat und das Jahr der Produktion und
- die Produktionsstätte, die eine wichtige Referenz für die Gesundheit sein kann. Das Brandzeichen schliesslich bescheinigt, dass die Käseläibe den Anforderungen der Produktionsregelungen entsprechen. Ohne dieses Markenzeichen darf der Käse nicht als Grana Padano bezeichnet oder vermarktet werden, auch nicht portionsweise oder gerieben. Dazu kommt noch die Bezeichnung Riserva für Käsesorten, die nicht nur das allgemeine Brandzeichen erhalten haben, sondern auch mehr als 20 Monate gereift wurden und folgende Merkmale aufweisen:
- erste Qualitätsklasse,
- offensichtlich körnige Textur, die beim Schneiden mit einer Klinge in Splitter zerfällt,
- homogene weisse oder strohgelbe Farbe,
- ohne Fremdgeruch und
- feiner und delikater Geschmack.

Dieses zweite Brandzeichen wird auf dem Rand der Formen auf die gleiche Weise angebracht, wie für das DOP-Zeichen vorgesehen, und zwar in der Nähe des vierblättrigen Kleeblatts, gegenüber dem Brandzeichen «Grana Padano».

Wie verkostet man einen Grana Padano?

Die unterschiedlichen Typologien erkennt man bei einer vertikalen Verkostung, das heisst, bei einer Verkostung mit Grana Padano in verschiedenen Reifestadien. Im Idealfall sollte der Käse, der zur Ver-

kostung zur Verfügung steht, aus einem Produkt bestehen, das neun Monate alt ist, einem Produkt, das mehr als 16 Monate alt ist (Oltre 16 Mesi), und einem Riserva, der mehr als 20 Monate alt ist.

Die Verkostung besteht aus einer sensorischen Analyse, die in fünf verschiedene Phasen unterteilt ist:

Sichtprüfung

Die Sichtprüfung des Grana Padano DOP konzentriert sich auf fünf Aspekte:

- Die Farbe, die von Weiss bis Strohgelb reicht und mit fortschreitender Alterung immer intensiver wird.
- Die Kalziumkristalle, das heisst, die winzigen weissen Flecken, die sich bei der Verkostung des Käses «körnig» anfühlen.
- Die Tyrosin-Kristalle, das heisst, die runden, weisslichen Flecke mit leicht bitterem Geschmack.
- Die Leichtigkeit, mit der er in kleine Stücke zerbricht.
- Die körnige Textur.
- Die Rinde muss hart und glatt sein und je nach Reifeprozess eine Dicke von vier bis zehn Millimetern aufweisen.

Alle diese Eigenschaften werden mit fortschreitender Reifezeit stärker ausgeprägt.

Geruchsanalyse

Beim Grana Padano, im Alter von 9 bis 16 Monaten, sind die Aromen nicht sehr vielschichtig und es treten hauptsächlich Noten von Milch und Sahne hervor. Mit fortschreitender Reifezeit werden die Aromen komplexer, und zusätzlich zu den oben genannten Aromen gibt es Noten von trockenem Gras, Butter und einem Hauch von Fleischbrühe. Die dominierenden Aromen beim Grana Padano Riserva sind Butter, Gras, Trockenfrüchte und Fleischbrühe. Sie werden im Laufe der Reifung noch komplexer und harmonischer.

Geschmacksanalyse

Die Geschmacksanalyse des Grana Padano DOP wird durch langsames Kauen des Käses durchgeführt, so dass die Aromamoleküle vom Speichel umhüllt werden und zu den Geschmacksrezeptorzellen der Geschmacksknospen transportiert werden. Die Moleküle, die für Geschmackserlebnisse sorgen, sind: Milchsäure, Mineralien, einfache und komplexe Aminosäuren und alle wasserlöslichen Moleküle.

Die Parameter für die Geschmacksanalyse von Käse sind Süsse und Geschmack/Schärfe, die umgekehrt proportional zueinander sind.

Während der Geschmack des 16 Monate gereiften Grana Padano DOP in seiner von der Süsse dominiert wird, werden bei Käse, der über 20 Monate gereift ist, die Schärfe und der Geschmack deutlicher spürbar.

Mechanische Analyse

Ein grundlegend wichtiger Aspekt des Käses ist seine Textur, da diese seine anderen organoleptischen Eigenschaften stark beeinflusst.

Der Begriff Textur bezieht sich in diesem Fall auf eine Vielzahl von Parametern:

- Elastizität: die Fähigkeit, nach der Verformung wieder in die ursprüngliche Form zurückzukehren
 - Adhäsionsfähigkeit: der Aufwand, den die Zunge aufwenden muss, um die am Gaumen oder an den Zähnen haftenden Teile des Produkts zu entfernen
 - Krümeligkeit: die Fähigkeit, in kleine Stücke zu brechen
 - Löslichkeit: Fähigkeit, sich mehr oder weniger schnell durch Wärme zu lösen
- Beim Grana Padano DOP nehmen die Parameter Elastizität und Adhäsion mit zunehmender Reifezeit ab; umgekehrt sind Brüchigkeit und Löslichkeit, die bei Käse mit einer Reifezeit von bis zu 16 Monaten relativ gering sind, bei Käse mit einer Reifezeit von mehr als 20 Monaten sehr hoch.

Foto: Mc Person Project



Grana Padano DOP

Tausend Jahre Geschichte



Das charakteristische Branding, der einzigartige Geschmack und die Techniken, die über Jahrhunderte hinweg bewahrt und weitergeführt wurden, symbolisieren die reiche Geschichte, aus der Grana Padano DOP hervorgegangen ist.

1000 n. Chr.

Im Mittelalter sind die Menschen noch immer vollständig vom Klima und der Umwelt, in der sie leben, abhängig. Für die Landwirtschaft und Viehzucht bedeutet dies, sich den Jahreszeiten zu unterwerfen und die Lebensmittel, die die Natur von Monat zu Monat anbietet, zu verwenden. Die Konservierungstechniken stecken noch in den Kinderschuhen und beschränken sich auf einige grundlegende Prozesse (zum Beispiel Trocknen oder Salzen) so dass die meisten Lebensmittel schnell verderben. Milch, auch wenn sie vom Vieh erhältlich ist, muss am Tag des Melkens verzehrt werden, und frischer Käse hält nicht viel länger.

1135

Die Zisterziensermonche der Abtei von Chiaravalle (vor den Toren von Mailand) fördern nach der Trockenlegung der Poebene die Ausbreitung der Landwirtschaft und Viehzucht. Die Folge ist ein Überschuss an Milch, der die Bedürfnisse der lokalen Bevölkerung bei weitem übertrifft. Daher müssen die Mönche einen Weg finden, die Milch länger haltbar zu machen. So wird die Idee geboren, die Milch langsam zu kochen, Lab hinzuzufügen und dann den Käse zu salzen: Das Ergebnis ist ein Hartkäse, dessen Geschmack sich mit der Zeit entwickelt und reift, wobei die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch und des kostbaren Rohstoffs, aus dem sie hergestellt wurde, erhalten bleiben. Dieser kräftige und harte «cacio» wird in den Kesseln der Klöster produziert, die damit zu den ersten echten Käseereien der Geschichte werden. Hier, unter den wachenden Augen der Mönche, beginnen sich Fachleute, wie der «casaro» - der Käsemeister - herauszubilden. Der «casaro» ist bis heute ein Experte in der Kunst der Käseherstellung.

Aufgrund des langen Reifeprozesses nennen die Mönche ihren Käse «caseus vetus», «alter Käse». Der Name unterstreicht das Reifepotenzial dieses Käses, das ihn von den traditionellen, frischen Käsesorten unterscheidet, die schnell gegessen werden müssen. Da die Bauern mit dem Lateinischen nicht vertraut sind nennen sie ihn «Grana», wegen seiner typischen körnigen Textur durch die kleinen Calciumkristalle aus der verarbeiteten Milch.

Unterschiedliche Regionen produzieren ihren jeweiligen Grana mit den jeweiligen Herkunftsbezeichnungen. Zu den bekanntesten zählen der Lodesano (aus Lodi), der von vielen als der älteste angesehen wird, der Piacentino (aus Piacenza) und der Mantovano (aus Mantova).

Der Ruhm des Grana, der in der Poebene produziert wird, macht ihn im Laufe der Zeit zu einem wertvollen Käse, dem Protagonisten der Renaissance-Bankette der Fürsten und Herzöge.

1504

Unter den historischen Aufzeichnungen, in denen der Käse erwähnt wird, befindet sich ein Brief von Isabella d'Este, der Ehefrau von Francesco II Gonzaga und Mar-

quise von Mantua: Isabella schickt den berühmten Käse als Geschenk an ihre Verwandten, die Herzöge von Ferrara.

Sein grosser Nährwert, die lange Haltbarkeit, die charakteristischen Eigenschaften und der Geschmack des Grana Padano machen den «formai de grana» zu einer wichtigen Nahrungsquelle für die Menschen, vor allem während der schrecklichen Hungersnöte. Der Grana Padano wird so zum Ausdruck einer ganzen sozialen und wirtschaftlichen Kultur, unabhängig von ihrer wirtschaftlichen und sozialen Stellung.

16. bis 20. Jahrhundert

Die Praxis der Verarbeitung von der Milch zum Grana wird immer weiter verbreitet und zu einer der Säulen der Agrarwirtschaft. Sie hat sich im Laufe der Zeit nicht verändert und sorgt dafür, dass dieser einzigartige Käse die organoleptischen Eigenschaften und das Aussehen besitzt, die ihn weltweit berühmt gemacht haben.

1. Juni 1951

Die Arbeiter und Techniker der europäischen Käsehersteller in Stresa im Piemont unterzeichnen ein Abkommen, in dem die Regeln für die offizielle Bezeichnung der Käsesorten und die Identifizierung ihrer spezifischen Merkmale festgelegt werden. Aus diesem Anlass wird der Käse Grana Lodigiano in zwei Sorten eingeteilt, die heute als Grana Padano und Parmigiano Reggiano bekannt sind.

18. Juni 1954

Federlatte (Verband der Molkerei- und Käsereigenossenschaften) und Assolatte (Verband der Milchindustrie) gründen das Konsortium zum Schutz des Grana Padano, das die Produzenten, Reifungsanlagen und Einzelhändler des Käses wieder zusammenführt.

30. Oktober 1955

Die Verordnung Nr. 1269 des Präsidenten der Republik über die «Anerkennung der Ursprungsbezeichnungen in Bezug auf die Verarbeitungsmethoden, die Merkmale der Erzeugnisse und die Produktionsbereiche für Käse» wird erlassen. Darunter ist auch der Grana Padano zu finden.

1957

Mit den Ministerialerlassen von 1957 übernimmt das Schutzkonsortium Consorzio di Tutela del Grana Padano die Aufgabe, die Produktion und den Handel mit Käse zu überwachen.

12. Dezember 1976

Eine Vereinbarung bestätigt den Zweck und die Ziele des Konsortiums zum Schutz des Grana Padano. Der primäre Zweck ist es, die Einzigartigkeit des Käses zu schützen. Ausserdem sollte der Käse bekannt gemacht und beworben werden, durch Aufklärung über seine Eigenschaften, Initiativen und Aktivitäten zur Unterstützung der lokalen Produktion und durch Regulierung von Vertrieb und Marketing, nicht nur in Italien, sondern weltweit.

1996

Der Grana Padano erhält von der Europäischen Union die Anerkennung g.U. - geschützte Ursprungsbezeichnung. Im Anschluss an diese Anerkennung wird neben der Zustimmung des Schutzkonsortiums und des italienischen Landwirtschaftsministeriums eine externe Zertifizierungsgesellschaft, CSQA, beauftragt, die sicherstellt, dass jeder einzelne Laib Grana Padano exakt nach den geforderten Spezifikationen gefertigt wird.

Zwischen 2002 und 2011

Die Statuten des Consorzio di Tutela Grana Padano werden erneuert, überarbeitet und erweitert.

Das Konsortium bestätigt, die vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft genehmigte Fortsetzung seiner Tätigkeiten und Zielsetzungen bis vorerst zum 31. Dezember 2054.

Die Produktion des Grana Padano DOP

Von der Weide auf den Tisch



Foto: Martin Hirmer

Ein Besuch in zwei Caseifici der Lombardei: einer Genossenschaft mit 38 Ställen an den Ufern des Flusses Po und einem Familienbetrieb bei Piacenza. In beiden wird Grana Padano DOP mit Goût de Terroir produziert.

Das Tagwerk beginnt früh in den Käsereien Norditaliens: Zwischen drei und vier Uhr früh sind die Casari – die Käsemeister – und ihre Helfer bereits an den Kesseln ihres Caseificio zu finden. Auch Sandro, der Casaro des Caseificio Europeo in Bagnolo San Vito bei Mantova beginnt in den frühen Morgenstunden mit dem Basisprodukt: roher Kuhmilch aus einem der 38 Ställe der 90 Mitglieder umfassenden Genossenschaft. Im Familienbetrieb der Brüder Ennio und Gianfranco Palormi, dem Caseificio Borgonovo in Monticello d'Ongina bei Piacenza, sind es hingegen nur fünf Ställe, die ihre Milch liefern. Aber die Kontrollen sind überall dieselben: Die Milch der Lieferanten wird auf ihre Qualität überprüft, sie stammt von Betrieben mit genau definierten und streng kontrollierten Merkmalen und von maximal zwei Melkungen pro Tag oder von Kühen, die mit freiem Zugang zu einem automatischen Melksystem gemolken werden. «Die Milch ist fundamental für die Qualität des Käses», sagt Sandro. «Sie wird teilentrahmt, um dem Käse noch immer die Qualität der Rohmilch zu bewahren.»

Aber längst ist die Milch am Dampfen – im Caseificio Europeo in Dutzenden Kupferkesseln, im Caseificio Borgonuovo sind es gerade mal acht. Jeweils tausend Liter entrahmter Milch wurden in diese Kupferkessel mit doppeltem Boden gefüllt. Die Kessel haben die Form von umgekehrten Glocken. Jeder Kupferkessel ist dazu prädestiniert, zwei sogenannte «Zwillingslaibe» zu gebären. Aber vorerst wird die Molke, die bei der Käseherstellung am Vortag erzeugt wurde, hinzugefügt. In der Molke haben sich natürliche Milchsäurebakterien entwickelt. Diese sind die idealen Unterstützer, um den Umwandlungsprozess von Milch in Käse anzustossen. Die Molke sei das Nonplusultra meint Ennio im Caseificio Borgonovo, die Hefemutter, die darin enthalten ist wird schon seit Jahren täglich gehegt und gepflegt und gibt einem Grana Padano den persönlichen Touch. Dafür muss man auch jeden Abend die Molke für den nächsten Morgen vorbereiten – bei Ennio ist es pünktlich um sechs Uhr, 365 Tage im Jahr. Denn Käsemachen sei eine exakte Wissenschaft, sind sich die casari Sandro und Ennio einig. Die Uhr ist daher auch allgegenwärtig: In grossen digitalen Zahlen gibt sie fast über jedem Kessel die Zeit vor, wann die Molke hinzugegeben oder wann der Käse herausgehoben werden muss.

Die so angereicherte Milch ist inzwischen auf eine Temperatur von 31 bis 33 Grad erhitzt und das Kälberlab wird zugesetzt. Nun kommt der Spino zum Einsatz, ein grosser Schneebecken, mit dem der Käsebruch in reiskorn-grosse Stücke zerlegt wird. Das überprüfen Sandro und Ennio auch regelmässig, indem sie mit dem Gummihandschuh die Konsistenz des Käsebruches kontrollieren. «Auch hier kommt es auf die genaue Zeit an, wie lange der Käse auf 56 Grad



erhitzen muss», sagt Ennio. Mit Erreichen dieser Temperatur (die dann für eine halbe Stunde bis zu einer Stunde konstant gehalten werden muss) ist der Garvorgang beendet und das Quarkgranulat beginnt sich am Boden des Kessels abzusetzen. Für Ennio ist das der Zeitpunkt, an dem seine kleine Tochter in die Schule gehen muss: Ein paar Minuten hat er Zeit, sie vor der Käserei zu verabschieden und einen Espresso zu trinken. Dann geht er wieder an die Arbeit. Der Käsebruch ruht inzwischen 30 bis 70 Minuten lang auf dem Kesselboden unter der Molke, sodass sich die gesamte Masse zu einem einzigen Laib zusammenfügt.

Nun sind wieder die Casari gefragt: Sandro und seine Helfer und auch Ennio und sein Bruder Gianfranco beginnen, die Käsemasse mit einer Holzschaufel und einem «Schiavino» (Leinentuch) aus dem Kessel herauszuheben und in zwei gleiche Teile zu schneiden. So entstehen die beiden «Zwillingslaibe». Jeder der beiden Laibe wird mit einem Leinentuch umwickelt. Anschließend werden die Laibe auf den Ablauftischen abgesetzt.

Nach dem obligatorischen Blick auf die Uhr wird jeder Laib von einer engen, bandartigen Form – der Fascera – umschlossen und mit einer Scheibe leicht zusammengepresst. Nun ist Zeit aufzuatmen, denn der Grana Padano verharrt für einige Stunden in dieser Position, bevor er weiterverarbeitet wird. Und auch für die Casari Sandro und Ennio ist es Zeit, aufzuräumen und alles für den nächsten Tag vorzubereiten.

Etwa zwölf Stunden nachdem der Laib in die Form gegeben wurde, wird zwischen der fascera und dem Rand der Form eine weite-

re fascera aus geeignetem Kunststoffmaterial eingelegt, das die Ursprungskennzeichnung im Relief zeigt.

Schliesslich wird die Kaseinmarke angebracht, die zu einem Teil der Kruste wird. Diese Marke enthält die Identifikationsnummer, die zur Rückverfolgung des Produkts dient. Nach 24 Stunden wird das anfangs verwendete Kunststoffband durch eine Stahlform ersetzt, die perforiert und leicht abgerundet ist, sodass der Käse seine charakteristische Form mit einer konvexen Kante und flachen Ober- und Unterseiten erhält.

Die Uhr hat nun ausgedient, die weiteren Schritte gehen langsam vonstatten: Nach zwei Tagen werden die Käselaibe in eine Lösung aus Wasser und Salz getaucht. Somit wird die Masse gesalzen. Dieser Prozess kann zwischen 14 und 30 Tagen dauern, je nach Art der Salzlösung, der Grösse des Käses und dem erforderlichen Salzgehalt. Nach dem Salzen werden die Laibe in den Wärmerraum, die camera calda gebracht, wo sie für einige Stunden trocknen. Und schliesslich kommen die Laibe des Grana Padano – jeder rund 15 Kilogramm schwer – ins Reifelager, wo sie bei konstanter Temperatur zumindest neun Monate bleiben.

«Damit ist der erste Teil der Produktion abgeschlossen», erklärt Sandro. «Der Rest liegt nun an der Harmonie des Reifeprozesses.» Dieser findet in Lagerräumen statt, die mit Systemen ausgestattet sind, die die Temperatur-, Feuchte- und Lüftungsanforderungen regeln. Die Reifung kann von mindestens neun Monaten bis zu mehr als 20 Monaten dauern. Während dieser Zeit finden eine Reihe wichtiger physikalischer und chemischer Veränderungen

statt, bei denen der Käse seine typischen organoleptischen Eigenschaften erhält. «Aber für uns ist damit die Pflege noch nicht abgeschlossen: Die Laibe werden gereinigt und etwa alle 15 Tage gewendet», erklärt Ennio. Diese Arbeit erfolgt mithilfe von speziellen Dreh- und Bürstautomaten.

Und dann - nach neun Monaten Reifung - wird schliesslich entschieden, ob ein Laib sich auch Grana Padano nennen darf. Dazu hat der casaro sein Instrumentarium zur Verfügung: kleinen Hammer, Nadel und Käsebohrer. «Durch das Klopfen mit dem kleinen Hammer hört man, ob eventuell Lufteinschlüsse oder auch besonders dichte Stellen im Käse sind», sagt Sandro im Caseificio Europeo. Auf diese Weise können auch unregelmässige Wölbungen oder Risse erkannt werden, die durch anormale Gärung verursacht werden.

Die Nadel, deren Spitze spiralförmig ist, wird in den Käse eingeführt, um den Geruch und den Geschmack des Teiges zu überprüfen. Dazu werden kleine Bröckchen herausgezogen, ohne dabei den Laib zu beschädigen.

Um die Qualität der Masse zuverlässig zu überprüfen, wird schliesslich mit dem Bohrer ein Stück Käse, das heisst, eine kleine Menge Käse von circa einem Zentimeter Durchmesser und sieben bis acht Zentimetern Länge, entnommen. Auf diese Weise können der Duft, die Farbe, die Elastizität des Teiges und das Vorhandensein von Unregelmässigkeiten oder Fehlern beurteilt werden.

Sandro: «Sollte man immer noch Zweifel an der Qualität haben, kann der Käselaib auch aufgebrochen werden, um zu sehen, was nicht stimmt.» Laibe, die den Anforderungen der Spezifikation nicht genügen, werden «überschrieben», das heisst, mit Zei-

chen überzogen, die die Rauten mit der Aufschrift «Grana Padano» überdecken.

Entspricht der Käse den in den Produktionsregelungen festgelegten Anforderungen, was natürlich in mehr als 90 Prozent zutrifft, wird ein Brandzeichen angebracht, das die Qualität des Käses und die Rechtmässigkeit der Definition «Grana Padano DOP» bescheinigt. Dann sind auch die casari Sandro und Ennio zufrieden, wenn sie den fertigen Käse in der Hand halten: einen Oltré 16 mesi, weich und cremig, wie ihn Sandro im Caseificio Europeo für den täglichen Gebrauch schätzt, oder gar eine Riserva mit mehr als 20 Monaten, wie sie Ennio bevorzugt. Denn mit der Reife gewinnt ein Grana Padano DOP noch mehr an Komplexität, meint der casaro im Caseificio Borgonovo. Und zeigt uns das auch, indem er mit Messer und Hammer einen Laib aufbricht, ihn wie eine Torte zuerst in zwei Hälften und dann in immer kleinere Stücke unterteilt, die - vakuumverpackt - auch im eigenen Hofladen des Caseificio Borgonuovo (und genauso im Caseificio Europeo) verkauft werden.

Manche Spezialitäten sind aber auch dort nicht zu finden: In seinem Reifekeller in Monticello d'Ongina hat Ennio Laibe mit acht Jahren Lagerung. «Das ist dann allerdings ein Grana Padano, den man nur zu besonderen Gelegenheiten anschneidet und zu einem Glas Süsswein geniesst», schwärmt er. «Man kann sogar ein Glas Grappa dazu versuchen. Oder ihn einfach alleine probieren, um seinen Facettenreichtum zu entdecken.» Als Endresultat einer landwirtschaftlichen und kulinarischen Tradition Norditaliens, die vor Monaten, manchmal Jahren auf einer Weide am Po oder in den Bergen begonnen hat.





Fotos: Martin Hirner

Zeitleiste

Herkunftsgebiet

Nur bestimmte Provinzen und Regionen Italiens sind in der Lage, Grana Padano Käse zu produzieren.

Alles beginnt mit roher Kuhmilch

Diese stammt von Betrieben mit genau definierten und streng kontrollierten Merkmalen und von maximal zwei Melkungen pro Tag oder von Kühen, die mit freiem Zugang zu einem automatischen Melksystem gemolken werden.

Die Entrahmung

Die Rohmilch, die aus dem in der Spezifikation definierten Erzeugungsgebiet stammt, wird durch natürliche Aufrahmung teilentrahmt.

Der Kessel

Tausend Liter entrahmter Milch werden nun in Kupferkessel mit doppeltem Boden gefüllt. Die Kessel haben die Form von umgekehrten Glocken.

Die Molke

Die Molke, die bei der Käseherstellung am Vortag erzeugte wurde, wird hinzugefügt. In der Molke haben sich natürliche Milchsäurebakterien entwickelt. Diese sind die idealen Unterstützer, um den Umwandlungsprozess von Milch in Käse anzustossen.

Das Kochen

Die so geimpfte Milch wird auf eine Temperatur von 31 bis 33 Grad erhitzt.

Das Lab

Die angereicherte Milch wird auf eine Temperatur von 31 bis 33 Grad erhitzt und das Kälberlab wird zugesetzt.

Der «Spino»

Der Käsebruch wird mit dem «Spino» (grosser Schneebesen) in reiskorngrosse Stückchen zerteilt.

Kochen

Der Käsebruch wird bis zu einer Maximaltemperatur von 56 Grad erhitzt. Mit Erreichen der Temperatur ist der Garvorgang beendet, und das Quarkgranulat beginnt sich am Boden des Kessels abzusetzen.

Das Ruhen

Es ist wichtig, die Temperatur am Ende des Kochvorgangs konstant zu halten. Anschliessend ruht der Käsebruch 30-70 Minuten lang auf dem Kesselboden unter der Molke, sodass sich die gesamte Masse zu einem einzigen Laib zusammenfügt.

Die «Zwillingslaibe»

Mit einer Holzschaufel und einem «schia-vino» (Leinentuch) wird die Käsemasse unten aus dem Kessel herausgehoben

und in zwei gleiche Teile geschnitten. So entstehen die beiden «Zwillingslaibe».

Herausheben

Jeder der beiden Laibe wird herausgehoben und mit einem Leinentuch umwickelt. Anschliessend werden die Laibe auf den Abauftischen abgesetzt.

Die «fascera»

Jeder Laib wird von einer engen, bandartigen Form umschlossen und mit einer Scheibe leicht zusammengepresst.

Die Kennzeichnung

Etwa zwölf Stunden nachdem der Laib in die Form gegeben wurde, wird zwischen der «fascera» und dem Rand der Form eine weitere «fascera» aus geeignetem Kunststoffmaterial eingelegt, das die Ursprungskennzeichnung im Relief zeigt.

Die Kaseinmarke

Schliesslich wird die Kaseinmarke angebracht, die zu einem Teil der Kruste wird. Diese Marke enthält die Identifikationsnummer, die zur Rückverfolgung des Produkts dient. Nach 24 Stunden wird das anfangs verwendete Kunststoffband (Fascera) durch eine Stahlform ersetzt, die perforiert und leicht abgerundet ist, sodass der Käse seine charakteristische Form mit einer konvexen Kante und flachen Ober- und Unterseiten erhält.

Das Salzen

Nach zwei Tagen werden die Käselaibe in eine Lösung aus Wasser und Salz getaucht. Somit wird die Masse gesalzen. Dieser Prozess kann zwischen 14 und 30 Tagen dauern, je nach Art der Salzlösung, der Grösse des Käses und dem erforderlichen Salzgehalt.

Der Wärmerraum

Nach dem Salzen werden die Laibe in den Wärmerraum, die «camera calda» gebracht, wo sie für einige Stunden trocknen.

Das Einlagern

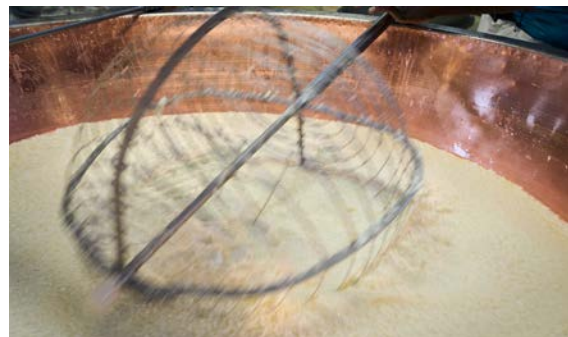
Nun werden die Laibe in das Reifelager gebracht, wo sie mindestens 9 Monate lang reifen.

Die Umgebung

Die zur Reifung genutzten Räume sind isoliert und mit Systemen ausgestattet, die die Temperatur-, Feuchte- und Lüftungsanforderungen regeln.

Die Zeit

Die Reifung kann von mindestens neun Monaten bis zu mehr als 20 Monaten dauern. Während dieser Zeit finden eine Reihe wichtiger physikalischer und chemischer Veränderungen statt, bei denen der Käse seine typischen organoleptischen Eigenschaften erhält.





Die Pflege

Die Laibe werden gepflegt, gereinigt und etwa alle 15 Tage gewendet. Diese Arbeit erfolgt mithilfe von speziellen Dreh- und Bürstautomaten.

Die Kontrollen

Nach neun Monaten Reifung werden die Laibe mit den traditionellen Geräten überprüft: kleiner Hammer, Nadel und Käsebohrer. Eventuell, falls erforderlich, erfolgt auch das Aufbrechen.

Der kleine Hammer

Der kleine Stahlhammer wird zum Klopfen auf den Laib verwendet, was Erfahrung und Geschicklichkeit erfordert. Auf diese Weise können unregelmässige Wölbungen oder Risse erkannt werden, die durch anormale Gärung verursacht werden.

Die Nadel

Die Nadel, deren Spitze spiralförmig ist, wird in den Käse eingeführt, um den Geruch und den Geschmack des Teiges zu überprüfen, indem kleine Bröckchen herausgezogen werden, ohne dabei den Laib zu beschädigen.

Der Käsebohrer

Um die Qualität der Masse absolut zuverlässig zu überprüfen, wird mit dem Bohrer ein Stück Käse, das heisst, eine kleine Menge Käse von circa einem Zentimeter Durchmesser und sieben bis acht Zentimetern Länge, entnommen. Auf diese Weise können der Duft, die Farbe, die Elastizität des Teiges und das Vorhandensein von Unregelmässigkeiten oder Fehlern beurteilt werden.

Das Brandzeichen

Entspricht der Käse den in den Produktionsreglungen festgelegten Anforderungen, wird ein Brandzeichen angebracht, das die Qualität des Käses und die Rechtmässigkeit der Definition «Grana Padano DOP» bescheinigt.

Abklopfen für die Riserva-Kennzeichnung

Die Hersteller des Grana Padano DOP können das Schutzkonsortium um eine weitere Begutachtung von Käseläuben mit einer 20 Monate langen Reifezeit bitten.

Die Inspektoren prüfen in diesem Fall nochmals ausführlich die Käseläube, die sie nach neunmonatiger Reifung als «Grana Padano» gekennzeichnet hatten. Bestehen die Käseläube die Prüfung, kann die Kennzeichnung «Riserva – Über 20 Monate» angebracht werden.

Die Kontrollen sind hier noch strenger, und deshalb wird beim Abklopfen besonders sorgfältig gearbeitet: Die Käse-

laibe haben, wenn sie von Riserva-Qualität sind, einen anderen Klang und eine andere Reaktion. Insbesondere ist der Klang konstant, einheitlich und prägnanter als bei Läuben mit geringeren Reifezeiten. Dieser Klangunterschied beruht auf der Veredelung der Käsemasse, die im Verlauf der Reifezeit Feuchtigkeit abgibt und immer trockener wird. Die Käsefarbe ist homogen: Sie reicht von Strohgelb bis bernsteinfarben (die Farbabweichung kann von der Art des Lagerhauses, der Luftfeuchtigkeit und der Art des Wendens der Laibe abhängen).

Das Brandzeichen

Unter Aufsicht der Inspektoren des Schutzkonsortiums bringen die Techniker der Käserei das Brandzeichen an. Dies wird von der Zertifizierungsstelle (CSQA) veranlasst. Ohne dieses Brandzeichen kann der Käse nicht als Grana Padano DOP bezeichnet oder vermarktet werden.

Temperatur und Feuchtigkeitskontrolle des Lagers

Die erste Kontrolle erfolgt im Reifelager. Hier stellt der Inspektor sicher, dass sich die Temperatur zwischen 15 und 22 Grad bewegt und die Luftfeuchtigkeit zwischen 80 und 90 Prozent liegen.

Sichtkontrolle

Die Inspektoren schauen sich die Käseläube genau an, um sicherzugehen, dass sie über alle zu deren Identifizierung erforderlichen Merkmale verfügen:

Am Laibrand müssen sich befinden:

- das vierblättrige Kleeblatt (dies enthält die Seriennummer, die Produktionsprovinz sowie den Produktionsmonat und das Produktionsjahr)
- die den Laibrand vollständig bedeckenden Rauten mit der Aufschrift «Grana Padano»
- das CE-Zeichen unter dem Kleeblatt (dies garantiert die Einhaltung der EU-Gesundheitsstandards)

Auf der flachen Laibfläche muss sich auch die Kaseinmarke befinden, die Bestandteil der Kruste wird und einen Identifikationscode trägt, der die Rückverfolgbarkeit des Produkts gewährleistet.





Das Consorzio per la Tutela del Grana Padano



Seit mehr als 60 Jahren besteht das Grana Padano Schutzkonsortium aus Produzenten, Käsereien, Exporteuren und Einzelhändlern und bewahrt die Originalrezeptur und die hohen Qualitätsstandards, die in jedem einzelnen produzierten Käselaib erkennbar sind.

Das Grana Padano Schutzkonsortium wurde offiziell mit der Abfassung des Statuts gegründet, das am 18. Juni 1954 in Lodi festgelegt und hinterlegt wurde. Am 24. April 2002 bestätigte ein Dekret des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft die Rolle des Konsortiums bei der Erhaltung des Grana Padano und seiner geschützten Ursprungsbezeichnung (italienisch: Denominazione di Origine Protetta oder DOP), bei der Förderung, der Unterstützung seiner Entwicklung und der Wahrung seiner Interessen sowie bei der Bereitstellung korrekter Informationen für die Öffentlichkeit.

Das Consorzio per la Tutela del Grana Padano (Grana Padano Schutzkonsortium) wurde gegründet, um das Erbe zu bewahren, das durch die Erfahrung und das Fachwissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde, entstanden ist. Das Ziel ist klar: dieses einzigartige, reiche Wissen und Know-how schützen und fördern.

Der Zweck des Konsortiums, wie in seinem Statut festgelegt, besteht darin, Grana Padano und seinen Ruf weltweit zu schützen und zu fördern. Aus diesem Grund führt das Konsortium alle Aktionen und Initiativen durch, die es im Interesse des Grana Padano DOP für angemessen hält, um seine Förderung voranzutreiben und seinen Marktanteil zu erhöhen.

Qualität an erster Stelle

Das Konsortium überprüft die Einhaltung der Vorschriften für die Fütterung von Rindern. Die Fütterung der Kühe, deren Milch zu Grana Padano verarbeitet wird, ist von entscheidender Bedeutung. Das Konsortium stellt sicher, dass die Fütterung mit den in den Produktions-Regelungen festgelegten Regeln übereinstimmt, die sehr detailliert beschreiben, welche Futterart verwendet werden kann oder nicht. Neben den permanenten Wiesen, die in einigen Gebieten der Region Mantua genutzt werden, breitet sich derzeit auch die Nutzung von temporären Wiesen aus. Es wird im Wechsel mit anderen Kulturen wie Luzerne, die als Königin der Futterpflanzen gilt, angebaut. Im Laufe der Jahre sind auch Sommer- und Herbstwiesen hinzugekommen, und der Mais hat sich in der Po-Region zu einer der besten Futterpflanzen entwickelt. Schliesslich entscheiden sich immer mehr Landwirte für eine einzige Futtermischung, immer die gleiche, deren Komponenten den in den Produktions-Regelungen festgelegten Regeln entsprechen müssen.

Die Ställe müssen kontrolliert und zertifiziert sein

Die Landwirte müssen garantieren, dass ihre Milch von höchster Qualität ist, damit sie zu Grana Padano verarbeitet werden kann. Jeder Landwirt muss der Käserei, in der die Produktion stattfinden soll, eine Selbstzertifizierung vorlegen. Mit dieser Selbstzertifizierung bürgt der Landwirt für sich selbst:

- Die Anzahl des im Stall befindlichen Milchviehs.
 - Die Gesamt-, Jahres- und Pro-Kopf-Milchproduktion.
 - Der effektive Ausschluss verbotener Futtermittel.
 - Die Einhaltung der Hygienevorschriften.
 - Der Ablauf der Milchlagerung, einschliesslich der Temperatur.
- Selbstverständlich muss jeder Landwirt im Anbaugebiet Grana Padano arbeiten (wie in den Produktions-Regelungen angegeben).

Kontrollen

Das Konsortium unterstützt seine Mitglieder bei der Durchführung eigener Inspektionen, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Produktions-Regelungen vollständig erfüllt werden.

In Zusammenarbeit mit qualifizierten Prüflaboratorien führt das Konsortium auch regelmässige Prüfungen der Käsereien durch. Solche Prüfungen betreffen die Rohstoffe, jeden Schritt des Produktionsprozesses und die Produktionsstätten. Die Milchprobenuntersuchungen werden durchgeführt:

- Monatlich, für die Milch, die bereits direkt in den Kesseln verarbeitet wird.
- Zweimonatlich, weil die Milch gerade in der Käserei angekommen ist oder entrahmt wird.

Die Untersuchung dieser Proben ist unerlässlich, um mögliche Fehler in der Milch zu erkennen, und sie ist entscheidend für eine korrekte Milchverarbeitung. Alle Schritte der Milchverarbeitung, einschliesslich der Zeiten und der Temperatur, sowie der Anlagen müssen streng nach den Anforderungen der Produktions-Regelungen erfolgen. Nach jedem bestandenen Test wird eine Zertifizierung ausgestellt.

Qualitätsprüfungen

Qualität ist ein entscheidender Wert für das Schutzkonsortium. Deshalb wird jeder Käselaib einer sorgfältigen Prüfung bzw. Expertise unterzogen, bevor er zu einem Grana Padano DOP wird.

Im neunten Reifemonat werden die Laibe mit den traditionellen Geräten überprüft: kleiner Hammer, Nadel und Sonde.

Nur die Laibe, die alle Prüfphasen bestehen, werden mit dem Brandzeichen versehen. Das Brandzeichen bescheinigt die vollständige Übereinstimmung mit den Vorschriften der Produktionsspezifikation und garantiert die «gesunde, faire sowie kaufmännische» Qualität des Grana Padano DOP.

Unter Aufsicht der Inspektoren des Schutzkonsortiums bringen die Techniker der Käserei das Brandzeichen an. Dies wird von der Zertifizierungsstelle (CSQA) veranlasst.

Ohne dieses Brandzeichen kann der Käse nicht als Grana Padano DOP bezeichnet oder vermarktet werden.

Das Grana Padano Schutzkonsortium vereint Produzenten aus verschiedenen Regionen Italiens: Lombardei, Venetien, Emilia Romagna, Trentino-Südtirol, Piemont.

Zum Konsortium gehören auch Reifungsbetriebe in der Lombardei, Venetien und in den Provinzen Piacenza, Trento und Cuneo. Darüber hinaus umfasst das Konsortium auch zugelassene Betriebe für die Portionierung von Grana Padano DOP-Käse und zugelassene Betriebe für die Verpackung von geriebenem Grana Padano DOP-Käse.

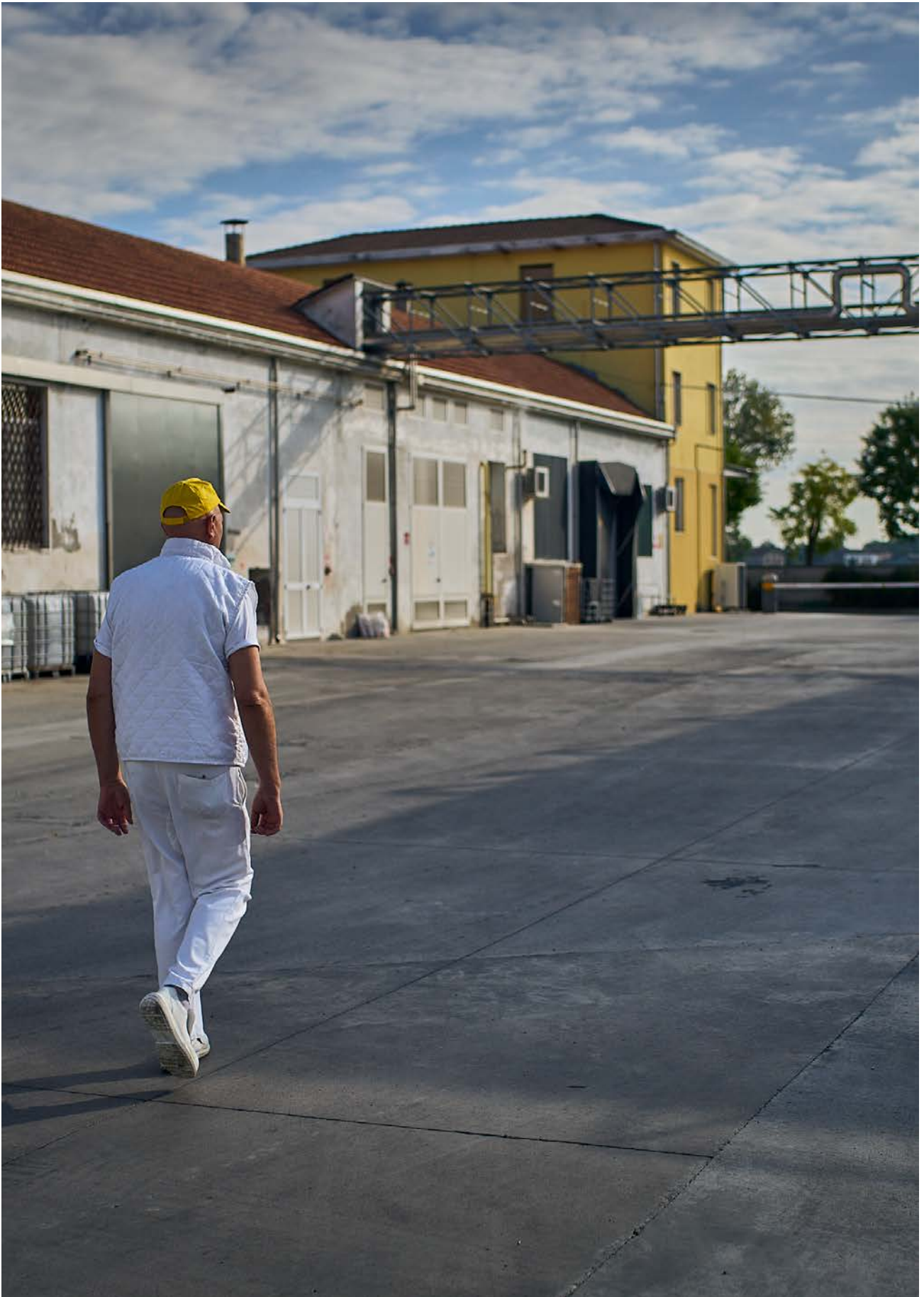
Alle haben die wichtige Aufgabe, die Einhaltung der traditionellen Rezeptur des Grana Padano zu gewährleisten, die notwendig ist, um die hohe Qualität zu erreichen, die in den Produktions-Regelungen angegeben ist.

**Das Consorzio per la Tutela del Grana Padano umfasst
129 Produzenten,
149 Reifungsbetriebe,
103 Käsereien mit Direktverkauf und
50 Exporteure.**

Der Nachwuchs in der Lieferkette

Das Konsortium zum Schutz des Grana Padano hat beschlossen, die Junglandwirte in den Fokus zu stellen, die einen starken Motor für Wachstum und Innovation darstellen. Video-Botschafter des Grana Padano sind dabei Serena, die Nachhaltigkeit propagiert, Manuel, der auf seinem Hof die richtige Balance zwischen Innovation und Tradition findet, oder Paolo, der den Beruf des casaro ergriffen hat.
www.granapadano.it/it-it/progetto-giovani-della-filiera-0.aspx





Die richtige Begleitung zum Grana Padano DOP



Die Kombination zweier Produkte kann natürlich unterschiedliche Zwecke verfolgen, einer davon ist es, durch Ausprobieren neue köstliche olfaktorische und gustatorische Erlebnisse entstehen zu lassen. Manchmal ergibt sich so ein neues Ganzes, das mehr ist als nur die Summe beider.

Das Zusammenspiel von Käse und Wein ermöglicht besonders vielseitige Kombinationen und gehört zu den wohl verlockendsten gastronomischen Spielarten. Von einer gewissen Freude an geschmacklicher Anarchie einmal abgesehen, gibt es doch bestimmte Regeln, an die man sich halten kann, um einerseits traditionelle Kombinationen zu kodifizieren und andererseits Gewohntes zu revolutionieren, um reizvolle neue Zusammenstellungen zu erschaffen.

Traditionell ist auch Honig ein hervorragender Begleiter für Grana Padano DOP: Den Verbrauchern stehen zahllose, höchst unterschiedliche Honigsorten zur Verfügung: Ihr Unterschied kann in der jeweiligen Intensität des Aromakomplexes liegen (schwach, mittel, stark), in den olfaktorisch-gustatorischen Noten (warm, fruchtig, blumig, aromatisch, animalisch, vegetabil, chemisch) oder auch im Vorhandensein von Bitteraromen.

Alle Honigsorten, auch die mit bitterer Note, haben die gleiche charakteristische Zusammensetzung, bei der Einfachzucker (Fruktose und Glukose) überwiegen. Durch diese Eigenschaft, die schliesslich immer Süsse bedeutet, bietet sich die Kombination mit stark gereiften Käsesorten, wie es der Grana Padano ist, besonders an.

Hier finden Sie einige Kombinationen mit Grana Padano verschiedener Reifegrade mit Wein bzw. Honig:

Grana Padano 9 bis 16 Monate

Der Duft des 9 bis 16 Monate gereiften Grana Padano hat sich noch nicht voll entfaltet und erinnert zu diesem Zeitpunkt an Milch und Sahne.

Seine noch milde würzige Note regt den Speichelfluss an und sollte von weichen Weinen begleitet werden, frisch in der Säure, mit einem Hauch von Tannin und leicht warm im Alkohol, mit fruchtigen, aber nie überwältigenden Aromen.

Zur Wahl steht auch ein Löffel Zitrus- oder Akazienhonig.

Grana Padano über 16 Monate

Der Grana Padano Oltre 16 Mesi zeichnet sich ebenfalls durch Aromen von Milch und Sahne aus, hat aber gleichzeitig komplexere Düfte von Butter und Heu entwickelt. Auf die Geruchsempfindungen folgt ein zirkulärer und konstanter Geschmacksfluss, der recht herzhaft Aromen hervorbringt und damit den Speichelfluss anregt. Nach dem Verzehr hinterlässt der Grana Padano in dieser Reifephase eine von der Zunge leicht und dezent wahrnehmbare charakteristische Fettnote auf der Zunge. Die Charakteristika dieses Reifegrads werden am besten durch relativ intensive, tanninarme Rotweine mit mittellanger Persistenz unterstrichen. Es sollten junge, frische Weine sein, die mög-

lichst reich an Aromen und Noten sind, die an den Duft der Trauben erinnern, aus denen sie hergestellt werden.

Für Honigliebhaber passt hier auch Eukalyptus- oder Alpenrosenhonig.

Grana Padano Riserva über 20 Monate

Der über 20 Monate gereifte Grana Padano Riserva mit seinen ausgeprägten Aromen von Butter und Heu, seiner ausgewogenen Intensität und seiner üppigen Würze hinterlässt eine hinreissende Geschmacksvielfalt im Mund, die nur ganz allmählich verblasst.

Die ideale Paarung findet sich mit strukturierten, abgeschlossenen Weinen von hoher Weichheit, Rundheit und Geschmeidigkeit, die den würzigen Anklang des Käses gekonnt zu mildern verstehen.

Probieren Sie dazu auch Löwenzahn- oder Kastanienhonig.

Die Präsentation

Das Auge isst mit, daher ist auch die Präsentation eines Grana Padano DOP ein sehr wichtiger Punkt: Alles beginnt mit dem typischen Messer, das oft als «mandelförmiges» Messer bezeichnet wird. Es ist das ideale Werkzeug, um den Grana Padano am besten zu schneiden und anzubieten. Mit der Spitze können einzelne Kostproben abgetrennt werden.

Sollten Sie besonders dünne Scheiben benötigen, um diese abschliessend über die Gerichte zu geben, so nutzen Sie den «Grana-Hobel», mit dem Sie zarteste Blütenblätter vom Käse hobeln können, die auf Ihren Zubereitungen verteilt werden können, ohne sie zu beschweren und ohne das Gleichgewicht der Geschmacksrichtungen zu verändern.

Die Reibe ist eines der wichtigsten Werkzeuge, um Grana Padano von seiner besten Seite zu geniessen. Ein unverkennbares Symbol der italienischen kulinarischen Tradition ermöglicht es Ihnen, den Käse mit einer mehr oder weniger feinen Körnung wie Schnee gleichmässig und mit grosser dekorativer Wirkung auf Ihren Gerichten zu verteilen.



Das Menü mit Grana Padano DOP

Vom Antipasto bis zum Dolce

Das Antipasto

Blätterteig-Millefeuille mit Birnen, Grana Padano Mousse, Rucola und Pistazienkernen



Für 4 Personen

Zutaten 2 Pakete Blätterteig, backfertig ausgerollt, 4 Birnen, gewürfelt, 200 g Grana Padano DOP, 250 g Ricotta, 50 g Pistazienkerne, grob gehackt, 1 Bund Rucola, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.

Zubereitung Aus den Blätterteigböden jeweils 4 Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen (insgesamt 8 Kreise). Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Kreise im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

Ricotta und fein geriebenen Grana Padano mit etwas nativem Olivenöl extra im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Käse-Mousse auf den Blätterteigpasteten verteilen, mit Rucola, Birnenwürfeln und grob gehackten Pistazien garnieren. Jeweils 2 fertige Pasteten aufeinandersetzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und eine Prise frisch gemahlene Pfeffer darüberstreuen und sofort servieren.

Das Primo

Paccheri mit Grana Padano, Pfeffer und Artischocken

Für 4 Personen

Zutaten 320 g Paccheri, 4 Artischocken, 100 g Grana Padano, 1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.

Zubereitung Die Artischocken putzen und halbieren, dabei das Heu in der Mitte entfernen.

In Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen.

Eine Knoblauchzehe in einer grossen beschichteten Pfanne in einem Schuss Olivenöl glasig dünsten, die abgetropften Artischocken dazugeben und 4 bis 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, ½ Glas Kochwasser beiseitestellen. Wenn die Nudeln al dente sind, abgiessen und das Wasser auffangen.

Die Paccheri zu den Artischocken in die Pfanne geben, nach Bedarf Kochwasser hinzufügen und 1 Minute bei starker Hitze durchziehen lassen.

Anschliessend geriebenen Grana Padano dazugeben, gut vermischen und die Nudeln sofort servieren.



Das Secondo

Auberginenröllchen in Tomatensauce, gefüllt mit Hackfleisch, Basilikum und Grana Padano Riserva



Für 4 Personen

Zutaten 4 längliche Auberginen, 150 g Grana Padano Riserva, 300 g Hackfleisch, 100 g Bratwurst, 2 Eier, 500 ml passierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.

Zubereitung Die Auberginen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen.

Hackfleisch zusammen mit den Eiern, der Bratwurst, der Hälfte des geriebenen Grana Padano Riserva in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Die einzelnen gegrillten Auberginenscheiben mit ein wenig Hackfleischmasse füllen, Röllchen formen und mit einem Zahnstocher schliessen.

In einer beschichteten Pfanne eine Knoblauchzehe anbraten, die passierten Tomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten und 2 bis 3 Esslöffel Tomatensauce am Boden der Auflaufform verteilen. Die Auberginenröllchen darauflegen und die restliche Tomatensauce und den geriebenen Grana Padano Riserva darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten überbacken. Die noch heissen Röllchen mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.

Der Nachtisch

Eis aus Grana Padano DOP mit Sirup-Birnen, gehackten Nüssen und frischen Minzblättern

Für 4 Personen

Zutaten 200 g frische flüssige Sahne, 200 g Grana Padano DOP, 250 g Birnen in Sirup, 100 g grob gehackte Nüsse, 1 Bund frische Minze, natives Olivenöl extra, Pfeffer.

Zubereitung Die frische Sahne in eine Schüssel giessen, eine Prise Pfeffer, den fein geriebenen Grana Padano DOP hinzufügen und gut vermengen.

Den Käse im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Die Schüssel vom Herd nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann die Masse in eine Eismaschine geben.

Sobald das Eis fertig ist, mit Sirup-Birnen, gehackten Nüssen, Minzblättern und einigen Tropfen Öl garniert servieren.



Verantwortungsvoller Geschmack

Einfach gut ist der Grana Padano unter anderem, weil er nachhaltig produziert wird. Der Produktionsprozess des Grana Padano DOP beginnt bereits auf dem Feld mit der Wahl der geeigneten Futterzusammensetzung für die Kühe.

Denn nur Qualitätsmilch, die ausschliesslich von gut ernährten, gesunden und gut gehaltenen Kühen stammt, sorgt für ein Qualitätsprodukt. Die rund 4500 Milchfarmen, aus denen die Milch für die Produktion des Grana Padano DOP stammt, sind sich dieser Bedingung bewusst. Das Grana Padano Schutzkonsortium legt zudem grossen Wert auf den Faktor der Sensibilität und des Respekts, indem es alle Mitglieder in der Produktionskette eindringlich auffordert, darauf zu achten, dass die Milchbauern ihr Bestes geben, um den Tierschutz einzuhalten und vorbildliche Produktionsverfahren anwenden, um qualitativ hochwertige Milch zu erzeugen.

Ernährung und Futtermittel für die Tiere müssen der Produktionsspezifikation des Grana Padano entsprechen. Die Einhaltung dieser Vorschriften wird anhand eines Systems regelmässiger Kontrollen gewährleistet.

Die Rinder sind in Liegeboxen in geeigneter Grösse untergebracht, die den Tieren einen höheren Komfort gewährleisten und verhindern, dass sie sich gegenseitig behindern oder während der Ruhezeit stören. Insbesondere wird darauf geachtet, dass die Einstreu konstant sauber ist. In zahlreichen Fällen werden die Tiere in Laufställen gehalten, in denen sie sich frei bewegen und ernähren können, was sich sehr positiv auswirkt. Die Bauweise der Ställe gewährleistet eine gute natürliche Lüftung mit einem optimalen Luftwechsel. Im Sommer ist für Kühlung und im Winter für Heizung gesorgt, was sich vorteilhaft auf das Wohlbefinden der Tiere auswirkt. Die aktuelle Änderung der Produktionsregeln sieht auch die Einführung von Melkrobotern vor, sodass die Tiere ihren Zugang zur Melkmaschine selbst regulieren können. Die Vorteile für das Tierwohl liegen auf der Hand, denn auf diese Weise werden die Bedürfnisse der einzelnen Tiere berücksichtigt.

Beim Herdenmanagement wird insbesondere auf die Haltung geachtet, um Stresssituationen für das Vieh zu vermeiden, die sich im schlimmsten Fall sogar so negativ auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere auswirken können, dass z. B. die Vorstellung, dass es den Tieren auf grünen Weiden besser geht, nicht mehr zutrifft. Weidehaltung macht die Tiere anfälliger gegenüber schleichenden Krankheiten, die zu übermässigem Gewichtsverlust führen können. Um dem entgegenzuwirken, sind die Landwirte häufig gezwungen, auch auf der Alp Futtermittel und andere typische Präparate der Massentierhaltung zu verfüttern, auf die Gefahr hin, den Sinn der Almbewirtschaftung zu verzerren und die nachhaltige Nutzung der Weiden zu beeinträchtigen. Die Alp-

Periode im Sommer und Beweidung des Viehs gehören zur traditionellen Landwirtschaft im Alpenraum und haben sich als Lösung zur optimierten Nutzung der Futterressourcen und des Arbeitsaufwandes auf dem Hof entwickelt. Diese Art der Viehhaltung weist unzweifelhafte Vorteile auf. In der Tat wird sie nach längerem Rückgang in zunehmendem Masse wieder geschätzt und ist heutzutage insbesondere in den Bergregionen weit verbreitet, wo hierfür geeignete Rassen gehalten werden.

Für rund 15 Prozent der Höfe, von denen die Milch für die Produktion des Grana Padano Schutzkonsortiums stammt, sind Alpbewirtschaftung und Beweidung eine unverzichtbare Haltungsart, insbesondere für Betriebe im Voralpenland und in den Alpentälern von Lombardei, Venetien, Trentino-Südtirol und Emilia. Mindestens 10 Prozent der Milchbetriebe in der Ebene nutzen Weideflächen und weitere 30 Prozent haben einen Freilauf, wo sich die Kühe nach Belieben frei bewegen können.

Ausgewogene Ernährung mit Grana Padano DOP

100 g Grana Padano enthalten 398 Kalorien.

Für die Herstellung von 1kg Grana Padano DOP werden etwa 15 Liter Milch benötigt.

Jeder Bottich, der zur Herstellung von Grana Padano verwendet wird, enthält ungefähr 1000 Liter Milch.

30 g Grana Padano enthalten die Nährwerte von etwa einem halben Liter Milch.

Der durchschnittliche Cholesteringehalt in 50 g Grana Padano DOP beträgt etwa 50 mg.

50 g Grana Padano enthalten über 600 mg Calcium.

Grana Padano ist aufgrund seiner Herstellungseigenschaften und langen Reifung laktosefrei und eignet sich daher für eine laktosefreie Ernährung.

Grana Padano ist ausserdem glutenfrei.

Er kann anstelle von Salz auf Nudeln oder Reis oder in Saucen, Dressings oder Suppen gerieben werden.

Ideal als gesunder Snack, in kleinen Stücken von 10/15 Gramm, zusammen mit etwas Obst und etwas Brot, am besten Vollkorn.



Grana ist nur Padano

Der Begriff «GRANA» bezeichnete ursprünglich einen Käse, der sich durch die körnige Struktur des Teigs auszeichnet, der seit dem elften Jahrhundert in der Po-Ebene hergestellt wird. Die allmähliche Verbreitung dieses geschätzten Käses führte zur Entstehung einiger Grana-Sorten (Grana Lodigiano, Emilian, Lombardo, Veneto usw.). Als jedoch mit dem italienischen Gesetz Nr. 125 vom 10. April 1954 die Ursprungsbezeichnungen von Käse festgelegt wurden, wurde die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung GRANA PADANO beantragt, da der Begriff «PADANO» als am besten geeignet erachtet wurde, weil er eine einzige genauere geografische Angabe zusammenfasst, so auch die verschiedenen Sorten von Grana-Käse, die dann an verschiedenen Orten in der Po-Ebene hergestellt wurden. Infolgedessen wurde die Gattung GRANA ab 1954 mit in die Ursprungsbezeichnung aufgenommen, die durch die neuen und typischen Ursprungsbezeichnungen «GRANA PADANO» und «PARMIGIANO REGGIANO» repräsentiert wurden, und war somit als separate Bezeichnung obsolet.

Dies verhinderte in der Praxis nicht die missbräuchliche Verwendung des Begriffs «GRANA» in allgemeiner Form unter Verletzung der Bestimmungen der oben genannten Rechtsvorschriften. Der Schutz des Begriffs «GRANA» sei durch bilaterale Abkommen auch auf Deutschland, Österreich, Frankreich und Spanien ausgedehnt worden.

Grundsätzlich ist der Begriff «GRANA» ein integraler und charakterisierender Bestandteil der geschützten Ursprungsbezeichnung «GRANA PADANO» und kann daher auf keinen Fall getrennt vom Adjektiv «PADANO» und in Bezug auf einen anderen Käse als diesen verwendet werden, der sich rechtmäßig mit dem vollständigen Namen rühmen kann.



Interview mit Davide Oldani

Cucina POP und Grana Padano



«Meine Cucina POP entspringt dem Wunsch, das Wesentliche mit dem Guten zu verbinden, etwas zu schaffen, das zugänglich ist, Tradition mit Innovation», sagt Davide Oldani. Der Schöpfer der Cucina POP ist davon überzeugt, dass die Bedeutung der italienischen Küche nicht nur in der Vielfalt und den Aromen liegt, sondern auch darin, dass sie offen für ständige Neuinterpretationen ist: «Ich habe dies mit Einfachheit getan, indem ich Wert auf jede Zutat gelegt habe und auf saisonale Produkte und Qualität geachtet habe - die Basis meiner Küche. Auf diesen beiden Eckpfeilern habe ich das Prinzip hinzugefügt, dass mich bei der Zubereitung jedes Gerichts leitet: die Suche nach Harmonie durch das Ausbalancieren kontrastierender Elemente.»

All diese Elemente vereinen sich zu einer Küche, die leicht, aber schmackhaft, gesund, aber abwechslungsreich, einfach, aber überraschend ist. Und vor allem harmonisch, meint Oldani: Die Cipolla Caramellata erhalte ihre Harmonie durch einen 22 bis 24 Monate gereiften Grana Padano DOP, der den Charakter des Gerichts durch Geschmeidigkeit kontrastiere. Und der passende Wein dazu? «Auch hier ist die Harmonie essenziell. Der Wein muss ein Kontrast sein, keine Resonanz. Zu diesem Rezept der Cipolla Caramellata wäre ein Spumante Metodo Classico Pas Dosé ideal.» Natürlich aus der Lombardei!

Das Rezept

Grana Padano Riserva - heiss und kalt: Die Cipolla Caramellata



Für 4 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde

Zutaten

Für den Grana Padano 500 g Sahne, 200 g Grana Padano Riserva (27 Monate), 3 g Xanthangummi, 2 g Salz, 2 g Zucker.

Für die Zwiebeln 50 g weisse Zwiebeln, in kleine Stücke geschnitten, 20 g Zucker, 20 g Butter.

Für den Keks 250 g Mehl, 250 g Butter, 100 g Wasser, 10 g Salz.

Zubereitung Für den Grana Padano Riserva: Milch und Sahne mit Salz und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und den Grana Padano hinzufügen. Mischen und sieben. Eine Hälfte in der Eismaschine aufschlagen, der anderen Hälfte das Xanthanpulver hinzufügen und in einem Siphon warm halten.

Für die Zwiebeln: Butter schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren, dann die blanchierten Zwiebeln in kaltes Wasser geben und etwa 30 Minuten kochen lassen. Beiseitestellen.

Für den Keks: Alle Zutaten miteinander vermischen, dünn ausrollen und im Backofen bei 180 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen und pürieren.

Zum Abschluss: Die heisse Grana-Padano-Creme anrichten, dann Zwiebeln, Keks und zum Schluss das Eis hinzufügen.

www.cucinapop.do

Nützliche Adressen

Consorzio Tutela Grana Padano

Via 24 Giugno 8
I-25015 Desenzano del Garda
Tel. +39 030 910 98 11
info@granapadano.it
www.granapadano.it

Die Konsortien der Associazione Consorzi Tutela Vini Lombardi a D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T.

Consorzio Tutela Vino Oltrepò Pavese

Via Riccagioia 48
I-27050 Torrazza Coste
Tel. +39 0383 770 28
info@consorzioviniooltrepo.it
www.consorzioviniooltrepo.it

Consorzio Vini Mantovani

Largo Pradella 1
I-46100 Mantova
Tel. +39 0376 23 44 20
info@vinimantovani.it
www.vinimantovani.it

Consorzio Valtènesi

Villa Galnica
Via Roma 6
I-25080 Puegnago del Garda
Tel. +39 0365 55 50 60
info@consorziovaltenesi.it
www.consorziovaltenesi.it

Consorzio Tutela Lugana DOC

Parco Catullo 4
I-37019 Peschiera del Garda
Tel. +39 045 923 30 70
info@consorziolugana.it
www.consorziolugana.it

Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina

Via Perego, 1
I-23100 Sondrio
Tel. +39 0342 20 08 71
info@consorziovinivaltellina.com
www.vinidivaltellina.it

Consorzio Tutela Valcalepio

Via Bergamo 10
I-24060 San Paolo d'Argon
Tel. +39 035 95 39 57
ctv@valcalepio.org
www.valcalepio.org

Ascovilo

Via Riccagioia 48
I-27050 Torrazza Coste
Tel. +39 0383 774 27
segreteria@ascovilo.it
www.ascovilo.it

Consorzio Garda DOC

Via Bassa 14
I-37066 Sommacampagna
Tel. +39 045 554 58 57
info@gardadocvino.it
www.gardadocvino.it

Consorzio Vini di Valcamonica

Caldera, via San Maurizio
I-25050 Losine
Tel. +39 3388 26 20 85
info@consorziovinivallecamonica.it
www.consorziovinivallecamonica.it

Consorzio Montenetto

Viale della Bornata 110
I-25123 Brescia
Tel. +39 030 36 47 55
info@consorziomontenetto.it
www.consorziomontenetto.it

Consorzio Moscato di Scanzo

Via F. M. Colleoni 38
I-24020 Scanzorosciate
Tel. +39 035 659 14 25
info@consorziomoscatoiscanzo.it
www.consorziomoscatoiscanzo.it

Consorzio Volontario Vino D.O.C. San Colombano

Via Ricetto – Castello Belgioioso
I-20078 San Colombano Al Lambro
Tel. +39 0371 89 88 30
info@sancolombanodoc.it
www.sancolombanodoc.it

Terre Lariane Consorzio Vini IGT

Via Butto 1
I-23874 Montevercchia
Tel. +39 393 804 47 88
info@terrelarianeigt.it
www.terrelarianeigt.it

Consorzio Botticino DOC

Viale della Bornata 110
I-25121 Brescia
Tel. +39 030 269 10 71
info@consorziobotticino.it
www.consorziobotticino.it

Impressum

Die VINUM-Sonderausgabe «Best of Lombardia» ist eine Sonderbeilage von VINUM – Magazin für Weinkultur, ISSN 1663-2567. Erschienen Dezember 2022, in Kooperation «ASCOVILLO - Associazione Consorzi Vini Lombardi» und dem «Consorzio Tutela Grana Padano»

VERLEGER

Roland Köhler

HERAUSGEBER / VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstr. 66,
CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, **www.vinum.eu**
Nicola Montemarano, Geschäftsführer

REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61,
CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Christian Eder, verantwortlicher
Redakteur
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst
Alberto Giraud, Assistenz

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout: Jota Ziogas,
Cyril Rutishauser
Titelbild: z.V.g. Ascovilo e Consorzio
Tutela Grana Padano
Fotos: Martin Hirmer
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf
Produktions- / Vertriebsleitung:
Martin Kaufmann
produktion@vinum.eu

LESERSERVICE

VINUM Leserservice Schweiz /
International:
Creative Media GmbH, Schützenstrasse
119, CH-8902
Urdorf, Tel.: +41 (0)43 322 60 87,
Fax: +41 (0)43 322 60 61,
vinum@c-media.ch

VINUM Leserservice Deutschland /
Österreich:
Burda Direct GmbH, Postfach 729, 77649
Offenburg
Tel. +49 (0)781 639 4530,
vinum@burdadirect.de

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.



EUROPÄISCHE SPITZENPRODUKTE DES GUTEN GESCHMACKS



— WEINE AUS DER LOMBARDEI UND GRANA PADANO —



WIE
FÜREINANDER
GEMACHT



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen



borntobetogther.eu



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

