





Molto lecker



Von Claus-Georg Petri (Text und Bilder)

Genuss abseits des Teutonengrills: Im Hinterland von Cervia kommen Reisemobilisten auf den Geschmack – von Wein, Käse und Olivenöl. Gewürzt mit frischen Kräutern.

Hier muss es doch irgendwo sein. Der schlängelnde Verlauf der Straße diktiert dem Reisemobil ebenso das Tempo wie ihre geringe Breite. Bei der Fahrt durch die Weinberge in der Romagna gilt das Motto wie wohl überall in Italien: piano, piano. Mach langsam.

Zeit muss schließlich sein. Schon damit der Wein rechts und links der Strada so viel Sonne tanken kann, dass er später als goldgelber Weiß- oder tiefdunkler Rotwein sein Aroma zu entfalten vermag. Der dazu nötige Reifeprozess verläuft hier, in der Landschaft rund um Bertinoro, die seit etruskischen, spätestens aber römischen Tagen unverändert geblieben zu sein scheint, sicher in sehr romantischem Umfeld.

Edelstählerne Tanks erfüllen die blitzblanke, moderne Halle inmitten der Weinberge

Doch was ist das? „Campodelsole“ weist ein Schild auf ein Gebäude, das hinter einer Kuppe aufgetaucht ist und seither unübersehbar inmitten von Weinbergen prangt. Insgesamt bestellt das Weingut eine Fläche von 75 Hektar – und es gehört zu den modernsten hier in der Gegend.

„Seit 2006 haben wir das neue Gebäude“, erklärt Sandra Isoldi. Wenn sie Besucher über die kühlen Treppen und stählernen Stege führt, ist sie sichtlich stolz auf die moderne Anlage. Unter einem weit geschwungenen Dach steckt das vermeintlich flache Gebäude drei Keller tief im Inneren des Weinbergs.

Von unten wachsen edelstählerne, runde Tanks in die Höhe, blank polierte Fässer, die mit der vermuteten Romantik nichts zu tun haben. Darin reifen edle Sorten heran, deren Rebnamen auf zu erwartenden Genuss hof-





Zeitenwandel:
Weingut Campodelsole ist sehr modern. Der Wein reift in stählernen Tanks, aber auch auf Holzfässer verzichten die Winzer hier nicht. Sommelier Guido Penso erklärt, welches Aroma die edlen Tropfen entwickeln. Sandra Isoldi öffnet gern Flaschen zur Weinprobe.



fen lassen: Sangiovese, Albana, Pagadebit. Doch ganz ohne Holzfässer kommt selbst das Weingut Campodelsole nicht aus: Tief unten, hinter einer dicken Tür, lagern in einer stets wohl temperierten Halle dicke Eichenfässer.

„Hier erhält der Wein sein wahres Aroma“, schwärmt Dottore Guido Penso. Diverse Auszeichnungen bestätigen die Worte des Sommeliers, der gut bekannt ist mit der Winzerfamilie und sich bei der Weinprobe an den Tropfen Selva, Vertice und Notte genauso labt wie die Gäste. Deren Reisemobil darf übrigens für eine Nacht vor dem leicht futuristisch wirkenden Gebäude stehen bleiben, sofern der Besitzer vorher gefragt hat.

„Ein Stück näher am Ort“, verrät Guido Penso, „bietet das Weingut Fattoria Ca' Rossa einen Übernachtungsplatz für drei Reisemobile – in Sichtweite von Campodelsole.“

Der Weinverkoster, der Touristengruppen durch Weingüter führt, kennt sich gut aus: „Wer von Norden kommt, nach etwas zu trinken fragt und dann Wasser bekommt, ist in der Emilia“, lacht er, „kriegt er Wein, ist er in der Romagna angekommen.“

Tief im Keller lagern Tausende verstaubte Flaschen, auch aus Germania

Tatsächlich scheint rund um Bertinoro der Wein nur so zu sprudeln. Auch in der Fattoria Paradiso auf der anderen Seite des Ortes. Dort ist Graziella Pezzi, die das diesmal tatsächlich romantisch in den Weinbergen versteckte Weingut von ihrem Vater Mario Pezzi übernommen hat, besonders stolz darauf, dass ihr Landgut als einziges den Wein namens Barbarossa keltert. Diese Rebe galt lange als verschollen, bis eben jener Mario Pezzi sie 1958 wieder entdeckte, kultivierte und dem heutigen Status als Geheimtipp entgegenführte.



Ihr Name geht auf Friedrich I. Barbarossa zurück. Der Kaiser des Heiligen Römischen Reiches von 1122 bis 1190 soll sich 1177 in der Burg in Bertinoro einquartiert haben – wenngleich die Länge seines Aufenthaltes nicht ganz festzustehen scheint. „Drei Monate“, vermutet Guido Penso, „vielleicht sechs“, weiß Graziella Pezzi. Es kann auch etwas kürzer gewesen sein. Oder etwas länger.

Viel wichtiger als zu wissen, wie lang der gute, alte Regent nun wirklich hier weilte, ist es der guten Seele des traditionellen Weingutes, ihre Gäste in den Keller zu schicken. Schon die Treppe hinab in die dunkle Kühle ist vollständig umgeben von Flaschen. Unten sieht der Besucher an Wänden und Decke nichts als Flaschen. Kein Quadratzentimeterchen Putz, nur Flaschen. Alle voll. Tausende. Unglaublich.

Ein Teil davon bildet das private Museum des Hausherrn: Weine aus aller Herren Länder, auch aus Deutschland. „Da, ein Bocksbeutel“, frohlockt eine Touristin aus Bad Kissingen, „aus meiner Heimatstadt.“

Bei so viel Wein in Flaschen freut sich mancher auf die Weinprobe aus Gläsern. Dabei erzählt Graziella Pezzi gern und immer wieder, dass in den sechziger Jahren, als Italien auf Plakaten sein Image in Deutschland aufpolierte, stets Barbarossa-Wein abgebildet war – aus der Fattoria Paradiso.

Und sollte dann der Fahrer des Reisemobils womöglich ein Gläschen zu viel des Roten intus haben, macht das nichts: Ein kurzer Fußmarsch durch die Weinberge, und ein Gästehaus mit Stellplatz vor der Tür ist erreicht. Dazu gehören ein gemütliches Restaurant und – Herz, was willst du mehr? – ein Pool.

Natürlich dürfen sich Reisemobilisten auch hier ihren Bordvorrat an Wein auffüllen. „Va bene“, versichert Graziella Pezzi und lacht.

Käse aus der Grube, Aroma der besonderen Art

Inzwischen hat den Gast aus Germania das dolce Vita in bella Italia fest im Griff. Deshalb dauert es auch etwas länger, die etwas mehr als 30 Kilometer nach Sogliano al Rubicone zurückzulegen. Schon, weil das Land unterwegs schön anzuschauen ist. Und wie gesagt: piano, piano.

In dem Bergdorf gibt es eine Spezialität: Grubenkäse. Dabei handelt es sich um eine Delikatesse, die in einschlägigen Geschäften etwa in Mailand um die 70 Euro pro Kilogramm kostet. Beim Erzeuger in Sogliano liegt diese Menge bei gerade mal 25 bis 30 Euro.

Ein Meister des Grubenkäses ist Marino Brandinelli. Während er in aller Ruhe Schafs-, Kuh- und gemischten Käse aufschneidet, erklärt er, was es mit der etwa drei Meter tiefen, knapp zwei Meter breiten, mit Bruchsteinen gemauerten Grube auf sich hat.

Früher hätten die Bauern des Ortes stinknormalen Käse hergestellt. Um ihn aber vor Dieben zu schützen ►

Zwischenstopp: Auf der Schlemmertour lohnt sich immer ein Abstecher in die schönen Städte der Romagna. Der Blick von Bertinoro aus offenbart, wie harmonisch sich die Orte in das weite Land einfügen.



Abstecher zum Kräutergarten

Wer gern seine Würzkenntnisse und seinen Vorrat an Kräutern auffrischen will, fährt nach Casola Valsenio, gut 20 Kilometer von Brisighella entfernt. Dort befindet sich der Giardino delle Erbe, der größte nicht kommerziell genutzte Kräutergarten Italiens. Hier wächst auf 13 Terrassen alles, was Gaumen und Gesundheit erfreut. Kräuter gibt's hier zu kaufen, und der herrlich angelegte Garten ist eine Augenweide.



Geheimrezept: Der Grubenkäse reift drei Monate in einer gemauerten Höhle. Dort lagert er luftdicht – und früher unsichtbar für böse Buben. Heute ist er eine Delikatesse weit über die Grenzen hinaus.

und ihn obendrein in der Kühle des Bodens zu konservieren, hätten sie ihn in Gruben im Haus eingelagert. Dicht an dicht, mit Stroh an den Wänden und Sand als luftdichtem Deckel. Nach drei Monaten schließlich, draußen begann schon der Herbst, hätten sie den Käse wieder ans Tageslicht befördert – so sei, quasi durch Zufall, der Formaggi di Fossa, der Grubenkäse, entstanden.

Marino Brandinelli serviert den staunenden Zuhörern den Käse als bröselige Brocken, dazu ein Schlückchen roten Landwein, ein Stück Brot. Schaf schmeckt würziger als Kuh, manche meinen, der gemischte Käse sei der Beste. Klar indes ist: Alle drei sind so pikant, dass der ganze Ort Ende November feiert, wenn die Gruben wieder geöffnet werden.

Wohl dem, der ein Plätzchen im Kühlschrank des Reisemobils frei hat. Das Kilo, so bleibt zu vermuten, dürfte allerdings auf der weiteren Reise nicht allzu alt werden. Viel zu gut, um zu widerstehen. Eben molto lecker. Die erste eigene Käseprobe schmeckt übrigens besonders gut auf dem Stellplatz des Ortes.

Olivenöl verleiht dem Essen einen eigenen Glanz

Was darf, nachdem nun schon Wein und Käse im Reisemobil eingelagert sind, an Bord nicht fehlen? Ganz klar: Olivenöl.

Eine gute Station, diesen goldenen Tropfen zu bekommen und vorher zu probieren, befindet sich in Brighella. Diese mittelalterliche Perle ist ein Muss für Urlauber in der Romagna. Von Sogliano al Rubicone aus ist die Stadt in gut 80 Kilometern erreicht. Zwischenstopps empfehlen sich in Forlì und Fianza – aber das ist eine andere Geschichte.

Mitten in der historischen Altstadt bietet die Cooperativa Agricola Olivenöl in einem rustikalen Laden an.



Goldener Tropfen: Olivenöl ist ein wichtiges landwirtschaftliches Produkt der Region. Olivenöl-Papst Franco Spada erklärt, wie es zu kosten ist. In Brisighella (l. u. r.) ist viel Mittelalterliches zu sehen.

Dottore Franco Spada, Präsident der landwirtschaftlichen Genossenschaft, weiß, wie sich Güte und Geschmack des Tropfens beurteilen lassen: den Mund an den vorderen Zähnen benetzen, dann das Öl mit einem andernorts eher ungehörigen Zischlaut nach hinten ziehen.

„Nun müssen Sie etwas schmecken“, verspricht der Olivenöl-Papst. Tatsächlich wird es hinten auf der Zunge bitter, im Rachen scharf. Überraschend für deutsche Gaumen. Franco Spada lacht nur über die erstaunten Gesichter seiner Gäste.

Und er erzählt ihnen von der Abhängigkeit seiner Zunft vom Wetter: „Der letzte Winter war zu lang und zu kalt. Wir befürchten Ernteausfälle an bestimmten Bäumen für zwei Jahre.“

Doch das Öl aus dem vergangenen Jahr ist ein Genuss: Zufrieden verlassen die Gäste aus Deutschland den Laden, eine Flasche Olivenöl im Gepäck. Der Rest ist Bummeln.



Romagna, im Hinterland von Cervia

Die Romagna ist eine Region in Italien, meistens genannt mit der Nachbarregion als Emilia-Romagna. Sie erstreckt sich in Norditalien zwischen Apennin und Adria und umschließt den Zwergstaat San Marino. Wichtige Städte der Romagna sind Ravenna, Imola, Faenza, Cervia, Forlì, Cesena und der Badeort Rimini.

i Cervia Turismo, Circonvallazione Sacchetti 99, I-48015 Cervia, Tel.: 0039/0544/916280, www.turismo.comunecervia.it.

Geführte Weintouren: Dott. Guido Penso, Tel.: 0039/0547/301989, www.vinotur.it.

In dem Artikel sind folgende Anbieter regionaler Köstlichkeiten beschrieben:

Wein:

Campodelsole, Via Cellaimo 850, I-47032 Bertinoro, Tel.: 0039/0543/444562, www.campodelsole.it.

Fattoria Paradiso, Via Palmeggiana 285, I-47032 Bertinoro, Tel.: 0039/0543/445044, www.fattoriaparadiso.it.

Grubenkäse:

Fosse Brandinelli, Via XX Settembre, 2/B, I-47030 Sogliano al Rubicone, Tel.: 0039/00541/948645, www.fossebrandinelli.it.

Olivenöl:

Terra di Brisighella Olio, Piazzetta Porta Gabolo 8, I-48013 Brisighella, Tel.: 0039/0546/80131, www.brisighello.net.

Kräutergarten:

Giardino delle Erbe, Via del Corso 2/1, I-48010 Casola Valsenio, Tel.: 0039/0546/73158, www.ilgiardionodelleerbe.it

i Die Infrastruktur für reisemobile Gäste ist in der Romagna recht gut. An einigen Weingütern und in vielen Gemeinden gibt es Stellplätze sowie Ver- und Entsorgung. Wie im Text beschrieben, gestatten die besuchten Winzer ihren Gästen, für eine Nacht zu bleiben. Adressen siehe oben.

Zusätzlich finden sich drei Übernachtungsplätze bei:

Tenimenti Fattoria Ca' Rossa, Via Cellaimo 735, I-47032 Bertinoro, Tel.: 0039/0543 445130, www.fattoriacarossa.it.

A Campingplätze gibt es im Hinterland der Romagna selten. Die meisten Anlagen befinden sich entlang der Küste der Adria. Tagesausflüge zu den beschriebenen Zielen sind von diesen Plätzen aus aber ohne weiteres möglich.