



Bilder: Pierrick Bourgault

In Monteveglio haben die Reben des Weinguts Santa Croce unter Trockenheit gelitten (Panoramabild). Bild oben links: Fabio Bottonelli (im Bild rechts) und seine Frau Donatella Agostoni vom Weingut Manaresi sind Verfechter lokaler Rebsorten. Bild darunter: Im Weingut Garuti, dass nicht nur bekannt durch seinen Lambrusco und Pignoletto bekannt ist, sondern auch durch sein Restaurant, leitet Nonna Marta mit über 80 Jahren noch die Küche.

Italien

Konkurrenz für den Prosecco?

Pignoletto heißt der „kleine Bruder“ des Lambrusco. Erzeugt um Bologna herum will er dem Prosecco Konkurrenz machen. Die Entschlossenheit trägt schon Früchte.

Im Moment erscheinen die Verhältnisse eindeutig: Die Winzer der Hügel von Bologna erzeugen nur 14 Millionen Flaschen Pignoletto. Ein Leichtgewicht im Vergleich mit den 500 Millionen Flaschen Prosecco, die in Venetien produziert werden. Aber sie verweisen darauf, dass es vor zehn Jahren noch fünfmal weniger Flaschen Pignoletto waren. Und Carlo Piccinini, Präsident des Konsortiums, meldet stolz „zehn Prozent Verkaufszuwächse im Lebensmitteleinzelhandel im ersten Halbjahr 2020, während der Pandemie“.

Grundlage für Cocktails

Warum haben diese Schaumweine gerade Rückenwind? Weil perlender Wein gerade in Mode ist, klar, aber auch „weil sie die Grundlage für Cocktails sind. Man macht damit aromatischere ‚spritz‘ als mit Prosecco“, befindet Fabio Bottonelli, Winzer und Chef im Weingut Manaresi. Ihre überaus erschwinglichen Preise, ab 3,30 Euro in der Genossenschaft Cantina Formigine Pedemontana, bietet eine weitere Erklärung, auch wenn es Flaschen gibt, die 20 Euro kosten. Bis vor Kurzem erzeugten die meisten Weingü-

ter vor allem Lambrusco, den Wein, der sie bekannt gemacht hat. So, wie es bei Cleto Chiarli der Fall ist. Gelegen ungefähr 30 Kilometer westlich von Bologna gehören diesem Betrieb 120 Hektar und es werden noch Trauben hinzugekauft, um eine Million Flaschen Lambrusco zu produzieren. Er verkauft die Hälfte in Italien, die andere Hälfte geht in den Export. Das Vertriebsnetz des Weinguts ermöglicht es recht einfach, seine 200 000 Flaschen Pignoletto abzusetzen. Tommaso Chiarli, Export-Manager, fasst es so zusammen: „Unsere Produktion von Pignoletto wächst schnell, um der wachsenden Nachfrage in der Region gerecht zu werden, vor allem in den Supermärkten. Im Export geht es im Schatten von Prosecco voran. Wir verkaufen an Waitrose UK einen sehr geschätzten Pignoletto Vecchia Modena.“ Man findet ihn für umgerechnet 11 Euro auf der Homepage dieses britischen Vertriebsunternehmens. In Sorbara produziert das Weingut Garuti ebenfalls Lambrusco sowie Pignoletto. Das Gut ist berühmt für seine Gästezimmer und das Restaurant, in dem Nonna Marta mit über 80 Jahren in der Küche noch die Chefin ist. Der Pignoletto mit Namen „bianco friz-

zante secco l'Una“ hat elf Volumenprozent Alkohol und elf Gramm Restzucker. „Das entspricht dem jüngsten Trend bei den jungen Leuten, die stets auf der Suche nach etwas Neuem sind, und bei denjenigen, die ihre Gewohnheiten ändern wollen“, heißt es dort. Als weiterer Spezialist für Lambrusco verkauft die Cantina Formigine Pedemontana zudem einen Pignoletto frizzante für 3,30 Euro je Flasche. Diese Genossenschaft vereint 380 Winzerfamilien mit insgesamt 600 Hektar Reben. Regelmäßig kommen Schülergruppen zu Besuch. „Sie probieren natürlich nicht“, erklärt Alessandro Satin, der Exportleiter. „Vor einigen Jahren noch halfen sie bei der Lese, aber das ist nicht mehr erlaubt. Also bereiten sie heute nach Besuch von Reben und Keller Speisen mit Traubensaft.“ Diese Besuche sollen vor allem bewirken, dass sich die junge Generation mit dem Wein und den Erzeugnissen der Region vertraut macht. Andere Weingüter, vor allem kleinere, haben keinen Lambrusco in ihrem Angebot, aber sie kommen dennoch gut zurecht.

Trockenheit und Spätfrostgefahr

So führt in Monteveglio Giorgio Chiarli die Tenuta Santa Croce mit 24 Hektar. „Eines Tages habe ich, aus Versehen, Pignoletto ohne Dosage gemacht. Den Kunden hat er gefallen. Also habe ich damit weitergemacht“, berichtet er. Das Publikum schätzt diese Cuvée mit Namen Nettuno (Neptun), die sechs Monate im Drucktank verbringt und spritzig-scharf daherkommt wie der Dreizack von Neptun, ein Symbol von Bologna und Markenzeichen der Automobile von Maserati. Gelegen im Bereich der DOCG (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) erntet Giorgio nur halb so viel wie die 90 Kilo Trauben je Ar, die erlaubt sind. Seine Hügel leiden unter Trockenheit. „Ich werde von nun an auf Unterlagsreben setzen, die tief wurzeln, und ich habe eine Notfall-Bewässerung installiert“, erläutert er seine Reaktion darauf. Das Frostrisiko ist eine weitere Erschwernis. „Weingüter verlieren bis zu 70 Prozent des Ertrages nach Spätfrosten“, unterstreicht der Önologe Ivan Burtot. In Zola Predosa, in ungefähr 15 Kilometern Entfernung von Bologna, führen Fabio Bottonelli und seine Frau Donatella Agostoni das Weingut Manaresi, benannt nach dem Großvater von Donatella, dem Kunstmaler und Graveur Paolo Manaresi. „Vor 2009 lieferte Manaresi die Pignoletto-Trauben an die Genossenschaft. Fortan werden wir 40 000 Flaschen pro Jahr erzeugen, darunter 15 000 Schaumwein sowie Offenwein.“ Das schroffe Relief macht einen Traktor mit Kettenantrieb nötig. Neben Pignoletto erzeugen Fabio und seine Frau vier Rotweine auf Basis von Barbera, Cabernet Sauvignon und Merlot. Sie sind zudem glühende Verfechter lokaler Rebsorten, „weil man die Winzer dabei unterstützen muss, ihre Identität zu entwickeln“. Fabio freut sich daher, dass der Bekanntheitsgrad von Grechetto gentile steigt. „Das ist eine Sorte mit dicker Haut, mit der man Stillweine, Perlweine, Schaumweine und selbst edelsüße Weine mit später Lese erzeugen kann“, erläutert er. Manaresi verkauft seine Schaumweine für rund zehn Euro.

Biodynamisch und naturtrüb

Ein weiteres besonderes Gut, Vigneto San Vito, wird von Federico Orsi biodynamisch geführt, „mit Hühnern und Schweinen der Rasse Mora Romagnola. Die Trauben werden mit lokalen Hefen in Betonbehältern vergoren. Die zweite Gärung in Flaschen beginnt dank fünf Prozent Most, den wir zu Beginn des Frühjahrs hinzugeben. Das ist Großvaters Methode“, erläutert Federico. Dieser Winzer filtert nicht und degorgiert nicht. Das ist revolutionär in Italien, wo man normalerweise filterte, klare Weine schätzt.



Die Genossenschaft Cantina Formigine Pedemontana produziert Pignoletto-Weine für 3,30 Euro.

Schäumendes aus „Pinienzapfen“

Pignoletto heißt ein Ort ungefähr 30 Kilometer westlich von Bologna. Das Wort beutet „Pinienzapfen“ in Anlehnung an die Form der Traube von Grechetto gentile, der Hauptrebsorte dieser Appellation, gepflanzt auf 2450 Hektar um Bologna herum. Es gibt die Hierarchiestufe DOC Pignoletto und darüber DOCG Pignoletto der Hügel von Bologna (Colli bolognesi classico pignoletto). Die Appellation bringt zu 99 Prozent Schaumweine aus dem Drucktank hervor und in einigen seltenen Fällen auch Stillweine. 2019 haben die Winzer 13 Millionen Flaschen DOC und 1,3 Millionen Flaschen DOCG hervorgebracht. Der italienische Markt nimmt 95 Prozent der Produktion auf, die übrigen fünf Prozent gehen in die USA, nach Kanada, Großbritannien und Deutschland. Wie Luciana Apicella, Pressesprecherin des Konsortiums der Weine der Hügel von Bologna, nach dem ersten Lockdown betonte, „war die Pandemie schlimm für diejenigen, deren Kunden Restaurants und Fachhändler sind, die geschlossen waren. Gleichzeitig haben die Verkäufe von Pignoletto DOC der größeren Weinerzeuger in der Ebene an die großen Supermarktketten zugenommen, allerdings zu reduzierten Margen.“



Pierrick Bourgault
Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR