
Aufbruch in der Romagna

Albana, Sangiovese und die Vielfalt einer neu zu entdeckenden Region



» **W**enn ich in Asien unterwegs bin und mich fragen die Leute wo ich herkomme, frage ich sie immer, was sie denn aus Italien kennen würden«, sagt Mauro Sirri, der die Weine der Azienda Agricola Celli verantwortet. Und sie antworten meist: Ferrari, Lamborghini und Maserati, Parmesan, Tortellini und Mortadella. Ich sage dann: „Sehen Sie, all das kommt aus der Emilia-Romagna. Und meine Weine und ich auch.“ Tatsächlich ließe sich die Liste all dessen, was in der Emilia-Romagna entsteht, noch lange weiterführen, wenn man allein an Lambrusco und Aceto balsamico di Modena denkt, an Prosciutto und Parma, Ducati oder Stradivari.

Was man dabei schnell vergisst, ist jener Teil der Region, der sich jenseits der Autostrada Adriatica auf dem Weg von Bologna

nach Rimini befindet. Denn dort liegt die Romagna. Sie erhielt ihren Namen deshalb, weil sie noch länger als die umliegenden Landschaften zum Herrschaftsbereich Byzanz, und damit zum östlichen römischen Reich gehörte. Wein wurde in dem Landstrich zwischen der Adria und dem Apennin natürlich schon damals angebaut. Und er hatte über die Jahrhunderte hinweg einen hervorragenden Ruf. Erst in der Moderne, als es nicht mehr nur genügte, gute Weine zu erzeugen, sondern diese auch ein ebenso gelungenes Marketing benötigten, hat sich die Romagna ein Stück weit aus dem allgemeinen Bewusstsein verabschiedet. Das allerdings ändert sich gerade – vor allem deshalb, weil man vor einigen Jahren damit begonnen hat, die Besonderheiten der Region wieder wertzuschätzen und

diese gemeinsam zu vertreten. Dabei fällt auf, dass die rund 360 Weingüter, die sich den Weinen der Romagna verschrieben haben, in ihrer Bandbreite kaum unterschiedlicher sein könnten. Als hätte man den italienischen Weinbau wie in einem Brennglas gefangen, findet man in der Romagna mit Caviro und Cevico zwei der größten Erzeugergemeinschaften des Landes, mit Weingütern wie Poderi dal Nespoli und Condé große private Investments und mit Produzenten wie der Fattoria Zerbina oder Podere Morini kleine, hervorragende Familienbetriebe. So groß die Vielfalt, so herausfordernd ist es, sich gemeinsam zu positionieren. Doch was ist eigentlich das Gemeinsame dieser Region? Was findet man Einzigartiges in den Kellern dieser Erzeuger?

Die erste DOCG Italiens

Das wird schnell klar, wenn man auf den bekanntesten Weißwein der Region trifft. Will man die Rebsorte vergleichen, so ist sie für die Romagna das, was der Chenin Blanc für die Loire ist: Eine autochthone Rebsorte mit einer bemerkenswerten und durchaus seltenen Bandbreite an Möglichkeiten. Denn Albana verfügt nicht nur über einen prägnanten Charakter, die Rebsorte hat auch Säure und ist gleichzeitig anfällig für Botrytis. So entstehen aus ihr – ähnlich wie beim Chenin oder beim Riesling – Schaumweine wie trocken ausgebaute Weine, halbtrockene Weine sowie Auslesen und Trockenbeerenauslesen. Albana ist ein Kind der Region und wird bereits im Jahr 1305 vom Juristen und Weinliebhaber Pietro de Crescenzi erwähnt. Er beschreibt sie als kraftvolle weiße Rebsorte der Romagna, deren beste Exemplare in der Gegend von Forlì entstehen würden – wo sie bis heute angebaut wird. Bisher gibt es die Romagna Albana DOCG für Albana Secco, Albana Dolce und Albana Passito. Zusätzlich werden in der Romagna Albana Spumante DOC Schaumweine mit mindestens 60 Gramm pro Liter erzeugt. Neben dieser süßen Variante des Schaumweins soll allerdings ebenso eine DOC für trockene Schaumweine entstehen, die auch hier immer populärer werden.

Romagna Sangiovese – pures Terroir

Weitaus bekannter als Albana ist natürlich die große, rote Rebsorte Italiens, der Sangiovese. Dass Sangiovese nicht gleich

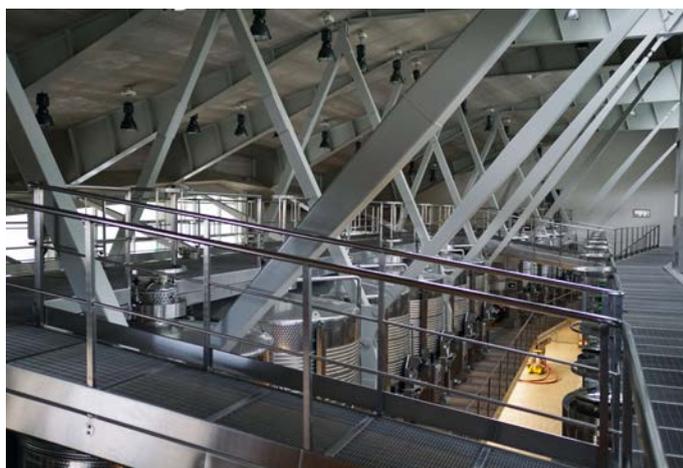
Sangiovese ist und sich im Laufe der Zeit verschiedene Spielarten entwickelt haben weiß man von der anderen Seite des Apennin. Dort, in der Toskana präsentieren sich schon die wichtigsten Vertreter der Sorte, also Chianti, Brunello di Montalcino, VINO Nobile de Montepulciano oder Morellino di Scansano grundverschieden. In der Romagna hat sich über die Jahrhunderte hinweg nicht nur eine ganze Reihe eigener Unterarten entwickelt, der Romagna Sangiovese bildet in zwölf eigenen Subzonen auch eine eigene Stilistik aus. Sangiovese ist mit rund 70 Prozent die wichtigste Rebsorte in der Romagna. Die Romagna Sangiovese DOC wurde bereits 1967 gegründet und fächert sich in den jung getrunkenen Romagna Sangiovese, in den Romagna Sangiovese Superiore und die Romagna Sangiovese Riserva auf. Die Subzonen werden beim Superiore und bei der Riserva deklariert.

Die Vielfalt an autochthonen Rebsorten, für die Italien ja berühmt ist, zeigt sich natürlich ebenso in der Romagna. Einer, der sein Herz an die fast vergessenen Rebsorten der Romagna verloren hat, ist Alessandro Morini. Er führt die 1998 von seinem Vater in Faenza gegründete Poderi Morini, die mittlerweile rund 40 Hektar umfasst. Zuggpferde des Weinguts, dessen Weine schon von Weitem durch die markante Etikettierung auffallen, waren von Anfang an seine Romagna Sangiovese wie der geradezu unver schämt süffige und frische MorALE Romagna Sangiovese Superiore oder der dunkel würzige Nonno Rico Sangiovese Superiore Riserva. Doch ebenso spannend wird es bei Centesimino und Bursôn. Den Centesimino fand der Winzer Pietro Pianori in den

1940er-Jahren in einem Weingarten, den er neu anlegen wollte. Die Rebsorte, die früher und teilweise auch heute wieder Savignôn Rosso genannt wird, obwohl sie mit Sauvignon nichts zu tun hat, galt als ausgestorben. Doch in diesem einen Weingarten in Faenza hatte die Sorte überlebt.

Morini gehört zu gerade einmal acht Winzern, die sich dieser Sorte widmen. Wird sie blind in einem schwarzen Glas serviert, dürfte es zunächst schwer werden, sie den roten Sorten zuzuordnen. Der Duft von Rosenblättern und Muskat lässt eher auf einen Wein der Muskateller-Familie schließen. Mit Luft aber strömen Aromen von Walderdbeeren, Granatapfel und Gewürzen aus dem Glas und erinnern ein wenig an die ebenso rare Rebsorte Ruchè, die man in Castagnole Monferrato im Piemont findet. Bei beiden Sorten ist die Herkunft und die Verwandtschaft bisher völlig unbekannt. Morini hatte sich zu Beginn seiner Auseinandersetzung mit dem Centesimino Rat bei Luigi Veronelli geholt, einem der wichtigsten italienischen Wein- und Gastrokritiker der letzten Jahrzehnte. Der hatte ihm geraten, den Wein im Edelstahl auszubauen und die Frische so weit wie möglich zu bewahren. Und genau dadurch zeichnet sich der Savignone Ravenna Rosso genannte Wein aus. Wie gut die Rebsorte als Schaumwein und als Süßwein funktionieren zeigen zudem der Morosé Spumante Brut sowie der Rubacuori VINO Rosso Passito.

Noch seltener ist wohl eine weitere rote Rebsorte, die wie auch der Centesimino nach ihrem Wiederentdecker benannt wurde. Da Antonio Longanesi auch unter dem Spitznamen Bursôn bekannt war, findet



Holz und Hightech bei Campodelsole: Das 75-Hektar-Gut beherrscht den Stilfächer vom weißen Pagadebit bis zum Bordeaux-Blend



Sorten-Archäologe: Alessandro Morini

man die Weine heute als Uva Longanesi oder eben als Bursôn. 1913 kaufte Longanesi ein Grundstück in Bagnacavallo, unweit gelegen von Ravenna, wo er jene ihm unbekannt kleine beerige Sorte mit hohem Zuckergehalt und dicker Schale fand, die an einem Eichenbaum emporrankte. Heute sind zwei Ausbauarten üblich um dem immensen Tannin der Sorte Herr zu werden. Für junge und frische Weine wird die macération carbonique genutzt. Für reife, komplexe Weine wie Morinis Augusto Bursôn wird der Wein inklusive einem kleinen Anteil getrockneter Trauben vergoren und mindestens über zwei Jahre im großen Holzfass und für zwei weitere Jahre in der Flasche gereift. Alessandro Morinis aktueller Jahrgang 2010 ist ein fast schwarzer, tief violetter Wein mit süßem Kern und einem rauchig würzigen Duft, in dem Pfeffer genauso mitschwingt wie rote Paprika, Leder und frisches, feuchtes Laub. Ganz sicher ein wunderbarer Begleiter zu Wild und Lamm vom Grill.

Ein Wein namens „Zahl deine Schulden!“

Neben diesen beiden roten Entdeckungen wird der weiße Pagadebit, auch als Bombino bianco bekannt, immer populärer. Pagadebit heißt so viel wie „Zahl deine Schulden!“ und deutet darauf hin, dass man mit dieser

früher die Pacht bezahlt hat. Die Sorte dürfte allerdings im Süden Italiens entstanden sein und stammt somit nicht ursprünglich aus der Romagna. Besonders gute Ergebnisse erzielt Pagadebit, der trocken und als Frizzante ausgebaut wird, als Romagna Pagadebit Bertinoro Secco. Bertinoro, eine der zwölf Subzonen der Romagna, verfügt über besonders hohe Kalkanteile im Boden, der unter dem Namen Spungone bekannt ist. Auf diesem Boden finden nicht nur Albana und Sangiovese einen eigenen Charakter sondern auch der Pagadebit. Ein besonders schönes Exemplar findet man im ultramodernen Weingut Campodelsole. Das von einem kupfergrünen Dach geprägte, auf dem neuesten Stand der Technik befindliche 75-Hektar-Weingut hat sich insgesamt einem internationalen Stil der Weine verschrieben. Neben charmanten, in den Reserva-Qualitäten deutlich vom Barrique geprägten Sangiovese, Bordeaux-Blends und saftigen, eher von Säure geprägten Weißweinen, steht der San Pascasio mit einem Alleinstellungsmerkmal da. Der nach gelben Früchten und Mandeln duftende Wein ist zwar frisch und cremig, die Säure aber zeigt sich eher elegant zurückhaltend. Geschmacklich erinnert der Pagadebit außerdem an tropische Früchte und Melonen. Zu einem der Klassiker der Emilia-Romagna – Parma-Schinken mit Melone – gibt dieser Wein eine perfekte Begleitung ab.

Spungone: Lehm, Kalk und Kreide

Während Pagadebit auch in den vom Kalk geprägten Lagen immer eine, wenn auch besondere Randerscheinung bleibt, so sieht es mit Sangiovese und Albana ganz anders aus. In den Subzonen Marzeno, Oriolo und Bertinoro erkennt man den deutlichen Einfluss der Adria, die zwischen 20 und 40 Kilometer weit entfernt ist. Zudem hat der Spungone genannte Boden einen deutlichen Anteil am besonderen

ROMAGNA IN ZAHLEN

Kooperativen	8
Kellereien	104
Abfüller	5
Weingüter	7.000

Charakter der Weine. Sand, Kalk, Kalkverwitterungsböden und rund 30 Prozent Lehm sorgen für sehr lebendige und gleichzeitig komplexe Weine. Das wird bei I Croppi, dem Albana Secco der Azienda Vitivinicola Celli in Bertinoro direkt klar. Beim trockenen Albana – rund 3 Gramm Restzucker zu 7 Gramm Säure – zeigt sich der bemerkenswerte Charakter dieser Sorte. Im Duft ist I Croppi eher zurückhaltend mit leichten Anklängen von Kernobst, Steinobst und Agrumen. Der Wein wirkt weniger primärfruchtig als viel mehr geschmacklich anspruchsvoll. Albana ist eher ein Texturgeber, der vor allem den Kalk des Bodens in ein prägnantes, mineralisch vibrierend lebendiges und salziges Erlebnis verwandelt und auch eine gewisse Phenolik integriert. Dabei fällt auf, dass I Croppi den Spannungsbogen über lange Zeit hält und mit seiner salzig druckvollen Art für viel Trinkfluss sorgt. Für Mauro Sirri, der die Weine von Celli zusammen mit dem Oenologen Emanuele Casadei vinifiziert, ist das das Prägende dieser Sorte im Zusammenspiel mit dem Terroir. Und dies findet man selbst in der Amphoren-Version Vitalba des Weinguts Tre Monti. Natürlich, bei diesem maischevergorenen Wein ist die Textur sowie



Mauro Sirri rückt bei Celli das Terroir in den Fokus



Ursprünglich: Auch in der Romagna spielt Amphoren-Ausbau eine Rolle

so eine andere, die Frucht von kandierten Orangenzensten, getrocknetem Ingwer und Aprikosen, Tabak und Honig unterscheidet sich deutlich. Doch hier wie beim über 15 Tage maischevergorenen, im Edelstahl ausgebauten und biologisch erzeugten Albana Vina Rocca vom selben Weingut findet sich die Phenolik, das Salzige und Mineralische sowie der Trinkfluss erzeugende Druck im Abgang.

Wer Albana und den gekonnten Umgang mit Botrytis kennenlernen möchte, kommt an Cristina Geminiani nicht vorbei. Die Winzerin hat aus dem Weingut ihres Vaters und Großvaters innerhalb der letzten drei Jahrzehnte eines der Aushängeschilder der Romagna gemacht. Dabei hat sich die Fattoria Zerbina für ihren Sangiovese einen genauso guten Ruf erworben, wie für Albana. Man kann das Weingut sicher als Leuchtturm und vielleicht sogar als Herzstück der Region betrachten. Denn egal wen man in der Romagna fragt, von Cristina Geminiani wird mit größter Hochachtung gesprochen. Das ist kein Wunder, wenn man ihr zuhört. Denn im kleinen Landgut Zerbina, das ursprünglich der Sommersitz der Familie ihres Vaters und Großvaters war, hat Cristina Grundlagen geschaffen, von der viele profitieren. Als sie sich Mitte der 1980er-Jahre als junge Frau entschloss, als erste der Familie das Winzerhandwerk als Beruf zu ergreifen, gab es in der Region kaum Ausbildungsmöglichkeiten. So hat sie zunächst in der Region Landwirtschaft studiert und ist dann unter anderem nach Bordeaux gegangen um dort das Weinmachen zu erlernen. Während dieser Zeit wurde ihr klar, dass sie die Weingärten von Grund auf neu ausrichten musste. Das bisher verwendete Rebmaterial ent-

sprach genauso wenig ihrer Idee von Qualität wie die Art der Pflanzung. Ab 1987 wurden die gesamten Weinberge neu bepflanzt. Dabei fällt vor allem ein Weinberg besonders auf. Il Pozzo, besonders stark vom roten Ton und Kalk der Subregion Marzeno geprägt, wurde damals in Einzelpfahl-Erziehung mit einer burgundischen Stockdichte von 10.000 Reben pro Hektar angelegt. Das war für damalige Verhältnisse, ja selbst für heutige, eine völlig ungewöhnliche Herangehensweise – auch wenn sie in der Romagna über mehrere Jahrhunderte kultiviert wurde. Der Sangiovese steht als Buschrebe am Hang und man fühlt sich kurz in den Süden Italiens versetzt, wo diese so genannte Albarello-Erziehung heute noch weit häufiger zu finden ist. Doch Cristina Geminiani veränderte nicht nur die Art der Pflanzung, sondern war ebenso auf der Suche nach den richtigen Sangiovese-Klonen für ihr Projekt. So hat sie über Jahre hinweg mit toskanischen wie romagniolischen Klonen und Unterlagsreben experimentiert und in eigenen Selektionen die richtigen Typen für die unterschiedlichen Qualitätsstufen des Romagna Sangiovese gefunden. Auch wenn die Marzeno genannte Cuvée aus Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah und Ancellotta seit dem ersten Jahrgang 1995 der Signature-Wein der Fattoria ist, sind es doch vor allem die reinsortigen Sangiovese und Albana, für die Cristina Geminiani schwärmt. So hat sie im Laufe der Zeit auch ihre bekannteste Weißwein-Cuvée namens Tergeno verändert. Was früher eine Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Gewürztraminer war ist heute Albarello mit nur noch kleinen Anteilen von Chardonnay und – prägend – einem Anteil von Botrytis. Während

sie beim Sangiovese immer mehr auf Feinheit und Klarheit setzt, ist es bei der Albana das Zusammenspiel von Säure, Botrytis und Süße, das sie fasziniert. So entstehen drei grundsätzlich verschiedene Passito, die zu den besten im ganzen Land gehören. Beim Arrocco treffen Botrytis-Trauben auf einen kleinen Anteil getrockneter Trauben. In der Spitze stehen sich Scacomatto und AR gegenüber. Scacomatto, der wohl berühmteste Wein der Fattoria besitzt 160 Gramm Zucker bei 12 % Alkohol und entsteht ganz im Stile eines Sauternes während der AR im Stile einer Trockenbeerenauslese mit 300 Gramm Restzucker bei 8,5 % Alkohol vinifiziert wird – zwei hochkomplexe Vertreter ihrer Gattung, die zeigen, wie geeignet Albana gerade aufgrund der Säurestruktur für diese Art von Ausbau ist.

Beim Sangiovese fällt die besondere Säurestruktur auf, die die Weine der Fattoria Zerbina genauso prägt wie die von Celli und Tre Monti. Es ist eine Frische in diesen Weinen, wie man sie anderswo viel zu selten in dieser Ausprägung findet. Der Effekt von kalkreichem Boden und der Nähe der Adria wird hier genauso deutlich wie eine Hinwendung der Winzer zu einem bewusst klaren und säurebetonten Stil. Für Mauro Sirri ist klar, wie stark sich die moderne Küche in Bezug auf Fettgehalte und Frische geändert hat, und dem trägt er mit seinen Weinen Rechnung. So hat sich der Holzanteil beim



**Lenkt den Riesen Caviro:
Simon Pietro Felice**

DIE HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN:

Romagna Albana DOCG

Erntevolumen 2015: 2,33 Mill. kg
Produzierte Menge 2016: 6.276 hl
Abgefüllte Menge 2016: 5.446 hl
Geschmacksrichtungen: secco, amabile, dolce, passito
Produktionszonen: Provinzen: Bologna, Forlì/Cesena, Ravenna

Romagna Albana Spumante DOC

Erntevolumen 2015: 280.000 kg
Produzierte Menge 2016: 60 hl
Abgefüllte Menge 2016: 60 hl
Geschmacksrichtung: dolce
Produktionszonen: Bologna, Forlì/Cesena, Ravenna

Romagna Sangiovese DOC

Erntevolumen 2015: 26,45 Mill. kg
Produzierte Menge 2016: 94.509 hl
Abgefüllte Menge 2016: 87.862 hl
verteilt auf folgende Untergruppen:
Sangiovese 51.730 hl
Sangiovese Riserva 6.701 hl
Sangiovese Superiore 26.915 hl
Sangiovese Sup. Riserva 2.516 hl
Unterzonen: Bertinoro (nur als Riserva), Brisighella, Castrocaro-Terra del Sole, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, San Vicinio, Serra
Produktionszonen: Bologna, Forlì/Cesena, Ravenna, Rimini

Romagna Trebbiano DOC

Erntevolumen 2015: 7,42 Mill. kg
Produzierte Menge 2016: 11.926 hl
Abgefüllte Menge 2016: 11.806 hl
Rebsorte: Trebbiano (still, frizzante, spumante)
Produktionszonen: Bologna, Forlì/Cesena, Ravenna, Rimini

Romagna Cagnina DOC

Erntevolumen 2015: 1,01 Mill. kg
Produzierte Menge 2016: 6.716 hl
Abgefüllte Menge 2016: 6.416 hl
Rebsorte: Cagnina
Produktionszonen: Forlì/Cesena, Ravenna

Romagna Pagadebit DOC

Erntevolumen 2015: 470.000 kg
(davon Pagadebit Bertinoro: 170.000 kg)
Produzierte Menge 2016: 2.192 hl
Abgefüllte Menge 2016: 2.033 hl
Geschmacksrichtung: lieblich ausgebauter Bombino bianco, still oder prickelnd
Produktionszonen: Forlì/Cesena, Ravenna, Rimini

Colli di Imola DOC

Erntevolumen 2015: 877.000 kg
Produzierte Menge 2016: 2.005 hl
Abgefüllte Menge 2016: 1.757 hl
Varianten: Rosso, Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon
Chardonnay, Bianco Superiore, Bianco e Trebbiano
Produktionszone: Bologna

Colli di Faenza DOC

Erntevolumen 2015: 81.000 kg
Produzierte Menge 2016: 279 hl
Abgefüllte Menge 2016: 236 hl
Varianten: Trebbiano, Bianco, Pinot bianco
Sangiovese, Sangiovese Riserva, Rosso, Rosso Riserva
Produktionszonen: Forlì/Cesena, Ravenna

Colli Romagna Centrale DOC

Erntevolumen 2015: Q.li 120.000 kg
Produzierte Menge 2016: 209 hl
Abgefüllte Menge 2016: 182 hl
Varianten: Sangiovese, Rosso, Cabernet Sauvignon
Chardonnay, Trebbiano, Bianco
Produktionszone: Forlì/Cesena

Colli di Rimini DOC

Erntevolumen 2015: 960.000 kg
Produzierte Menge 2016: 2.767 hl
Abgefüllte Menge 2016: 2.764 hl
Varianten: Sangiovese, Rosso, Cabernet Sauvignon
Rebola, Bianco, Biancame
Produktionszone: Rimini

IGT-Vielfalt

IGT Forlì

Ernte 2015: 2,82 Mill. kg
abgefüllte Menge: 4.064 hl

IGT Ravenna

Ernte 2015: 23,56 Mill. kg
abgefüllte Menge: 3.503 hl

IGT Rubicone

Ernte 2015: 124,92 Mill. kg
abgefüllte Menge: 541.190 hl

IGT Sillaro / Bianco del Sillaro

Ernte 2015: 1,85 Mill. kg
abgefüllte Menge: 2.473 hl
Rebsorte Albana mind. 70%

Ausbau des Sangiovese bei ihm wie auch bei Cristina Geminiani deutlich verändert. Der Neuholzanteil liegt bei höchstens 25 Prozent, die jungen Superiore werden weitgehend im Edelstahl oder Beton ausgebaut und bringen einen reinen Sangiovese an den Gaumen. Die Weine sind enorm saftig, reife Kirschen dominieren die sehr pur und unverfälscht wirkende Frucht, die auch in der nächsten Qualitätsstufe Superiore Reserva genauso erhalten bleibt wie die feine, geradezu **pudrig wirkende Tanninstruktur der Weine.**

Das Herz des Sangiovese

Auf diese prägende Kombination von Frische, Frucht und feinstem Tannin setzt auch Marco Cirese mit dem beeindruckenden Projekt Noelia Ricci. Gerade einmal zwei Sangiovese und eine weiße Cuvée aus Romagna Trebbiano und Pagadebit entstehen bei Noelia Ricci. Doch die haben schnell Furore gemacht. Das Besondere ist hier, dass alle Weine im Edelstahl ausgebaut werden und somit auf Holz komplett verzichtet wird. Dass die Weine, allem voran der Godenza, trotzdem komplex werden können, wird bei einem Besuch des am Hang gelegenen großen Herrensitzes Tenuta Pandolfa schnell klar.

Predappio, etwas weiter im Hinterland gelegen als Bertinoro und Marzeno, liegt schon deutlich höher in den Ausläufern des Apen-



Cristina Geminiani (Fattoria Zerbina)

nin. Auch hier liegt der Ton-Lehm-Anteil hoch und wird mehr noch vom Gips als vom Kalk ergänzt. Wie schon die Gegend um Imola und Faenza sind auch Forlì und Predappio seit Jahrhunderten bekannt für ihre exzellenten Sangiovese. Und das weit früher als die toskanischen Sangiovese, deren reinsortiger Ausbau erst im 19. Jahrhundert begonnen hat. Schaut man auf die Herkunft des Sangiovese, so gibt es viele Hinweise darauf, dass die Rebsorte während der mittelalterlichen Wärmeperiode um 1000 herum in einem der vallombrosanischen Klöster im Apennin und somit zwischen der Romagna und der Toskana entstanden ist. Dass die Sorte sich dann vor allem in der Romagna zwischen Imola und Rimini ausgebreitet hat und erfolgreich wurde, ist verbürgt. Bis ins 19. Jahrhundert hatten sie in ganz Europa einen exzellenten Ruf. Doch die Phyloxera, die Reblaus hat auch in der Romagna den Weinbau verändert und vor Traditionen nicht haltgemacht. Die Rückbesinnung auf den Ruf des Romagna Sangiovese im allgemeinen und des Sangiovese di Predappio im Besonderen hat bei den Cireses zur völligen Neugestaltung des Weinguts Tenuta Pandolfa geführt. Dieses Besondere, dass sich in einer bemerkenswert reinen dunklen Frucht, einer klaren Säure und einem markanten aber feinen Tannin manifestiert, ist aktuell gefragt denn je. Und dieser Stil, auf die Spitze getrieben bei Noelia Ricci, setzt ganz bewusst einen Kontrapunkt zu den oft ermüdenden, dunklen, alkoholischen und überextrahierten Sangiovese, wie sie ab den 1980er-Jahren in Mode kamen.

In die 1980er-Jahre fällt auch das Engagement von Noelia Ricci, die das große Herrenhaus samt Ländereien 1980 von ihrem Vater Giuseppe Ricci erbt. Während dieser auf Landwirtschaft gesetzt und nur wenig Wein gepflanzt hatte, beschäftigte sich Noelia gründlich mit der Geschichte des Weinbaus an diesem Ort und ebenso mit den geologischen Voraussetzungen. Ihr wurde klar, dass Pandolfa, in bester Exposition am Hang gelegen, ein exzellentes Potenzial für hochwertige Weine abgeben müsste. Marco Cirese, der Enkel von Noelia Ricci, hat schließlich die zunächst 7, mittlerweile 9 Hektar Weinberge in Südostausrichtung auf 200 bis 340 Meter gelegen, erneut untersucht und aufgeteilt. Neben dem Predappio prägenden schwefeligen Mergel, Lehm und Gips findet man einen letzten Ausläufer des Spungone aus



Exemplarische Romagna-Vielfalt aus dem Sortiment von Cevico

Bertinoro sowie Sandstein aus Modigliana, einer weiteren Subzone. Trotz des hohen Lehnteils bleiben die Böden dank des Schwefels und des Kalksandsteins leicht und durchlässig.

Dieser Boden kommt auch dem Weinstil von Chiara Condello entgegen. Sie vinifiziert die Weine im Weingut Condé zusammen mit den Önologen Stefano Zoli und Federico Curtaz, der früher für Angelo Gaja gearbeitet hat. Chiaras Vater Francesco, der aus einer süditalienischen Familie von Weinbauern stammt, hat das Weingut im Jahr 2001 gegründet. Rund um das auf einem Hügel gelegene Ensemble von Weingut und Resort konnte er insgesamt 110 Hektar Land erwerben von denen 77 Hektar mit Wein bestockt sind. Für die Condellos, die wie die Cireses auf biologischen Anbau setzen und sich in Konversion befinden, ist klar, dass Predappio das Potenzial hat, eine völlig eigenständige Form eines Sangiovese-Cru herauszubilden. Um diesen Anspruch zu untermauern arbeiten sie an der Zulassung einer eigenen DOCG für Sangiovese di Predappio. Während Mario Cirese auf den Ausbau in Edelstahl setzt, sind es bei Chiara Condello die großen Holzfässer, die dem Sangiovese eine faszinierende Struktur verleihen – allem voran dem Ragio Brusa von der kalkreichsten und exponiertesten Lage des Weinguts. Der 2015er Sangiovese, der erst in Kürze in den Verkauf gelangen wird, gibt einen nachhaltigen Eindruck davon, wie ein Predappio auf Cru-Niveau schmecken kann. Nach rund 45 Tagen Gärung wurde der Sangiovese sehr

langsam gepresst und reift 36 Monate in großen slawonischen Eichenfässern. Während der Ragio Brusa ein kraftvoller, dunkler und maskuliner Sangiovese-Typ ist, vinifiziert Chiara Condello seit Neuestem zwei Weine unter ihrem eigenen Namen. Sie präsentieren sich deutlich duftiger, also floraler und aromatisch heller. Tatsächlich fallen sie aus dem Gesamtbild von Condé heraus und zeigen Chiaras persönlichen Stil sowie eine weitere beeindruckende Facette des Predappio Sangiovese. Für die junge Weinmacherin, die sich so oft wie möglich im Burgund aufhält – was man deutlich in den Weinen merkt –, ist der Ragion Brusa ihr persönlicher Gevrey-Chambertin, während sie ihren eigenen Wein Luce mit der Stilistik von Morey-Saint-Denis vergleicht.

Tatsächlich findet man bei Condé diesen äußerst eleganten, burgundisch geprägten Stil, während es bei Drei Donà, dem vielleicht bekanntesten Weingut aus dem Bereich Predappio, mehr Orientierung Richtung Toskana gibt. Doch auch wenn der Holzeinfluss bei Weinen wie Notturmo oder Pruno für dunkle Farbe, mehr Mokka, Marzipan und Schokolade in der Aromatik sorgt, so bleibt hier ebenso die Eleganz wie auch die feine Säurestruktur des Sangiovese di Predappio erhalten. Doch das Terroir kommt nicht nur dem Sangiovese zugute. Bei Drei Donà beeindruckt der reinsortige Cabernet Sauvignon Magnificat, bei Condé der Merlot Massera – beides Weine, die sich weniger durch Mächtigkeit



Pro Predappio: Chiara Condello (Condé)



Drei Weine: Marco Cirese setzt bewusst auf ein straffes Sortiment

auszeichnet denn durch Tiefe, Eleganz und Sortentypizität auf Cru-Niveau.

Starke Basis und Leuchtturm-Projekte

Wie stark die Romagna mittlerweile wieder in den Fokus gerückt ist, zeigt die Entwicklung des Weinguts Poderi dal Nespole. Die Tradition des Weinguts, das im Valle del Bidente liegt, reicht zwar bis ins Jahr 1929 zurück – damals hat Attilio Ravaioli das Weinhandelsgeschäft seines Vaters um eine Weinproduktion erweitert. Doch war es der Familie in den letzten Jahren nicht mehr möglich, so zu investieren, dass sie international mehr Erfolg hätte haben können. Mit MGM Mondo del Vino hat die Familie einen Partner gefunden, der mittlerweile zu den wichtigsten Protagonisten im Weinbau der Romagna zählt. Angesiedelt in Forlì, wurde das Unternehmen von Alfeo Martini, Roger Gabb und Christoph Mack gegründet. Martini war lange Direktor des größten Weinerzeugers Italiens, der Caviro-Gruppe (damals noch unter dem Namen Corovin), Roger Gabb hat das britische Handelsunternehmen Western Wines gegründet während Christoph Macks Name sich im Logo des deutschen Weinhandelshauses Mack & Schühle wiederfindet. Mit MGM, die die Mehrheit an den Poderi dal Nespole übernommen haben, hat sich in den letzten Jahren ein 10-Millionen-Euro-Projekt in den Hügeln oberhalb von Forlì und Cesena

entwickelt, dessen Tragweite für die Region noch gar nicht abzuschätzen ist. Dabei sind allerdings die Weine, die deutlich weicher und fruchtiger und damit internationaler ausfallen, als die der Predappio-Weingüter, über jeden Zweifel erhaben. Denn sie verleugnen keineswegs ihre Herkunft. Gerade im Einstiegssegment liefern der Prugneto und darüber der Il Nespole sehr viel Trinkvergnügen mit einem intensiven Aroma und der Frische, die man immer wieder hervorheben muss. Ähnlich wie bei Condé, kann man die Weine im hauseigenen, ambitionierten Restaurant probieren, begleitet von Gerichten der hervorragenden Regionalküche der Emilia-Romagna.

Die Romagna würde als Weinanbaugebiet aufgrund ihrer Struktur jedoch kaum überleben können, gäbe es nicht die Genossenschaften, die einen Großteil der Weinbauern unter sich vereinen. Allein bei den im Consorzio Vini di Romagna organisierten Weingütern kommen auf 15.000 Hektar rund 7.000 Weinbauern, jedoch nur 366 Weingüter. Der klein parzellerte Besitz an Rebstöcken bedingt Genossenschaften – und die sind in Italien wie auch hierzulande üblich. Ungewöhnlich ist vielleicht die Größe, denn allein Caviro, Italiens führende Gruppe umfasst 13.000 Weinbauern mit mehr als 37.000 Hektar Weinbergen. Dort werden rund 11 Prozent des gesamten italienischen Weines erzeugt. Auch



Im Trend: Sangiovese Appassimento von Romio

Die zwölf Subzonen der Romagna	
	dz
BERTINORO	16.944,00
BRISIGHELLA	237,00
CASTROCARO	164,00
CESENA (nicht zertifiziert)	370,00
LONGIANO	151,00
MARZENO	270,00
MELDOLA (nicht zertifiziert)	-
MODIGLIANA	1.009,00
ORIOLO	694,00
PREDAPPIO	3.348,00
SAN VICINIO	429,00
SERRA	247,00
Gesamtmenge Trauben	23.863,00
Produktionspotenzial MGA (in hl)	15.510,95
Produktionspotenzial MGA (in Flaschen)	2.068.126,67

wenn die Gruppe italienweit mit eigenen Abfüllungen und 32 Partnerweingütern tätig ist, liegt doch immer ein besonderer Fokus auf der Heimatregion rund um Faenza, wo Weine der Rubicone-Linie entstehen. Es sind Vorreiter in der Angebotspalette. So wie der kräftige, konzentriert fruchtige Sangiovese Rubicone Passito, denn Weine getrockneter Trauben sind ein starker Trend. Zunehmend präsenter wird auch der organische Anbau, dessen Ergebnisse in Weinen wie dem Trebbiano-Chardonnay Rubicone Organic findet.

Ökologischer Anbau ist für solche große Gruppen eine besondere Herausforderung, der sie sich mit immer mehr Engagement stellen. Ebenfalls stark engagiert in der Region ist Cevico, Nummer drei unter den



Tradition mit Schwung: Poderi dal Nespoli

Produktion der Subzonen mit zusätzlicher geographischer Angabe (MGA)		
MENZIONI	hl	Flaschen
BRISIGHELLA	76,48	10.197
BRISIGHELLA RISERVA	32,13	4.284
CASTROCARO	24,50	3.266
CASTROCARO RISERVA	13,50	1.800
PREDAPPIO	393,50	52.467
PREDAPPIO RISERVA	303,47	40.463
MODIGLIANA	93,47	12.462
MODIGLIANA RISERVA	102,79	13.705
MARZENO	15,00	2.000
MARZENO RISERVA	91,00	12.133
ORIOLO	114,32	15.242
ORIOLO RISERVA	51,00	6.800
SAN VICINIO	63,00	8.400
SERRA	73,50	9.800
SERRA RISERVA	15,00	2.000
LONGIANO RISERVA	13,98	1.864
BERTINORO RISERVA	224,81	29.974
Gesamtmenge	1.701,43	226.857
Menge MGA	853,76	113.834
Menge MGA Riserva	847,67	113.022

großen Gruppen italienischer Weinhersteller. Cevico, mit Hauptsitz in Lugo bringt unterschiedlichste Facetten des romagnolischen Weinbaus zusammen. Die neueste Produktlinie heißt b.io und die erste, prägnant gestaltete Bio-Linie des Hauses. Während im Hintergrund die Abfüllanlagen der Tetra-Pack-Weine laufen, kann man sich den Sangiovese des Weinguts Rocche Malatestiane widmen. Das Weingut mit Sitz in Rimini zeigt gleich drei weitere Facetten des Sangiovese di Romagna. Und außerdem, dass ein Big Player ebenso auf Terroirtypizität setzen kann. Ein gelungenes Beispiel dafür sind die drei Sangiovese Tre Miracoli vom Sandboden in 300 Meter Höhe, I Diavoli, einem Sangiovese von Kalk- und Kreideboden in 150 Metern Höhe sowie Sigismondo, einem Sangiovese von Ton und Kalk, unweit der Adria gelegen.

Vielfalt mit großer Klammer

Die Romagna gehört heute mit Sicherheit zu den Boom-Regionen im italienischen Weinbau und liegt im Export weit über dem Durchschnitt. Dabei finden die Betriebe,

so unterschiedlich sie auch sein mögen, zu dem zurück, was die Romagna über Jahrhunderte hinweg geprägt hat. Die exzellente Lage zwischen Adria und der Wasserscheide des Apennin sowie die Böden mit ihren hohen Ton-, Kalk- und Kreideanteilen schaffen die Voraussetzung für sehr vitale, frische und gleichzeitig langlebige Weine. Selbst in Zeiten des Klimawandels, der auch in der Romagna spürbar ist, kann man hier auf Finesse und Eleganz setzen. Das ist gerade für den Sangiovese sehr wichtig, der das besondere Terroir auf einzigartige Weise übersetzt. Neben Qualität und Charakter sind die Weine durchweg preislich attraktiv und bieten ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Mit der Albana hat die Region außerdem eine weiße Rebsorte zu bieten, die sehr viel Potenzial hat. Kaum eine andere italienische Sorte bietet eine solche Bandbreite an Möglichkeiten. Ist man vor Ort, kann man die Aufbruchstimmung der Region – vor allem natürlich in den jungen, sehr ambitionierten Betrieben – mit Händen greifen. Da ist neben dem notwendigen Know-how sehr viel positive Energie im Spiel. Und genau die findet man auch in den Weinen.

CHRISTOPH RAFFELT