ZENATO®

Publication: Falstaff Magazine
Place: Austria
Date: 1 June 2024

falstaff

wein / WEINREISE GARDASEE

falstaff WEINREISE GARDASEE

ITALIENS TOR ZUM SÜDEN

Der Gardasee ist der größte See Italiens und markiert den Übergang von alpin zu mediterran. Hier findet man spannende Weine, feinwürziges Olivenöl, außergewöhnliche Restaurants, herzliche Wirtshäuser und edle Unterkünfte – alles umrahmt von überschwänglicher Natur.

TEXT

Die Halbinsel Punta San Vigilio zählt mit der gleichnamigen Kirche aus dem 13. Jahrhundert und der pittoresken Hafen zu den schönsten Orten am Gardasee.

wein / WEINREISE GARDASEE

Das «Lido 84» bietet neben einem traumhaften Ausblick auf den See auch Gourmetküche auf Topniveau.

Topqualität findet man auch vom Weingut Ca Maiol.

Die Weektour von Salò bis Limone ist seit Ende des 19. Jahrhunderts mondänes Urlaubsziel für Künstler und Betuchte. Hier gibt es bis heute die meisten Nobelhotels und Sternerestaurants. In einem alten Steinhaus führt Riccardo Camanini seit dem «Lido 84» eines der Hotspots. Unbedingt probieren sollte man die Rigatoni Cacio e Pepe, die in der Schweizerhöhle zubereitet werden, einfach traumhaft gut!

Eine Fahrt entlang der Uferstraße Richtung Norden bietet spektakuläre Ausblicke, aber auch Nervenkitzel aufgrund der engen Passagen und vielen Felswände. Doch der Anblick der Landschaft entschädigt für jede Kurve und jeden Tunnel, ein eindrucksvolles Finale einer Reise rund um den Gardasee. >

> Irgendwann wird es ab der Mauer zum Steinerschen Stadtkern deutlich ruhiger. Der Autoverkehr ist hier weitgehend ausgeschlossen. Ganz am Ende der Halbinsel befindet sich die Ausgrabungen der antiken Villa des römischen Dichters Catull. Ein lohnender Spaziergang.

LUGANA IN ALLER MUNDE

Bekanntester Weißwein am See ist Lugana, dessen Anbaugebiet sich von Peschiera den See entlang westwärts bis Desenzano erstreckt. Lugana entsteht zu 90 Prozent aus der Sorte Turbiana, ergibt gute Fälle sowie eine überraschend cuvée Stück und kann vorzüglich altern. Ein Weingut, das sowohl Cortese als auch Lugana erzeugt, darüber auch noch wunderbaren Valpolicella und Amarone, ist Zenato in San Benedetto di Lugana.

Führender Erzeuger von Lugana ist Ca dei Frati. Als Igino Dal Cero vor 40 Jahren den Betrieb von Großvater übernahm, gehörten vier Hektar Weingärten dazu. Heute sind es mehr als 200 Hektar Trotz dieser Größe ist Ca dei Frati immer noch ein Familienbetrieb. Flaggschiff ist der «Lugana I Frati». Er wird im Stahltank vergoren und reift dann lange auf der Feinhefe. Für den «Lugana Brolettino» werden Partien verwendet, die einen vollmundigen, kraftvollen Wein ergeben, der auch hervorragend altern kann. Lugana in

Ca dei Frati (r.): Ist der führende Erzeuger des namensgebenden Lugana. Nicht weit vom Weingut entfernt liegt das idyllische Mühlenhof Borghetto.

Foto: Legnani, Archiv

wein / WEINREISE GARDASEE

Dank seiner Hanglage über dem See gemeinsam mit dem Restaurant «Gardaland» bietet einen besonders schönen Ausblick.

WEIN

CANTINA DI TOBLINO
Winzergenossenschaft am Lago di Tablino hinter Arco. In der angeschlossenen «Osteria Tablino» kann man die Weine zu verschiedenen Gerichten probieren. Großartiger Vin Santo.
Via Longa 1, I-38079 Madrano
T: +39 0461 594088, toblino.it

QUERCIBERI RIZZARDI
Die Quercibri Rizzardi, eine alte Adelsfamilie, haben eigene Weingüter in Bardolino, Valpolicella, Soave und im Etschtal. Ein Bardolino Chiaretto ist der ideale Aperitif am See.
Str. Garegnani 3, I-37011 Bardolino
T: +39 045 7210026, querciberirizzardi.it

TINAZZI
Die Familie Tinazzi erzeugt seit über 50 Jahren Weine aus Venetien, seit rund 20 Jahren führen die Tinazzi auch ein Weingut in Apollen. Eigene Bio-Linie mit spannenden Sortenweinen.
Via delle Vertiere 11/I-37017 Lazise
T: +39 045 6475117, tinazzi.it

MONTE DEL FRÀ
Das Weingut, untergebracht in einem ehemaligen Kloster, wird von der sympathischen Marica Rossi in dritter Generation geführt. Hervorragender Cortese, auch Lugana und Amarone stechstück.
Via Custoza 35, I-37090 Sommacampagna
T: +39 045 503480, montedelfra.it

CAVALCHINA
Hier wurde der erste weiße Cortese gefüllt. Cavalchina liegt inmitten der nördlichen Morainenhügel südlich des Sees. Ein Abstecher hierher lohnt sich. Auch saftiger Bardolino gibt's hier.
Str. Sommacampagna 7, I-37066 Sommacampagna
T: +39 045 510302, cavalchina.it

DORDI
2004 übernahm Roberta Brisale das Weingut von ihren Eltern und stellte auf Bio um. Heute gehören 50 Hektar Weinberge zu Dorgo. Unbedingt einmal sollte man den Cortese und den Tre Maiolo, beides Custoza der Extraklasse.
Via Dorgo 28, I-37090 Custoza
T: +39 045 515083, cantinedordi.com

ZENATO
Das Familienweingut hat maßgeblich zur Popularität der Weine vom Gardasee beigetragen. Lugana, Custoza, Vegetellina und Amarone in Topqualität. Auf dem Bot Sanseverina erzeugt Nadia Zenato einen formidablen Wurst.
Via San Benedetto 8, I-37019 Peschiera del Garda
T: +39 045 7550003, zenato.it

CÀ DEI FRATI
Der führende Erzeuger von Lugana. Der Brolettino ist immer noch ein Preis-Leistungs-Hammer. Einige Selektionen kommen erst nach zehn Jahren Reife in den Handel. Eindrucksvoller Verkaufsraum, dem alten Kloster nachempfunden.
Via Frati 11, I-25019 Sirmione
T: +39 030 9104466, cadeifrati.it

CÀ MAIOL
Direkt vor verschiedener Lugana erzeugt Cà Maiol, wir empfehlen den stattlichen, stoffigen Maiol oder den gekonnt im Holz ausgebauten Falco Cortese. Via Colli Storici 120, I-25015 Desenzano del Garda
T: +39 030 9910308, camaiol.it

BULGARINI
Die Turbiana-Trauben ist sehr vielseitig. Die Neuerte von Fausto Bulgarini zeigt das beeindruckend vom feinen Schaumwein über den reinsortigen Cà Vallio oder den gehaltvollen 2012 bis zum Solhwein, Lugana in allen Facetten.
Loc. Valle 1, I-25010 Pozzolengo
T: +39 030 9130224, vini-bulgarini.com

PERLA DEL GARDA
Besuchenswertes Weingut im Hinterland des Sees. Lugana – still und strukturiert – Rosé und Höhepunkt vorzüglich erzeugt. Aufbrausende, charakteristische Pianchen.
Via Forti Vecchio 1, I-25017 Lonato
T: +39 030 9130508, perladelgarda.it

ESSEN

RISTORANTE ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO
Heimische Küche mit eigenen Produkten, so auch Aceti Balsamici. RAUFFER Bemerkt, die einen atemberaubenden Blick über den See bieten.
Strada di San Zeno 3, I-38060 Cavaglia di Tenno
T: +39 045 4330084, acetaiadelbalsamico.it

PETER BRUNEL RISTORANTE GOURMET
Bei Peter Brunel genießt man die derzeit feinste Küche am oberen Gardasee. Im Haus zwischen See und Arco kommen fein abgestimmte Gerichte auf den Tisch, dazu ein Ambiente.
Via Lettera 47, I-38062 Arco
T: +39 0464 429755, peterbrunel.com

CASA DEGLI SPIRITI
Das elegante Haus am Hang über dem See bietet gediegene Küche. Schon allein die grandiose Aussicht ist einen Ausflug hierher lohnenswert. Die Gerichte im Haus sind gut gemacht.
Via Monte Baldo 28, I-37010 Costermano
T: +39 045 6230398, casadeglispiriti.it

LOCANDA PERBELLINI AL LAGO
Giancarlo Perbellini ähnlich zu den herausragenden Köchen Italiens. In Sirmione führt er mit dem «12 Apostoli» ein Zwei-Sterne-Haus. Hier in Garda gemeint man seine Küche mit Sentiment.
Via Vittorio 57/58, I-37016 Garda
T: +39 045 6575614, locandaperbelliniallago.it

LA RUCOLA 2.0
Elegant eingerichtetes Lokal im historischen Kern von Sirmione, unmittelbar hinter der Burg. Seit über 20 Jahren Treffpunkt für Feinschmecker und Genießer.
Vicolo Interrotto 3, I-25019 Sirmione
T: +39 030 9905081, larucolaristorante.it

RISTORANTE ALLA BORSA
Ein Muss für alle Liebhaber von Tortellini. In Valeggio erfährt man sich, dass die einst dem Nobel der