

# **Comeback eines Klassikers: Soave-Dinner im Brighella**

## **Weine mit BISS: Soave, wie Sie ihn noch nicht kennen**

Soave befreit sich Schluck für Schluck von seinem Ruf als abgeoffener Pizza-Wein. Längst gibt es viele ausgezeichnete charaktervolle Vertreter dieser Spezies, die durch ihre einzigartige sensible Art und niedrige Alkohol- und Säurewerte bestens zum Sommer passen. Das italienische Ristorante Brighella hat eigens für diese bei uns in der Gastronomie vernachlässigte Weinregion ein Menü ersonnen und mit unserem Team vom kulinarischen Magazin BISS einige besonders interessante Weine dazu ausgewählt. Zu diesem Wein passen besonders gut Risotto, Pasta und Fisch, weshalb diese Speisen auch die Hauptrolle spielen. Das Soave-Dinner findet am 12. Mai um 19 Uhr statt (Preis: 125 € für 6 Gänge Menü, 6 Weine, Wasser).



Leo & Mario vom Brighella

Um das kleine Städtchen Soave im Hinterland von Verona wölben sich Hügel mit Vulkangestein, die ganz andere Weine hervorbringen als die in der Ebene. Grundsätzlich trifft der Name Soave sehr gut den Charakter der Weine, denn er bedeutet sanft, mild und anmutig. Doch inzwischen ist er auch recht spannend geworden. Soave steht für vulkanische Mineralität, feine Frucht, frische Zitrusnoten und eine wunderbar salzige Meeresbrise ([siehe dazu auch den BISS-Artikel „Soave: Vom Suff-Wein zum Feintrinker-Stoff“](#)).

Für das Soave-Dinner haben wir drei bemerkenswerte Familienbetriebe ausgewählt, die besonders individuell sind und die Region bestens repräsentieren.

**Le Battistelle:** Das kleine Familienweingut kann gleich von den drei Vulkanhügeln Montesei, Battistelle und Roccolo del Durlo Weine erzeugen. Ehrliche, terroir-typische Weine zu fairen Preisen, die alle an diesem Abend im Brighella getrunken werden können, um die Unterschiede genauer erkennen zu können.

**I Stefanini:** Kein Eichenholz, Ausbau ausschließlich in Stahltanks, was der Garganega-Traube auch gerecht wird.

Feingeschliffene, präzise, frische Tropfen, die zum Besten gehören, was Soave zu bieten hat.

**Inama:** Stefan Inama gehört zu den erfolgreichsten und größten Produzenten der Region. Biologisch betrieben, aber nicht zertifiziert, weil das letztlich nur Geld kostet, aber nichts über die Qualität aussagt.

## Das Menü

*Grüße aus der Küche*

*Weißer Spargel und Sashimi Lachs mit einer feinen Melange aus Lemongras, etwas Sourcreme, gelber Bete und kräuterwürziger Frankfurter Luft*

*Beluga Linsen mit leichtem Biss, Gambas und Speck, cremiger Fetakäse*

*Geschmeidiges Raviolo, gefüllt mit Bärlauch und Burrata*

*Risotto Parmigiano Reggiano mit Himbeer-Staub und Basilikum*

*Bachsaibling und Wurzelgemüse*

*Peccati di Gola, Biskuitt mit Cranberries und salzigem Caramell Panna Cotta*

## Die Weine

**I Stefanini,** *Soave Classico, 2021, Il Selese*

*Glasklar, frisch, schlank, leise Aromatik, dezenter Auftritt*

**Le Battistelle**, Soave Classico, Battistelle 2021

*Soave pur, geradlinig, mineralisch, zarte Frucht. Ein Hauch Apfel, Pfirsich, Backstube. Freundlich wie die Winzerfamilie selbst.*

**Le Battistelle**, Soave Classico, Roccolo del Durlo 2020

*Fein, elegant, sehr saftig, guter Trinkfluss, schöner salziger Nachhall, der zum Weitertrinken animiert.*

**I Stefanini**, Soave Classico, Monte di Fice, 2021

*Sehr saftig, dicht und harmonisch in der Struktur, dabei elegant seidig. Kräuterwürzig, ein pralles Maul voll Reben. Bei diesem Jahrgang erneut einer der besten Soave überhaupt.*

**Inama**, Carbonare, 2020

*Die kleine Einzellage Carbonare besteht aus schwarzem Basaltlavagestein, woraus gerade einmal 10.000 Flaschen entstehen. Straff, mineralisch, diskret duftig mit einem Hauch Kräuterwürze.*

**Le Battistelle**, Soave Classico, Montesei, 2021

*Ein Wein aus der vulkanischen Steillage Montesei. Ungewöhnlich anders. Schiefer, etwas rauchig im Geschmack, ein Soave für Rieslingfreunde.*

*Die Soave-Weine stehen sonst nicht auf der Karte im Brighella. Es bietet sich die schöne Gelegenheit gleich sechs verschiedene Qualitäten dieser Region zu verkosten, die man sonst so gut wie nie im Handel und schon gar nicht in den italienischen Lokalen hierzulande bekommt.*

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Brighella, Restaurant & Hotel, Frankfurt, Eschersheimer  
Landstraße 442, Tel. 069 53 39 92.

[www.ristorante-brighella.de](http://www.ristorante-brighella.de)



Sashimi Lachs & weißer Spargel



Belugalinsen, Gambas, Bacon



Risotto, Basilico, Himbeerstaub



Raviolo, Burrata, Bärlauch



Panna Cotta