

Weine mit BISS: Lugana, die feine Brise vom Gardasee

Lugana-Menü beim

Top-Italiener Brighella

in Frankfurt

Ein Beitrag für vernachlässigte Weine

Von Ludwig Fienhold

Für manche ist Lugana ein seichter Wein, ein kleiner Tropf für Touristen, die am Gardasee gerne in der Masse baden. In Deutschland wird die mangelnde Qualität durch die meisten Italiener leider nicht korrigiert und eher verstärkt, der Lugana existiert trotz seines schlechten Rufs ganz ungeniert und macht seine Runde. Das Schicksal, das Lugana mit Soave und Lambrusco teilt, ist ungerecht. Denn Lugana kann ein zarter, feiner und auf angenehm leise Weise raffinierter Wein sein, der den Sommer noch freundlicher macht. Wir haben für unsere Serie **Weine mit BISS** eine Auswahl an herausragenden Weinen dieser Spezies zusammengestellt, die im Frankfurter Ristorante

Brighella gemeinsam mit einem schönen Menü zum Freundschaftspreis am 11. Juli serviert werden. Ganz leger und nicht moderiert, es soll ja getrunken und nicht palavert werden.



Bulgarini ist ein Paradeferd unter den Lugana-Weingütern, das die Charakteristik der Region in seiner ganzen eleganten Haltung wiedergibt. Dies trifft insbesondere auf den charmant-schmelzigen Prestige-Lugana Gocco d'Oro zu, der einen filigranen Duft von Wiesen und Kräutern, Mandeln, Pfirsich und Mirabelle ausbreitet. Wie für Lugana typisch, fällt er niedrig in der

Säure aus, was ihn animierend durstfreudig macht. Ältere Weinfreunde werden seine „Bekömmlichkeit“ preisen. Exzellent ist zudem der Spumante Rosé Perlage von Bulgarini, dessen leichtsinnig machende Lebendigkeit gute Laune macht. Fausto Bulgarini und seine Familie besitzen 50 Hektar an den Hügeln des Gardasees, Handlese ist selbstverständlich.



Lamm

Die Trebbiano-Traube, auch Turbiana genannt, vermag viele Aromen und Mineralien aus dem meist kalkhaltigen, trockenen und steinigen Boden zu ziehen. In Italien wird sie meist zur billigen Massenware degradiert, am Gardasee, der Venetien und die Lombardei einbindet, vermag sie regelrecht aufzublühen und mit Frucht und Frische zu glänzen. Das Weingut Costaripa am Westufer des Gardasees zeigt, wie gerade Roséweine und Spumanti in dieser Region brillieren können. Mattia Vezzola, eine der bekannten Weinpersönlichkeiten Italiens, widmet sich mit Leidenschaft beiden Erzeugnissen, ganz besonders aber dem Rosé. Bei der poetisch anmutenden „Vinificazione a lacrima“, der Weinerzeugung der Tränentropfen, wird der freiablaufende Most von 24 Stunden gesammelt, von einem Tag und einer Nacht. Die Kunst bei diesem „vino di una notte“ ist es, den Zeitpunkt abzapfen, in dem der Rosé die perfekte Farbe und die richtige Textur hat. Rosé und Spumanti von solcher Geschliffenheit wie von Costaripa wird man lange in Italien suchen müssen.



Saibling

Mit von der Partie bei unserer Selektion ist der strohgelbe Catulliano von Pratello. Ein seidiger, nach Äpfel, Birnen und

frischen Kräutern sowie einem Anflug von Rosen schmeckender Schmeichler mit Charakter. Beim Lugana Felugan von Feliciano gefällt seine beschwingte saftige und fruchtige Art, bei der sich die charakteristischen Noten von gelben Früchten, Mandeln und Kräutern mischen. Ja, natürlich, wir haben es nicht vergessen, dass es auch gute Rote in der Region gibt. Stellvertretend haben wir den Rosso Bruno von Bulgarini ausgewählt, eine Cuvée aus Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon. Kräuterig, pfeffrig, würzig, warmherzig. Wir bevorzugen ihn leicht gekühlt zu trinken.

Lugana-Wein-Dinner **im** **Brighella**

Zu den feinsinnigen Lugana-Weinen gehört ein sensibles Menü, wie wir es im Brighella kennen und schätzen. Leo Caporale und Mario Borazio werden schöne Gerichte dazu servieren: Lachsforelle, Erbsen, mariniertes Romanasalat; Pulpo, Kartoffeln, Lemongras; Bachsaibling, gebratenes Chicorée, Pfifferlinge; Risotto mit Spitzen von Grünem Spargel und Spargelcreme; Lammrücken in Olivenkruste; Rotwein/Himbeer-Ristretto. Wir haben dieses Menü bereits verkosten dürfen und lieben jedes Detail, können uns aber vor allem beim Lamm in Olivenkruste kaum bremsen. Die kleine Reise an den Gardasee bringt viele Weine auf den Tisch, weshalb sich die eine Treppe höher liegenden adretten Zimmer im Brighella als sicheres Ruhekitzen anbieten – für Lugana-Dinner-Gäste 60 € im Doppelzimmer inklusive kleinem Frühstück. Reservierung für Dinner und Übernachtung ist unbedingt notwendig.



**Ort: Brighella, Frankfurt,
Eschersheimer Landstraße 442.**

Tel. 069 53 39 92.

Email: info@brighella.de

Datum: Samstag, 11. Juli, 19 Uhr.

Preis: 120 € pro Person inkl. Essen, Weine, Wasser, Espresso.

DZ mit kleinem Frühstück: 60 €.