

Weine mit BISS: Neues Lugana-Dinner im Brighella

Die Weine vom Gardasee haben Wellen geschlagen

Von Ludwig Fienhold

Das Dinner mit ausgesuchten Lugana-Weinen vom Gardasee im Frankfurter Ristorante Brighella war ein solcher Erfolg, dass es am 11. September wiederholt werden soll. Auf die Gäste warten ein feines Menü und ausgesuchte Lugana-Weine, der Favorit von uns und den Gästen, L' Lac von Cavalchina, ist wieder dabei. 4 Gänge und 4 verschiedene Weine sowie ein Spumante werden zum Freundschaftspreis von 78 € angeboten, Wasser und Kaffee inklusive.



Mario Borazio vom Brighella

Die sanfte Brise am südlichen Gardasee und die kalkhaltigen, lehmigen und steinigen Böden verleihen dem Lugana trinkfreudige Frische, kühle Mineralität, feine Fruchtigkeit und animierende Salzigkeit. 170 Winzer teilen sich gerade einmal 1.100 Hektar Rebland. Der kalifornische Riese Robert Mondavi besitzt alleine über 1.300 Hektar. So überschaubar das DOC Weingebiet Lugana auch sein mag, die Weine fallen in der Qualität enorm unterschiedlich aus. Wir haben eine Top-Auswahl zusammengestellt. Diese soll vor allem das Qualitätsbewusstsein der Winzer zeigen, aber auch die verschiedenen Geschmacksrichtungen und Stilistiken, denn trotz einer gewissen Typizität gibt es multimodale Sinneseindrücke.



Spaghetti mit
Bottarga

Mit dabei sind zweit sehr unterschiedliche Weine, die das Spektrum der Lugana-Region zeigen: Der schmelzige, charmant-elegante Prestige-Lugana *Gocco d'Oro* von Bulgarini, der einen filigranen Duft von Wiesen und Kräutern, Mandeln, Pfirsich und Mirabelle ausbreitet. Und der erfrischend trockene Capotesta der Cascina Maddalena, der als mineralischer Terroir-Wein die ganz andere Seite zeigt. Im Gegensatz zu den meisten Lugana-Weinen, die jung getrunken werden sollten, ist er erstaunlich lagerfähig.

Die Weine

Spumante Rosé Perlage von Bulgarini

Lac von Cavalchina

Capotesta, Cascina Maddalena

Gocco d'Oro, Bulgarini

Rosé Rosa Mara von Costaripa

Das Menü

Sashimi Lachs , marinierter Romanaherzen-Salat,
Kichererbsencreme

Spaghetti, Lemongras , Bottarga

Bachsaibling, Auberginen, Blumenkohl, Beluga-Linsen, Safran-
Creme-Sauce

Limettenschnitte, Zitronen-Sorbet

Preis

78 € für Menü, Weine, Wasser und Kaffee

Termin

Freitag, 11. September, 19 Uhr

Reservierung notwendig

Adresse

Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstraße 442.

Tel. 069 53 39 92.

Email: info@brighella.de

Die Weinhändler

Vipino, Planegg, Tel. 089 8950 1414, www.vipino-wein.de

Sommeliers, Weinjournalisten und andere Vorkoster sind für das

interessante Angebot verantwortlich. Zum Thema Lugana gibt es gleich 60 Angebote, 3 davon werden beim Lugana-Dinner im Brighella serviert: Spumante Rosé Perlage von Bulgarini, Lac von Cavalchina und Gocco d'Oro, Bulgarini.

Karl Kerler, Nürnberg, Tel. 0911 588 28 43, www.karl-kerler.de

Sehr individueller kompromissloser Weinhandel. Dort findet man vor allem einen richtig trockenen Lugana bemerkenswert, der Ecken und Kanten hat und den wir deshalb gerne präsentieren: Capotesta, Cascina Maddalena. Ein Mini-Weingut.

Giovo, Mühlheim am Main, Tel. 06108 900 80, www.giovo.de

Guido Giovo belieferte einst gefühlt jedes italienische Lokal im Rhein-Main-Gebiet, was an seinem sehr persönlichen und kompetenten Einsatz lag. Die Nachfolger müssen sich dem nun würdig erweisen. Aus ihrem Sortiment haben wir den feinen Rosé Rosa Mara von Costaripa ausgewählt.

