

Der einfache Verdicchio



Wie eine edle Rebsorte lange unterschätzt wurde

Wenn man von autochthonen weißen Rebsorten aus Italien spricht, steht der Verdicchio in der vordersten Linie. Die Rebsorte kommt in nennenswertem Umfang fast ausschließlich in den Marken vor und wird seit dem 14. Jahrhundert dort angebaut. Andere Quellen sprechen davon, dass sie schon seit den Zeiten der Etrusker in Mittelitalien nachweisbar ist. Die Ursprungsgebiete Verdicchio di Castelli di Jesi DOC und Verdicchio di Matelica DOC dürfen – verdienstermaßen – die Bezeichnung Classico Superiore tragen.

SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Ich habe auf die Weine dieser Rebsorte schon sehr früh gesetzt, als man in Deutschland Verdicchio-Weine nur in der folkloristischen Amphora oder in 2-Liter-Flaschen kannte und als Billigwein in Supermärkten und Pizzerien verscherbelte. Entsprechend niedrig war auch die Qualität. Viel zu große Anbaumengen und schlechte Kellertechnik der Großhersteller und staatlich geförderten Genossenschaften prägten damals das Bild eines Billigweins. Hinter diesem Image verbarg sich über Jahrzehnte eine edle Rebsorte, die in den Marken ein weißes Monopol bildet. Verdicchio ist selbst sehr komplex - nur sehr selten wird diese Traube in Verbindung mit anderen Rebsorten zu Cuvées angebaut.

Die dunkle Vergangenheit des Massen-Verdicchio hat bis heute einen großen Vorteil für den Weinfreund. Die guten, neuen Verdicchio-Weine kleinerer Hersteller sind immer noch für einen günstigen Preis zu haben, und man bekommt viel Wein für wenig Geld.

Das eher gemäßigte Klima der Marken, zwischen den toskanischen Abruzzen und der Adria gelegen, begünstigt auf den meist lehmigen Böden den Anbau dieser spät reifenden Rebsorte. Durch den kompakten Wuchs der Beeren ist Verdicchio relativ fäulnis anfällig, und genau hier zeigt sich der Unterschied zwischen Großherstellern, die auf Maschinen und massiven Einsatz von Spritzmitteln setzen, und liebevollen Kleinwinzern, die jeder ihre Pflanzen das ganze Jahr über besondere Aufmerksamkeit und Fürsorge zukommen lassen.

Die Rebsorte gehört zu der Familie der Trebbiano-Greco-Gewächse und die Synonyme Trebbiano di Lugana und Trebbiano di Soave zeigen, wo sie auch geschmacklich einzuordnen ist. Was einen Verdicchio aus den Marken von einem „normalen“ Lugana vom Gardasee unterscheidet, ist seine Kernigkeit und sein Nachhall, in dem oft ein zarter Ton

von Bittermandel durchklingt.

In manchen Weinbeschreibungen wird die Farbe des Verdicchio als weißes Gold bezeichnet. In der Nase finden wir bei einem typischen Verdicchio Apfel, weißen Pfirsich, weiße Johannisbeere, etwas Haselnuss, Gras, und auch würzige und mineralische Noten. Die setzen sich dann am Gaumen fort. Gut gemachte Verdicchio haben Kern und Biss, die Säure ist präsent, aber selten hervorstechend. Auffällig ist eine gewisse Salzigkeit. Diese Weine eignen sich ebenso als charaktervolle Party-Getränke wie als edle Essensbegleiter. Antipasti, Suppen, Pasta, aber auch hellere Fleischgerichte kombinieren sehr gut mit diesem Charakterwein, und in erster Linie adriatische Fischgerichte, wie sie in den Marken hervorragend zubereitet werden.

Es sind auch in den Marken jüngere Winzer und Quereinsteiger, die das Potential dieser Region und dieser Rebsorte entdeckt und herausgearbeitet haben. Egal wie die Traube im Keller ausgebaut wird, ihren eigenen, einmaligen Charakter finden wir in allen hochwertigen Weinen: ob im temperaturgesteuertenahltank, ob im großen Holzfass oder im feinporigen Barrique, immer zeigt sich ihr Charakter und ihre Eigenständigkeit. Der im Barrique ausgebaute Verdicchio Classico Superiore Riserva Stefano Antonucci von Santa Barbara, in Blindproben als Pirat eingesetzt, bewährt sich regelmäßig zwischen stattlichen Chardonnays der höchsten Preisstufe Italiens. Alle Verkoster sind dann positiv davon überrascht, zu welcher Finesse Verdicchio im Fassausbau heranwachsen kann, ohne aufdringliche Töne von Holz vor sich herzutragen. Ob in diesen Spitzenprodukten oder als Wein für jeden Tag, Verdicchio ist im besten Sinne semplice.