Lugana aus der Lombardei und aus dem Veneto

Der Unterschätzte

Das Südufer des Gardasees, eine historische Region mit pittoresken Dörfern, geprägt vom mediterranen Klima, ist Schauplatz einer der Erfolgsgeschichten im italienischen Weinbau der vergangenen Jahre: der des Lugana DOC. **Text und Verkostung: Christian Eder**

Der knackig-frische Weisswein ist in den Regionen Lombardei und Venetien beheimatet. Das Anbaugebiet erstreckt sich zwischen Desenzano im Westen und Peschiera del Garda im Osten. Die Ebene, auf der die Reben wachsen, zeichnet sich durch fruchtbare Böden mit lehmiger Grundsubstanz aus. Sie sind reich an mineralischen Salzen, ein Erbe aus der letzten Eiszeit.

Lugana DOC wird vorwiegend aus einer Rebsorte gekeltert: der Trebbiano di Lugana oder Turbiana. Zumindest zu 90 Prozent muss der Lugana aus Turbiana bestehen, als Komplementärtrauben sind eine Reihe von weissen Rebsorten erlaubt. Die meisten Winzer setzen allerdings auf reinsortige Weine. Zu einigen historischen Gütern haben sich inzwischen nicht nur zahllose junge Winzer gesellt, auch viele Grössen von ausserhalb haben in Rebberge investiert. Kaum ein Produzent aus der Region kann es sich heute leisten, keinen Lugana im Programm zu haben, denn die Nachfrage ist enorm. In vielen Kellereien ist der Wein bereits ausverkauft, bevor der nächste Jahrgang gelesen wird.

Manche Lugana sind überraschend langlebig, besitzen Säure, Mineralität, Tertiäraromen, wie man es in Italien sonst kaum erwartet. Cà Lojera hat gerade einen solchen langlebigen 2002er auf dem Markt, das Weingut Cà dei Frati zeigt es mit einer Selektion seiner Weine, die es fünf Jahre in der Flasche im Keller belässt.

Heute ist das Anbaugebiet allerdings in Gefahr: Eine Hochgeschwindigkeitsstrecke der Bahn (TAV, Treno ad Alta Velocità) soll Verona mit Mailand verbinden. Sieben Jahre Bauzeit und eine Trasse, die mitten durch Rebberge und eine einzigartige Landschaft führen soll, treiben die Winzer auf die Barrikaden. Allerdings wurde der bisher zuständige Minister wegen Unregelmässigkeiten entlassen, und der künftige Minister könnte dem TAV nicht so positiv gegenüberstehen, das hoffen zumindest die Lugana-Produzenten.

Zahlen und Fakten

Das Consorzio per la Tutela del Lugana kümmert sich seit 1990 um den gleichnamigen Wein. Seit 2012 ist es nicht nur für seine Mitglieder zuständig, sondern für alle Betriebe, die Lugana produzieren. Bereits seit dem 1. Januar 2012 tragen alle Flaschen Lugana die Prüfplakette des Staates. Auf rund 1200 Hektar werden mehr als 13 Millionen Flaschen produziert, Tendenz stark steigend. 70 Prozent der Flaschen gehen in den Export, Hauptabnehmer ist Deutschland.

Sortengeschichte

Trebbiano di Lugana oder Turbiana ist ein enger Verwandter des Trebbiano di Soave. Lange Zeit wurde er auch mit dem Verdicchio dei Castelli di Jesi gleichgesetzt, unterscheidet sich aber doch durch seine speziellen aromatischen Eigenschaften von dieser Rebsorte. Turbiana ist seit langer Zeit im Gebiet südlich des Gardasees heimisch, erstmals urkundlich erwähnt wurden die Trauben als «ausgezeichnete Tribulani» im Werk «De Naturali Vinorum Historia» von Andrea Bacci 1595.

Resultate, Analysen, Statements

«Der Lugana wird leider oft unterschätzt und als leichter Sommerwein schubladisiert, der schnell getrunken gehört. Sein wahres Potenzial zeigt der Jahrgang 2014.»

Selbst die Winzer sind überrascht: von dem Erfolg des Lugana, der sich weltweit zum Renner unter den italienischen Weissweinen entwickelt. Lugana als Offenwein wird gegenwärtig um 4 Euro pro Liter verkauft, da können fast alle anderen italienischen Anbaugebiete nur neidvoll staunen. Die Bestände sind oft schon im August ausverkauft, die neue Lese wird voller Sehnsucht erwartet. Die Produktion hat sich in nicht einmal zehn Jahren mehr als verdoppelt.

Das Weinbaugebiet ist relativ jung, die ersten Lugana wurden vor allem in den Trattorien am Südufer des Gardasees getrunken. Lugana machte so weder die Massenproduktion der 60er und 70er Jahre mit noch die folgenden Preiskämpfe in der Billigpreisschiene, die anderen italienischen Gebieten zusetzten.

Aber in den 1990er Jahren erwachte der Lugana wie Dornröschen aus dem Tiefschlaf: In und rund um München wurde Lugana plötzlich hip und ist es bis heute geblieben. Nicht nur das: Süddeutschland scheint die Startrampe für eine Weltkarriere zu sein. Und tatsächlich: Auf vielen anderen Märkten ist Lugana noch nicht einmal präsent.

Was aber macht den Lugana so erfolgreich? Was hat er, was seine weissen Nachbarn nicht haben? Er verströmt gleichermassen südliches Flair wie im besten Fall eine mineralische Saftigkeit, manche Lugana erinnern mit ihrer rassigen Säure gar an Weissweine, die auch jenseits der Alpen im Norden produziert werden könnten.

Das trifft besonders auf den Jahrgang 2014 zu, aus dem mehr als die Hälfte der Proben stammen: Das kühle, regnerische Jahr, das den roten Trauben zugesetzt hat, hat bei Turbiana einen Spitzenjahrgang hervorgebracht: Die rassige Säure wird durch gute, frische Fruchtaromen perfekt ausbalanciert. Wer knackige Weine liebt, der ist hier richtig und kann seinen Lugana sogar ein, zwei oder mehr Jahre im Keller lassen.

Alle diese jungen Weine sind übrigens im Stahl vinifiziert bzw. im Stahl und in der Flasche ausgebaut. Holz ist beim Lugana die Ausnahme, wird lediglich bei einigen Riserva- oder Superiore-Weinen älterer Jahrgänge eingesetzt, aber auch hier nur selten. Apropos Jahrgänge: 2013 war ein solides Jahr, wenn auch nicht mit der Rasse von 2014. Empfehlenswert hingegen ist das, was von 2012 noch auf dem Markt ist.

Fazit dieser Degustation? Der Lugana wird leider noch zu oft unterschätzt, als leichter Sommerwein schubladisiert, der schnell getrunken gehört. Sein wahres Potenzial zeigt er jetzt zum ersten Mal mit dem Jahrgang 2014. Nicht nur einige Spitzenwinzer demonstrieren, was mit der Rebsorte Turbiana möglich ist, sondern auch viele kleine, unbekannte Kellereien.

Das beweist auch (obwohl der Begriff arg strapaziert ist): Der Lugana ist ein Terroirwein. Das richtige Klima (mediterran mit alpinen Einflüssen), der richtige Boden (lehmig-mineralische Moränenböden) und die richtige Traube (Turbiana) gehen in den Rebbergen zwischen Peschiera del Garda und Desenzano eine perfekte Einheit ein. Eine Prognose ist da einfach: Wenn die Winzer – oder die Politiker bei der Hochgeschwindigkeitsstrecke des TAV – in nächster Zeit nicht alles falsch machen, wird die Erfolgsgeschichte des Lugana weitergehen.

Christian Eder, VINUM-Redakteur

140
VERKOSTETE WEINE

78
AUS DEM JAHRGANG 2014

95
SELEKTIONIERT

3
MIT 16.5 PUNKTEN UND MEHR

15
MIT 16 PUNKTEN UND MEHR

54
WEITERE WEINE BIS 14 PUNKTE FINDEN SIE AUF WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Christian Eder verkostete beim Konsortium Lugana in Peschiera die Weine, die aktuell auf dem Markt erhältlich sind: den neuen Jahrgang 2014 ebenso wie einige Nachzügler von 2013, Superiore- und Riserva-Weine, Spätlesen und Spumanti.