

## Lugana I Frati - der Wein, der dem Geschmack der Trauben am nächsten kommt

Die schlechte Konjunktur hat auch die Weinwelt getroffen. Die Rede ist oft von Kellereien, die in Schwierigkeiten, wenn nicht sogar in eine Krise geraten. Deshalb bringt es einen fast in Verlegenheit, über eine Firma zu berichten, der es eigentlich so gut wie nie zuvor geht.

Es ist der Fall von **Ca' dei Frati in Sirmione**, Leader unter den Lugana DOC Herstellern. **Felice Dal Cero**, Sohn von Domenico (Bauer aus der Nähe von Verona) gründete vor circa siebzig Jahren die Firma. Am Anfang war sie nur **La Cascina dei Frati** (eine Meierei) mit einem einzigen Hektar Weinberge. Langsam ist sie gewachsen und 1969 übernahm Sohn Pietro (einer der ersten Lugana-Abfüller) die Leitung. **Pierrario Meletti Cavallari** (schon bei Grattamacco, und jetzt bei Ripalte auf der Inel Elba tätig), der in den Siebzigern eine der ersten Wine-Bars - die „Vino buono“, in Bergamo Alta führte, stellte **Luigi Veronelli** den Wein vor und so landete der Lugana Ca dei Frati auch im Bolaffi Katalog.

Aber die drei Kinder von Pietro – **Igino, Gianfranco und Annamaria** brachten das Unternehmen und den Namen Ca' dei Frati zum heutigen Erfolg. Igino ist der kreative Kopf in Sachen Önologie, Franco kümmert sich liebevoll um die Weinberge, Anna ist für die Verwaltung zuständig. Mit ihnen ist das Unternehmen ständig gewachsen bis zum echten Boom der letzten fünf Jahre. Bis dahin konnte die Familie Dal Cero knapp hundert ha Weinberge bewirtschaften, davon 70 ha als Besitz und 30 ha gepachtet. Dann ergab sich die große Chance, weitere 50 ha zusammenhängende Lagen in San Martino della Battaglia vom hiesig gebürtigen Vancouver Bürgermeister zu erwerben. Die Kellerei wurde mehrmals erweitert und derzeit wird der unterirdische Teil ausgebaut, wo alle Barriques gelagert und der Spumante bereitet werden.

Der Erfolg ist besonders an diesen zwei Daten zu erkennen: mehr als zwei Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr und Erschöpfung des Vorrats immer früher; dieses Jahr rechnet die Familie Dal Cero damit, den Wein bereits vor den Sommerferien ausverkauft zu haben. Die Gründe dieses Erfolgs? Zweifelsohne auch eine Flasche, die man überall erkennen kann, eine Hommage an die französische Version von De Ladoucette für seinen Pouilly Fumé; so ähnlich sehen die zwei Flasche aus, dass jemand mit gutherziger Ironie die Familie Dal Cero die „**Baron de L**“ nennt, das „L“ steht natürlich für Lugana. Aber das Image allein reicht nicht, um eine so erfolgreiche Entwicklung zu begründen. Der Erfolg basiert in erster Linie auf der Qualität der Weine, vor allem des Lugana.

Die Qualität entsteht direkt in den Weinbergen, wo verschiedene Klone von Trebbiano di Lugana, von der Familie aus ihren historischen Weingärten selektiert, angebaut werden. Die Weinlese dauert ungefähr vierzig Tage und je nach Lage reifen die Trauben früher (in Seenähe), oder später, bei San Martino. Dann ist das Talent von Igino Dal Cero gefragt. Igino hat nämlich den Einsatz von Kohlendioxid (nach Anweisung von **Mario Pojer**) eingeführt: vom Eintreffen in die Kellerei und bis zur kompletten Kelterung (sanft, sehr sanft sogar, bei einem maximalen Ertrag von 60%) bleiben die Trauben unter einem Mantel aus Kohlendioxid und werden gekühlt. Somit ist jegliche Oxidierung ausgeschlossen. Igino keltert die Trauben aus den verschiedenen Lagen gesondert und bereitet Weine zwischen 12% und 15% Alkoholgehalt, die dann assembliert seinen Lugana ergeben.

Das Ergebnis: der „klassische“ Lugana I Frati, der repräsentativste Wein des Hauses, ist ein faszinierender, duftiger, tatsächlich fruchtigen Wein (mit Noten von Trauben und Obst, die so fruchtig erscheinen, als wären sie frisch gepflückt); im Geschmack trocken (aber durch einen Hauch Restzuckerhalt nicht zu sehr), weich, rund, sehr angenehm, saftig. Also, meiner Meinung nach, ist er der Wein, der in sich die höchsten Charaktermerkmale der Trauben trägt bzw. dem Geschmack der Trauben am nächsten kommt. Man könnte nun denken, dieser extrem duftige Wein sei nur sehr jung zu genießen, weil diese Eindrücke nach wenigen Monaten nicht mehr da sind. Aber ganz im Gegenteil: die primäre Elemente bleiben - dank des besonderen Herstellungsprozesses – erhalten und entwickeln sich sogar noch im Laufe der Jahre, wie der Lugana I Frati 2004 deutlich beweist. Ich konnte ihn verkosten: nach sieben Jahren war seine Farbe gelber, seine Düfte konzentrierter und am Gaumen war die fruchtige Note immer noch am Anfang seiner Entwicklung.

Wenn Sie aber die Düfte des Lugana mit Holznoten kombiniert probieren möchten, ist der **Brolettino** die richtige Wahl. Die im Barrique gereifte Variante ist nur aus Trebbiano di Lugana, also pure „Turbiana“, erzeugt und konzentrierter.

Noch konzentrierter ist allerdings **Il Pratto**; ebenfalls im Barrique gereift ist er eine sehr gelungene und charaktervolle Cuvée aus Turbiana, Chardonnay und Sauvignon. Außer Weißweinen stellt Ca' dei Frati auch einen schönen Roséwein, den **Rosa dei Frati**, einen kräftigen Rotwein, den **Ronchedone**, einen interessanten Spumante Metodo Classico, die **Cuvée dei Frati**, und einen sehr interessanten Süßwein, den **Tre Filer**, her. Die Geschichte ist aber noch lange nicht zu Ende. Die Dal Ceros sind kaum zu bremsen und vor ein paar Jahren haben Sie zusätzliche zehn ha Weinberge in Valpolicella, zwischen Marcellise und Montorio, erworben. Nach diesem Sommer erscheint der erste produzierte Amarone, Jahrgang 2008.

Francesco, **Arrigoni**, "Lugana I Frati, il vino più vicino all'uva", WEBWEINFOOD - *Il Corriere della Sera*, 21.06.2011

Deutsch von **Vinissimo Weinhandelsgesellschaft mbH**

Link: <http://webwinefood.corriere.it/2011/06/21/lugana-i-frati-il-vino-piu-vicino-all%E2%80%99uva/>