Die Italiener sind wahre Künstler, wenn es darum geht, das Leben heiter und ungezwungen auf genüßliche Weise zu inszenieren. Dieser muntere Sinn für „la dolce vita" hat der Welt viel Schönes und vor allem Anregendes beschert. Berühmte Weine, Espresso, Campari, Grappa.

So angenehm kann man sich inspirieren lassen.

WEIN - DIE QUAL DER WAHL

Über welche Grenze der Weinfreund auch nach Italien reist, stets betritt er ein berühmtes Weinanbaugebiet. Gleich hinter der französischen Grenze beginnt das Trüffelparadies Piemont. Seit Jahrhunderten ist dieses Weinbaugebiet berühmt für zwei Rotweine: Der Barolo, «Wein der Könige und König der Weine", wird oft mit französischem Burgunder verglichen. Der Barbaresco ist leichter und meist jünger. Wer von österreichischer Seite über den Brenner reist, kann in Südtirol sein Glas Rotwein noch auf deutsch bestellen. Etwa einen schlichten Kalterersee oder den kräftigeren, meist edleren Sankt Magdalener. Unbedingt probieren sollte man in Südtirol — und im südlich angrenzenden Trentino die dort typischen sortenreinen Roten: den robusten Lagrein und speziell im Trentino den rustikalen, meist jungen Marzemino sowie den duftigen, samtigen Teroldego. Wer lieber Weiß mag: Vorzügliche Pinot Grigio- und Chardonnav-Weine kommen aus Südtirol und dem Trentino.

Weiter geht die Reise ins Weinbaugebiet Venetien. Bei einem Glas Valpolicella in einem Straßencafe Veronas sieht man, wo die Trauben des kraftvollen Roten wachsen: an den steilen Berghängen oberhalb der Stadt. So geschützt durch die Alpen gedeihen auch die beiden anderen Erfolgsweine der Region: der rote, lebhafte Bardolino und der weiße, frische Soave. Im östlichen Venetien taucht der nächste große Name auf – Prosecco.

Auch die anderen Weingebiete haben ihre Stars: Im Friaul ist es der Tocal Friulano mit seiner zitronengelben Farbe und dem frisch lebendigen Geschmack. Aus Emilia Romagna wird der spritzige, perlende rote Lambrusco in alle Welt geliefert.

In der Toskana gedeihen viele Weine, berühmt ist vor allem der kräftige Chianti. Den Chianti classico, aus dem Kerngebiet zwischen Siena und Florenz erkennt man an dem schwarzen Hahn als Gutezeichen. Neuerdings schicken die Chianti-Winzer auch einen leichten Weißwein, den Galestro in unsere Supermärkte. Ebenfalls leicht und frisch, zudem nussig, schmeckt der Orvleto classico aus Umbrien. Weißweinfreunde können nun ihre Reise beenden. Denn weiter südlich gibt’s fast ausschließlich sonnenverwöhnte, alkoholreiche Rotweine wie den Salice Salentino aus Apulien oder den sehr dunklen Aglianico del Vulture aus der Basilicata.