



DIE  
**Wein**  
KOLUMNE  
VON ROMANA ECHENSPEGER

## Schmeckt auch ohne Urlaub

### Frascati war schon in der Antike beliebt und wird jetzt neu entdeckt

**F**ür ein Weinbaugebiet kann es Fluch und Segen zugleich sein, in der Nähe einer Großstadt zu liegen. Frascati befindet sich außerdem nicht nahe irgendeiner Metropole, sondern im Süden von Rom. Die „ewige Stadt“ und ihr Umland mit Albaner See und Bergen sowie der Sommerresidenz des Papstes „Castel Gandolfo“ wird von Tausenden Touristen und Pilgern besucht, die sich gerne in den unzähligen Osterias niederlassen. Ihnen wird frischer, eisgekühlter Frascati aus folkloristischen Tongefäßen serviert. Die Winzer können sich über einen sicheren Absatzmarkt freuen. Andererseits macht diese Sicherheit auch träge, und die Qualität des Frascati führt meist nicht gerade zu Freudensprüngen. Ohne Urlaubsgefühl und ewige Stadt um einen herum, würde wohl keiner Frascati bestellen.

Das alles sollte den Blick auf das besondere Terroir in der Region Latium nicht verstellen. Nicht umsonst war der Wein schon in der Antike bekannt und stand in den Sommervillen von Cato und Cicero auf dem Tisch. Neuwitzer wollen das schlummernde Potential wieder zu Tage fördern. Die uralten Rebsorten, die hier auf Vulkanböden wachsen, sind eine bunte Mischung aus griechischem und römischem Ursprung. Lokalmatador ist die autochtone Rebsorte Malvasia Puntinata, die den zweiten Namen von den vielen Punkten auf der Traubenschale bekommen hat und wegen ihrer exotischen Aromatik geschätzt wird. Sie bringt die besten Weine der Region hervor. Die günstigen Frascati-Varianten werden mit Trebbiano oder anderen Sorten ge-

streckt, die deutlich mehr Erträge liefern. Mildes Klima lässt die Trauben ausreifen und der mineralreiche Boden kann für eine unvergleichliche Salzigkeit in den Weinen sorgen – wenn die Erntemengen nicht unanständig hoch ausfallen.

Luigi Fusco gehört zu der Handvoll Enthusiasten, die den wahren Frascati wieder zum Vorschein bringen wollen. Der Quereinsteiger, der früher Satelliten im bayrischen Oberpfaffenhofen entwickelte, hat sich zur Rente den Traum vom Weingut mit Gästehaus verwirklicht. Seine elf Hektar Land bewirtschaftet er ökologisch und bringt erstaunlich komplexe Weißweine hervor, die auch den überraschen der schon längst mit Frascati abgeschlossen hat.

Der Superiore läuft strohgelb ins Glas und verfügt über Aromen von reifer Honigmelone, Ananas, Limette, Akazienblüten, Mandeln, Buttermilch und Jod. Am Gaumen trocken, cremig und mit knackiger Säure, die ganz in der Textur eingebettet ist und von salziger Mineralität umspielt wird. Hinzu kommen Exotik und ein angenehm her-

bes Finish. Luigi Fusco empfiehlt den Wein zu Gerichten wie „Bucatini all’Amatriciana“, Pasta mit Speck, Tomaten, Pecorino und Chili oder Schweinebraten „porchetta“. Aromen und Salzigkeit passen aber auch zu Muschelgerichten wie „Spaghetti Vongole“.



2014 Frascati Superiore  
DOCG / Merumalia /  
Latium / 9,80 Euro  
Enoteca Ombretta /  
Ludwigshöhstraße 78 /  
64285 Darmstadt  
☎ 06151/63966

[enoteca-ombretta.de](http://enoteca-ombretta.de)