

Weltwoche Wein 1. Juni 2023

Terenzuola Vermentino Fosso di Corsano

Das Salz des Vermentino

Warum enttäuschen uns Weinentdeckungen aus den Ferien bei der Wiederbegegnung zuhause so oft? Weil die Erinnerung sie mit einem Glanz des Ferienglücks versieht (so wir denn ein solches gefunden haben), dem kein realer Schluck im nüchternen Nachhinein gewachsen ist? Der Veltliner, welcher in ausgelassenen Runde in der Skihütte bestens schmeckt, riecht, kaum versucht man ihn in den Niederungen des Alltags, nach nichts mehr, und am Gaumen liegt er wie Sperr-Holz.

Von einem solchen Gefälle zwischen Urlaubsfantasie und Heimalltag ist meine Vorliebe für den Vermentino nicht betroffen, der ja doch in mancher Hinsicht die ideale Projektionsfläche für die Sehnsüchte eines Italophilen wäre. Vermentino gefällt mir wo immer. Der «Fosso di Corsano» von Ivan Giulianis Bio-Weingut "Terenzuola" lässt mir hier und jetzt sogar den Vermentino verblassen, den ich von überaus glücklichen Stunden in meinem toskanischen Lieblingsrestaurant «La Pineta» in Bibbona Mare als Begleitung jener Weltspitzen-Fischküche in Erinnerung habe (was an meiner Beschränktheit liegt, ist doch auf der Karte des Hauses eben dieser Glückswein auch verzeichnet, und zwar zu einem bei den gewöhnlich halsabschneiderischen Multiplikatoren der Schweizer Gastronomie ganz unvorstellbaren Preis).

Lassen wir das. Ich liebe Vermentino, auf welcher Stilhöhe auch immer, in seinen Kernlanden, den Küsten Sardinien, der Toskana, Liguriens nicht weniger als an meinem Küchentisch. Besonders aber in dieser Version aus den Colli di Luni. Die liegen in dem uralten etruskisch-griechisch-römischen Kulturland der Lunigiana am Fuss der so genannten apuanischen Alpen, genau an der Schnittstelle zwischen der südöstlichsten Ecke Liguriens und der nördlichsten

der Toskana (unweit von La Spezia einer-, der Marmorbrüche von Carrara anderseits). Vor kaum einem Jahr durfte ich an dieser Stelle schon einmal einen sehr besonderen Vermentino aus den Colli di Luni ausloben (die «Etichetta Nera» von Bosonis Cantina Lunae, Weltwoche 28/2022). Ivan Giuliani arbeitet in seinem Gut diesseits und jenseits der Provinzgrenzen auf gleichem Niveau. Der «Fosso di Corsano» kommt von 5 ha Reben in relativer Höhe (bis 400müM) in eben den genannten Colli di Luni. Nobel zurückhaltend, floral-fruchtige Aromatik, helles Steinobst, Zitrus, feine Exotik. Eine gewisse Fülle am Gaumen, vor allem aber eine geradezu explosiv jugendliche Mineralität. Enorm belebende Frische. Ist der Hauch Salz, den ich mir am Ende von den Lippen lecke, Einbildung, ausgelöst vom nahen *mare nostrum*? Wie immer: ein Meisterstück von einem Vermentino ist der «Fosso di Corsano» so oder so.

Terenzuola di Ivan Giuliani: Fosso di Corsano . Verementino Colli di Luni
2022. 14% . Real Wines Vico Morcote Fr.23.90
(www.realwines.ch/office@realwines.ch)