



Aus der Gletschersteinlandschaft am Gardasee kommt der spritzig-mineralische Lugana „San Viglio“.

Fotos: Reinhardt

Wein des Monats: Lugana 2009 „San Viglio“ von Selva Capuzza – Im Programm von Domenico's in Bous

Eine Prise vom Gardasee

Von Thomas Reinhardt

Glatte Gletschersteine, rund oder oval, prägen die Landschaft, insbesondere die Böden am Südwestufer des Gardasees. Hier, auf der lombardischen Seite des beliebten Gewässers in Norditalien, gedeihen Trauben für spritzig-elegante Weine mit einer ausgeprägten, feinen Mineralität. Eines der führenden Weingüter ist Selva Capuzza in San Martino della Battaglia, etwa sechs Kilometer südlich des Gardasees. Es liegt ganz in der Nähe des weithin sichtbaren Leuchturms.

Von dort kommt unser Wein des Monats, der Lugana Doc „San Viglio“ 2009. Die Weinberge von Lugana, einem kleinen Anbaugebiet von nur 800 Hektar, erstrecken sich südwärts von Sirmione vom Seeufer des Gardasees ins flache Hügelland. Hier findet die einheimische Traube Trebbiano di Lugana sehr gute Bedingungen. Unser Wein des Monats präsentiert sich mit einer hellstrohgelben Farbe und einem feinen Aroma nach Blumen, Blüten und grünem Apfel. Ein frischer, spritziger und mineralischer Wein, trocken, schlank, elegant und mit schön eingebundener, feiner Säure. Der Lugana „San Viglio“ ist ein hervorragender, ein leckerer Aperitifwein und ein guter Begleiter

zu vielen Vorspeisen und Sommersalaten, passt insbesondere zu leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten. Mit diesem feinen Tröpfchen holt man sich eine erfrischende Prise Gardasee auf die heimische Terrasse oder in den Garten.

Domenico's in Bous hat den Lugana „San Viglio“ 2009 im Sortiment, der süßige Sommerwein kostet 7,90 Euro. Außerdem kann man bei Domenico's weitere Gewächse von Selva Capuzza bekommen: Trockene, ausdrucksstarke und komplexe Weißweine wie den Lugana Doc „Selva“ oder den Lugana Doc Superiore „Menasasso“ mit feinen Barriques-Aromen. Überzeugt haben uns auch der elegante Schaumwein und der Rosé, der Gar-

da Classico Chiaretto „San Donino“ (trocken, fruchtig, saftig und harmonisch) sowie die fruchtigen, aromatischen Roten von Selva Capuzza, der Garda Classico Gropello „San Biago“ und der Garda Classico Rosso „Dunant“, benannt nach dem Gründer des Roten Kreuzes.

Auf dem weitläufigen Areal von Selva Capuzza befinden sich neben dem Weingut, das seit 100 Jahren und in vierter Generation betrieben wird, auch das hochgelobte Restaurant Cascina Capuzza in einem liebevoll restaurierten Landhaus aus dem 15. Jahrhundert sowie Agriturismo Borgo San Donino mit Apartments in einer aufwändig restaurierten ehemaligen Meierei.

Domenico's lädt am Samstag, 19. Juni, sowie am Freitag und Samstag, 25. und 26. Juni, jeweils ab 20 Uhr zu Weinverkostungen ein. Dann heißt es im mediterranen Weingarten in Bous zum vierten Mal „Vino e Jazz“ – diesmal „Garda-Jazz“. Am 19. Juni spielt das Felix-Hubert-Trio, am 25. und 26. JazzAttakk. An diesen beiden Tagen ist auch der Winzer Luca Formentini vom Weingut Selva Capuzza mit dabei und stellt seine Gewächse vor. Kleine kulinarische Spezialitäten runden die drei Abende ab.

>> Domenico's, Weine und Spezialitäten aus Italien, Bous, Saarbrücker Str. 76a, Tel. (0 68 34) 92 25 33 www.domenicos.de

AUF EINEN BLICK

Im Hotel-Restaurant Taffingsmühle in Saarlouis-Picard (Bei der Taffingsmühle 2) haben wir die Weine probiert. Familie Lang servierte im Biergarten (160 Plätze) einen gemischten Fischteller sowie zarten Lammrücken mit Rosmarinsoße. Besitzer und Küchenchef Walter Lang bietet von 11.30 bis 22 Uhr durchgehend warme Küche, im Biergarten, im Restaurant (60 Plätze) und im Saal (70 Plätze). tr



Gemischter Fischteller vom Restaurant Taffingsmühle.

gourmet termine

Stiefeln & Tafeln Am Sonntag, 13. Juni, 10 Uhr, startet auf dem Dorfplatz in Nonnweiler-Sitzerath eine kulinarische Wanderung auf der Wadrill Tafeltour. In Begleitung von Wanderführer Herbert Paul und Bioköchin und Wildkräuterexpertin Sigrune Essenpreis vom Landgasthof Paulus geht es rund sechs Stunden durch Wälder, an Bachläufen und Feldern vorbei. Besonderes Augenmerk wird auf Wildkräuter und essbare Blumen gelegt. Zum Abschluss wird im Landgasthof Paulus ein Essen serviert, das maßgeblich mit Zutaten bereitet wird, denen man schon auf der Wanderung begegnet ist. Es gibt Geschnetzeltes vom Schweinenacken, einen „wilden“ Salat und Gierschrösti. Das Essen kostet pro Person 20 Euro, Anmeldung erbeten.

>> Tel. (0 68 73) 9 10 11

Italien-Reise Noch bis Samstag, 12. Juni, kann man im **Ristorante Riccione** in Dillingen-Diefflen auf eine kulinarische Reise durch Italien gehen. Ab 18 Uhr wird ein Trattorien-Menü in vier Gängen angeboten, die passenden Weine kommen von „La Piazza Culinaria“ aus Dillingen.

>> Tel. (0 68 31) 7 48 96

Barocke Gaumenfreuden

Am Sonntag, 13. Juni, 14 Uhr, heißt es wieder „Goethe, Gold und Biergenuss“. Von der Gasthausbrauerei **Stiefel Bräu** am St. Johanner Markt (Am Stiefel 2) startet eine zweieinhalbstündige Stadtführung durch das barocke Saarbrücken auf den Spuren von Johann Wolfgang von Goethe. Anschließend gibt es im Stiefel Bräu eine Bierprobe und einen barocken Imbiss.

>> Tel. (06 81) 93 64 50