

## Oltrepo Pavese - eine unbekannt kleine feine Region in der Lombardei

Etwa 70km von Mailand entfernt im südlichsten Zipfel der Lombardei befindet sich die kaum bekannte Weinanbauregion Oltrepò Pavese („das Gebiet um Pavia am Südufer des Po“). Es liegt zwischen den Regionen Piemont und Emilia Romagna und stößt mit der Spitze an die Region Ligurien.

Nachdem man von Mailand kommend die flache Po-Ebene überquert hat, tauchen die ersten Hügel der beginnenden nördlichen Apennin auf, die dann sanft bis zu einer Höhe von 1400m anwachsen. An den Rändern drängeln sich noch einige Industriegebiete mit kleinen Gewerbebetrieben und Logistikzentren, dann wird es plötzlich ländlich. Das Oltrepò Pavese ähnelt – von oben betrachtet – einer Weintraube, die sich von der weiten Po-Ebene im Norden bis in den gebirgigen Zipfel der Apennin im Süden erstreckt; etwa 40km lang und 25km breit. Dazwischen dehnen sich bis in Höhen von 700 Metern die kleinen Weinberge aus, die optimale Voraussetzungen für den Weinbau bieten. Die von Süden in den Po fließenden Flüsse prägen das Gebiet mit den Flusstälern, die je nach Jahreszeit sehr viel und oder sehr wenig Wasser führen.



Eine angenehme abwechslungsreiche Hügel- bis Mittelgebirgslandschaft mit viel Natur ohne Windräder oder Hochspannungsmasten. Eine Landschaft geprägt durch ehemalige Kleinbauern, die überwiegend als Selbstversorger einige Kühe und Schweine hielten, Getreide und Wein anbauten.

Auf den Hügelrücken aber auch Burgen, Schlösser und Herrschaftsvillen, wo der Adel sich die Kontrolle der Handelswege von Genua nach Pavia und Mailand sicherte. Etliche Bauernhöfe wurden aufgegeben, sind Ruinen. Der Tourist wundert sich, dass nicht weit vom quirligen Mailand keine Nachfrage nach einem Traum vom einem ruhigen Wochenenddomizil besteht. Aber vermutlich brausen die Mailänder lieber 140 km auf der Autobahn nach Genua an den Strand.



*Teehaus im Weinberg von Codevilla*

Unterkünfte im Oltrepo Pavese finden sich in den Weingütern, in Agritourismen und in kleinen Hotels. Die Azienda Agricola Montelio in Codevilla im Norden von Oltrepo Pavese verfügt über eine lange Geschichte seit 1848, hat ihre Arbeiter-Häuser restauriert und bietet sie als Apartment an. Hier wird man als Gast umsorgt mit Frühstück, Kellereibesichtigung und kann sich durch die vielen Varianten der kultivierten Weine durchprobieren. Eine Besonderheit ist der alte Eiskeller 8m unter der Erde, welcher entstanden ist, als das Weingut vor Napoleon noch zu einem Kloster gehörte. Der Ort ist auch ein guter Ausgangspunkt das Oltrepo Pavese zu erschließen.

In Golferenzo, ein 200 Seelen Dorf in geografisch günstiger Lage gibt es ein Wellness-Hotel, welches allen Ansprüchen genügt. Geschmackvolle Apartments verteilen sich im Dorf in den restaurierten typischen Häusern. Das Frühstück kommt in einem Weidenkorb ins Haus, für den übrigen Hunger gibt es ein kleines Spezialitätengeschäft, eine Pizzeria und ein gehobenes Restaurant, welches die

italienische Küche modern interpretiert. Wellness und eine Art „Sterne-Küche“ locken die Mailänder an, die hier dann ein Verwöhn-Wochenende verbringen. Von einem weiteren Restaurant im Dorf mit bodenständiger Küche und örtlichen Weinen kann man abends von der Terrasse bei guter Sicht über die Po-Ebene die 70km entfernten Hochhäuser von Mailand blinken sehen.

Touristisch ist im Oltrepo Pavese nicht viel los, zumindest nicht im Monat Mai. Nur am Wochenende einige Gruppen mit Rennrad oder Motorrad, die die gut asphaltierten und kurvigen kleinen Straßen durch die Weinberge nutzen. Auch zum Wandern sind die kleinen Straßen geeignet, anspruchsvolle Wanderwege findet man in den höheren Lagen im Süden z.B. im Riserva Naturale Monte Alpe. Als deutscher Tourist sollte man aber auch in die italienische Geschichte des 2. Weltkrieges eintauchen, den Sentiero die Partigiani im Karstgebiet bei Varzi bewandern und am „Casa del partigiano“ eine Rast und ein Gedenken an die Widerstandskämpfer einlegen.



*Staffora-Tal*

Im Staffora-Tal wurde auf der alten Eisenbahntrasse ein Radweg, ein „Green-Way“, angelegt, von Voghera nach Varzi hin und zurück etwa 80km mit 650m Höhenmeter. Die kleine Stadt Varzi gilt als Hauptstadt der „Salami di Varzi“. Hier und in den Nachbartälern entsteht die beste Salami im Oltrepo Pavese. Die Salamimasse besteht aus drei Viertel bestem Fleisch und ein Viertel Fett, Pökelsalz aus Meersalz, Pfefferkörner sowie nach Geschmacksrichtung Knoblauch und Gewürze. Die Schweine für die DOP-Salami stammen aus der Region Lombardei, Emilia Romagna oder Piemont

und müssen dort geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Die verschiedenen Salami unterscheiden sich nach Dimension und Reifezeit; die kleine Salametto ist nach 30 Tagen 30 Prozent leichter, die Größeren bis zu 100 Tage reifenden verlieren bis zu 50 Prozent ihres Ursprungsgewicht. Große Salami sind bis zu einem Jahr haltbar. Eine Variante ist eine nach der Reifung in den lokalen Wein Bonarda eingelegt Salami. Wurstliebhaber können nach Varzi-Salami süchtig werden!



*Weinfelder bei Golferenzo*

Für Naturliebhaber ist das Oltrepo Pavese äußerst interessant. An speziellen Plätzen im Süden gibt es Schutzgebiete für besondere Schmetterlinge, die nur hier zu sehen sind. Felder roter Mohnblumen und Orchideen verschiedener Arten können am Wegesrand entdeckt werden. Ein sehenswerter privater botanischer Garten „Gardino Botanico Caplez“ liegt sechs Kilometer südlich von Golferenzo entfernt (bitte vorher anmelden!). Wer ein Auge für Vögel hat, wird mit Glück den Schlangendler, die Blauracke, die Schwarzkappenammer oder den Kleinspecht entdecken. An den steilen Karsthängen brüten die farbenprächtigen Bienenfresser in tiefen Höhlen, bei ihren abendlichen gemeinsamen Ausflügen sind ihre weichen „püt“-Rufe am Himmel zu hören.

Eine Ansammlung verschiedener Autos zur Mittagszeit ist das Zeichen für ein hervorragendes „Arbeitermenü“, hier muss der Tourist sofort stoppen. Auf den Tisch kommen ursprüngliche Gerichte, am Tisch durch die Bedienung mit wenigen Alternativen kurz erklärt. Primo Pasta, Secondo Fisch- oder Fleischgericht, Dolce, Wasser und Café manchmal auch noch ein Glas Wein. Beim Bezahlen an der Kasse zuckt man leicht zusammen, weil man ein Rechenfehler vermutet: nur 12 - 15 Euro werden pro Person verlangt! Für den Abend gelten andere Preise. Allerdings sollte man die Öffnungszeiten beachten, denn oft ist für die kleinen Familienbetriebe der Arbeitsaufwand für Mittag- und Abendessen an Werktagen zu groß. Am Wochenende ist aber meist ganztägig geöffnet.

In den ortstypischen Trattorien und Restaurants wird die schmackhafte lokale Küche mit den Weinen der Region kombiniert. Der typische Essensbegleiter ist der kräftige Bonarda, der aus der Sorte Croatina gekeltert wird und als frizzante oder still serviert wird. Er gehört zu den gerbstoffreichsten Sorten überhaupt und ist der ideale Partner zu einer kräftigen Varzi-Salami beim Antipasti. Sein Tannin braucht ebenbürtige, geschmacksreiche Gegenpartner. Für andere Gerichte stehen ausreichend Wein-Alternativen der wenigen selbstvermarkteten Weingüter zur Verfügung.

Für den Touristen ist die Umgebung besonders an stillen Werktagen ein perfektes Erkundungsgebiet mit dem Fahrrad, denn der Auto-Verkehr ist sehr gering. Die Hügel mit ihren Steigungen erfordern für Ungeübte allerdings ein E-Mountain-Bike.

Wer eine unverbaute Landschaft mit intakter Natur, guten Weinen, ursprünglicher Gastronomie und wohlschmeckender Küche und gastfreundlichen Menschen sucht, der sollte sich aufmachen nach Oltrepo Pavese.



*Semifreddo alla Grappa di Moscato im Ristorante Paradiso in Caseo*

## Ergänzung für Weinliebhaber:

Das Oltrepò Pavese liegt auf der Achse des 45. Breitengrades, auf dem fast alle großen Weinanbaugebiete der Welt liegen. 13.000 Hektar Weinberge werden von rund 1700 Winzern kultiviert.

Das Klima ist sehr kontinental geprägt, es profitiert von der Nähe zu den Alpen und die heißen Sommer werden von kalten Wintern abgelöst. In der Lombardei werden Weine von großer Qualität produziert, obwohl die Rebfläche nicht groß ist. Starke Niederschläge im Frühjahr und Herbst sorgen dafür, dass die Trauben ihr volles Aroma entfalten können.

Die Hügellagen des Oltrepo Pavese und die Süd-Nord-Richtung der Täler erlauben den Reben die Sonnenstrahlen optimal zu nutzen. Der Boden wurde durch das Ur-Meer geformt und besteht aus kalksteinreichem Land, dazu kommen fruchtbarer Mergel und Tonschiefer. Der ideale Untergrund für eine breite Vielfalt von Weinen.



*Weingut Montelio in Codevilla*

Die kleinen Winzer im Oltrepo Pavese müssen lt. dem Italien-Magazin MERUM mit einem Preiskanibalismus kämpfen. Fast zwei Drittel der Ernte werden an Kellereigenossenschaften gegeben, die die Weine an Abfüller weiterreichen, welche an Supermärkte liefern, die die Flasche Wein unter 2 Euro verkaufen. Die Ursprünglichkeit der Landschaft hat vermutlich auch damit zu tun, dass den Winzern das Geld für die großen Modernisierungen fehlt.

3500 Hektar sind allein mit Pinot Nero bepflanzt, das größte Anbaugelände dieser Varietät italienweit, vor allem als Basis für Schaumweine. Schon um 1800 pflanzte man verschiedene Klone dieser Rebsorte in Oltrepo Pavese an.

Zum Pinot Nero gesellen sich auf 1400 Hektar Fläche der Riesling (Welsch- und Rheinriesling), welcher - für Deutsche ungewöhnlich - meist als frizzanti angeboten wird. Von großer Bedeutung sind die lokalen Rebsorten: Barbera, Uva rara sowie Croatina als Basis für den Bonarda, der klassische Rotweines des Anbaugeländes Oltrepo Pavese.

Allen Weinen der Region – von eleganten Schaumweinen über die fruchtige Bonarda bis zum komplexen Pinot Nero – ist gemein: Sie sind hervorragende Speisenbegleiter. Wer gute Weine und bodenständige Küche liebt, ist in Oltrepo Pavese sehr gut aufgehoben.

Die Vielfalt der Weine im Oltrepo Pavese ist leider von etwa 225 autochthonen Sorten im Jahr 1884 auf circa 10 Sorten zurückgegangen. Einige historische Produzenten setzen daher nach wie vor auf die altüberlieferten Qualitäten. So hat die Tenuta Montelio Ende der 80er Jahre mit Hilfe von Weinbauprofessoren aus Mailand die autochthone Sorte Cascina aus dem Staffora Tal wiederbelebt und baut den Wein zu 100% in verglasten Betontanks aus; ein intensiver Rotwein mit kräftiger Frucht, Würze und weichen Tanninen. Ein Trinkgenuss für Liebhaber autochthoner italienischer Weine.

Die Getränkekarte der offenen Weine im Palazzo Belcredi Belloni in Golferenzo enthält für ein „Calice“ über 50 Alternativen (siehe Foto). Was mit den geöffneten Flaschen passiert, die nicht ausgetrunken werden, bleibt das Geheimnis der Wirtin. Aber vielleicht hat sie die berechtigte Hoffnung, dass der Gast in seiner Weinbegeisterung beim Verlassen des Lokals gleich ein oder zwei 6erKarton der örtlichen Winzer unter den Arm klemmt.

Für Liebhaber autochthoner Weine ist das Oltrepo Pavese ein Paradies!

	Calice	Bottiglia
<b>Vini Bianchi fermi</b>		
Renano PIETRO TORTI	€ 4,00	€ 15,00
Radical Chic PODERE SCABINI	€ 4,00	€ 15,00
Pinot Grigio Riccardi	€ 4,00	€ 15,00
Riesling renano GIORGI "Il bandito"	€ 4,00	€ 16,00
Pinot Grigio LEFIOLE	€ 4,00	€ 16,00
Riesling LA FORNACE	€ 5,00	€ 20,00
Riesling ISIMBARDA	€ 4,00	€ 16,00
Riesling La Gra BISI	€ 4,00	€ 16,00
Laclima MONTEROSSO	€ 3,50	€ 13,00
Carma Riesling RAMPUZZI	€ 3,50	€ 13,00
1916 Riesling DEZZA 1890	€ 4,00	€ 15,00
Chardonnay BARUFFI	€ 5,00	€ 20,00
<b>Vini Rossi fermi</b>		
Brunito SCABINI	€ 3,50	€ 12,00
Pinot Nero VERCESI	€ 3,50	€ 12,00
Pinot Nero Sax Tosi	€ 3,50	€ 12,00
Pinot Nero GIORGI FRANCO	€ 4,00	€ 15,00
Pinot Nero LEFIOLE	€ 4,00	€ 15,00
Pinot Nero "La Volpa" QUAQUARINI	€ 3,50	€ 13,00
Pinot Nero DEZZA 1890	€ 3,50	€ 13,00
Blau Pinot Nero QUAQUARINI	€ 4,00	€ 15,00
Longobarda CALATRONI EMILIO	€ 3,50	€ 12,00
Marasca croatina CIGNOLI DORO	€ 3,50	€ 12,00
Bonarda Verdi F.III	€ 3,50	€ 12,00
Barbera Verdi F.III	€ 3,50	€ 12,00
Rossodezza DEZZA 1890	€ 3,50	€ 12,00
Campo Rivera Barbera PIETRO TORTI	€ 5,00	€ 20,00
Castellosro PIETRO TORTI	€ 5,00	€ 20,00
Dodici Vercesi Ivano	€ 4,00	€ 15,00
Barbera RAMPUZZI	€ 3,50	€ 12,00
Cappellazzo Blend RAMPUZZI	€ 4,00	€ 15,00
Uva rara MONTARCO	€ 3,50	€ 12,00
Barbera BARUFFI	€ 5,00	€ 20,00
Pegranegra Blend PODERE SCABINI	€ 4,00	€ 15,00
Buttafuoco La Guasca QUAQUARINI	€ 4,00	€ 13,00
Buttafuoco PICCHIONI	€ 4,00	€ 13,00
Buttafuoco CALVI AZ. VIT.	€ 4,00	€ 13,00
Buttafuoco Storico QUAQUARINI	€ 6,00	€ 30,00
Buttafuoco Storico GIORGI FRANCO	€ 6,00	€ 30,00
Buttafuoco Storico CALVI AZ. VIT.	€ 6,00	€ 30,00

	Calice	Bottiglia
<b>Spumante classico</b>		
Nature Pinot Nero PIETRO TORTI	€ 5,00	€ 25,00
Cruasè PIETRO TORTI	€ 5,00	€ 25,00
1870 GIORGI	€ 5,00	€ 25,00
Classese Quaquirini	€ 5,00	€ 25,00
Pinot Nero RAMPUZZI	€ 5,00	€ 25,00
Isabel LEFIOLE	€ 5,00	€ 25,00
Nature Centodieci LA GENISIA	€ 5,00	€ 25,00
<b>Spumante martinotti</b>		
Baci di Bianco VIGNA SOUL	€ 3,50	€ 15,00
Baci di Bianco rosé VIGNA SOUL	€ 3,50	€ 15,00
Rosé Brut Montarco	€ 3,50	€ 12,00
Spumante Brut CALATRONI	€ 3,50	€ 12,00
Gabett Rampuzzi	€ 3,50	€ 12,00
<b>Vini Bianchi vivaci</b>		
Chardonnay PODERE SCABINI	€ 3,00	€ 10,00
Riesling RAMPUZZI	€ 3,00	€ 10,00
Pinot Nero RAMPUZZI	€ 3,00	€ 10,00
Rosé Pinot Nero RAMPUZZI	€ 3,00	€ 10,00
Rosé Podere Scabini	€ 3,00	€ 10,00
Rosé Beltrami	€ 3,00	€ 10,00
<b>Vini Rossi frizzanti</b>		
Bonarda RAMPUZZI	€ 3,00	€ 10,00
Bonarda PODERE SCABINI	€ 3,00	€ 10,00
Bonarda Calvi	€ 3,50	€ 12,00
Riva di Sass QUAQUARINI SO2 Free	€ 3,50	€ 12,00
Buttafuoco Quaquirini	€ 3,50	€ 12,00
<b>Vini Dolci</b>		
Moscato RAMPUZZI	€ 3,50	€ 12,00
Moscato Spumante CALATRONI EMILIO	€ 3,50	€ 12,00
Passito RAMPUZZI	€ 4,00	€ 20,00