

Vinum

Vinum EUROPAS
WEINMAGAZIN

emotion

WEINBAU

Eine zauberhafte Region
und ihre Weine.

GENIESSEN

Frische Spumanti, fruchtige
Bianchi und süsse Passiti.

REISEN

Von den Ufern des Gardasees nach
Verona und in die Heimat der Tortellini.

Custoza DOC

... und der Gaumen lächelt

Die sanften Moränenhügel im Südosten des Gardasees sind ein ganz besonderes Erbe: Hinterlassen von der letzten Eiszeit, bieten ihre vielschichtigen Böden, von den Gletschern in das Gebiet südöstlich des Gardasees getragen, die ideale Basis für den Weinbau.

Text: Christian Eder
Fotos: Heinz Hebeisen

Als ich in einem längst vergangenen Frühling - ein erholungsbedürftiger Tourist, mit Frau und Kind auf der Suche nach den ersten Blüten und warmen Tagen nach einem langen Winter – zum ersten Mal am südöstlichen Ufer des Gardasees war, da stand sehr oft ein Custoza auf unserem Tisch. Traubennamen wie Garganega, Fernanda oder Trebbiano sagten mir damals noch nicht

Die feinwürzige Garganega, die knackige Fernanda und die fruchtige Trebbiano-Traube wurden zu einem Begriff.



Die letzte Eiszeit hat eine sanfte Hügellandschaft hinterlassen.

viel, aber der unkomplizierte, leichte Bianco mit seinen feinen Fruchtnoten und seiner frischen Trinkigkeit passte zu einem Frühlingsabend am Ufer des Sees wie die Julia zu Romeo und die Arena zu Verona.

Mit den Jahren fanden sich auch andere Weissweine in meinem Glas wieder, manche mit viel Holz, andere mit viel Würzigkeit und Frische, wieder andere mit mineralischen, aus Urgesteinsböden gezogenen Aromen. Den Custoza habe ich aber nie ganz aus den Augen verloren. Namen wie Garganega, die feinwürzige Traube, die auch die Basis des Soave ist, die knackige Fernanda, die im Piemont als Cortese angebaut wird, oder die fruchtige Trebbiano-Traube wurden mir zu einem Begriff. Ich besuchte die Kellereien in den sanften Hügeln von Custoza: die kleinen, in denen die Winzerfamilie vom Grossvater bis zum Enkel in der Lesezeit im Weinberg steht und danach im Keller dabei ist, wenn die Trauben entrappt und gepresst werden. Die Betriebe, in denen auf modernen Qualitätsweinbau Wert gelegt wird und der Custoza nur eines der Standbeine des Gutes darstellt. Und ich besuchte die grossen Genossenschaftskellereien, in denen die Trauben der kleinen Bauern nach modernen Methoden und mit sehr viel Aufmerksamkeit in grossen Stahlfässern reifen.

Und jedes Jahr im Frühling am Gardasee stand zwischendurch, wie eine alte Reisebekanntschaft, eine oder mehrere Flaschen Custoza auf meinem Tisch. Und fast so nebenbei, ebenso wie meine Kinder wuchsen, wurde auch der Custoza erwachsen.



Weinlese rund um Custoza:
Fast nur weiße Trauben
wachsen im Anbaugebiet.



Garganega, Trebbiano oder Fernánada; Die Trauben des Custoza verschmelzen im Wein zu einer eigenständigen Persönlichkeit.



Das Ossario von Custoza: Erinnerung an zwei blutige Kriege.

Das Dörfchen Custoza ist der Kern des Anbaugebietes für die Trauben des Custoza DOC.

Manche Winzer konnten ihm als Superiore-Wein, manchmal auch mit einiger Zeit in der Barrique, neue, nie gekannte Facetten entlocken. Ich trank einen Custoza-Spumante als Aperitif, einen frischen Jahrgangsw Wein zu den Tortellini aus Valeggio und einen älteren Jahrgang zu den Felchen aus dem Gardasee. Und ganz zum Schluss genoss ich auch den süßen Passito, der rund um Custoza nach den trockenen Herbsttagen aus angetrockneten Trauben gekeltert wird.

Denn der Custoza hat heute viele Facetten. Viel mehr als damals, als ich ihn kennenlernte. Aber froh bin ich, dass es neben dem Superiore, dem Schaumwein und dem Passito noch immer den fröhlichen Custoza DOC gibt. Den bevorzuge ich auch heute noch nach einem lauen Frühlingstag am Gardasee.

Custoza und sein Wein

Das Dörfchen Custoza, eine Fraktion von Sommacampagna im Südwesten Veronas, ist der Kern des Anbaugebietes für die Trauben des Custoza DOC. Obwohl sich die Zone über neun Gemeinden erstreckt, liegen einige der schönsten Rebberge rund um dieses geschichtsträchtige Dorf: Hier haben sich zwei entscheidende Schlachten in den Zeiten der italienischen Unabhängigkeitsbewegung abgespielt, und noch immer ranken sich eine Reihe von Legenden um die Schlachten, die zwischen Österreichern und Italienern ausgefochten wurden (und die beide Male die Österreicher gewannen): so zum Beispiel die des Tamburino Sardo, des Trommlers eines sardischen Bataillons, der – obwohl er schon schwer verletzt war – weiterhin die Nachrichten zwischen den einzelnen Bataillonen übermittelte.

An die Kriege von 1848 und 1866 erinnern auch zahlreiche Monumente: Das imposanteste ist sicher das Ossario, das sich mit seinem Turm über Custoza erhebt: Hier sind die sterblichen Überreste von Soldaten aller Herren Länder aufge-

bahrt, Knochen und Schädel zu einem makabren Mahnmal gegen den Krieg aufgetürmt, der so niemals wieder in Europa stattfinden sollte.

2000 Jahre Weinbau

Die ältesten Zeugnisse von Bewohnern in dieser Region reichen zurück bis ins Neolithikum: Tonscherben aus der Zeit um 4500 vor Christus zum Beispiel, die bei Torbiera Cascina gefunden wurden. Und auch der Weinbau hat eine lange Tradition: Bei Pacengo und Peschiera wurden Traubenreste entdeckt, zum Teil Reste von Wildtrauben, zum Teil von domestizierten Varianten. Von einer Weinbautradition zeugt auch eine Situla (eine sakrale Vase) aus Bronze, die wahrscheinlich Wein enthielt: Sie wurde bei Valeggio gefunden und stammt aus dem sechsten oder siebten Jahrhundert vor Christus. Ebenfalls in Valeggio wurden in einem Römergrab aus dem ersten oder zweiten Jahrhundert vor Christus rituelle Trinkgefäße entdeckt. Aus dem frühen Mittelalter stammen Dokumente, die in Klöstern gefunden wurden und von Rebbergen im Gebiet berichten (vor allem rund um Sona und Sommacampagna). In der folgenden Zeit besass ein

Ein Teil der Reben wird noch auf der klassischen Pergola gezogen.



In den Hügeln, wo der Custoza DOC wächst, dominiert auch bei der Lese die Handarbeit.





Zahlreiche Betriebe produzieren heute Cusozza DOC: Von kleinen Eigenbauwinzern bis hin zu grossen Genossenschaftskellereien.

Der Cusozza DOC, der heute in fast 14 Millionen Flaschen abgefüllt wird, ist wegen seiner Fruchtigkeit und Bekömmlichkeit beliebt.

gewisser Guglielmo da Pastrengo, ein Freund von Piero di Dante und Francesco Petrarca, Weinberge bei Pastrengo. Und wenig später schrieb Andrea Bacci, der Arzt von Papst Sixtus V. von den «vini vernacoli dolci», die man nahe Peschiera produzierte. Er erwähnte auch die «vini trebulani», die man im Süden des Gardasees kultivierte.

Der Weinbau blieb im Gebiet heimisch und so berichteten noch Autoren im späten 19. Jahrhundert von Qualitätsweinen, die aus Garganega, Turbiana, Reno (möglicherweise Riesling Renano) und Champagne (Pinot Bianco und Nero) hergestellt wurden. Aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg kam der Rebbau in der Region ins Laufen. In den Jahrzehnten wurden deshalb die beiden Genossenschaftskellereien in der Anbauzone von Cusozza gegründet: 1958 Castelnovo und 1968 Cusozza.

Und heute...

Der Cusozza DOC, der heute in fast 14 Millionen Flaschen abgefüllt wird, ist gerade heute wegen

seiner Fruchtigkeit und Bekömmlichkeit beliebt. Dazu trägt ganz besonders die Trauben-Cuvée bei, aus der Cusozza DOC hergestellt wird. Garganega, Trebbiano, Trebbianello und Fernanda vor allem gehen eine Liaison ein, die feinfruchtige Aromen mit frischer Säure und solider Struktur verbindet.

Dabei sind die Interpretationsmöglichkeiten des Cusozza mannigfaltig: Schon beim normalen Cusozza DOC reicht die Bandbreite der Stile – je nach Terroir und verwendeten Trauben – von frischfruchtigen Typen bis hin zu kompakten feinaromatischen Kreszenzen. Dazu kommt beim Cusozza Superiore noch die Struktur eines gereiften Weissweines, der trotzdem auch durch seine Leichtigkeit und Frische überzeugt. Und schliesslich passt ein Cusozza Spumante ebenso hervorragend als Aperitif wie ein Cusozza Passito zum Dessert. Ein Wein für alle Fälle eben.



Anbaugebiet und Regeln

Ein jugendlicher Wein, reich an Geschichte, ein Wein, der aber auch perfekt zur modernen, schnellen und leichten Küche passt: Das ist der Custoza DOC.

Der Custoza wächst auf den sonnigen Hügeln im Südosten des Gardasees, auf Böden, reich an Ablagerungen von Gletschern und Flüssen, die zum mineralischen Reichtum des Weins beitragen. Das Klima wird auch durch den Gardasee mit seiner Regenmenge von rund 700 bis 800 Millimetern pro Jahr und der Ebene des Pos im Süden geprägt. So entsteht ein Wein, der sehr angenehm im Sommer zu trinken ist.

Das Anbaugebiet umfasst neun Gemeinden am Veroneser Ufer des Gardasees und des Hinterlandes: Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise und Castelnovo del Garda. Die Gesamtrebfläche des Gebietes umfasst rund 6000 Hektar, 1300 davon sind für Custoza DOC bestimmt. Die Gesamtproduktion umfasst heute rund 110 000 Hektoliter.



Vollreife Trauben sind die Basis für Schaumweine, Passiti und vor allem stille Weine, die alle unter dem Namen Custoza DOC produziert werden.



Der Custoza ist das Resultat einer Cuvée aus folgenden Rebsorten:

Garganega: 20 bis 40 Prozent,

Trebbiano Toscano: 20 bis 45 Prozent,

Trebbianello (der neue Name für den Tocai Friulano): 5 bis 30 Prozent,

Cortese (Fernanda), Malvasia, Riesling, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni Bianco und Chardonnay einzeln oder gemeinsam: 20 bis 30 Prozent.

Maximale Erntemenge: 150 Doppelzentner Trauben pro Hektar

Die Garganega-Traube ist eine der wichtigsten Varietäten des Anbaugebiets.



CUSTOZA DOC

Der Custoza wird weiss vinifiziert, der Most wird gekühlt. Die Fermentation, nach der Zugabe von Reinzuchtheffen, erfolgt bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau in Stahl.

Der Wein ist von hellem Strohgelb, besitzt fruchtiges Aroma, leicht aromatisches Bouquet, ist delikat und gut gebaut und endet auf feinen Mandelnoten.

Dazu tragen auch die Basistrauben des Custoza bei: die saftige Garganega mit ihrem feinen Bouquet; die Trebbiano Toscano, die für die Struktur sorgt. Die Trebbianello gibt die strohgelbe Farbe, das Bouquet, die Fülle, die Harmonie und die Aromatik. Und auch die Cortese (lokal Fernanda genannt) dominiert das Bouquet.

Mindestalkoholgehalt: 11 Volumenprozent

Mindestsäuregehalt: 4,5 Gramm/Liter

Minimaler Trockenextrakt: 16.5 Gramm/Liter

Passt zu Vorspeisen auf Fischbasis, Nudelgerichten, hellem Fleisch und Fischgerichten.

CUSTOZA SUPERIORE DOC

Wird aus ausgewählten Trauben im Rebberg mit einer maximalen Produktion von 120 Doppelzentnern Trauben pro Hektar erzeugt. Die Mindestreifezeit beträgt fünf Monate ab dem 1. November des Erntejahres.

Der Superiore erhält seine Qualität durch die Selektion älterer gereifter Reben, die besten Positionen im Rebberg und eine Reduktion der Erntemenge. So entsteht ein Wein mit Konzentration und Langlebigkeit, von strohgelber, auch goldgelber Farbe, mit ausgewogenem charakteristischem Bouquet, von abgerundetem, ausgewogenem Bau, körperbetont, eventuell mit einem leichten Holzeinsatz.

Minimaler Alkoholgehalt: 12,5 Volumenprozent

Minimale Säure: 4,5 Gramm/Liter

Minimaler Trockenextrakt, netto: 20 Gramm/Liter

Restzucker maximal: 7 Gramm/Liter

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch, begleitet perfekt ein komplettes Mahl.

CUSTOZA SPUMANTE DOC

Der Basiswein, angereichert mit Hefen und Zucker, wird bei 16 Grad Celsius und für rund 60 Tage in Drucktanks refermentiert (nach der sogenannten Metodo Charmat oder in wenigen Fällen auch nach der klassischen Flaschengärungsmethode), durch die Kohlensäure, die von den Hefen produziert wurde, wird ein Überdruck verursacht. Anschliessend verbleibt der Wein für mindestens vier Monate in der Flasche.

Er überzeugt durch seine strohgelbe Farbe mit feinen Goldnuancen, sein fein-fruchtiges Bouquet, auch mit aromatischen Noten, die Sensation am Gaumen ist «frizzante», rund und mürbe, der Schaum ist fein und anhaltend mit feiner Perlage, die Erscheinung brillant.

Minimaler Alkoholgehalt: 11,5 Volumenprozent

Minimale Säure: 5,0 Gramm/Liter

Minimaler Trockenextrakt netto: 15 Gramm/Liter

Restzucker: bis zu 12 Gramm/Liter in der Typologie Brut; bis zu 6 Gramm/Liter im Typus Extra Brut und bis zu 20 Gramm/Liter im Typus Extra Dry

Passt perfekt als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten auf Fischbasis. Passt aber auch zum nicht zu süßen Dessert und zu Früchten.

CUSTOZA PASSITO DOC

Für den Passito werden die angetrockneten Trauben abgepresst. Angetrocknet werden nicht mehr als fünf Tonnen pro Hektar, mindestens 40 Prozent der geernteten Trauben werden angetrocknet. Das Antrocknen erfolgt auf natürlichem Weg in Trockenräumen.

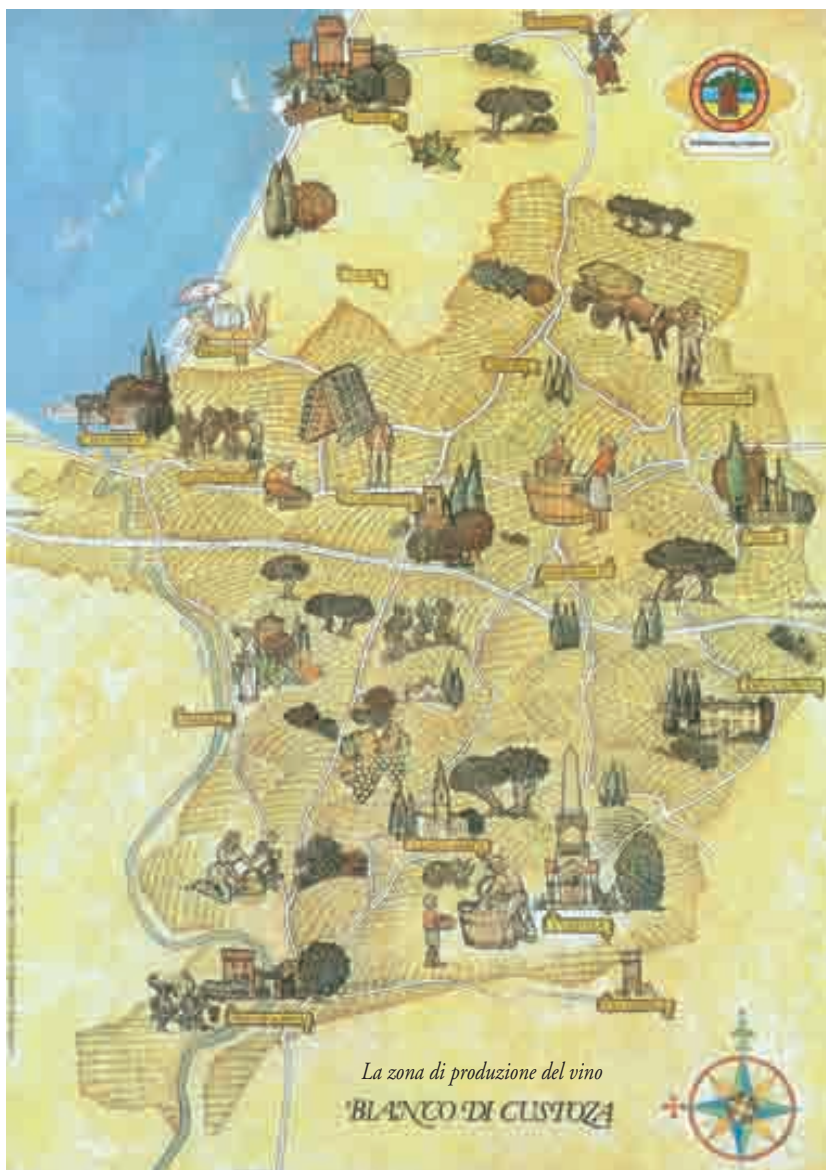
So entsteht ein goldgelber Passito mit fruchtigem Aroma, am Gaumen süß und aromatisch, eventuell mit leichten Holznoten. Der Custoza Passito kommt nach dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt.

Alkoholgehalt mindestens: 15 Volumenprozent, davon mindestens 12 Volumenprozent effektiv

Minimale Säure: 4.5 Gramm/Liter

Trockenextrakt min: 22 Gramm/Liter

Passt zu süßem, gereiftem Käse.



Das Anbaugebiet des Custoza erstreckt sich vom Gardasee fast bis Verona und an die Grenzen der Po-Ebene.

Die Gesamtrebfläche des Gebietes umfasst rund 6000 Hektar, 1300 sind für den Custoza DOC bestimmt.

INTERVIEW MIT DR. GIOVANNI FAGIUOLI, PRÄSIDENT DES
CONSORZIO PER LA TUTELA VINO BIANCO DI CUSTOZA

Die Zukunft des Custoza DOC

Der Winzer und Unternehmer Dr. Giovanni Fagioli ist langjähriger Präsident des Consorzio per la Tutela Vino Bianco di Custoza. Wir sprachen mit ihm über Gegenwart und Zukunft eines der wichtigsten Weissweine Italiens.

Herr Präsident, wie verkauft sich der Custoza?

Momentan gibt es keinen Grund zur Klage: Fast in allen Betrieben ist ein Grossteil der Produktion ausverkauft.

Wie gross ist aktuell die Menge an Custoza DOC?

Fast 14 Millionen Flaschen, aber mit steigender Tendenz. Die zwei Genossenschaftskellereien allein machen allerdings rund 55 Prozent der Produktion aus. Der Offenwein geht allerdings stark zurück, immer mehr Custoza wird abgefüllt.

Was ist das Besondere am Custoza?

Seine Charakteristik bekommt er aus einem Blend aus Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello

Der Custoza ist ein Wein für die Frauen, der auch den Männern schmeckt.

und Cortese. Seit 2008 ist – neben einigen anderen Varietäten wie Riesling oder Chardonnay – auch Incrocio Manzoni Bianco 6013 erlaubt, eine Traube, von der wir uns sehr viel erwarten. Sie hat in Versuchsvinifizierungen sehr gute Ergebnisse gebracht: Besonders ihr Säurespiel, aber auch ihr Reifegrad hat sich positiv ausgewirkt. Doch vor

allem verändert diese Rebsorte nicht die Typizität des Custoza.

Was macht diese Typizität aus?

Unsere Schwemmlandebenen, die einst vom Gletscher geschaffene Landschaft, tragen mit ihren mineralischen Böden einen wichtigen Teil zur Art dieses Weins bei. Eine weitere Besonderheit ist seine Trinkbarkeit: Auch der Superiore – mit einem Grad Alkohol mehr – trinkt sich sehr leicht. Man sagt nicht zu Unrecht: Der Custoza ist ein Wein für die Frauen, der auch den Männern schmeckt.

Wohin führt die Zukunft des Anbaugebietes?

Zu einer immer besseren Qualität. Dafür ist es essenziell, dass wir auch das Anbaugebiet in- und auswendig kennen, das sich immerhin über neun Gemeinden erstreckt. Wir stellen daher gerade die Zonierung jedes einzelnen Rebbergs fertig, mikrovinifizieren auch einzelne Anbaugebiete, um die regionalen Unterschiede wissenschaftlich zu erfassen: Wir wollen zum Beispiel wissen, in welchem Gebiet Garganega die besten Qualitäten hat, wo Trebbiano und wo zum Beispiel Riesling. Im kommenden Jahr werden wir erste Resultate veröffentlichen. Ziel ist eine Übersichtskarte mit den wichtigsten Anbauzonen für Custoza und seine Basistrauben. Natürlich werden wir auch die Produzenten einbeziehen; Ziel



Dr. Giovanni Fagioli,
Präsident des Konsortiums.

ist es schliesslich, unseren Wein immer mehr zu verbessern.

13 Millionen Flaschen sind eine schöne Menge: Kann man da die Qualität garantieren?

Natürlich darf man nicht für die Quantität die Qualität verwässern: Ein grosses Produkt macht man nur mit der Qualität. Aber unsere Kontrollen sind sehr streng: vom Rebberg bis zur Abfüllung. Wir bieten den Mitgliedern aber auch eine technische Assistenz für die Bekämpfung von Krankheiten, das Pflanzen oder auch die chemische Analyse an.

Wo wird mehr Custoza getrunken: in Italien oder im Ausland?

Noch in Italien, aber das Ausland wird immer wichtiger. Von Skandinavien über Russland und Singapur bis Japan und in die USA, überall ver-

kauft sich Custoza sehr gut. Und noch ist der Gipfel nicht erreicht.

Welche Eigenschaften hat der ideale Custoza?

Er sollte frisch und trinkig sein, ein Wein, den man allein geniessen kann oder auch zu einem kompletten Mahl. In seiner Spumante-Version ist er auch ein perfekter Aperitif.

Der Superiore?

Den Superiore gibt es erst seit 2002: Auch für ihn sind die Frische und die Trinkigkeit massgeblich.

Und schlussendlich der Passito?

Der Passito – den es ebenfalls erst seit 2002 gibt – ist sicherlich eine Nische, um auch in neue Märkte einzutreten. Er muss einfach ein nobles Produkt sein, das zu den besten Passiti Italiens gehört.

Custoza – eine Reise durch die Landschaft

Die Heimat des Custoza selbst ist schon einen Besuch wert: eine milde Landschaft im Südosten des Gardasees, nicht weit entfernt von den Kulturstädten Verona, Mantua oder Padua.



Kern des Anbaugebietes, von wo wir auch die Reise starten, ist die Gemeinde Sommacampagna, sie liegt südwestlich von Verona am Rande der fruchtbaren Ebene; ihr Name leitet sich vom lateinischen Wort «summacampania» (die Hochlandschaft) ab. Zu Sommacampagna gehören auch die Weiler Custoza (das antike Custodia – die Wacht) und Caselle.

Das Dorf Custoza hat dem Weisswein der Region den Namen gegeben: Es liegt im Südosten der Moränenhügel, die den Lago di Garda umschliessen. Auch dieser – der grösste der italienischen Seen – liegt nur rund zehn Kilometer entfernt. Die Zusammensetzung der Böden geht zurück auf die letzte Eiszeit. Aufgrund des milden Klimas des Gardasees gedeihen nicht nur Trauben, sondern auch Pflirsiche.

Tipp: Zu erreichen ist die Landschaft des Custoza sehr einfach über die Autobahn Serenissima, die Mailand mit Venedig verbindet, und über die Brennerautobahn, die von Norden nach Süden führt. Auch der Flughafen von Verona – Catullo – liegt in unmittelbarer Nähe.

In der Gemeinde Custoza liegen die beiden Naturwanderwege Cammina Custoza und Tamburino Sardo, auf denen man beindruckende Ausblicke auf die Rebberge des Custoza gewinnt. Vor allem aber kann man dabei auf dem Frontverlauf des Dritten Unabhängigkeitskrieges folgen: Den Gefallenen wurde das Ossario di Custoza gewidmet.

Näheres unter www.ambientecultura.com.



Vielfältig ist die Landschaft des Custoza: Sie reicht von Ufern des Gardasees (links) über die Hügel Custozas (Bild unten) fast bis an die Tore Veronas (ganz unten).





Das Ossario von Custozza.

Die Schlachten von Custozza

Bei Custozza hat das Kaiserreich Österreich zwei militärische Siege gegen das Königreich Piemont-Sardinien und gegen Italien errungen. Das erste Aufeinandertreffen fand am 25. Juli 1848 statt: Das Heer des Königreichs Piemont-Sardinien wurde von König Karl Albert kommandiert, die Südmarmee der Österreicher von Feldmarschall Josef Wenzel Graf Radetzky von Radetz. Radetzkys wichtige Frontlinie in Norditalien erstreckte sich über die Festungen von Lazise, Peschiera, Villafranca und Verona. Der piemontesische König Karl Albert hatte die Intention, Italien unter seiner Führung zu vereinigen, und wollte die Vorherrschaft Österreichs in Norditalien brechen. Aber unter Führung Radetzkys gelang es den Österreichern, die piemontesischen Truppen zu besiegen – Anlass für Johann Strauss (Vater), den Radetzkymarsch zu komponieren. Der Sieg sicherte gleichzeitig die Kontrolle Österreichs über die Lombardei bis zur Schlacht von Solferino am 24. Juni 1859.

1866 bekam das junge Italien wiederum Lust auf das Veneto und das Trentino, das bei Österreich verblieben war. Im Dritten Unabhängigkeitskrieg kam es daher am 24. Juni 1866 bei Custozza zum Aufeinandertreffen der beiden Heere. Die Österreicher siegten überraschend. In der Folge verloren die Italiener auch die Seeschlacht von Lissa. Da aber das mit den Italienern verbündete Preussen Österreich in der Schlacht von Königgrätz besiegt hatte, musste Österreich Venetien trotz seiner militärischen Erfolge an Italien abtreten.

Valeggio sul Mincio

Auch Valeggio sul Mincio war einst Mittelpunkt wichtiger Schlachten: Meist bekriegten sich hier die Scaliger und die Gonzager, die jeweils ihr Hoheitsgebiet am Gardasee vergrößern wollten.

Valeggio sul Mincio liegt an der Grenze zwischen Venetien und der Lombardei im Mincio-Tal. Dieses bildhübsche grüne Tal ist ein gewundener, idyllischer Wasserweg, dessen Ufer Nistplätze für Wasservögel bietet. Die ersten Spuren menschlicher Besiedlung gehen auf die Bronzezeit zurück: Um 1500 vor Christus stand bereits dort, wo heute der Ortsteil Borghetto liegt, ein Pfahldorf. Valeggio selbst ist in langobardischer Zeit (im achten Jahrhundert vor Christus) entstanden.

Borghetto selbst ist schon wegen seiner bildhübschen Lage einen Besuch wert, mit seiner Brücke Visconteo, einem mächtigen Flussdamm, den der Herzog von Mailand Gian Galeazzo Visconti errichten liess, um die östliche Grenze seines Herzogtums unzugänglich zu machen. Die Brücke wird auch Ponte Lungo (lange Brücke) genannt.

Im Zentrum von Valeggio lohnt die Kirche vom Heiligen Petrus einen Besuch: im Inneren kann man wertvolle Gemälde von Veroneser Schulen bewundern. Über allem herrscht die Scaliger Burg (erbaut im 13. und 14. Jahrhundert). Im Hof der Burg finden während des Sommers Kulturveranstaltungen statt.



Verona



Tipp: Tortellini für Liebhaber

Und natürlich muss man wegen der Tortellini nach Valeggio reisen: Die Tortellini di Valeggio sind eine kulinarische Besonderheit, die man am besten in Valeggio und den umliegenden Gemeinden verkosten sollte. Es gibt sie in vielerlei Varianten, gefüllt mit Kürbis, Artischocken, Sellerie oder quarkähnlichem Frischkäse und Spinat, traditionell sind sie aber mit einer Füllung aus gekochtem Fleisch und werden mit einer Sauce, der Pearàda – einer rein Veroneser Spezialität -, serviert.

Ausflug nach Verona

Verona liegt eingebettet zwischen dem Gardasee im Westen und den Lessiner Bergen im Nordosten. Schon die Römer wählten Verona zu einer wichtigen Provinzhauptstadt. Später war Verona die Residenz des Ostgotenkönigs Theoderich, des Dietrich von Bern der deutschen Heldensage, dann der Langobardenkönige, der Karolinger und Scaliger. Und alle haben in der Stadt ihre Spuren hinterlassen. Sehenswert ist die Piazza delle Erbe mit dem schlanken Gardello-Turm, dem Stadtturm und dem Brunnen mit der Statue der Madonna di Verona. Kaum weniger bemerkenswert ist die Piazza dei Signori mit dem Dantedenkmal, dem Palazzo del Capitano, der früheren Residenz des venezianischen Statthalters, und der Loggia del Consiglio, die 1486 bis 1492 im Renaissancestil erbaut wurde. Durch die Via Mazzini kommt man zum Haus der Julia mit dem wohl bekanntesten Balkon der Welt.



Tortellini, die Spezialität Valeggios.



Die Strasse des Vino di Custoza

Die beste Möglichkeit, um den Custoza DOC und sein Anbaugebiet zu entdecken, ist der Weinstraße zu folgen. Von Sommacampagna führt die Fahrt über Stafalo bis nach Custoza. Sehenswert ist hier vor allem das Ossario auf der Spitze des Hügels, das an die blutigen Schlachten der Unabhängigkeitskriege erinnert. Vom Turm des Ossarios aus kann man die gesamte Landschaft überblicken. Auf eigenen Wanderrouten kann man auch dem Frontverlauf und der Legende des Tamburino Sardo folgen.

Von Custoza führt die Fahrt über Santa Lucia ai Monti nach Valeggio sul Mincio, der Tortellini-Hochburg: Neben dem pittoresken Borghetto, einem kleinem Weiler, der am Mincio-Damm errichtet wurde, ist auch Valeggio selbst einen Besuch wert. Nicht zuletzt, um in einem der vielen Restaurants die legendären Tortellini zu versuchen. Nicht verpassen sollte man auch einen Besuch im Parco Sigurtà, einer wunderbar harmonischen Gartenlandschaft mit Blumenbeeten, Teichen und seltenen Bäumen.



Blick auf Custoza.

Custoza: eine Selektion



Az. Agr. Monte del Frà
di Bonomo Eligio, Claudio e Marica S.S.
Strada Custoza, 35
37066 Sommacampagna (VR)
Tel: +39 045 510490
Fax: +39 045 8961384
www.montedelfra.it
info@montedelfra.it



Cantina F.lli Zeni
Via Costabella 9
37011 Bardolino (VR)
Tel: +39 045 7210022
Fax: +39 045 6212702
www.zeni.it
zeni@zeni.it



**Az. Agr. Tamburino Sardo di Fasoli
Adriano & Figli**
Via St. del Tamburino Sardo n°11
37066 Custoza (VR)
Tel e Fax: +39 045 516190
tamburinosardo@alice.it



Cantina di Custoza
Via Staffalo, 1
37066 Sommacampagna (VR)
Tel: +39 045 516200
Fax: +39 045 516 255
www.cantinadicustoza.it
info@cantinadicustoza.it



Az. Agr. Cavalchina di Piona Giulietto
Via Sommacampagna,7
37060 Custoza (VR)
Tel: +39 045 516002
Fax: +39 045 516257
www.cavalchina.com
cavalchina@cavalchina.com



Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.S.11
37014 Castelnuovo del Garda (VR)
Tel: +39 045 7570522
Fax: +39 045 7570076
www.cantinacastelnuovo.com
info@cantinacastelnuovo.it



Azienda Agricola Gorgo
Via Gorgo 15/19
37060 Custoza (VR)
Tel: +39 045 516063
Fax: +39 045 516842
www.cantinagorgo.com
gorgo@cantinagorgo.com



Azienda Agricola Adami Aldo & C.
Via Valbusa 29 – 37066 Custoza (VR)
Tel: +39 045 516105
Fax: +39 045 516921
www.cantinaaldoadami.com
aldoadami@cantinaaldoadami.com

CUSTOZA'S WINZER IM ÜBERBLICK

Az. Agr. Adami Aldo & C

Via Valbusa, 29
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516105
Fax +39 045-516921
aldoadami@cantinaaldoadami.com
www.cantinaaldoadami.com

Az. Agr. Bergamini Damiano

Via Canova
I-37010 Cola' Di Lazise - VR
Tel. +39 045-7236569
Fax +39 045-7590151
bergamini_cellars@libero.it
www.bergaminivini.it

Az. Agr. Bertoldi Manuele

Loc. Venturilla,60
I-37012 Bussolengo
Tel. +39 045-7170410
Fax +39 045-6779119
info@cantinebertoldi.it
www.cantinebertoldi.it

Az. Agr. Brunelli Rino E Luigi

Via Casa Lourdes, 13
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-6300375
Fax +39 045-6300375

Az. Agr. Ca' Verde Di Tabarini Riccardo

Via Ossario, 33
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516143
Fax +39 045-516143

Az. Agr. Cascina Mondator

Loc. Tamburino Sardo,40
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 3486129064
Fax +39 045-516218
roberto.predomo@alice.it

Az. Agr. Castellani Natale

Loc. Rotti, 69
I-37012 Bussolengo - VR
Tel. +39 045-7170366
Fax +39 045-7170366
info@cantinacadeirotti.com
www.cantinacadeirotti.com

Az. Agr. Cavalchina

Loc. Cavalchina
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516002
Fax +39 045-516257
cavalchina@cavalchina.com
www.cavalchina.com

Az. Agr. Cordioli Ivana

Loc. Pigno,9
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-7902518
Fax +39 045-7902518
cordioli-ivana@libero.it

Az. Agr. Corte Fornello

Loc. Fornello
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7950429
Fax +39 045-7950429
info@cortefornello.com
www.cortefornello.com

Az. Agr. Corte Gardoni Ss

Loc. Gardoni,5
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7950382
Fax +39 045-6370270
cortegardoni@hotmail.com
www.cortegardoni.it

Az. Agr. Corte Gioliare

Loc. Bonadimane
I-37010 Cola' Di Lazise - VR
Tel. +39 045-7595212
Fax +39 045-7596246
info@cortegioliare.it
www.cortegioliare.com

Az. Agr. Corte Mamaor

Loc. Monte Mamaor,16
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-6337008
Fax +39 045-6337008

Az. Agr. Corte S.Arcadio

Loc. Ca' Brusa',12
I-37014 Castelnuovo Del Garda
Tel. +39 045-7575331
Fax +39 045-7575900
santarcadio@libero.it
www.cortesantarcadio.it

Az. Agr. Falconi Liviana

Via Pigno
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-7902562
Fax +39 045-7902562
cantina.falconi@tiscali.it

Az. Agr. Fraterna Portalupi

Loc. Torriene, 29
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7945271
Fax +39 045-7945271
rinfer@libero.it

Az. Agr. Fugatti Livio

Loc. Gaburri,58
I-37060 Sona
Tel. +39 045-7190039
Fax +39 045-7190039
fugatti@libero.it

Az. Agr. Giarola Umberto

Via Casette Di Sopra, 2
I-37060 Palazzolo Di Sona - VR
Tel. +39 045-7190255
Fax +39 045-7190383
info@vini giarola.com
www.vini giarola.com

Az. Agr. Gorgo

Loc. Gorgo,15
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516063
Fax +39 045-516842
gorgo@cantinagorgo.com
www.cantinagorgo.com

Az. Agr. Il Custode

Loc. Madonnina, 17
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-6337081
Fax +39 045-6337081
il_custode@libero.it
www.ilcustode.com

Az. Agr. Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108
I-37012 Bussolengo - VR
Tel. +39 045-7151232
Fax +39 045-7151644
ilpignetto@cantinailpignetto.com
www.cantinailpignetto.com

Az. Agr. Landini Sparici S.R.L.

Via Montecorno, 10
I-37060 Sona - VR
Tel. +39 045-6081292
Fax +39 045-6081778
winesona@tin.it
www.sparicilandini.it

Az. Agr. Le Muraglie

Loc. Mostacci,2
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-6302966
Fax +39 045-6302966
info@cantinalemuraglie.com
www.cantinalemuraglie.com

Az. Agr. Le Tende Ss

Loc. Le Tende
I-37010 Cola' Di Lazise - VR
Tel. +39 045-7590748
Fax +39 045-6499224
info@letende.it
www.letende.it

Az. Agr. Le Vigne Di San Pietro

Via San Pietro,23
I-37066 Sommacampagna - VR
Tel. +39 045-510016
Fax +39 045-8960701
info@levignedisani Pietro.it
www.levignedisani Pietro.it

Az. Agr. Meneghelli Daniele e Paolo

Via Peschiera,49
I-37017 Pacengo - VR
Tel. +39 045-7590083
Fax +39 045-7590083
memat@libero.it

Az. Agr. Menegotti Antonio

Loc. Acquaroli,7
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-7902611
Fax +39 045-6304506
info@menegotticantina.com
www.menegotticantina.com

Az. Agr. Monte del Fra'

Strada Custoza, 35
I-37066 Sommacampagna - VR
Tel. +39 045-510490
Fax +39 045-8961384
info@montedelfra.it
www.montedelfra.it

Az. Agr. Montecroce

Loc. Rotti,67
I-37012 Bussolengo - VR
Tel. +39 045-7170272
Fax +39 045-7170272
gianluigi.castellani@libero.it
www.vinimontecroce.com

Az. Agr. Morando Lorenzo

Loc. Pignetto 107/A
I-37012 Bussolengo - VR
Tel. +39 045-7153649

Az. Agr. Pigno

Loc. Pigno, 16
I-37069 Villafranca
Tel. +39 045-7901522
Fax +39 045-7901522
info@cantinapigno.com
www.cantinapigno.com

Az. Agr. Piona Luigi e Maria Teresa

Via Bellavista
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516013

Az. Agr. Ronca

Via Val Di Sona, 7
I-37066 Sommacampagna - VR
Tel. +39 348-7115115
Fax +39 045-505465
info@cantinaronca.it
www.cantinaronca.it

Az. Agr. Tabarini Damiano e Silvio

Via Ossario,27
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516049
Fax +39 045-516714
info@cantinatabarini.com
www.cantinatabarini.com

Az. Agr. Tamburino Sardo

Str. Tamburino Sardo
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516190
Fax +39 045-516190
tamburinosardo@alice.it
www.cantinataburinosardo.it

Az. Agr. Tenuta Aurelia-Corte Marzago

Loc. Le Bugne
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7945104
Fax +39 045-7945104
info@cortemarzago.com
www.cortemarzago.com

Az. Agr. Tenuta Sa Leone

Loc. Monte Salionze
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7100674
Fax +39 045-7945008
vinirizzi@tin.it
www.vinirizzi.com

Az. Agr. Valbusa Ss

Loc. Fornello
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7951588
Fax +39 045-7951588
vini.valbusa@libero.it

Az. Agr. Villa Medici

Via Campagnol, 9
I-37066 Sommacampagna - VR
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-515147
lucaprar@tin.it
www.cantinavillamedici.it

Az. Agr. Zamuner Daniele

Via Valecchia
I-37060 Sona
Tel. +39 045-6081090
Fax +39 045-8343750
info@zamuner.it
www.zamuner.it

Az. Vinicola Canevini

Via Degli Alpini
I-37016 Garda - VR
Tel. +39 045-7256248
Fax +39 045-7256765

Az. Vinicola Giacomelli Giacomo

Via Murari,70
I-37067 Valeggio Sul Mincio
Tel. +39 045-7950130
Fax +39 045-7950130

Az. Vinicola Monte Saline Snc

Via Pozzo Dell'Amore
I-37010 Cavaion V.Se - VR
Tel. +39 045-7235032
Fax +39 045-7235032
info@montesaline.com
www.cantinemontesaline.com

Az. Vinicola Valetti Luigi

Via Pragrande,8
I-37010 Calmasino - VR
Tel. +39 045-7235075
Fax +39 045-7235075
valetti@valetti.it
www.valetti.it

Az. Vinicola Zenato Snc

Via San Benedetto,8
I-37010 S. Benedetto Di Lugana - VR
Tel. +39 045-7550300
Fax +39 045-6400449
info@zenato.it
www.zenato.it

Cantina Aldegheri Snc

Via Volta,9
I-37010 Sant' Ambrogio Di V.Lia - VR
Tel. +39 045-6861356
Fax +39 045-7732817
info@cantinealdegheri.it
www.cantinealdegheri.it

Cantina di Castelnuovo Del Garda

Via Palazzina, 2
I-37014 Castelnuovo del Garda
Tel. +39 045-7570522
Fax +39 045-7570076
info@cantinacastelnuovo.it
www.cantinacastelnuovo.it

Cantina di Custoza

Loc. Staffalo
I-37066 Custoza - VR
Tel. +39 045-516017
Fax +39 045-516255
info@cantinadicustoza.it
www.cantinadicustoza.it

Cantina Flli Zeni

Loc. Costabella 9
I-37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
zeni@zeni.it
www.zeni.it

Cantine Brunelli Luigi

Via Cariano,10
I-37029 S. Pietro Incariano - VR
Tel. +39 045-7701118
Fax +39 045-7702015
cortecariano@tin.it
www.brunelliwine.com

Cantine Cesari

Loc. Sorsel, 3
I-37010 Cavaion V.Se - VR
Tel. +39 045-6260928
Fax +39 045-6268771
katia@cesari-spa.it
www.cesari-spa.it

Cantine Lenotti Giancarlo

Via S. Cristina,
I-37011 Bardolino-VR
Tel. +39 045-7210484
Fax +39 045-6212744
info@lenotti.com
www.lenotti.com

Cantine Montesor Giacomo Spa

Via Ca' Di Cozzi, 16
I-37100 Verona
Tel. +39 045-9133399
Fax +39 045-8342456
info@vinimontesor.it
www.vinimontesor.it

Cantine Tinazzi Eugenio

Via Delle Torbiere, 13
I-37017 Lazise - VR
Tel. +39 045-6470697
Fax +39 045-6471117
info@tinazzi.it
www.tinazzi.it

Cantine Villabella

Loc. Canova
I-37010 Calmasino - VR
Tel. +39 045-7236448
Fax +39 045-7236704
monicam@vignetiwillabella.com
www.vignetiwillabella.com

Casa Vinicola Bixio F.lli Srl

Corte Fornari, 36
I-37047 San Bonifacio - VR
Tel. +39 045-7610758
Fax +39 045-7610283
chiara@bixiovini.com
www.bixiovini.com

Casa Vinicola Cav. P. Sartori Spa

Via Casette, 2
I-37024 Negrar-VR
Tel. +39 045-6028011
Fax +39 045-6020134
sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com

Consorzio Agrario Lombardo Veneto

- Cantina Caorsa
Loc. Caorsa
I-37010 Affi - VR
Tel. +39 045-7235522
Fax +39 045-7235014
info@cantinacaorsa.com
www.cantinacaorsa.com

Enoitia Spa- Gruppo Pizzolo

Via Colombara,
I-37011 Calmasino - VR
Tel. +39 045-6207300
Fax +39 045-8876117
susanna_riolfini@gruppopizzolo.it

Faccioli Enzo

Via Campagnola, 15
I-37060 Sona - VR
Tel. +39 045-6081605
Fax +39 045-6089861
facciolienzo@libero.it
www.facciolivino.it

Gruppo Italiano Vini

Strada Del Santino
I-37011 Calmasino - VR
Tel. +39 045-7580035
Fax +39 045-7235773
giv@giv.it
www.giv.it

Vini Campagnola Giuseppe

Via Agnella,4
I-37020 Valgatara-VR
Tel. +39 045-7703900
Fax +39 045-7701067
campagnola@campagnola.com
www.campagnola.com



die Zukunft des Custoza



Consorzio Tutela Vino Bianco di Custoza DOC - piazza Matteotti, 8 - Bardolino - VR - Italy
tel +39 045 6212567 - fax +39 045 7210820 - www.vinocustoza.it - info@vinocustoza.it