

Die Cantina Oselara am Gardasee: Großartige Weine aus einem Familienbetrieb mit Tradition, Innovation und Leidenschaft

26. Februar 2024

Nur knapp einen Kilometer vom südlichen Ufer des Gardasees entfernt liegt die **Azienda Agricola Oselara**. Es ist ein echter **Familienbetrieb**, in dem man von **Familie Pedassi** herzlich empfangen und zur **Weinprobe** eingeladen wird. Die **Cantina Oselara** gehört gerade noch zur **Gemeinde Pozzolengo** in der **Lombardei**, doch macht man nur **wenige Schritte** hin zur **Straße Rondinelli** Richtung **Gardasee** ist man in **Venetien**.

Massimiliano Pedassi zog nach **Abschluss** seines **Studiums** als **Agrarexperte** von **Botticino** bei **Brescia** hierher und **gründete** den **Betrieb Oselara 1991**. Seitdem stehen die **alten Rebstöcke** mit teilweise **eigenen Klonen** auf einer **Weinbaufläche**, die sich inzwischen über **13 Hektar** erstreckt und von denen **einige** auch in der **Nachbargemeinde Peschiera del Garda** liegen. Heute betreiben **Massimiliano** mit seiner **Frau Irene**, seinem **Bruder Giuseppe** und den längst **erwachsenen Kindern Rossana** und **Silvano Pedassi** das Weingut in **familiärer Gemeinsamkeit**.

In den **Weinbergen** wird nach **traditionellen Methoden** und nachhaltig mit **strenger Ertragsreduzierung** gewirtschaftet. Dabei

wird möglichst **keine Chemie** eingesetzt und mit **Naturdünger** gearbeitet. Die **Lese** erfolgt per **Hand** mit gnadenloser **Selektion** der **besten Trauben**.

Im Keller setzt Familie Pedassi auf **modernste Technologie** mit **temperaturgesteuerter Gärung** in den **Stahltanks**, auf **Stickstoffeinsatz** und **Battonage**. Der **Vorlaufmost** wird vor der zweiten Pressung **getrennt**, um **maximale Weinqualitäten** zu erreichen. Für die **Rotweine** hält man **Tonneaus** und **Barriques** vor. Während man ganz **am Anfang** mit dem **Erstverkauf** im Tank begann, ging man schon bald zur **eigenen Flaschenabfüllung** über. Heute stellt das Weingut mit großem Einsatz sogar **eigene Sekte** her, sowohl nach **traditionellem Verfahren** als auch nach der **Charmat-Methode**.

Die **Cantina Oselara** befindet sich im **historischen Ursprungsteil** des **Lugana-Gebiets**, wo **Weine** entstehen, die das **Ergebnis** einer **harmonischen Vermählung** von **Terroir** und der **handwerklichen Komposition** des **Winzers** sind. Es sind **Lugana Weine** mit **authentischer Herkunft** und **einzigartigen Aromen**.

Dazu tragen **Böden** und **Klima** ganz wesentlich bei. Die **Reben** der **Turbiana di Lugana** wachsen auf **fruchtbaren, mineralreichen Sedimentböden** mit **kalkhaltigen Lehm-** und **Tonschichten**. Die Gegend wird **klimatisch** zwar durch die **kontinentalen Strömungen** von der **Poebene** und aus den **Alpentälern beeinflusst**, **entscheidend** ist jedoch die **submediterrane Prägung** durch den **Gardasee**, dem mit etwa 370 Quadratkilometern **größten italienischen See**.

Die **Weine** der **Cantina Oselara** lassen nicht nur die **Leidenschaft**, die **Sorgfalt** einer **Familientradition** und **innovative Ideen** schmecken, sondern bringen auch einen Hauch der **tausendjährigen Geschichte** und **Kultur des Gardasees** zwischen **malerischen Häfen**, **alten Burgen** und **kleinen Dörfern** im **hügligen Hinterland** ins Glas.

Wir konnten **fünf Weine** und **zwei Schaumweine** der **Cantina Oselara** verkosten.

2022 Lugana DOC

Wie im **Weingut Oselara** üblich wurde selbst der **Basis-Lugana** nur aus dem **Most** der **ersten Pressung** der **Trebbiano di Lugana** vinifiziert.

Im **Glas** präsentiert er sich in einer klaren, hellen strohgelben **Farbe** mit grünlichen Reflexen, er signalisiert schon damit **Frische** und **Lebendigkeit**. Schnell entfaltet er **delikate Aromen** von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und saftigen grünen Äpfeln, dazu Anklänge an tropische Früchte. Wir **schmecken** die sortentypischen Nuancen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von leicht salziger Mineralik nebst einem Touch Kräuter heraus. Alles ist von einer erstaunlich zarten Säure umrahmt, die auch im langen **Abgang** eine enorm **aromatische Frische** generiert. Das ist ein **herrlich geschmackvoller Weißwein**, der zu vielen Gelegenheiten passt. Servieren Sie ihn zu Forelle blau oder zu Bodensee-Felchen mit Salbei.

2018 Lugana Riserva DOC

Nach dem **DOC-Disziplinar** reift ein **Lugana Riserva** mindestens **24 Monate** im Keller und ruht mindestens **6 Monate** auf der Flasche. Er muss mindestens **12 Volumenprozent Alkohol** haben und darf erst ab dem **1. Oktober** nach dem Herstellungsjahr in den Handel kommen. Durch die **längere Reifung** gewinnt der **Rebsortenwein** noch mehr an **Charakter** und **Intensität** und spielt den **Vorteil** aus, den die **Turbiana di Lugana Rebe** an **Alterungspotenzial** gegenüber anderen weißen Sorten bietet.

Schon in der **Nase** imponiert der **2018 Lugana Riserva** nach etwas Belüftung mit seiner Komplexität und gediegenen **Aromen** von weißen Pfirsichen, weißen Blüten und Vanille. Unter die würzigen Kräuteraromen schummelt sich eine winzige Anmutung von Feuerstein. Am **Gaumen** kommen Kraft und Ausdauer an. Eine **interessante Fruchtsüße** vereint sich mit einer **herrlich schmelzigen Textur**, die mit **feiner, leicht salziger Mineralität**, einem Hauch von Mandeln und einer zarten Würze **elegant** und **saftig ausklingt**. Erfreuen Sie sich und diesen Wein mit einem Gericht vom Gardasee: Hecht pochiert mit in Öl gebratenen Sardellen.

2022 Classe 18 Bianco Benaco Bresciano IGT

Der **IGT-Bereich** des **Bresciano** umfasst etwa **69 Hektar Rebfläche** in den **Gemeinden der Provinz Brescia** südlich des Gardasees. Die Rebstöcke stehen auf stark lehmigen Böden. **Rebsortenweine** müssen zumindest **85% der betreffenden Sorte** enthalten, **bis 15%** können **andere Sorten** sein. Der **Classe 18** von **Oselara** stammt von **Trebbiano-Trauben**, deren Most bei **niedrigen Temperaturen** im **Edelstahl vergoren** wurde.

Trebbiano-typisch zeigt er ein helles **Strohgelb** mit grünlichen Reflexen. Sein **Bukett** ist distinguiert zart und nahezu anschmiegsam mit fruchtigen Aromen von gelben Früchten und einem feinen Touch Kräuter. Im **Mund** breitet er sich körperreich und zugleich samtig aus. Töne von Aprikosen, Zitrus und Ananas, dazu einige weiße Blüten. Er bleibt mit seiner **lebendigen Säure** im **fruchtig-mineralischen Finish** sehr lange erhalten und hinterlässt **weiche**, aber **frische Eindrücke** von **Harmonie**. Probieren Sie die außergewöhnliche Kombination mit verschiedenen reifen Weichkäsesorten oder mit Tintenfisch.

2022 Lugana DOC Terra dorata

Von „goldenem Boden“ stammt dieser **Lugana** aus **100% Turbiana di Lugana** Trauben, die vorwiegend **von alten Reben** kommen.

Er funkelt strohgelb mit weißgoldenen Reflexen im **Glas** und imponiert mit einem breiten **Fruchtbukett**, das sich weiße Pfirsiche mit dem leichten Zitrusduft und bemerkenswert präsenten tropischen Früchten wie Mangos und Bananen teilen. Neben einigen weißen Blüten machen immer wieder würzige Töne von Salbei und Majoran auf sich aufmerksam. Am **Gaumen** tritt der Wein mit ordentlichem Druck auf und zeigt seine kraftvolle, lebendige Aromatik von Birnen, Äpfeln, Zitrus, Passionsfrucht und Ananas. Die aktive Säure harmoniert gut mit dem fruchtigen, dezent mineralischen Rahmen von Saftigkeit und süßlich-würzigen Andeutungen. Im **Finale** wird er sanft und locker und lässt das Sommergefühl lange nachhallen. Es ist ein **komplexer, eleganter Lugana**, der **immer wieder neue Facetten** zeigt - **ausgewogen** und **handwerklich hervorragend komponiert**. Er trinkt sich angenehm zu zweit oder weckt zu Fisch und hellem Fleisch die müdesten Geister.

90 Passi Metodo Charmat Garda DOC brut

Bei der *Methode charmat* findet die **Gärung** des **Schaumweins** in **Tanks** statt. Schon 1903 wurde das **erste Patent** auf ein **Großraum- und Tankgärverfahren** angemeldet. Dieser **Brut-Schaumwein** von **Oselara** ist nach dem **Disziplinar** der **Garda DOC** hergestellt und eine **Cuvée** aus den **Sorten Turbiana und Chardonnay**. Die **Trauben** für die **Grundweine** wurden schon **Ende August gelesen**, um genügend **Säure** für die Schaumweinherstellung zu **bewahren**. Nach der **Kaltmazeration** über **mehrere Stunden**, mit der die **natürlichen Aromen** der Trauben und die **Frische gesichert** werden, kam der **Most** auf die **Hefe** und die **Weine** dann nach der **Charmat-Methode** in einen **Autoklaven**, d.h. **Drucktank**, zur **zweiten Gärung** über **rund drei Monate**, gefolgt von einer **abschließenden Flaschenreifung**. Der Name „**90 Schritte**“ klingt sehr **geheimnisvoll**, vielleicht sind es die **Schritte** von der **Lombardei nach Venetien**.

Der **90 Passi** trumpft im **Glas** in strohgelbem Outfit hell und klar auf mit feinsten **Perlage**. Er bezieht seine **Kraft** nicht aus einer knackigen **Säure**, sondern aus einem **cremigen, extraktreichen Körper**. Wir entdecken blumige und fruchtige **Duft- und Geschmacksnoten** von Zitrus, Kräutern und Futoro-Melonen neben den üblichen Verdächtigen wie Äpfeln und Nüssen. Die intensive **Fruchtigkeit**, die gewisse **Mineralität** und die **frische Säure** verleiten dazu, immer wieder ins Glas einzutauchen: **Köstliche Eleganz** vom Gardasee. Es ist der eindrucksvolle Aperitif für alle Fälle. Sie sollten seine vollmundige Harmonie aber auch einmal zu einem französischen Ziegenfrischkäse genießen. Selbstverständlich könnte er auch eine Dorade aus der Pfanne beeindrucken.

Lugana Metodo Classico

Die **Grundweine** aus **Turbiana di Lugana** und **Chardonnay** Traubengärten im **Edelstahl** und lagen **mehr als ein Jahr** auf der **Feinhefe**, bevor sie in die **Schaumweinflasche** **abgefüllt** wurden. Hier kam die **Versanddosage** hinzu und der Sekt **ruhte** noch in der **Flasche**. Er wurde demgemäß nach der Champagner-Methode, die sich bekanntlich nicht so nennen darf, also in **Flaschengärung** hergestellt.

Im **Glas** strahlt er uns in einem intensiven Strohgelb an, **feinperlig** und schön **süffig**. Wir erfreuen uns an **Duftnoten** von Zitrus, Quitten, Ananas und Hefe. Im **Geschmack** kommt zu dem fruchtigen Aromenspektrum eine ganz leichte, nussige Note hinzu. Es ist ein **filigraner, raffinierter Schaumwein** mit **gezügelter**, aber von dem geringen Restzucker keineswegs überlagerter **Säure** und einer **vollmundig angelegten, trockenen Struktur**. Ein klassischer **Garda-Schaumwein** mit dem **Geschmack** des **Terroirs** für einen **unbeschwerten, köstlich-frischen Trinkfluss**. Lassen Sie doch an Stelle der üblichen Fischgerichte einmal eine getrüffelte Poularde aus dem Rohr diesen Sekt begleiten.

2019 Marzemino Garda DOC

Jetzt haben wir einen **Rotwein** von **Oselara** im Glas, der **ausschließlich** von **Marzemino** Trauben der Klonrichtung **Marzemino-Gentile** stammt, was in ganz **Italien** so reinsortig eher **selten** ist. Die ursprünglich aus dem **Veneto** stammende **Sorte** breitete sich von dort über **das Trentino, Friaul** und die **Lombardei** bis in die **Emilia Romagna** aus. Sie zählt zu den **alteingesessenen Rebsorten Norditaliens** und war früher auch als klassischer Bestandteil des **Chianti-Rezepts** bekannt. Im **Weingut Oselara** wurde der **Marzemino** im **Stahl vergoren** und **reifte** in **vorbelegten Barriques**.

Farblich ist es ein tiefdunkler, violett schimmernder Wein. Ein animierendes, fruchtiges **Bukett** von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Veilchen drängelt in die **Nase**, einige Röstaromen schweben herum. Am **Gaumen** treffen wir die Bukettaromen wieder, alle sehr feinfruchtig und saftig. Eine sehr dezente Abbildung der charakteristischen Bittermandelnote begleitet uns in das samtige, vollmundige **Finale**, in dem das moderate Tanningerüst überhaupt nicht stört. Ein **hochkarätiger Rotwein** und ein ausgeglichener Gentleman für einen Abend mit Kerzenlicht oder zu einem Entenbraten aus dem Ofen.

➞ mehr **Infos** über die **Cantina Oselara**

<https://www.oselara.it/index.html>

➞ mehr **Infos** über **Lugana Weine** vom **Consorzio Tutela Lugana**

<https://www.consorziolugana.it/weine-de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de