

# WEINEDIG

## San Francesco della Vigna

liegt im Norden des Stadtteils Castello direkt an der Lagune. Kirche und Kloster verdanken ihren Namen einem Weinberg (ital. vigna), der hier bis 1253 lag, bevor er vom Dogen Pietro Ziani den Franziskanern geschenkt wurde, die dort eine dem Hl. Markus geweihte Kapelle erbauten. Dies zur Erinnerung an dessen Begrüßung durch einen Engel mit den Worten „Pax tibi Marce Evangelista meus“ (Friede mit dir, Markus, mein Evangelist), die der Legende nach an diesem Ort stattgefunden hat. Diesen Spruch kann man noch heute in der Serenissima und allen von ihr früher beherrschten Gebieten sehen, meist auf einer Tafel, die der Markuslöwen in seiner Pfote hält.



Carpaccio, 1516: Leone di San Marco

Canaletto, um 1750: Il Campo e la Chiesa di San Francesco della Vigna



Die Kapelle wurde 1554 durch eine von Sansovino geplante Kirche ersetzt, 1565 gestaltete Palladio dann deren Fassade. Im reich geschmückten Inneren finden sich Werke von Veronese und Lombardo, einige Dogengräber und die berühmte Madonna von Giovanni Bellini.



Die Kirche liegt abseits der Touristenströme, und noch weniger frequentiert sind die Kreuzgänge von San Francesco della Vigna. Im vorderen Kreuzgang befinden sich zahlreiche Bodengrabmäler aus Marmor, in der Mitte ein Rosen- und Ziergarten, rund um die Statue von San Francesco angelegt. Der hintere

Vorderer Kreuzgang

Kreuzgang wurde erst vor kurzem für Besucher geöffnet - ein Platz der Ruhe und Besinnlichkeit, den man kaum in Venedig vermuten würde.



Hinterer Kreuzgang

Wer viel Glück hat, findet im Kreuzgang die Pforte zum Klostergarten offen, und kommt so in ein liebevoll gepflegtes Pflanzenparadies, welches neben Gemüse, Kräutern, Blumen und Obstbäumen auch einen kleinen Weingarten beinhaltet - wie in alten Zeiten!

## Venedig und Wein



Das berühmteste Weinmotiv Venedigs ist die Skulptur des betrunkenen Noah an der Südostecke des Dogenpalastes. Filippo Calendario schuf dieses Werk um 1340, eine Warnung an das Volk vor übermäßigem Weingenuss. Noah verschüttet eine Schale Wein, sein Sohn Sem bedeckt ihn schützend mit einem Tuch, während der andere Sohn Ham empört auf seinen Vater zeigt und sich an den Kopf greift.

Auf unzähligen weiteren Kunstwerken in Venedigs Museen wird auf Wein Bezug genommen, beim Streifzug durch die Stadt kann man die Ponte di Malvasia überschreiten, vor allem aber kommt man kaum an den Bacaris vorbei. Ehemals waren es Weinschenken, in denen Handwerker, Gondoliere und Geschäftsleute des Stadtteils ihren „Ombra“ mit „Cicchettis“ zu sich nahmen und ein Schwätzchen mit Freunden hielten. Was damals familiär war, wird heute oft touristisch vermarktet, es gibt sogar eigene Bücher und Führer darüber, dementsprechend sind die Bacaris in der Hochsaison überfüllt.

Der „Ombra“ (ital. Schatten) ist ein Glas Wein mit ca. 0,1 l und leitet seinen Namen von den Weinhändlern am Markusplatz ab, die früher mit ihren Marktständen dem Schatten des Campanile folgten, um den



Canaletto, um 1750: Piazza San Marco

Wein kühl zu halten. „Cicchetti“ sind kleine appetitanregende Happen, belegt mit unterschiedlichsten lokalen Köstlichkeiten.

Bis ins 19. Jhd. wurde hauptsächlich Wein aus den Besitzungen Venedigs in Griechenland und Dalmatien kredenzt, ab 1866 dann vermehrt Wein aus dem vereinigten Königreich Italien. In dieser Zeit zogen viele Weinhändler aus Apulien nach Venedig, deren Nachfahren heute noch Bacaris betreiben. Die Weine des nahegelegenen Veneto setzten sich erst in der zweiten Hälfte des 20. Jhd. durch und werden heute in großer Auswahl und bester Qualität kredenzt. Köstliche friaulische Weine und gute Tropfen aus den anderen italienischen Regionen sowie ein breites internationales Weinangebot lassen in den meisten Bacaris kaum Wünsche offen, und neben dem offenen Wein gibt es auch einen Flaschenverkauf zur Ergänzung des eigenen Weinkellers.

Als ein Beispiel von vielen Cicchettis hier ein Originalrezept aus dem Al Bottegon, dem legendären Bacaro am Rio di San Tronaso:

### Tris di Formaggi con Crema di Pistacchi

100g Pistazien sowie eine Knoblauchzehe fein hacken, pfeffern und mit einem Schuss Olivenöl vermischen. Diese Creme in 150g Ricotta, 100g geriebenem Parmesan und 150g Mascarpone einrühren und auf ca. 1,5cm dicke Baguettescheiben streichen. Darauf gibt man Paprikapulver und zur Verzierung ein paar gehackte Pistazien - Buon Appetito!

Die Küchenchefin Alessandra de Respini empfiehlt dazu ein Gläschen gut gekühlten Verduzzo friulano.



## Kurze Geschichte des Weines

Die Weinrebe (Vitis) ist eine der ältesten Kulturpflanzen, schon um 3.500 v.Chr. wurden Trauben in Mesopotamien und Ägypten zu Wein vergärt.



Weinlese, Fresko im Grab des Nacht, Theben

Im antiken Griechenland entwickelte sich eine erste Hochblüte, der Wein mit seinem Schutzgott Dionisos war zentraler Bestandteil der Kultur. Theophrastus, ein Schüler Aristoteles, begründete mit seiner „Naturgeschichte der Gewächse“ um 300 v.Chr. die Önologie, indem er die Zusammenhänge von Rebsorten, Klima, Boden und Beschränkung der Erträge mit der Weinqualität erforschte und beschrieb.



Theophrastus

Die Römer übernahmen die griechische Weinkultur, unter ihrem Schutzgott Bacchus breitet sich der Weinbau im römischen Herrschaftsgebiet weit nach Norden aus und erlebte eine neue Blüte.

Im Mittelalter wurde Wein zum Volksgetränk, weniger aus geschmacklichen, sondern aus Gesundheitsgründen. In den Städten war das Trinkwasser rar und oft verunreinigt, der Wein somit besser verträglich und durch die Gärung haltbarer. Allerdings darf man den damaligen Wein nicht mit heutigen Tropfen vergleichen. Die Weintrauben wurden sehr früh geerntet, um



Bacchus, Wandfresko/Pompeji

Fäulnis und Schädlingen vorzubeugen, die mangelhafte Kellertechnik machte den Wein nicht weniger sauer. Darum wurde er oft mit Gewürzen oder Honig vermischt und dann in großen Mengen getrunken. Anders im Adel - hier leistete man sich teure Importweine, die meist über Venedig bezogen wurden. Besonders beliebt waren süsse Weine von den griechischen Inseln wie Samos, Rhodos oder Kreta.

Der Malvasier war der Luxuswein schlechthin, ein sogenannter „Ehrwein“, der wichtige Verträge besiegelte, bei Adelshochzeiten kredenzt oder als edles Geschenk übergeben wurde. Martin Luther trank ihn nicht nur gerne, sondern benutzte Malvasier sogar als Metapher für die Erklärung seiner Glaubenslehren.

Auch in Klöstern wurde Wert auf guten, möglichst selbst erzeugten Wein gelegt, immerhin galt er als „Blut Christi“. Heute finden sich viele gute Weinlagen in ehemaligen oder noch bestehenden Klostereinrichtungen. An diese Tradition knüpft auch ein Experiment in Venedig an:

### Zurück zu den Wurzeln des venezianischen Weines

Diesem Ziel hat sich eine Gruppe von Önologen verschrieben. Im Laufe der vergangenen Jahrhunderte importierten Händler nicht nur Unmengen von Wein, sondern auch eine große Menge an Rebstöcken aus aller Herren Länder. Diese in ganz Venedig verstreuten Gewächse wurden genetisch überprüft und so insgesamt 68 verschiedene Rebsorten gefunden, sogar Sorten aus Israel und Armenien. Mit den wiederentdeckten Reben bepflanzte man dann zwei Weinberge, einen im Garten des Karmeliterklosters am Canal Grande, einen auf der Insel San Giovanni nahe Torcello. Mit diesen Trauben soll venezianischer Wein wie in alter Zeit produziert werden.

Ein ähnliches Weinprojekt startete vor 10 Jahren auf der Insel Marzabotto. Im Weingut Venissa wurde eine verloren geglaubte Rebsorte wiederbelebt - die Dorona-Traube, einst als „goldene Traube“ der Lieblingswein der Dogen. Die erzeugte Menge ist limitiert, der Preis einer Flasche fürstlich - sie besteht aber auch aus echtem mundgeblasenem Murano-Glas, ist einzeln nummeriert und mit Blattgold verziert. . .



Weingarten in Torcello