



Auf Entdeckungsreise in der Provinz Treviso.

Wohlbefinden, Wein und wunderbare Kunst im Garten von Venedig

Text: [Dr. H. Jürgen Kagelmann](#) Fotos: [H. Follina](#) / [Relais Duca di Dolle](#) / [Castello Roncade](#) / [Villa Sandi](#)

Nördlich von Venedig gelegen, zwischen Adria und Dolomiten in der Region Venetien, liegt die Provinz Treviso, ein Gebiet, das sich bescheiden „das kleine Venedig“ nennt, oder, ein klein bisschen anspruchsvoller, auch der „Garten von Venedig“ oder schon wieder sehr selbstbewusst „das Herz von Venedig“: Zu wenige Touristen sind es noch, die, vielleicht aus Unwissenheit heraus, bewusst auf einen klaustrophobischen Gang durch die abenteuerlich überfüllten Gassen Venedigs und das Erlebnis einer nicht minder abenteuerlichen Preis-Leistungs-Gestaltung beim Essen und Trinken verzichten. Dabei wartet vor den Toren Venedigs eine echte Entdeckung: Eine Region, die ein paar Kilometer von Venedig entfernt beginnt, definitiv nicht überlaufen ist und den interessierten Besucher mit bemerkenswerten regionalen Gaumenspezialitäten erfreut.

Hier hat es jahreszeitlich akzentuierte Eventgenießereien wie das Spargelfest im Frühling, das Fisch-und-Reis-Fest im April, das Kirschenfest im Mai, die Kastanien- und Pilzfeste im Oktober, und im Winter natürlich das Treviser Fest des Radiccio – das nationale, violette, salatähnliche Gemüse, das so omnipräsent in der Küche ist, dass man sich wundert, es nicht im Wappen der Provinz zu finden. In diesem Land-

strich wurden das Tiramisu erfunden, die Salami-Spezialität Sopresa und der Bastardo-Käse. Wildgerichte, Pilzspezialitäten, die Edelkastanie, Polenta sind nur einige Bestandteile der typischen, regionalen venezianischen Küche.

Heimat des Prosecco. Aber vor allem ist das hier die Heimat eines herrlichen Weines, der im Ausland leider oft als billiger aromatisierter Perlwein über die Theke geht und

seit Jahren bedauerlicherweise als unverzichtbareres Erkennungsmerkmal der Schickimicki-Bussigesellschaft gilt. Der Prosecco: Eigentlich ein Spitzenprodukt, das man aber so richtig nur vor Ort kennen lernen kann. Auf den landschaftlich einzigartigen, sanften Hügeln der Oberen Trevisanischen Mark, von Valdobbiadene bis Conegliano wird er angebaut – und nur dort (von einigen Hügeln in der Gegend von Friaul abgesehen). Ein ei-

genes Marken-Konsortium sorgt dafür, dass nur hier echter DOC Prosecco Conegliano hergestellt und vermarktet und in jeder dritten Mai-Woche im Rahmen eines Prosecco-Festes „Vino in Villa“ zelebriert wird.

Prosecco gibt es als Schaumwein (Spumante) bzw. Perlwein (Frizzante); der Kenner genießt indes auch den exzellenten stillen Prosecco. Jährlich werden 285 Tausend Hektoliter DOC Prosecco in 15



Relais Duca di Dolle, ein restauriertes Kloster und Landgut aus dem 16. Jahrhundert, inmitten des Weindörfchens Rolle.

Weinbaugemeinden auf rund 4300 Hektar Rebfläche produziert.

Wer will, kann entlang eines vom Treviser Tourismus klug vermarkteten önologischen Weges – der „Proseccostraße“ – gemütlich von Weinkeller zu Weinkeller reisen und die besonderen Verschiedenheiten und Feinheiten dieser alten venezianischen weißen Rebsorte erkosten. Am besten bei einem – für diese Region typischen – deftigen Mahl venezianischer Küche in den meist dazugehörenden Landgasthäusern oder Restaurants. Der Genuss von regionalen Spezialitäten und Weinen lädt zum Ausruhen ein für ein paar Tage – in ländlichen Sommervillen oder in den Herbergen des so genannten Agriturismo.

Denn höchst reizvoll sind die meist sehr gut erhaltenen Relikte der Vergangenheit, die prachtvollen Sommerresidenzen, die Schlösser, zum Teil für die Öffentlichkeit freigegeben, zum größten Teil von den Adligen selbst bewohnt, die – wen-

würde es wundern – ihren Lebensunterhalt heute vor allem mit dem Weinbau verdienen.

Urlaub in ländlicher Umgebung. Reizvoll aber – und leider immer noch zu wenig bekannt – sind auch die „Relais“: modernisierte, individuell renovierte Guts- und Landhäuser. Der Ausbau maroder alter Besitzungen wird seit 1985 vom italienischen Staat unter dem Etikett Agriturismo gefördert. Eine hochinteressante Vielfalt unterschiedlichster Beherbergungen, die eigentlich nur eines gemeinsam haben – dass sie alle höchst individuelle Kleinhotels mit nie mehr als acht Zimmern sind, die nur darauf warten, von Kennern entdeckt zu werden. „Agriturismo“ darf nicht einfach mit „Urlaub auf dem Bauernhof“ gleichgesetzt werden, sondern meint „Urlaub in ländlicher Umgebung“, und die Landwirtschaft, um die es im Begriff geht, ist in erster Linie der Weinbau. Das Programm des italienischen Staates diene also dazu, einerseits

den Qualitätstourismus zu fördern, andererseits den manchmal finanziell doch etwas klammen Erben historischer Stätten unter die Arme zu greifen, damit die Kosten für die Instandhaltung der historischen, aber meist sanierungsbedürftigen Gemäuer zu tragen, und damit etwas für den Fortschritt kulturhistorisch relevanter Burgen, Schlösser, Klöster und Landvillen zu sorgen – was sich natürlich auch wiederum in besseren touristischen Zahlen niederschlagen sollte. Daraus sind viele kleine, höchst individuelle Hotels mit Charme entstanden, die hervorragende Küche aus eigenangebauten und typischen lokalen naturfrischen Zutaten zaubern. Einige Beispiele sind die folgenden:

Ausgezeichneter Wein. In Valdobbiadene baut die Familie Bisol seit 1542 den Prosecco an. Erfolgreich, denn für die vielen Auszeichnungen ist kaum noch Platz im Haus. Auch heute noch ist Wein hier family business und Qualität

das oberste Prinzip. Das kann man sich insofern leisten, als die Familie wertvollste Weinberge besitzt: 100 Hektar, darunter drei Hektar auf dem Cartizze-Berg; die Letzteren haben den beeindruckenden Wert von 1,5 Millionen Euro, womit sie als teuerster Weinberg in ganz Italien gelten. Der „Superiore di Cartizze“ ist berühmt als Prosecco von sehr hoher Qualität, er ist selten und teuer. Der edle Wein duftet nach Früchten, Rose und Mandel, und wird gern als Auftakt eines großen Menüs – oder zur Krönung eines Desserts gereicht.

Relais Duca di Dolle. Doch ist ein bisschen Diversifikation auch hier angesagt, weswegen die Familie Bisol Desiderio & Figli eine Gourmetlinie mit der Marke Jada entwickelt hat und vor kurzem auch in das Hotelbusiness eingestiegen ist: nur 40 Minuten von Venedig entfernt, liegt das Relais Duca di Dolle – ein restauriertes Kloster und Landgut aus dem 16. Jahrhundert, inmitten des Weindörfchens Rolle.

>>>



Die Villa Sandi gehört zu den größten Produzenten für Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

>>>

Das Landgut glänzt mit einem gerade zu Sonnenaufgang und -untergang faszinierenden Blick auf die umgebenden steilen grünen Weinberge. In neun individuellen Apartments können bis zu 18 Gäste ein verlängertes Wochenende voller Entspannung und Genuss verbringen, übrigens auch an Kochkursen und Weinseminaren teilnehmen. Wenn man Glück hat, ist die mehrfach ausgezeichnete Chefköchin Paola Budel am Werk. Das Relais (Beispiel: Vier-Gäste-Apartment für eine Nacht ab 230,- Euro, Frühstück p. P. 10,- Euro) ist eine überzeugende Demonstration von Entspannung. Hier macht man die Erfahrung der Ruhe, die schlicht aus der harmonischen Landschaft kommt. Rolle ist übrigens die erste italienische Gemeinde, die wegen ihrer landschaftlichen Schönheit vom nationalen Fonds zur Landschafts- und Denkmalpflege FAI ausgezeichnet wurde; gerne zitiert man die überschwänglichen Worte des Poeten Andrea Zanzotto, Rolle sei „eine von den Göttern verschickte Ansichtskarte“ (www.bisol.it).

Relais Dolcevista. Nur wenige Kilometer entfernt, in S. Stefano di Valdobbiadene, haben die Bisols gerade ein weiteres Landhotel eröffnet – das Agriturismo Relais Dolcevista. Fünf Zimmer, eine Suite, alle mit modernstem Interieur und alle mit bestem Blick auf die umliegenden Cartizze-Hügel

und, nebenbei, mit Jacuzzi für das entspannende Wohlfühl-Erlebnis, italienisch „Benessere“ (www.dolcevista.it).

Villa Sandi. Auch im Valdobbiadene-Gebiet liegt die Villa Sandi der Familie Moretti Polegato – ein Genuss für das Auge, wie dieser Bau perfekt in die Landschaft eingepasst worden ist, mit klarer geometrischer Form und der auffallenden, von vier ionischen Säulen getragenen Vorhalle. Die Villa selbst ist ein architektonisches Juwel der palladianischen Schule, erbaut 1622 von Andrea Pagnossin. Im Inneren zu ihr gelangt man durch eine anmutige Allee – entlang an Statuen des venezianischen Bildhauers Orazio Marinali (der auch Namensgeber für eine Produktlinie des Hauses ist). Die umgebenden Gärten im italienischen Stil begrenzen auf perfekte Weise einen geordneten und geometrischen Raum, der sich abwechselnd mit der Aussicht auf Landhäuser, Felder und Weingärten. Im Untergrund der Villa findet sich auf über anderthalb Kilometern eine eindrucksvolle Weinkellerei aus dem 18. Jahrhundert.

Villa Sandi gehört zu den größten Produzenten und Abfüllern für Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. Die gesamte Produktionsfläche in der Region Venetien für den DOC Spumante (neben den Versionen Frizzante und Stillwein, die auch die DOC-Bezeichnung

tragen) beläuft sich auf circa 4300 Hektar. Villa Sandi hat davon etwa 60 Hektar und produziert insgesamt drei Millionen Flaschen jährlich, darunter zu 75 Prozent Prosecco. Das Weinunternehmen bedient in über 40 Ländern ausschließlich den gehobenen Fachhandel und die Gastronomie. Neben Italien, Großbritannien und den USA gehört Deutschland zu den wichtigsten Märkten (www.villasandi.it; www.pellegrini.it).

Unweit der Villa Sandi entfernt gibt es den hauseigenen Agriturismo. Gourmets mögen ein paar Tage in der Locanda Sandi wohnen, ein in sehr zurückhaltendem Stil renoviertes Bauernhaus, in dem die Materialien Holz und Stein dominieren, mit sechs unterschiedlich möblierten Zimmern, und zu den exzellenten Weinen die typisch ländliche, durchaus deftige venezianische Küche probieren – etwa „Spiedo“: Fleisch am Spieß, das bei langsamer Drehung nahe am Feuer für etwa fünf Stunden gegrillt wird. Sehr empfehlenswert ist auch die Teilnahme an professionellen önologischen Kursen in der Villa Sandi (www.locandasandi.it).

Hotel Villa Abbazia. Follina, ein kleines Städtchen zwischen Valdobbiadene und Vittorio Veneto gelegen, ist besonders bekannt für sein spätromantisches Kloster, die Basilica Santa Maria. An der Piazza von Follina liegt in einem

Gebäude aus dem 17. Jahrhundert das Hotel Villa Abbazia (4-Sterne, Mitglied bei Relais & Châteaux), das bei Kennern besonders bekannt ist für seinen explizit romantischen Touch. Alle großzügigen Zimmer und Suiten sind individuell in einem phantasievollen Fin-de-siècle-Stil eingerichtet; prunken wie auch das Hotelrestaurant „La corte“ mit romantischen Dekors, verschwenderisch eingesetztem Plüsch, überbordenden Blumengestecken und über zufällig vielen Antiquitäten und vermitteln so ein Interieur-Erlebnis besonderer Art. Möbel, Lampen, Gemälde, Kissen, Vorhänge, Teppiche, hier ist alles Überfluss, wohin man blickt.

Die Grenzen zwischen Nippes, Kunst, Kitsch und Schatz sind aufgehoben. Und alles ist irgendwie so „italienisch“, wie es dem Klischee nach sein sollte. Aber es strengt den Gast nicht an, trotz allem atmet man hier Entspannung – etwa auf den lauschigen Innenhöfen, die der perfekte Ort zum Frühstück sind. Ein weiteres originelles Highlight ist der angrenzende Shop mit Antiquitäten und anderen Merkwürdigkeiten; regelmäßig werden hier Dekors vom Hotel ausgetauscht, so dass Gäste echte Hotelgegenstände erwerben können (www.hotelabbazia.it).

Villa di Maser. Im kleinen Städtchen Maser hat sich die Villa di Maser zum touristi-



Das Hotel Villa Abbazia aus dem 17. Jahrhundert.



Roncade, Schlosspark aus dem 15. Jahrhundert.

schen Anziehungspunkt erster Klasse entwickelt. Die öffentlich zugängliche, sehr sehenswerte Villa, Mitte des 16. Jahrhunderts gebaut, mit ihren wunderbaren Freskocodeks des Paolo Veronese, ist eines der vielen Meisterwerke von Andrea di Pietro dalla Gondola, genannt Andrea Palladio (1508-1580), der berühmteste Architekt der Renaissance, manchmal auch als „Aristoteles der Baukunst“ bezeichnet. Die heute zum UNESCO Weltkulturerbe zählende Villa eignet sich als idealer Ausgangspunkt für eine Themenreise, die „Villen des Palladio“. Das Angenehme ist die Tatsache, dass die Besitzer Diamante Lulling Buschetti und Vittorio dalle Ore Azienda in ihrer Agricola Villa di Maser auch einige hübsche Weinsorten in Bio-Qualität zu produzieren wissen, die man am besten nach einem Besuch der musealen Villa im neugebauten Weinverkaufshaus verkostet.

Roncade. Ungefähr 40 Kilometer nordöstlich von Venedig in Richtung Triest, liegt das kleine Städtchen Roncade. Mit einem unübersehbaren, beeindruckenden Schloss aus dem 15. Jahrhundert. So mancher Tourist traut sich zunächst gar nicht, über die steinerne Wehrbrücke in den Schlosspark der imponierenden Burganlage mit den etwas ungewöhnlich-trutzigen vier Burgtürmen hinein zu gehen, die offiziell Villa Giustinian

heißt. Dabei sind die Besitzer des (aus dem 13. Jahrhundert stammenden) Schlosses von Roncade, die Barone Ciano und Claudio Bassetti und die Contessa Ilaria, höchst unkomplizierte, gastfreundliche und übrigens perfekt deutschsprechende Weinbauern, die gerne interessierten Besuch aufnehmen. In drei der vier Türme der mittelalterlichen Anlage kann man in insgesamt fünf sehr großen Apartments originell und günstig übernachten – empfehlenswert für Familien mit Kindern, aber auch für Firmenevents und Hochzeiten – und im Schloss selbst, das seinen jahrhundertealten Charakter perfekt beibehalten hat, zusammen mit der Familie des Barons frühstücken und dinieren und sich, mit etwas Phantasie oder Rotwein, etwa dem empfehlenswerten Castello di Ronaca-Cabernet, ins Mittelalter versetzt sehen.

Im Schlosspark lassen sich die Statuen kroatischer Soldaten bewundern, die einst das Schloss bewachten. Wobei es sich der Sage nach um Söldner handeln soll, die wegen ihrer übertriebenen Verehrung für die Schlossherrin zur Strafe in Stein verwandelt wurden. Und weil das hier ein sozusagen living winecellar ist, hat es auch in einem Flügel der Anlage eine Weinkellerei, in der die Endresultate der über fünf Hektar Weingebiete verarbeitet werden, für deren Qualität spricht, dass sie in früheren Jahrhunderten im Besitz

der Dogen von Venedig waren (www.castellodironcade.com).

Beste Zeit für Treviso. Jetzt ist die beste Zeit, Treviso zu besuchen, denn noch bis zum April 2009 läuft die größte Ausstellung, die es je über den venezianischen Bildermaler gegeben hat, der Generationen von Menschen mit seiner Sicht Venedigs fasziniert und beeindruckt hat – der berühmte Canaletto (eigentlich Giovanni Antonio Canal, 1697-1768). Und sie findet eben nicht im großen Venedig, sondern in Treviso statt.

Organisiert wird sie von der höchst rührigen Kunstorganisation Artematica unter Leitung von Andrea Brunello die nicht nur eine Großausstellung zum Bewundern inszeniert, sondern dem Besucher auch eine vergessene Form des Reisens während der so genannten „Grand Tour“ wieder deutlich machen will. „Canaletto: Venedig und seine Pracht“ (Canaletto: Venezia e i suoi splendori) in der „Casa dei Carraresi“ – mit Leihgaben aller großen Museen, von New York bis St. Petersburg – bietet einerseits einen außergewöhnlichen Überblick über die venezianische Vedutenmalerei, die spektakulärste Kunstrichtung im 18. Jahrhundert mit ihrer fotorealistisch exakten Malweise, die seit über 250 Jahren unser Bild von Venedig und Norditalien geprägt haben. Und andererseits aber auch das traditionelle, langsame, genießende, beobachten-

de Reisen des 17. und 18. Jahrhunderts wieder in Erinnerung zu rufen, als man sich noch Zeit für das Reisen nahm. (Ein Beispielarrangement: Canaletto und die venezianischen Villen mit zwei Übernachtungen, Abendessen, Eintritt in die Ausstellung und Stadtbesichtigung Treviso 140,- Euro; Air Dolomiti fliegt von vielen Airports nach Venedig, von dort sind es nur etwa 15 Kilometer nach Treviso.)

Künstler und Schauspieler.

Etwas Zeit sollte man sich nehmen für das Treviso und seine Spezialitäten. Denn Treviso hat noch viel mehr zu bieten – Asolo, die Stadt „mit den hundert Horizonten“, ein kleines mittelalterliches Juwel in den Hügeln der Mark Treviso, die von jeher Künstler und Schauspieler angezogen hat.

Kunstfreunde möchten in Possagno das Geburtshaus und Bauwerke von Antonio Canova besuchen; oder in der kleinen Renaissancestadt Conegliano das Geburtshaus vom Maler Giambattista Cima (hier wurde übrigens auch die erste Weinbauschule Italiens im Jahr 1876 gegründet) oder auch Castelfranco Veneto, die Geburtsstadt des Malers Giorgione (mit Jubiläumsveranstaltungen im Jahr 2010). Und Sportinteressierte sollten wissen, dass die Mark Treviso eine der internationalen Hochburgen des Radsportes ist.

www.marcatreviso.it
www.artematica.it