



# ETIKETTE OHNE AUSNAHME

HISTORISCHE WEINE GIACOMO ANGARANOS,  
DIE AUCH PALLADIO UND KÖNIGIN MARY SCHMECKTEN

# ETICHETTE SENZA QUESTIONI

GLI STORICI VINI DI GIACOMO ANGARANO  
CHE INCANTARONO IL PALLADIO E LA REGINA MARY

O T E L L O F A B R I S  
PHOTO STEFANO SCATÀ

**M**an spricht von „Etikette“, wenn man sich in einer bestimmten Situation entsprechend benehmen muss. Dies gilt auch für den Wein, weshalb der Inhalt genau den Angaben des Etiketts entsprechen sollte, aber auch in allen Lagen, in denen nach dem Grundsatz noblesse oblige bestimmte Anstandsregeln befolgt werden müssen. Doch es gab eine Gelegenheit, bei der eine der hochrangigsten Damen der Welt, ihre Majestät Mary Königin von England die Form völlig überging und sich statt dessen anderen Etiketten zuwandte, die sie vielleicht für wichtiger hielt. Dies geschah, als sie Gast der Bianchi Michiels auf ihrem prächtigen Gut in den Hügeln um Bassano del Grappa im Ortsteil Sant'Eusebio war. Ihre Majestät die Königinmutter besichtigte auf ihrer Rundreise die vom Architekten Andrea Palladio entworfenen Villen und wurde in Bassano voll ehrfürchtiger Begeisterung willkommen geheißen. Die erste Etappe galt der alten Holzbrücke, die im Lauf der Jahrhunderte mehrmals nach den Plänen des Architekten, der sich an den von den alten Römern für ihre Militärbrücken verwendeten Techniken inspiriert hatte, wieder aufgebaut wurde. So kam die Königin 1987 an einem sonnigen Maimorgen mit ihrem Daimler zur Villa Bianchi Michiel, wo sie von Graf Ruggerio im eleganten Zweireiher, von Frau Miette und deren fünf bezaubernden Töchtern vor dem majestätischen Säulengang Palladios willkommen geheißen wurde. Im Prunksalon wurde auf einem Empfang zu dem nur wenige ausgewählte Gäste geladen waren, der Lieblingscocktail der Königin serviert. Die Mischung war vom königlichen Butler zuvorkommenderweise vorher übermittelt worden. Doch Welch Überraschung! Ihre Majestät hatte kein Auge dafür und ging zur Überraschung aller und vor allem der Hausherrin zunächst in den privaten Salon und anschließend in die Küche. Hier bat sie darum, vom Wein aus den die Villa umgebenden Weinbergen zu kosten. Wer weiß, ob sie, als sie ihre Reise vorbereitete, in den vier Büchern über die Architektur Andrea Palladios darüber gelesen hat. Der große Architekt, dessen fünfhundertster Geburtstag in der Region Venetien gefeiert wird, hatte auch diese prächtige

**S**i usa dire “questione d’etichetta” quando una situazione dev’essere rispettata in maniera ferrea. Ciò vale per il vino, per cui la bottiglia deve contenere esattamente ciò che l’etichetta descrive, ma vale anche in tutte quelle situazioni in cui gli obblighi della noblesse impongono determinati comportamenti. Ci fu occasione in cui una fra le signore più blasonate del mondo, nientemeno che Sua Altezza Reale la Regina Mary d’Inghilterra, trascurò completamente quest’aspetto formale per rivolgere invece la sua attenzione a etichette che riteneva, forse, di maggior sostanza. Avvenne nel corso di una sua memorabile visita alla famiglia Bianchi Michiel, proprietaria di una stupenda azienda agricola posta nella zona collinare di Bassano del Grappa, nella frazione di Sant’Eusebio. Sua Maestà la Regina Madre stava facendo un suo tour per visitare le ville realizzate da Andrea Palladio ed era arrivata a Bassano attesa e onorata con entusiasmo. Prima tappa al vecchio ponte di legno, ricostruito più volte nei secoli ricalcando strettamente il progetto dell’architetto, rispondente alle tecniche costruttive dei ponti militari degli antichi romani. Era la fine del maggio 1987, mattinata piena di sole; la regina, con la sua Daimler raggiungeva villa Bianchi Michiel, accolta da un elegantissimo conte Ruggero in doppio petto, con la signora Miette e le cinque affascinanti figlie all’ingresso del magnifico colonnato palladiano. Nel salone d’onore era stato allestito il ricevimento per pochi amici, che prevedeva il servizio del cocktail preferito dalla regina. La composizione era stata anticipata premurosamente dal suo maggiordomo. Colpo di scena: Sua Maestà disdegna il tutto e s’infila nel salottino privato e poi in cucina, prendendo di sorpresa tutti, specialmente la padrona di casa. E qui chiede di assaggiare i vini dei vigneti visti attorno all’azienda, nel paesaggio da mozzafiato che accoglie la villa. Chissà se ne aveva letto nei quattro libri dell’architettura di Andrea Palladio, preparando il suo viaggio. Il grande architetto - di cui si festeggiano nel Veneto i cinquecento anni dalla nascita-

Residenz geplant. Auch er war von der Landschaft verzaubert worden und so beschrieb er in seinen Werken die Charakteristiken, die es ihm angetan hatten: »Es handelt sich um einen Ort, der für seine edlen Weine, für die hier reifenden Früchte und noch mehr für die Gastfreundschaft des Hausherrn bekannt ist«. Der damalige Bauherr, war der Aristokrat Giacomo Angarano. Im Lauf der Jahrhunderte bemühten sich die verschiedenen Besitzer, bis hin zu den Michiels, die Qualität ihrer Weine und den bon ton zu wahren. Die Vorfahren von Graf Ruggero gehörten der venezianischen Hocharistokratie an - drei Dogen, zehn Prokurator von San Marco und ein Senator des italienischen Königreichs. Seine Höflichkeit machte ihn jedem liebenswert und er legte großen Wert auf die Ergebenheit seiner Weinbauern. Heute leitet eine der fünf Töchter, Giovanna, die von ihrer älteren Schwester Carla unterstützt wird, das Gut. Häufig sind die beiden mit Gummistiefeln im Sattel ihrer Vespa im Weinberg anzutreffen. Sie haben die Herausforderung des modernen Marktes angenommen und die blühenden Weinberge erneuert und den neuen Anbautechniken angepasst. Unter den zur Zeit angebauten Reben sticht eine ausgezeichnete Vespaiola, die für das Doc-Gebiet Breganze, zu dem die Weinberge gehören, typisch ist, hervor. Auf dem Gut wurden für die Neuanpflanzung Stecklinge aus den alten Reben gezogen und so bewahrte man autochthone Sorten mit wirklich ungewöhnlichen Eigenschaften. Aus diesen Reben wird der Vespaolo mit seinem interessanten Zitrusaroma nach

era stato progettista pure di questa splendida residenza. Anch' egli era rimasto ammaliato dal sito, di cui scrisse, eccezionalmente, le prerogative che più l'avevano colpito: "È questo luogo celebre per i preciosi vini, che vi si fanno, e per li frutti che vi vengono, e molto più per la cortesia del padrone". Il committente di allora era il nobile Giacomo Angarano; nei secoli i proprietari che si sono susseguiti, fino ai Michiel, si sono impegnati a non smentire né la qualità dei vini, né il "bon ton". Gli antenati del conte Ruggero appartenevano alla grande aristocrazia veneziana - tre dogi, dieci procuratori di San Marco e un senatore del Regno d'Italia- ma la sua cortesia lo rendeva amabile a chiunque e, significativamente, alimentava la devozione dei suoi vignaioli. Oggi, a reggere l'azienda è una delle cinque figlie, Giovanna, con l'aiuto di Carla, la sorella maggiore: capita spesso di vederle aggirarsi tra i vigneti con la Vespa, calzando gli stivali di gomma. Colte le sfide degli attuali orientamenti, esse non hanno esitato a rinnovare i rigogliosi vigneti, adeguandoli alle nuove tecniche colturali. Fra le attuali produzioni spicca un' ottima uva Vespaiola, la più caratteristica della zona a D.O.C. di Breganze, in cui è compreso il territorio. L'azienda ha recuperato da antichi esemplari le barbatelle per l'impianto, salvando biotopi autoctoni con caratteristiche decisamente particolari. Se ne ottiene un Vespaolo dagli interessanti profumi d'agrumi: mandarino e pompelmo rosa. In futuro, con l'appassimento,





Mandarinen und rosa Pampelmusen gekeltert. In Zukunft könnte aus rosinierten Trauben ein ausgezeichneter Torcolato gewonnen werden. Die vom Önologen Marco Bernabei kontrollierte Produktion wird mit dem Namen Angarano Bianco, nach einem historischen Wein, etikettiert. Mit dem Etikett Cà Michiel, das eine Karte des Gutes aus dem 18. Jhd. wiedergibt, wird ein reiner Chardonnay, dessen Alkoholgehalt über 13° liegt, angeboten. Er wird sechs Monate lang in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit seinem eleganten Aroma und Geschmack. Ein weiteres Etikett hat den historischen Namen Rosso Angarano übernommen. Dieser wurde in den letzten fünfzig Jahren auch von anderen Weinerzeugern, die ihm einen guten Ruf verschafften, für gut strukturierte Rotweine des Anbaugebiets verwendet. Heute wird dieser Name für einen reinen Merlot verwendet. Es handelt sich nicht um die Trauben aus Palladios Zeit aber sicherlich würde dieser schlichteste und frugalste unter den Architekten von den Weinen kosten. Vielleicht einen ausgezeichnet zu Fischgerichten passenden Vespaio, dessen Beschreibung uns einen Palladio, dem das Wasser im Munde zusammenläuft, vor Augen führt: »Der Fluss Brenta, in dem ausgezeichnete Fische leben, fließt in der Nähe dieses Gebäudes«. Es handelte sich um marmorierte Brentaforellen, Barben, Äschen, Schleien und Gründlinge, die auch von seinem Zeitgenossen Bartolomeo Scappi, gern verwendet wurden. Der Koch des Papstes nannte sie, wie in Venetien üblich, „Marsioni“.

se ne potrebbe ricavare un Torcolato d'eccezione. La produzione, seguita dall'enologo Marco Bernabei, viene etichettata con il nome di Angarano Bianco, riprendendo una felice denominazione storica. Con l'etichetta Cà Michiel, la cui grafica utilizza i particolari di una mappa settecentesca dei poderi, viene invece imbottigliato uno Chardonnay vinificato in purezza che supera i 13°; viene affinato per sei mesi in botticelle di rovere, assumendo una notevole eleganza di profumi e sapori. Una terza etichetta riprende la vecchia denominazione Rosso Angarano, utilizzata negli ultimi cinquant'anni anche da altri produttori per vini rossi locali di ottima struttura e che ottennero una certa rinomanza. Ora tipicizza un Merlot vinificato in purezza. Non sono più le uve dell'età palladiana, forse; ma, certo, il pur sobrio e frugale architetto non esiterebbe a gustarne ancora. Magari di quel Vespaio, ottimo per il pesce, la cui menzione ci rivela un Palladio salivante di voglie gastronomiche: «Corre appresso questa fabrica la Brenta, fiume copioso di buonissimi pesci»; erano trote mormorate "brentarole", barbi, temoli, tinche e ghozzi, pesciolini tenuti in buona considerazione anche dal suo contemporaneo Bartolomeo Scappi, cuoco papale, che li chiamava "marsioni", alla veneta.