

Prickelnde Entdeckungen im Proseccoland



Weinbergidylle im Proseccoland.

FOTOS: EVA-MARIA MAYRING

Beim Namen Jesolo werden bei vielen Kindheitserinnerungen aus den Sechzigern wach. Als man den ganzen Tag am Strand im Sand buddelte, Muscheln suchte und im Meer planschte bis die Sonne unterging. Das gibt es natürlich heute ebenfalls noch. Dennoch ist die Zeit auch an Jesolo nicht spurlos vorübergegangen. Statt der kleinen Hotels und Pensionen von damals stehen heute am Lido di Jesolo schicke, moderne Appartementshäuser und Hotels. Dazwischen liegen gepflegte Parkanlagen und die „Lungomare delle Stelle“, mit ihren 15 Kilometern die längste Promenade Europas.

Im Fünf-Sterne-Hotel Almar mit seiner eleganten Auffahrt und großzügigen Lobby werden wir an der Rezeption freundlich und charmant empfangen. Zu den 197 geräumigen Zimmern zählen auch 70

und 80 Quadratmeter große Suiten, die zudem mit riesigen Balkonen ausgestattet sind, von denen aus man den endlosen Meerblick genießen kann. Stress und hektik haben hier keine Chance mehr.

Bei einem feinen Abendessen mit cremiger Burrata, Paprika und Feldsalat zur Vorspeise, wählen wir den Wolfsbarsch im Salzteig, der mit Radicchio- und Fenchelgemüse sowie einem Glas Weißwein



Blick in den Park der Villa Sandi.

aus Venetien köstlich italienisch mundet.

Obwohl ein Abstecher nach Venedig sehr verlockend wäre, denn es sind von Jesolo nur 50 Kilometer zur Lagunenstadt, entscheiden wir uns für einen ganz anderen Trip ins sogenannte grüne Proseccoland. Mit dem Auto geht es auf engen, kurvigen Straßen durch eine liebliche, bewaldete Hügellandschaft. Kleine italienische Dörfer kuscheln sich in die gepflegte Weinberglandschaft mit Olivenhainen.

In der berühmten Prosecco-Region Valdobbiadene, die seit 2019 zum Unesco-Weltkulturerbe zählt, hat sich Michael Esposito ein charmantes Hideaway Domizil eingerichtet. Der fröhliche Italiener, der nach seinem langjährigen Amerikaaufenthalt wieder nach Bella Italia zurückkehrte, liebt es, seine Gäste mit den Köstlichkeiten aus seiner Küche zu verwöhnen und

dazu den besten Tropfen aus dem Keller zu kredenzen. Im gemütlichen, rustikalen Restaurant schmeckt seine Paprika-Tomatensalata al dente wie bei Mama. Dazu gießt Mr. Proseccone, wie er in der Weinszene heißt, andachtsvoll die goldgelb prickelnde Flüssigkeit in bauchige Tulpengläser. Dabei erklärt er uns, dass der Prosecco eine geschützte Herkunftsbezeichnung aus Venetien ist, der in Edelstahl-



Das Zitronendessert des Mediterra.

tanks und nicht wie der Champagner in der Flasche gärt.

„Wir unterscheiden die Bezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata), die den Anbau und Ausbau regelt, und DOCG, die zudem das Original garantiert und noch strengeren Produktionskriterien unterliegt“, erklärt Michael und verblüfft uns mit seinem DOCG bezeichneten Prosecco, der aus seinem Anbaugebiet Conegliano Valdobbiadene stammt. „Die Trauben dieses biologischen Prosecco namens Grappoli di Luna (Trauben des Mondes) wurden bei einer klaren, kühlen Vollmondnacht gelesen. Somit wird der Geschmack intensiver und ist viel energiereicher“, betont Mr. Proseccone. Das Etikett auf dieser Flasche zieren daher verschiedene Mondphasen. Und tatsächlich hat der edle Tropfen eine nachhaltige, charaktervolle Note.

Vornehm klassisch

Im Gegensatz zum romantischen Hideaway von Michael präsentiert sich die Villa Sandi vornehm klassizistisch. Das prachtvolle Gebäude (1622) aus der Palladio-Ära bildet den Mittelpunkt des Anwesens, das in der vierten Generation heute von Giancarlo Moretti-Polegato geführt wird. Insgesamt gehören zum Weingut Sandi 160 Hektar Weinfläche zwischen Venetien und Friaul-Julisch Venetien. Die nach DOC und DOCG ausgebauten Weinprodukte umfassen ein großes Sortiment an unterschiedlichen Proseccis und Weinen. Hervorragende Tropfen lagern in einem 1,5 Kilometer langen Weinkeller aus dem 16. Jahrhundert, der ganz ohne künstliche Kühlung funktioniert.

In der prachtvollen Villa, traditionell eingerichtet mit venezianischen Spiegeln, wertvollem Mobiliar und handgewebten, alten Teppichen finden die alljährlichen Präsentationen und Weinverkostungen statt. Ein zauberhafter Park ergänzt die noble Szenerie mit ländlichen Komponenten wie den Blick von der Terrasse in ein gepflegtes Parkgrundstück.

Zurück im Hotel Almar genießen wir bei einem ausgedehnten Strandspaziergang die gesunde, salzreiche Meerluft. Und wir beschließen, den späten Nachmittag in der Poollandschaft und im exklusiven Almablu Spa zu verbringen. Im Angebot der langen Liste von Massagen und Heilbehandlungen bis hin zu Sinnesritualen und Detox-Programmen können wir unsere individuelle Behandlung wählen.

Neben zahlreichen Dampfbädern, Saunen und einem Whirlpool fällt die Entscheidung auf eine Relax- und Detoxmassage, die für ein Rundum-Wohlbefinden in Körper und Geist sorgt. Nach so viel Wellnessfreuden locken die sinnli-



Mr. Proseccone freut sich über die zahlreichen Veröffentlichungen.

chen Vergnügungen in Form eines gepflegten Dinners im Hotelrestaurant Mediterra. Wie immer geben Küche und Kellner ihr Bestes. Dieses Mal jedoch krönt ein besonderes Dessert die Mahlzeit. Eine kunstvoll erscheinende quetschgelbe Zitrone auf einem Bröselteppich entpuppt sich als exzellentes Zitronensorbet in knackiger Zuckerschale.

Die körnige Unterlage ist aus schmackhaftem Mürbeteig gemacht. Dieses Dessert mit visuellem Spaßfaktor wird uns noch lange in Erinnerung bleiben. Ebenso die einmalige Kombination der Tage mit Meer, Genuss, Wellness und der faszinierenden Weinlandschaft des Valdobbiadene.

> EVA-MARIA MAYRING