

Einführung: der Monte Veronese dop “disolabruna”

Am Samstag den 28. September hat bei den Weinbau- und Weinerzeugungsbetrieb Musella in San Martino Buon Albergo (Verona) eine Pressekonferenz über den aus italienischer Braunviehmilch hergestellten Monte Veronese dop stattgefunden. Die Konferenz war die erstmalige öffentliche Vorstellung vom typischen Veronesen Käse, der offiziell an der 7. Veranstaltung von „Franciacorta in Bianco“, eine vom 11. bis zum 13. Oktober in Castegnato stattfindende nationale Käseausstellung, präsentiert wird.

Die kürzlich entstandene Zusammenarbeit zwischen ANARB (Italienischer Braunviehzuchtverband) und das Konsortium zur Wahrung des Monte Veronese dop hat als Ziel, nach den Erfahrungen mit anderen typischen Produkten, die Überprüfung der biologischen Unterschiede zwischen den verschiedenen Milchrindern. Das italienische Braunvieh zeichnet sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Qualität und Quantität des produzierten Produkts aus, dessen Haupteigenschaft die Eignung zur Käsebildung ist. Seit jeher weidet das Braunvieh auch in den schwierigsten Gebieten, wo es in perfekter Harmonie mit der Umwelt lebt, außerdem ist die zweite am meist verbreitete Milchrindrassen in Italien. Die Milchqualität, Ausdruck des genetischen Erbgutes der Rasse, ist ein wesentlicher Unterscheidungsfaktor in den bioorganoleptischen Merkmalen der Käseprodukte. Allein in Italien gibt es über 100 aus Braunviehmilch hergestellte typische Käsesorten.

Der Monte Veronese dop ist ein im nördlichen Teil der Provinz Verona, in der Bergregion Lessinia und Montebaldo, hergestellter Käse aus Kuhmilch mit einer sehr alten Tradition. Vor dem Jahr 1000 n.C war der Veronese Bergkäse eine wertvolle Tauschware. Die Herkunft des Monte ist an einer bestimmten Herstellungstechnik verbunden: die geronnene Milch stammte aus verschiedene Melken. Ihm wurde 1993 (Ministerialerlass des Premier Ministers vom 9. April 1993) der Siegel über die kontrollierte Abstammung (doc) und 1996, durch die neue Regelung der Europäischen Union, das Markenzeichen über die geschützte Abstammung (dop) anerkannt. Das Konsortium zur Wahrung dieser Käsesorte wurde 1993 gegründet und erfasst 12 Käsereien. Es gibt zwei Sorten Monte Veronese: eine wird mit Vollmilch hergestellt und 25/60 Tage gereift; die andere wird mit entrahmter Milch hergestellt und mindestens 90 Tage bis zu 12 Monaten gereift.

In jede Produktion ist die Qualität des Rohstoffes für die Eigenschaften des Fertigproduktes ausschlaggebend. Auch im Käsesektor ist die Milch nicht nur einfach “Milch”, sondern im Gegenteil gibt es verschiedene Milcharten, wie es auch verschiedene damit hergestellte Milchprodukte gibt. Dieses Prinzip ist zwar bei vielen anderen Nahrungsmitteln, wie etwa dem Wein, dem Fleisch oder dem Obst, eine Selbstverständlichkeit geworden, es wird jedoch noch nicht unter den Milch- und Käseliebhaber entsprechend verbreitet und transportiert. Die bisherige Erfahrung mit der Differenzierung des Parmigiano Reggiano nach der Milchkuhrasse und oftmals mit der zusätzlichen Unterscheidung nach den geographischen Regionen, im Sinne der organoleptischen Merkmale des Fertigproduktes, hat die Zustimmung sowohl der Konsumenten als auch der Experten gefunden. Damit wurde eine in der Branche schon bewährte Erkenntnis bestätigt, zwar dass nicht alle Milcharten dieselbe Ausbeute haben und mit derselben Mühelosigkeit und Einfachheit bearbeitet werden können. Zusätzlich scheint es für jede Käsesorte eine geeignete Rasse zu geben, weil sie eine größere Ausbeute und eine unterschiedliche Qualität des Fertigproduktes erzeugt.

Der ANARB in Übereinstimmung mit der Generaldirektion für die Qualität der Nahrungsmittel und den Schutz des Verbrauchers - eine Abteilung des Ministerium für Forst- und Landwirtschaft - hat neulich das Projekt “Disolabruna” (nurausBraunviehmilch) zum Schutz und zur Förderung von Käseprodukten aus reiner Braunviehmilch entworfen. Das Projekt zielt auf die Implementierung traditioneller Produkten verbunden mit dem Territorium, wo die biologischen Abläufe und die Qualität der gezüchteten Tiere sich sehr von denen der hoch urbanisierten Industriezonen unterscheiden. Das Ziel ist die Optimierung des Verhältnisses zwischen Territorium, Tieren, Qualität, Quantität und Gesundheit des Fertigproduktes, um damit dem Verbraucher die Herkunft des Rohstoffes, nämlich der Milch, nachzuweisen.

Der Monte Veronese dop „disolabruna“ wird seine Premiere in Franciacorta in Bianco, die von der Gemeinde Castegnato vom 11. Bis zum 13. Oktober organisierte 7. Veranstaltung der nationalen

Käseausstellung, haben. Die Ausstellung in Castegnato ist eine der wichtigsten Veranstaltungen für Käseprodukte in Italien: hier werden über 400 Käsesorten ausgestellt, einige davon sind richtige Nischenprodukte, die oftmals der überwiegenden Mehrheit der Verbraucher unbekannt sind. Dieses Jahr wird die Ausstellung anhand eines „Käse-Museums“ bereichert, wo neben berühmte Käsesorten, die Heute das Aussterben riskieren, auch Käsesorten ausgestellt werden, die schon längst nicht mehr hergestellt werden. Dies wurde möglich dank des Interesses einiger Wissenschaftler, die durch die Befragung einiger älterer Käsehersteller detaillierte ikonographische Recherchen durchgeführt haben. Diese verlorene und wieder gewonnene Rezepte wurden danach in Agrarinstitute ausarbeitet.

Kurzgefasste Geschichte des Musella Betriebs

In der Nähe von Verona, auf den Hügeln der Gemeinde San Martino Buon Albergo, befindet sich der Betrieb Musella, einer der schönsten und großartigsten landschaftlichen Komplexe der Region Venetien, reich an Wäldern und Parks mit jahrhundertalter Vegetation, Gewässern, bebauten Ländern, alten Gebäuden und kleinen Kirchen, Kolonialhäusern und Wohnhäusern, Feldern und Straßen. Alles befindet sich in einem einzigen Grundstück mit einem wundervollen Adelslandhaus in der Mitte. Aus dem 5. Jh. stammen die ersten Nachrichten über die Familie der Fürsten Muselli, wahrscheinlich die ersten Besitzer des Grundstücks. Erst im 9. Jh. begann diese Region auch wegen seiner Weinbautradition, die vom inspirierten Cesare Trezza di Musella mit Leidenschaft initiiert wurde, bekannt zu werden. Der Fürst benutzte für Damals fortschrittliche Methoden für den Anbau und die Bestellung der Weinberge und begann damit eine der wesentlichen Tätigkeiten des gesamten Betriebs. Im Jahre 1990 wurde das Grundstück zerstückelt und 1995 wurden alle Weinberge und Häuser von Emino Pasqua gekauft und schrittweise in Weinkellern, Büros und Agriturismus angepasst. Die Weinbautradition und die Eigenschaften des Bodens haben es ermöglicht, dass der Weinbau wieder aufgenommen und durch Fleißigkeit, Professionalität und ständige technische Fortbildung auf hohes Niveau gebracht wurde.

Der Weinkeller und die Büros des landwirtschaftlichen Betriebes befinden sich in einem Landshof des 16. Jh., der früher die Stallung des Adelspalastes war. Heute, in Bewahrung der Tradition und nach einer vorsichtigen Restaurierung, befindet sich hier ein Raum für Barriques und der Keller, ausgestattet mit allen möglichen modernen Technologien. Die alte Scheune oberhalb der Stallung wurde der Vertrocknung der Trauben gewidmet, aus der man den Amarone gewinnt. Diese Prozedur findet durch eine exakt kalkulierte natürliche Ventilation statt, die eine gute Bewahrung der Trauben ermöglicht. Jedes Produkt stammt ausschließlich aus diesem 40 Hektar großen Betrieb, der zusätzlich eine Differenzierung in der Zusammensetzung des Erdbodens bietet- eine Eigenschaft die Vergleiche ermöglicht.