



In Paris die Köstlichkeiten der Heimat entdecken...

So geschehen im Valpolicella, aber nicht wie man vermuten würde ein edler Amarone, sondern ein ganz besonderer Schinken. Aber der Reihe nach: Der Sohn der Besitzer des Trattoria Alla Ruota im Valpolicella arbeitet in einem Restaurant in Paris, um den kulinarischen Horizont zu erweitern. Im vergangenen Jahr verkostete er dort einen hauchdünn geschnittenen Schinken. Er war begeistert und fragte natürlich sofort, woher dieser Schinken stammt. Dabei erfuhr er, dass es ein Schinken namens «Vinappeso» ist, der nur wenige Kilometer von seinem Elternhaus in Mazzano di Negrar entfernt, hergestellt wird. Natürlich informierte er sofort seine Mamma Renza, die sich neugierig auf den Weg machte, um den Betrieb «Vigneto dei salumi» zu besuchen. Bei einem Mittagessen im Alla Ruota gab mir Renza eine Scheibe des Schinkens zum Probieren. Der Geschmack lässt sich mit keinem anderen Schinken vergleichen. Deshalb fuhr ich nach Arbizzano di Negrar, um das Geheimnis des «Vinap-

peso» für Sie zu lüften. Man muss schon ein wenig Acht geben, um an dem Schild am Eingangstor zum «Vigneto dei salumi» in der via casa zamboni 3 nicht vorbei zu fahren. Der kleine Laden im Hof ist eher unscheinbar, das Herz geht jedem Genießer jedoch auf, wenn man in das Allerheiligste geführt wird. Ein Himmel voller gereifter cuore della coscia (Herzen der Schweineschlegel), denn genau daraus wird der Vinappeso hergestellt. Walter und sein Mitarbeiter Vittorino erklärten mir anschaulich, eingehüllt vom Duft reifender Schinken, wie dieser unvergleichlich aromatische Vinappeso entsteht.



«Das wichtigste ist natürlich die materie prima, das Schwein! Die Schweine für den Schinken kommen aus einem Umkreis von etwa 20 Kilometer. Aus dem Schlegel wird dann fachmännisch alles rundherum entfernt. Das Mittelstück ist die Grundlage für diesen Schinkenklassiker aus dem Valpolicella, ähnlich dem Culatello, der in der Emilia, nahe Parma hergestellt wird. Anschließend wird das Fleisch gesalzen, mit wenig Pfeffer gewürzt, mit einer Schnur in Form gebunden, um dann 2 Jahre zu reifen. In dieser Zeit entwickelt sich ein Duft der an geröstete Walnüsse erinnert, und ganz wichtig ist dabei» fügt Vitto-

rino hinzu «hat der Schinken nicht diese gewünschte nussige Note wird er nicht zu einem Vinappeso weiter verarbeitet».

«Hat der Schinken diese sensorische Prüfung bestanden kommt er - wenn er ein Vinappeso Isabella oder ein Vinappeso Giuletta werden soll - für gut einen Monat in ein Amaronebad, danach erneut für weitere 35 bis 40 Tage in ein frisches Amaronebad. Zum Schluss darf das edle Schinkenstück noch ein etwa gleichlanges Bad in einem Recioto di Valpolicella nehmen, bevor er nach einer weiteren Reifezeit genussvoll verspeist werden darf.

«Worin unterscheiden sich Vinappeso Isabella, Giuletta und Romeo?» frage ich Walter: «Der Unterschied liegt in der Reihenfolge des Weinbads. Während Isabella, das ist übrigens der Name meiner Mutter, zweimal im Amarone badet und einmal in Recioto, ist es beim Giuletta genau umgekehrt, also einmal Amarone, zweimal Recioto. Das verleiht diesem Schinken einen leicht süßlichen Charakter. Romeo,



der dritte im Bunde, reift für etwa 23 Tage ausschließlich im Recioto.»

Ich frage Walter, wie er auf die Idee kam den Schinken in Amarone reifen zu lassen. «Ich wollte eine Art Culatello machen, aber hier im Valpolicella klappte das nicht mit der Reifung, es fehlt die Feuchtigkeit der Poebene. Meine Versuche scheiterten weil der Schinken zu trocken wurde. Mit meinem Vater Elio besannen wir uns auf die Tradition unserer Heimat, die Herstellung von großartigen Amarone. Für mich ist der Vinappeso eine einzigartige Sinfonie heimischer Düfte und Geschmäcker verbunden mit der Tradition der Valpolicella.»

Viele werden sich fragen und was geschieht mit dem Amarone und dem Recioto nachdem der Schinken darin gebadet hat? Anfangs schüttete man diese Flüssigkeit, die ziemlich salzig schmeckt, weg, bis man auf die Idee kam einen zusammengerollten Lardo in diesem «Vino Cristallino» reifen zu lassen. Außerdem füllt man diesen salzigen Rotwein in kleine Säckchen und verpackt ihn getrennt mit einem Cotechino. Zu Hause gart man dann den Cotechino im «Vino Cristallino». Es gibt auch noch einige andere Köstlichkeiten im kleinen Laden zu kaufen. Köstlich die Pancetta affumicata cruda - die, wie andere Teilstücke, mit frisch gehackten Kräutern, aus dem heimischen Garten, mariniert werden. Ganz besonders auch der im «Vino Cristallino» gereifte Käse. Appetit bekommen? Mehr unter <http://www.vignetodeisalumi.it> oder einfach anrufen und eine Verkostung vereinbaren unter (0039) 045 7514233 oder info@vignetodeisalumi.it Der Laden ist von 9 bis 12 Uhr und von 15 bis 18 Uhr geöffnet. Ruhetag ist Mittwoch. Samstag nur vormittags. Natürlich gibt es die diversen Schinken auch in der Trattoria alla Ruota in Mazzano (Tel: +39 045 7525605).