

# FEINSCHMECKER

## London in neuem Licht

Chic, trendy, cool:  
Hotels, Restaurants  
und Shopping

**GARDASEE**  
Trendwein Lugana:  
Die frischen Favoriten

**70**  
REISETIPPS  
in diesem  
Heft

## Genussreise Istrien

Die besten  
Adressen  
für Fisch  
und Seafood

## Bärlauch in Bestform

Grüne Welle für  
Lamm, Gnocchi & Co

# Grillsaison!

Die besten Geräte • Freiluft-Küchen • Kräutergarten-Tipps

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:  
anonym, unabhängig, kompetent



5/2026

FEINSCHMECKER

London neu entdeckt · Istriens Top-Adressen für Fisch · Köchin des Monats Rosina Ostler · Outdoor-Special mit Grills & Co

FEINSCHMECKER

P (CONT.)  
17,90 €

F 17,90 €  
I 17,90 €  
E 17,90 €

CH SFR 15  
Benelux  
15,90 €

5/2026  
D 13,90 €  
A 14,90 €





Am besten schmeckt der Lugana aus der Turbiana-Rebsorte immer noch vor Ort, wie oben in Sirmione am Südufer des Gardasees



FOTOS: CA DEI FRATI, BORIS STROJUKO/STOCK.ADOBE.COM

# Lugana, Schatz vom Gardasee

Der beliebte Weiße wird von vielen Weinprofis geschmät. Sehr zu Unrecht, findet **Jens Priewe**. Er stellt seine Favoriten vor und hat Empfehlungen vor Ort

**A**m Lugana scheiden sich die Geister. „Langweiliger Wein für langweilige Menschen“ schmätete ihn ein sich „Doctor Spirit“ nennender Weinhändler auf YouTube. Ein anderer Berliner Weinhändler spricht in seinem Stream von einem „Münchener Modewein“. Und der Sommelier des Stuttgarter Hauses „Club Traube“ kündigte gegenüber seinen Kunden in Internet an: „Wir zeigen euch Weine, die wir den meisten Lugana vorziehen.“ Kein Kompliment für den Weißwein vom Gardasee.

Überhaupt ist das Internet – speziell Formate wie Facebook, Instagram, YouTube – eine Kanzel für Beschimpfungen, Besserwisserei, Bashing. Der Wine Punk Marco Zanetti, Sommelier und Mitglied der Frankfurter Rock 'n' Roll Wine School, ätzt gegen den Gardasee-Tropfen: „Die meisten Lugana schmecken echt beschissen.“ Seine Follower finden die klare Ansage „erfrischend“ und „cool“. Ich finde sie hochnäsiger. Komisch zudem, dass Zanetti und all die anderen oben Zitierten in ihren Onlineshops den verunglimpften Wein anbieten. Zanetti organisiert für Kunden sogar Weinreisen ins Lugana-Anbaugebiet.

Mich überrascht das nicht. Denn Lugana ist einer der am meisten getrunkenen ausländischen Weine in Deutschland. Von

Garmisch bis Glücksburg, von Unna bis Usedom – die Menschen schätzen den Wein. Ein Händler, der keinen Lugana im Angebot hat, braucht seinen Laden gar nicht erst aufzusperren. Ein Gastronom bereut es schnell, wenn er keinen Lugana auf der Weinkarte führt. Dabei bin ich weit entfernt, den Lugana zu einem bedeutenden Wein hochzujubeln. Aber für ein Bashing gibt es keinen Grund. Lugana ist ein leichter, unaufdringlicher Weißwein im trocken-mediterranen Stil, der von seiner Frische und Frucht lebt und ein respektabler Tischwein ist. Er kostet kein Vermögen, und man muss nicht lange grübeln, um ihn zu verstehen. Den superschlaunen Experten mit ihren Weindiplomen, die sich so zahlreich in Podcasts und bei YouTube austoben, würde ich raten, ihr Wissen über den Lugana aufzufrischen und die neue Generation der Weine zu probieren.

Die Rebsorte heißt Turbiana. Sie gehört zur großen Familie der Trebbiano-Gewächse, die über ganz Italien verbreitet ist und meist schlichte, neutrale Weine liefert. An einigen Stellen des Stiefels aber hat sie sich über die Jahre durch Mutation und Selektion von ihrer Ursprungs-DNA entfernt. Dazu gehören der Verdicchio, der Soave (der 30 Prozent Trebbiano enthalten darf) und der Lugana. Dessen Turbiana-Trauben sind kleinbeeriger und dickscha-

## Top-Tipps Lugana



### LUGANA „MONTONALE“, Montonale

Leicht, unbekümmert und doch sehr kompakt mit zartem Steinobstaromen und lebendiger Säure. Der „Orestilla“, die gehobene Version, zeigt, wo heute die Messlatte liegt. € 16,95, [www.masterwein.de](http://www.masterwein.de)



### LUGANA „LE CREETE“, Ottella

Lagen-Lugana von einem der besten Terroirs des Anbaugebiets. Ganztraubenpressung, lange auf der Hefe ausgebaut, mineralisch-fruchtig. € 16,80, [www.lieblings-weine.de](http://www.lieblings-weine.de)



### LUGANA „TRE CAMPANE“, Marangona

Selektion von alten Reben, dicht gewoben mit viel Mineralik, dazu ein Hauch von Mirabellen, Safran, Jod: ein Next-level-Lugana. € 18,60, [www.linke-weine.de](http://www.linke-weine.de)



### LUGANA „BENEDICTUS“, Le Morette

Lugana in Premiumqualität, gewonnen aus spät gelesenen Trauben, kurze Maischesteandzeit, vorsichtig ausgebaut in Tonneaux: kandierte Orange, Feuerstein, Anis. € 16,50, [www.weinpunktonline.de](http://www.weinpunktonline.de)



Francesco und Michele Montresor (v.l.) vom Weingut Ottella können für ihren Lugana auf beste Terroirs zurückgreifen

## Im Hinterland des Gardasees erzeugen 160 Weingüter Lugana. Fast alle bieten Weinproben an

liger, der Geschmack des Weins intensiver. Das Aromenspektrum reicht von reifem Apfel über Grapefruit bis zu Salzzitrone.

Außerdem wurden Erträge von Gesetz wegen gedeckelt. Die maximale Most-Ausbeute liegt bei 8750 Liter pro Hektar Weinberg (zum Vergleich: 9000 Liter beim Riesling in Deutschland). Vor ein paar Jahren wurden dann drei neue Turbiana-Klone eingeführt, die mehr balsamisch-würzige Aromen in den Wein bringen, damit auch die Supermarkt-Lugana für 4,95 Euro nicht mehr mit aromatischen Sorten verschnitten werden müssen (was zu maximal 10 Prozent erlaubt ist).

Der bekannteste, beliebteste und am weitesten verbreitete Lugana ist der von Ca' dei Frati. Er steht gefühlt in jedem zweiten italienischen Ristorante auf der Karte. Aber auch in der Oberstdorfer Dampfbierbrauerei im Allgäu, im feinen Potsdamer Restaurant „Zum Fliegenden Holländer“ und im Hotel Grand Elysée in Hamburg wird er ausgeschenkt. Mit seiner kleinen Restsüße (5 bis 6 Gramm Zucker) charmiert er gehörig am Gaumen. „Einfach top“, postete ein User im Weinforum, einer Internet-Plattform, die ich gern mal aufsuche, um Volkes Stimme zu hören. Ein anderer bekannte im besten Bayernsprech: „Er taugt mir unheimlich.“ Ein weniger

begeisterter User nennt ihn „fruchtig-kit-schig“. Ihm würde ich mich anschließen. Auch mir ist der Ca' dei Frati – bei allem Respekt – zu gefällig.

Andere Lugana schmecken mir besser. Im November habe ich 60 verschiedene Lugana-Weine probieren können: schlichte und anspruchsvolle, begeisternde und banale. Vier Weine habe ich gefunden, für die ich meine Hand ins Feuer lege. Oder weniger martialisch ausgedrückt: die ich mir selbst einschenken würde.

Am besten schmeckt der Lugana in Italien selbst. Das hat mit dem Anbaugebiet zu tun. Es liegt am südlichen Ufer des Gardasees. Der wolkenlose Himmel, das tiefe Blau des Sees, das helle Licht, die schmeichelnde Wärme – bei Menschen, die von nördlich der Alpen anreisen, lösen sich beim Anblick dieser mediterranen Voralpenlandschaft eventuell mitgebrachte Stimmungstiefs ganz schnell auf. Dazu die von Zypressen umstandenen Weinberge, die gleich hinter dem rummeligen Seeufer liegen, die silbrig glänzenden Olivenbäume und blühenden Bougainvillea-Sträucher vor uralten Trattorien: Die Seele beginnt, kaum angekommen, bereits zu baumeln.

Als kulinarischen Einstieg wähle ich immer Tortelli. Dazu fahre ich in das Städtchen Valeggio sul Mincio, das einige

Kilometer außerhalb des Anbaugebiets liegt und berühmt ist für diese Pasta-Spezialität. Tortelli (oder Tortellini als kleinere Version) bestehen aus hauchdünnem, durchscheinendem Eierteig mit einer Farce aus Fleisch oder süßem Kürbis, Robiola-Käse oder Ricotta und frischen Kräutern. Am besten schmecken sie in ausgelassener Butter mit Mohn bestreut. Im „Ristorante Lepre“ und in den meisten anderen Trattorien des Ortes werden sie von Hand geformt: volkstümliches Fine Dining für 16 Euro oder weniger. Und dazu Lugana.

Natürlich ist das Südufer des Gardasees ein touristischer Hotspot. Verkehrsumkost, parkplatzarm, lärmig. Aber kann man Touristen vorwerfen, dass sie da Urlaub machen wollen, wo die Natur am schönsten ist? Etwa die weit in den See hineinragende Halbinsel Sirmione zu besuchen? Sich durch das Menschengewusel der Altstadt zu drängen ist das Schmerzensgeld für den anschließenden Spaziergang durch kleine Parks mit Seeblick, verschwiegene Felsbuchten, exklusive Lidos an der Spitze der Landzunge.

Wer es ruhiger mag, kann sich ins Hinterland zurückziehen. Dort liegen die rund 160 Weingüter, die Lugana erzeugen. Fast alle bieten Weinproben und Kellerführungen an. Einige haben eigene Restaurants oder vermieten Zimmer. Andere haben kleine Luxus-Relais geschaffen mit Wellnessoase und Pool, bieten Sundowner mit eigenem Lugana-Cocktail, Yoga im Weinberg, Kochkurse, Trekkingräder an. Viele haben Deutsch sprechendes Personal. Schließlich wird 50 bis 70 Prozent allen Lugana-Weins nach Deutschland exportiert. Alles für Langweiler, wie die super-schlauen Sommeliers erzählen.

## Übernachten und genießen im Lugana-Land

### Ca' dei Frati

Stattliches Weingut am südlichen Stadtrand von Sirmione: Hier sind kostenlose 30-minütige Kellerführungen mit Weinprobe möglich (Onlinereservierung nötig). Das Gut hat 20 Gehminuten entfernt zwei Restaurants direkt am Seeufer („La Fenice“ und „La Lugana“) sowie das Hotel Lugana Parco al Lago. • Via Frati 22, 25019 Lugana di Sirmione, Tel. 0039-030-919468, [www.cadeifrati.it](http://www.cadeifrati.it)

### Cantina Loda

Zum Weingut in Rondotto (nahe des Golfplatzes) gehört der gepflegte Agriturismo Dalla Bertilla inmitten der Weinberge in einem kleinen Garten mit Pool und Liegewiese. Zum Agriturismo gehört das gleichnamige öffentliche Restaurant mit einer kleinen, feinen Karte typischer regionaler Gerichte. • Località Rondotto 6, 25010 Pozzolengo, Tel. 0039-0309916218, [www.dallabertilla.it](http://www.dallabertilla.it), 12 Zi., 2 Apts., DZ € 90-100, Apt. € 150-160 ☎☎ • „Dalla Bertilla“, Do-So 19-22 Uhr, Sa-So 12-14 Uhr, Menü € 35

### Cobue Wine Resort

Familienweingut mit 17 Hektar Weinbergen und einem kleinen, schicken Relais mit Spa, Saunen und einem Außenpool, 5 Apartments mit Kitchenette für 2, 4 und 6 Personen. Kellertour möglich.

• Località Cobue Sopra, 25010 Pozzolengo, Tel. 0039-0309108319, [www.cobue.it](http://www.cobue.it), Apt. € 164-400, je nach Größe und Saison, inkl. Frühstück ☎☎

### Hotel Lugana Parco al Lago

Zwischen Durchgangsstraße und See gelegenes Weinhotel in einem 2000 Quadratmeter großen Park mit Privatstrand, großem Pool und Bootssteg. Die Zimmer im neuen Komplex sind klein, aber von gehobenem Standard. Angeschlossen sind zwei Restaurants. Das Bistro „La Fenice“ bietet moderne Küche mit vegetarischem Schwerpunkt, aber auch mit Fisch und Fleisch. Weine von Ca' dei Frati zum Weingutspreis. Umfangreiche Pasticceria, auch to go. Terrasse mit Seeblick. In der Trattoria „La Lugana“ wird traditionelle Küche mit vielen Grillgerichten geboten. Weine zum Weingutspreis. Große Seeterrasse. • Via Verona 69/71, 25019 Lugana di Sirmione, Tel. 0039-030919003, [lucanaparcoallago.com](http://lucanaparcoallago.com), DZ € 100-250, je nach Saison ☎☎ • „La Fenice“, Tel. 0039-0309197491, [caffetteriapasticceriafenice.it](http://caffetteriapasticceriafenice.it), tgl. 12-14.30 und 19-22 Uhr, Menü € 58-70, Hauptgerichte € 24-26 ↑ • „La Lugana“, Do-So 12.30-14 und 18.30-22 Uhr, Menü € 45-55, Hauptgerichte € 21-24 ↑