

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

WEIN, Mail aus München

25. Oktober 2015

MONTEFALCO

Das Rotwein-Gebiet Umbriens



Mail aus München: Umbrien, auch das grüne Herz Italiens genannt, bietet traumhafte Landschaften, ehrliche schmackhafte Produkte, beachtenswerte Weine und liebenswerte Menschen.

Silbrig glänzende Olivenhaine, Rebstöcke in Reih und Glied, Sonnenblumenfelder wechseln sich ab mit dichten Wäldern

und beeindruckenden historischen Städten wie Perugia, Assisi, Gubbio, Todi, Spoleto und nicht zuletzt Montefalco. Als ich vor über 15 Jahren in Gubbio, ein pittoreskes mittelalterliches Städtchen, meinen Sprachkurs machte, besuchte ich an meinen freien Nachmittagen Weingüter rund um das reizende Bergdörfchen Montefalco.

Damals gab es eigentlich nur einen, der international mit seinem "Sagrantino di Montefalco 25 anni" von sich Reden machte: Arnaldo Caprai. Auch wenn sich heute viele kleine und größere Weingüter in und um Montefalco angesiedelt haben, Marco Caprai, der Sohn des Weingutsgründers Arnaldo Caprai, ist bis heute derjenige, der unermüdlich dafür arbeitet, dass der Sagrantino di Montefalco den nötigen Stellenwert in der internationalen Weinwelt erhält. Obwohl auch er Weißweine keltert und ein feines Olivenöl presst, Protagonisten sind seine ausdrucksstarken Rotweine, die dank der dichten Struktur sehr lange lagerfähig sind. Marco Caprai setzt beim Ausbau seiner Rotweine, insbesondere beim Sagrantino, auf den Ausbau in Barrique.



Die Typizität der Sagrantino-Traube

Ich war neugierig, wie sich die tanninbetonten Rotweine aus der heimischen Sagrantinotraube im Laufe der Jahre entwickelt haben. Gut erinnere ich mich, dass die teilweise intensiv adstringierenden Noten meinen Gaumen nicht allzu sehr begeisterten.

Diese spezielle Tanninstruktur ist jedoch das markante Charakteristikum des Sagrantino di Montefalco DOCG. Es sind Rotweine, für Weinliebhaber die Weine mit Körperreichtum und kräftigen Tanninen lieben. Eine Untersuchung der Edmund-Mach-Stiftung in der Weinbauschule San Michele (Trentino) ergab, dass der Tanningehalt der Sagrantinotraube je nach Jahrgang und Vinifizierung variiert und dass der Polyphenolgehalt um 20 % höher ist, als bei anderen Rotweinsorten gleicher Jahrgänge. Bei den acht Weingütern die ich besuchte stellte ich erhebliche Unterschiede bei der typischen Tanninstruktur fest. Während einige der Winzer den Sagrantino in neuen Barriquefässern ausbauen, setzen andere auf Tonneaux oder große Holzfässer. Mir sagte meist die zweite Version besser zu, da die allzu straffen Tannine meinem persönlichen Geschmack nicht so sehr entsprechen.



Die Weine aus Montefalco DOC und DOCG

Montefalco Sagrantino DOCG

Das Flaggsschiff der Vini Montefalco wird ausschließlich aus der autochthonen Rebsorte Sagrantino gekeltert. Eine Mindestreifezeit von 37 Monaten ist vorgeschrieben, davon lagern die Weine mindestens 12 Monate im Holzfass. Typisch ist seine rubin- bis granatrote Farbe und Aromen die an Brombeere erinnern.

Montefalco Sagrantino Passito

Eine sorgfältige und strenge Selektion der Trauben ist Grundvoraussetzung für diesen Süßwein, der aus getrockneten Trauben vinifiziert wird. Nach der Pressung setzt die Fermentierung ein und es entstehen beeindruckende süße Weine, die jedoch dank der kräftigen Tannine keinesfalls pappig schmecken.

Rosso di Montefalco DOC

Der kleine Bruder des Sagrantino di Montefalco wird zu mindestens 60 bis 70 % aus Sangiovese, 10 bis 15 % Sagrantino sowie einen Anteil von 15 bis 30 % anderer, festgelegter Rebsorten, meist Merlot oder Cabernet Sauvignon, gekeltert. Die Mindestreifezeit beträgt 30 Monate.

Bianco di Montefalco

Der Weißwein des Gebiets wird aus Grechetto und Trebbiano gemacht. Grechetto verleiht dem Wein die Fruchtigkeit, Trebbiano die Frische. Einige Winzer setzen in den vergangenen Jahren immer mehr auf die Rebsorte Trebbiano Spoletino, eine Rebsorte die im Gebiet um Spoleto seit Jahrhunderten gedeiht und eine völlig andere Geschmacksvielfalt bietet, als dies normalerweise bei der Trebbiano-Rebe der Fall ist. Die Weißweine erfreuen mit einer Vielfalt an exotischen Aromen und diese bleiben relativ lange am Gaumen.

Meine Favoriten unter den besuchten Weingütern

Völlig überraschend war für mich ein Rosé-Spumante metodo classico (Flaschengärsekt aus Sagrantino-Trauben), den wir im neuen Weingut Novelli in Montefalco verkosten durften. (www.cantinanovelli.it). Er begeisterte uns mit seiner feinen Perlage, seinen finessenreichen Fruchtaromen ohne jegliche Dominanz und seiner Eleganz. Bollicine, die man in dieser Rotwein-Domain sicherlich nicht erwartet. Ein Spumante der wunderbar als Apertivo mundet, aber da dicht strukturiert, mindestens ebenso perfetto ein feines Menü begleitet.



Das Weingut Romanelli (www.romanelli.se) überzeugte mit charaktervollen Rotweinen. Warme Waldfruchtnoten mit gekonnt integrierten Tanninen zeichneten den "Sagrantino di Montefalco" aus. Die Olivenöle sind eine Klasse für sich und biologisch zertifiziert. Der Säuregehalt liegt bei den reinsortigen Ölen, wie auch bei den Cuvées immer unter 0,2 %. Wer das wunderschön gelegene Weingut besucht kann nach Anmeldung eine Führung durch die Weinberge und Olivenhaine mitmachen und natürlich anschließend all die köstlichen natürlichen Produkte verkosten. Im Herzen von Montefalco hat das Weingut zudem einen schicken Verkaufsladen.

Das Weingut Fongoli (www.fongoli.com) hat schon vor Jahren voll und ganz auf biologischen Anbau und Verarbeitung umgestellt und das nicht nur für den Weinbau, auch die Olivenöle sind biologisch zertifiziert. Gegründet wurde das Weingut in den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts und wird heute leidenschaftlich geführt von der vierten Generation, die voll und ganz auf biologischen An- und Ausbau setzt. Sie haben gut daran getan, denn der "Sagrantino di Montefalco", wie auch der "Rosso di Montefalco" begeistern mit ihrer Klarheit, Tiefe, Typizität und den sanften Tanninen.



Beim Ausbau setzen die Fongolis auf große Fässer aus slowenischer Eiche die zwischen 5 bis 70 Jahre alt sind. Einen nachhaltigen Eindruck hat bei mir der "L' Agnoletto" hinterlassen, ein finessenreicher Weißwein aus Trebbiano Spoletino. Begeistert die Aromen von exotischen Früchten und Pfirsich, sowie die lebendige Säure, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Wie alle Weingüter im Montefalco-Gebiet ist die Olivenölproduktion fast genauso wichtig wie der Ausbau der Weine. Bei Familie Fongoli sind von den 40 Hektar Land, etwa 30 ha den Reben gewidmet und 7,5 ha mit 3500 Olivenbäumen bestückt.



Lediglich 150 m vom Castello di Montefalco entfernt liegt das kleine aber feine Weingut Montioni (www.gabrielemontioni.it). Auch Familie Montioni produziert natürlich ein fantastisches Olivenöl, widmet aber von Jahr zu Jahr den Rotweinen mehr und mehr Aufmerksamkeit. Paolo Montioni, der Besitzer des Weinguts, startete 1999 mit seiner Initiative ausschließlich auf hohe Qualität bei den Weinen zu setzen.

Diese Anstrengungen haben sich gelohnt. Der "Montefalco Sagrantino 2010", den wir verkosteten, erfreute den Gaumen mit einem komplexen Bouquet aus Brombeeren, reifen Pflaumen, Vanille, Leder und einen Touch Kaffee. Die Tannine sind noch sehr straff und lassen eine noch lange Lagerfähigkeit erkennen. Der "Montefalco Rosso" aus 65 % Sangiovese, 20 % Merlot und 15 % Sagrantino wird 12 Monate im Barrique ausgebaut und reift noch 4 Monate auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt. Es ist ein vollmundiger Rotwein mit einem Duft der an Rosen erinnert und mit warmen Waldbeerenaromen die von seidigen Tanninen umgarnt werden.



Nicht nur architektonisch ein Highlight ist die Tenuta Castelbuono (www.tenutalunelli.it) fünf Minuten vom pittoresken Dörfchen Bevagna entfernt, das zu den schönsten Dörfern Italiens zählt. Für die Familie Lunelli, Besitzer des berühmten Weinguts Ferrari in Trento, war Umbrien der ideale Platz um große Rotweine zu vinifizieren, aber auch um ein architektonisches Denkmal für einen Weinkeller zu errichten.

Arnaldo Pomodoro, einer der berühmtesten zeitgenössischen Künstler, hat als erster ein Weingut als Gesamtkunstwerk errichtet. Versteckt unter einer monströsen Halbkugel befindet sich der Weinkeller mit modernster Technik und einem faszinierenden Barriquelager. Die das Weingut umspannende Halbkugel - auf einem Hügel gelegen - ist eine einzigartige Symbiose von Natur, Kunst und Architektur.



Im Innern entstehen großartige Rotweine, die seit 2014 auch bio-zertifiziert sind. Der Önologen der Familie Lunelli setzt auch beim Ausbau des "Montefalco Sagrantino DOCG" auf den Ausbau in großen Holzfässern und auf biologischen An- und Ausbau. Der "Carapace Montefalco Sagrantino" reift 24 Monate in großen Holzfässern und mindestens 12 Monate auf der Flasche bevor er auf dem Markt kommt. Ein Rotwein mit Tiefe, eleganten Aromen von Brombeer- und Heidelbeerkonfitüre und einem angenehmen Touch von Leder und Lakritze. Auch "Lampante", ein Montefalco Rosso (Sangiovese 70 %, Sagrantino 15 % und 15 % Merlot und Cabernet) besticht durch seine Ausgewogenheit von fruchtigen Noten und seidigen Tanninen. Der in Tonneaux und großen Fässern ausgebaute Rotwein bereitet echte Trinkfreude.



Rotweine mit großen Zukunft

Sagrantino di Montefalco ist ein Rotwein für Weinkenner, die kräftige Tannine und ausdrucksstarke Weine lieben. Zudem sollte man ein wenig Geduld mitbringen, den jung getrunken - und das heißt beim Sagrantino nach 37 Monaten - sind die Tannine noch sehr ausgeprägt. Wenn man dem Wein jedoch einige Jahre auf der Flasche gönnt, dann erlebt man ein großartiges Geschmackserlebnis, einen tiefgründigen Rotwein der lange in Erinnerung bleibt. Wer einen Schmeichler sucht, findet unter den Rosso di Montefalco sicherlich seinen Liebling.

Besuchenswerte Ristorante

Auch kulinarisch ist man in der Gegend um Montefalco auch auf der richtigen Seite. Es gibt viele sehr gute Trattorien die vorwiegend mit heimischen Produkten kochen. Das Lieblingsrestaurant der Lunellis, liegt im centro storico von Bevagna und heißt "La Bottega di Assù". Eigentlich ist es eher ein heimeliges Wohnzimmer, denn es gibt nur drei kleine Tische, die zwischen Büchern, Bildern und geschmackvoller Keramik platziert sind. Assù führt dieses Künstlerlokal mit viel Charme und serviert verlockende schmackhafte Gerichte und berät auch gerne wenn es um den passenden Wein dazu geht.



Auf der Piazza in Montefalco ist das schnuckelige Ristorante "L'Alchimista" absolut empfehlenswert. Aus heimischen Produkten zaubert die sympathische Köchin wohlschmeckende Köstlichkeiten. Das Ambiente oben wie auch im Keller lockt zum längeren Verbleiben. Das Angebot an Weinen der Region ist vielfältig und wenn der Wettergott mitspielt kann man auf der wunderschönen Piazza von Montefalco speisen und einen optimal gereiften Sagrantino di Montafalco dazu genießen.



Restaurantadressen:

La Bottega di Assù, Corso Giacomo Matteotti 102, 06031 Bevagna, +39 0742 360978

L'Alchimista, Piazza del Comune 14, 06036 Montefalco, +39 0742 378558

Eure

Monika Kellermann