



Umbrien (Italien): La Carraia <Solcato>

1 Mit Mauro (Mitte) und Marco Gialletti (links) im Rebberg.

2 Trattoria del Conte in der Nähe von Orvieto: einfach, aber sehr schmackhaft!

Dieses Jahr führt uns unsere Reise nach Umbrien durch die Emilia Romagna, wo wir uns einen kurzen Zwischenhalt in Faenza gönnen, das berühmt ist für seine Keramik. Bei der Besichtigung zweier kleiner Manufakturen sind wir fasziniert von der farbenfrohen Ornamentik, mit der all die Geschirrservices, Vasen und Gefässe verziert sind. In einem gemütlichen Strassenkaffee geniessen wir einen Espresso und fragen uns, weshalb wir nicht öfters solche Zwischenhalte einplanen. Denn in diesen kleinen Ortschaften begegnet man jenem sympathisch entspannten italienischen Alltag, wie man ihn sich so oft herbeisehnt. Allerdings erleben wir auf der Weiterfahrt auf der Strada Statale Tiberina nach Umbrien auch dessen dunkle Seite: Die Strasse ist in einem pitoyablen Zustand. Risse und Schlaglöcher stellen die Stossdämpfer unseres Fahrzeugs auf den Prüfstand und gewisse Teilstrecken werden nur noch einspurig geführt, weil die Reparatur wohl zu aufwendig würde.

Zum Auftakt der Degustation auf dem Weingut La Carraia serviert uns Mauro Gialletti seine Weissweine. Seit einigen Jahren ist es der Ehrgeiz der Gebrüder Gialletti, weisse Gewächse von höherer Qualität zu produzieren, weshalb sie gerne unsere Meinung erfahren würden. Wir beurteilen sie als ganz anständig gelungen, aber leider noch nicht gut genug für einen Import. Ganz anders sieht es bei den Rotweinen aus. Die Spezialcuvée <Matano> ist einer unserer Bestseller und wir sind darauf erpicht, auch heuer einen würdigen Nachfolger zusammenzustellen. Ebenfalls verkosten wir mit neugieriger Erwartung den von Bordeaux-Sorten geprägten <Solcato>, mit dem wir letztes Jahr einen Volltreffer gelandet haben. Wir werden nicht enttäuscht: Grossartig und qualitativ auf gleichem

3 Piazza del Duomo in Orvieto.

4 L'Orvietan ist ein berühmter regionaler Amaro nach altem Rezept: unbedingt probieren!

Niveau wie sein Vorgänger, begeistert er uns restlos. Wer die <Supertuscans> im Bordelaiser Stil von Ornellaia und Sassicaia schätzt, sollte diese preiswerte Variante unbedingt probieren!

Im Anschluss lädt uns der Exportdirektor Stefano Rocchigiani in die einfache Trattoria del Conte in der Nähe von Orvieto ein. Viele unserer italienischen Winzer glauben irrtümlich, sie müssten uns in besonders noble Restaurants ausführen, dabei ist für uns gerade die unverfälschte italienische Küche <alla Mamma> so reizvoll. So bekommen wir unter anderem eine Peperonata serviert, die schlicht grandios ist, aber auch die Tagliolini mit wilden Spargeln schmecken köstlich. Dazu geniessen wir eine Flasche <Solcato>, der sich bravourös neben einem bekannten Bolgheri-Wein schlägt.



Film zum Weingut La Carraia



<Solcato> La Carraia (rot) 2016
Umbria Rosso IGP
25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
25% Sangiovese, 15% Montepulciano,
10% Petit Verdot

Dunkles Purpur; tiefgründiges, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet, das Zeit benötigt; kräftig und aromatisch am Gaumen, gut gebaut, reife Tannine, äusserst attraktiv. 1 Stunde vor Konsum öffnen. Ab jetzt bis Ende 2022.

Fr. 15.40 (ab November 19 Fr. 17.60)