



Italien (Umbrien): La Carraia

1
Abendessen mit Marco Gialletti (Mitte) und Stefano Rocchigiani (rechts) in der einfachen, aber sehr guten Trattoria del Conte in der Nähe von Orvieto.

Auch dieses Jahr machen wir mit Stefano, dem Exportdirektor von La Carraia, einen kleinen Spaziergang durch die wunderschöne Altstadt von Orvieto. Es fällt uns auf, dass wir hier, im Gegensatz zu gewissen Hotspots in der Toskana, auf eine überschaubare Menge von Touristen stossen. «Unsere Tourismus-Verantwortlichen machen wirklich fast alles falsch, was man falsch machen kann», äussert sich Stefano sichtlich verärgert. «Während die Toskana dank Städten wie Florenz oder Siena einen nie dagewesenen Boom erlebt, gerät Umbrien immer mehr ins Hintertreffen. Dabei gibt es hier ebenfalls grosse und bedeutende Kulturschätze zu bestaunen. Aber unsere Beamten führen sich derart ungeschickt auf, dass im letzten Jahr ein Drittel (!) weniger Besucher nach Orvieto gekommen sind, obwohl es nur gerade etwa hundert Kilometer von Rom entfernt liegt. Das idiotische Parksystem beispielsweise mit seinen überhöhten Tarifen bringt auch den geduldigsten Touristen zur Verzweiflung. Und die Infrastruktur der Hotels ist von wenigen Ausnahmen abgesehen am verlottern!»

Weintechnisch können wir dagegen anmerken, dass in Umbrien die klimatischen Verhältnisse, die Böden und die angebauten Traubensorten zu einem grossen Teil dieselben wie in der Toskana sind. Es gibt aber einen wichtigen Unterschied: Die umbrischen Erzeugnisse erzielen nie die hohen Preise ihrer toskanischen Confrères. Für den Konsumenten ist das äusserst vorteilhaft. Stefano ergänzt: «Wir müssen unsere Weine bei gleicher Qualität viel preiswerter als die Toskaner anbieten, weil wir nicht dasselbe Renommée haben. Dafür sind wir eines der wenigen Weingüter mit enormen Wachstumsraten im italienischen Markt. Gerade in Rom setzen mittlerweile zahl-



2
Einen Abstecher wert: Das auf einem Hügel thronende Städtchen Montefalco bietet eine grossartige Aussicht Richtung Perugia und Assisi. Sein Name rührt wahrscheinlich daher, dass Kaiser Friedrich II. oft zur Falkenjagd hierher kam.

3
Blick in die umbrische Landschaft vom Altarocca Wine Resort in der Nähe von Orvieto.

reiche Gastronomen unsere Gewächse als Ersatz für die immer teurer werdenden Toskaner auf die Karte.»

Wie gewohnt stellen wir mit dem skrupulös arbeitenden Mauro Gialletti die Cuvée unserer Spezialfüllung «Matano» zusammen, die letztes Jahr leider viel zu schnell ausverkauft war. Mauro erklärt: «2017 ergab bei uns wegen der Trockenheit eine sehr kleine Ernte. Dafür fiel aber glücklicherweise die Qualität hervorragend aus; nicht nur der Zuckergehalt der Trauben war ausgezeichnet, auch die Reife der Tannine erreichte aussergewöhnliche Werte.» Dies merken wir auch bei der Verkostung der verschiedenen Grundweine, die allesamt vorzüglich sind. So überrascht es nicht, dass der «Matano» 2017 ein exzellenter Italiener ist, der es ohne weiteres mit wesentlich kostspieligeren Toskanern aufnimmt!



Film zum Weingut
La Carraia



La Carraia «Matano» (rot) 2017
Spezialfüllung Selection Schwander, Umbria IGP
40% Sangiovese, 40% Merlot, 20% Montepulciano

Dunkles Purpur; jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; kräftig und dicht am Gaumen, charaktervoll, mit reifer Sangiovese-Frucht. Ein exzellenter Wein für jeden Tag, ideal für die mediterrane Küche! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13,90 (ab April 20 Fr. 15,40)