



Abruzzen (Italien): Montepulciano d'Abruzzo Caldaria

1 Empfang der modernen Kellerei von Giannicola Di Carlo in Ortona, unweit von Pescara.

2 April 2018: Besichtigung eines Rebbergs mit Giannicola. Typisch für die Gegend ist die Pergola-Erziehung. Sie ist beliebt, weil sie bewirkt, dass das Wasser weniger stark im Boden verdunstet.

Völlig zu Unrecht ist die Region Abruzzen bei uns weitgehend unbekannt. Sie gilt als Italiens <grünste Gegend>, da ein Drittel des Landes unter Naturschutz steht. Bekannt ist nicht nur der Wein, sondern auch andere landwirtschaftliche Produkte wie beispielsweise das Olivenöl oder der Safran, der sogar zu den besten weltweit zählen soll. Olivenhaine, Reben und Getreideflächen prägen die hügelige Landschaft, die auf der einen Seite an die Bergkette des Apennin grenzt und auf der anderen an die adriatische Küste. Die wichtigste Rotweinsorte der Gegend heisst Montepulciano und bringt – sofern die Erträge limitiert werden – vollmundige, dichte Rotweine hervor, die im Charakter an einen kräftigen Sangiovese erinnern. Nicht von ungefähr wird auch heute noch eine erhebliche Menge von Montepulciano in die Toskana verkauft, wo man sie zu Verschnittzwecken verwendet, um zu dünn geratene Sangiovese zu verstärken.

Wir besuchen das Weingut Agriverde in der Nähe von Pescara und lernen Giannicola Di Carlo kennen, dessen Familie hier seit 1830 Weinbau betreibt. Er gehört zu den Pionieren der italienischen Bioweinproduktion und ist durch und durch vom Gedanken der nachhaltigen Landwirtschaft beseelt. «Wir sind hier nur etwa fünf Kilometer vom Meer entfernt, befinden uns aber auch unweit der Berge», erklärt er. «Das sind nahezu ideale Voraussetzungen für den Weinbau, denn dadurch haben wir sowohl viel Sonne als auch genügend Niederschläge und profitieren überdies vom steten Wind, der die Fäulnisentwicklung verhindert. Das Meer wirkt zudem ausgleichend auf das Klima.»



Film zu Weingut Montepulciano

3 Kräftige Gerichte und Montepulciano d'Abruzzo passen perfekt zusammen.

4 Giannicola Di Carlos moderne Kellerei. Das geschwungene Dach soll die hügelige Landschaft und die Wellen des nahen Meeres symbolisieren. Die Kellerei zählt zu den Pionieren des Bioweinbaus.

Am Abend lädt uns Giannicola in das exzellente Fischrestaurant Café Les Paillotes ein, das der Familie des Teigwarenproduzenten De Cecco gehört. Vorgängig degustieren wir die Spezialfüllung, die er für uns mit zwei ausgewählten Partien seiner besten Lagen gekeltert hat. Sie besteht zu 60 Prozent aus Trauben seines Rebbergs in Caldaria, der vollständig biologisch kultiviert ist, und zu 40 Prozent aus Trauben, die von seinen Weingärten in Villamagna stammen. Qualitativ ist unsere Füllung dem Stil seiner Spitzencuvée Plateo ähnlich, kostet aber lediglich ein Drittel. Der Wein begeistert durch Kraft und Komplexität; man könnte ihn in einer Blinddegustation für einen hochwertigen Sangiovese halten. Ebenfalls erstklassig ist der Solàrea, der ungemein verführerisch schmeckt. Ich kann mich nicht erinnern, je einen schöneren Rosé aus Italien probiert zu haben.



Cerasuolo d'Abruzzo (rosé) 2017
Solàrea, Agriverde
Famiglia Di Carlo, Ortona
Montepulciano

Kräftiges Rosé; betörendes Aroma nach roten Früchten; frisch, fruchtig, köstlicher Geschmack. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

Fr. 13,90 (ab September 18 Fr. 15,40)



Montepulciano d'Abruzzo (rot) 2015
Caldaria
Famiglia Di Carlo, Ortona
Montepulciano

Tiefes Purpur; Bouquet von dunklen, reifen Beeren; kräftig, voll und überraschend komplex; sehr langanhaltend. Ein herrlicher Italiener!

Fr. 13,90 (ab September 18 Fr. 15,40)