



## Italien (Umbrien): La Carraia

1  
Mauro Gialletti, Miteigentümer von La Carraia: ein exzellenter Verkoster und talentierter Winzer.

2  
Mit Mauro und Stefano Rocchigiani im Rebberg.

Beim diesjährigen Umbrien-Besuch nehmen wir eine andere Route als üblich und fliegen nach Rom, um von dort aus mit dem Mietwagen einen Abstecher in die Abruzzen zu unternehmen. In der Gegend von Pescara treffen wir den Weinmacher Giannicola di Carlo von Agriverde, einen der Vorreiter des biologischen Weinbaus in Italien. Danach führt uns die Reise weiter nach Umbrien, wo wir mit den Gebrüdern Gialletti von La Carraia verabredet sind. Es ist ein kurzer Streifzug durch zwei Regionen Italiens, die bisher noch nicht vom Massentourismus heimgesucht wurden und deren Weine preislich sehr vernünftig geblieben sind.

Mauro Gialletti nimmt uns nach unserer Ankunft gleich mit in einen seiner Rebberge, der unmittelbar an den Weiler Castellunichio nahe Orvieto grenzt. «Hier haben wir praktisch alle Flächen mit Sangiovese und Montepulciano bepflanzt», erklärt er. «Diese beiden Rebsorten sind für den Charakter unserer Weine ausschlaggebend. Sie sind deutlich anspruchsvoller in der Pflege als beispielsweise Merlot oder Cabernet Sauvignon. Montepulciano reift spät, ist aber sehr farbtief und massiv. Sangiovese hingegen ist zwar zwei Wochen früher reif, jedoch aufwendig in der Bearbeitung und es ist schwierig, eine hohe Qualität zu erzielen. Dass uns dies jedes Jahr gelingt, haben wir hauptsächlich unserem Vater und seinen vielen älteren, erfahrenen Helfern zu verdanken. Sie pflegen die Reben mit geradezu rührender Sorgfalt und Hingabe.» Im Anschluss an den Rundgang werden wir in den Fasskeller geführt, der jetzt auch optisch überzeugt.

3  
April 2018: Verkostung der verschiedenen Vorschläge für unsere Spezialfüllung.

4  
Orvieto besitzt keine wirklichen Spitzenrestaurants, aber zahlreiche gemütliche Trattorien.

Stefano sagt: «Wir haben diese Investition immer wieder hinausgeschoben, weil uns die Qualität natürlich wichtiger ist als der optische Eindruck. Die letzten Jahre waren freilich derart erfolgreich, dass wir uns diese Neugestaltung guten Gewissens leisten konnten.» Es war bislang nicht zu übersehen, dass auf La Carraia alles verdiente Geld in die Rebberge und eine moderne Kellertechnik gesteckt wurde. Nach der Besichtigung präsentiert uns Mauro drei verschiedene Fassmuster des «Matano». Dieser Wein war bei uns im letzten Jahr äusserst beliebt und viel zu schnell ausverkauft, obwohl wir 35000 Flaschen keltern liessen. Die vorgeschlagenen Muster begeistern uns allesamt. Am besten gefällt uns jedoch die Füllung mit hochwertigem Sangiovese, ein wenig Montepulciano und einem vorzüglichen Merlot. Das Resultat ist ein gehaltvoller, sehr eindrücklicher Rotwein, der seinen italienischen Charakter bewahrt hat, sich aber dank dem Merlot mit mehr Fülle und Frucht zeigt.



Film zum Weingut  
La Carraia



**La Carraia «Matano» (rot) 2016**  
**Spezialfüllung Selection Schwander, Umbria IGP**  
40% Sangiovese, 35% Merlot, 25% Montepulciano

Kräftiges Purpur; noch jugendliches, ein wenig vom Barrique beeinflusstes Bouquet; herzhafter und kraftvoller Geschmack, muskulös, geprägt vom Sangiovese, unterstützt vom noblen Merlot. Ein grossartiger Italiener für jeden Tag! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 13,90 (ab April 19 Fr. 15,40)