



## Italien (Umbrien): La Carraia

1 Eine der schönsten Städte Italiens: Orvieto. Sie liegt nur eine Autostunde von Montepulciano in der Toskana entfernt.

2 Solch köstliche Teigwaren erhielten wir dieses Mal nicht...

Beim diesjährigen Abstecher ins herrliche Umbrien gehen wir nach der Ankunft auf dem Weingut La Carraia als erstes mit Mauro Gialletti und Stefano Rocchigiani in den Rebberg. Auf dem Weg dorthin begegnen wir Mauros Vater Odoardo, der uns vergnügt auf seinem Traktor entgegenfährt und es sich nicht nehmen lässt, einen kleinen Schwatz mit uns abzuhalten. Voller Stolz zeigt er auf seinen Gemüsegarten, den er eigenhändig betreut. «Wir leisten uns keinen grossen Luxus», erklärt der überaus rüstige Rentner, der immer noch hauptverantwortlich für die Pflege der Weingärten ist. «Aber was gibt es Schöneres im Leben, als in eine selbstgezogene Tomate zu beissen – gesund, reif und direkt vom Strauch gepflückt!»

Im Degustationsraum vergleichen wir wie jedes Jahr die verschiedenen Vorschläge für unsere Spezialfüllung «Matano», die Mauro für uns vorbereitet hat. Mittlerweile kennt er unsere Wünsche ganz genau. Wir sind hell begeistert von seinen Mustern und entscheiden uns für Nummer zwei. Die Zusammenarbeit des introvertierten, skrupulösen Winzers Mauro Gialletti mit dem legendären Önologen Riccardo Cotarella, der ebenfalls Mitbesitzer des Weinguts ist, erweist sich offenbar als Segen. À propos Segen: Cotarella soll anscheinend auch für die Auswahl der Weine im päpstlichen Weinkeller verantwortlich zeichnen...

Etwas ratlos versuchen wir beim Mittagessen im von den Giallettis ausgewählten Restaurant auf der Karte einen Wein zu finden, den wir der aktuellen Füllung des «Matano» gegenüberstellen können. Die Homepage unseres Etablissements verspricht zwar viel «Haus-

3 Mit Mauro Gialletti (rechts) in einem seiner Rebberge. Die Familie Gialletti verfügt über 120 ha eigene Reben.

4 Der Dom von Orvieto: Meisterwerk der Gotik.

gemachtes», kann aber den Erwartungen nicht gerecht werden. Die Auswahl auf der Weinkarte ist ausgesprochen beschränkt, und so bestellen wir in der Verzweiflung einen Brunello von Castello Banfi. Auch bei den angeblich selbstgemachten Tagliatelle hält sich unsere Freude in Grenzen. Sosehr uns Mauros Qualitäten als Weinmacher begeistern, bei seinen Kenntnissen der lokalen Gastronomie könnte er durchaus noch ein bisschen zulegen. Die Reservation des Lokals werden wir nächstes Jahr auf alle Fälle selbst in die Hand nehmen. Unbestritten ein köstlicher Genuss ist aber unsere von Mauro mitgebrachte Spezialfüllung «Matano», die unser frugales Mahl zusammen mit dem «Fobiano» 2015 aufs Schönste begleitet. Wer toskanische Gewächse im Stil eines Chianti oder Brunello schätzt, dürfte nicht nur überrascht sein von diesem herrlichen Tischwein erster Güte, sondern auch von dessen verblüffendem Preis!



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia



**La Carraia «Matano» (rot) 2019**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Umbria IGP**  
40% Merlot, 30% Sangiovese  
30% Montepulciano

Kräftiges Purpur; noch junges, ein wenig vom Barrique beeinflusstes Bouquet; ziemlich muskulös, charmante, herzhaft frucht am Gaumen, reife Tannine, geprägt vom Sangiovese und unterstützt vom klassischen Merlot. Ein exzellenter Italiener! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 13,90 (ab April 22 Fr. 15,40)