



## Abruzzen (Italien): Montepulciano <Caldaria> und Rosato

1  
April 2019: Im Valle del Moro in der Nähe von Pescara.

2  
Kräftiges Fleisch und Montepulciano d'Abruzzo passen perfekt zusammen.

Die Abruzzen sind für den kulinarisch Interessierten ein wahres Füllhorn an Entdeckungen. Die klimatischen Voraussetzungen für hochwertige landwirtschaftliche Produkte verschiedenster Art sind nahezu perfekt: Es ist warm, aber dank der Bergkette des Apennins profitiert dieser Landstrich stets von ausreichend Niederschlägen. Die traditionelle Weidekultur in den bergigen Gebieten bringt ausgezeichnetes Fleisch hervor. Durch die Nähe zum Meer ist die lokale Küche reich an schmackhaften Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten. Es kursiert zudem die Geschichte, dass früher selbst der Kaiser von China ausschliesslich Safran aus den Abruzzen verspeist habe, weil dieser als der Beste der Welt galt.

Bei unserem Besuch letztes Jahr werden wir auf dem Weingut Agriverde von Patron Giannicola Di Carlo empfangen. Er gilt als *der* Pionier der biologischen Landwirtschaft Italiens; 1991 brachte er die ersten biologisch erzeugten Weine des Landes auf den Markt und hat die italienischen Richtlinien für die Bio-Zertifizierung mitentwickelt. Voller Stolz, aber auch ein wenig wehmütig, spricht er über die Besonderheiten der Abruzzen: «Es gibt in unserer Region beispielsweise viel mehr weisse Trüffel als im Piemont. Doch da wir in der Vermarktung notorisch schwach sind, ist es typisch, dass die wenigsten Leute dies wissen. Vor Ort haben wir erstklassige Produkte, aber oft profitieren andere davon: Wir verkaufen unsere Trüffel nach Norditalien, wo sie dann als Piemonteser Tartuffi angeboten werden. Und beim Wein verhält es sich nicht anders: Unsere hervorragenden Rotweine werden häufig gerne mit den leichten Sangiovese aus der Toskana verschnitten, um diese aufzuwerten.»



Film zum Weingut  
Agriverde

3  
In den Rebbergen der Di Carlos gedeihen Kräuter und Blumen. Typisch für die Gegend ist das Pergola-System.

4  
Giannicola Di Carlo, Italiens Bio-Weinpionier.

Für uns füllt Giannicola einen speziellen Wein, der qualitativ relativ nahe an sein bestes Gewächs, den <Plateo>, herankommt. Er wird aufwendig in Barriques gereift, und das Resultat kann sich wirklich sehen lassen. «Die Traubensorte Montepulciano ergibt einen kräftigen, herzhaften Rotwein», erklärt Giannicola. «Er erinnert ein wenig an einen konzentrierten Sangiovese.» Schon öfters haben wir bei Blinddegustationen mit Toskanafreunden regelrechte Bestürzung hervorgerufen, wenn wir enthüllten, dass wir einen Montepulciano unter ihre geliebten Sangiovese geschmuggelt haben. Nicht selten hat der <Caldaria> sogar als Bester abgeschnitten. Danebst importieren wir auch Giannicolos Rosé <Solàrea>, dessen reizvolle Fruchtigkeit immer wieder aufs Neue verführt.



<Solàrea> (rosé) 2019  
Cerasuolo d'Abruzzo  
Famiglia Di Carlo (Agriverde)  
100% Montepulciano

Kräftiges Rosé; verlockendes Aroma nach roten Früchten; fruchtiger, belebender und reizvoller Geschmack; erfrischender Abgang. Ab jetzt bis Ende 2022.

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



Montepulciano d'Abruzzo (rot) 2017  
<Caldaria>  
Famiglia Di Carlo (Agriverde)  
100% Montepulciano

Tiefes Purpur; Bouquet von reifen, schwarzen Beeren; muskulös am Gaumen, mit guter Kraft und robuster Statur. Ein exzellenter, gehaltvoller Italiener für jeden Tag! Ab jetzt bis Ende 2023.

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