



Italien (Umbrien): La Carraia

1
Mai 2017: Mit Mauro Gialletti (rechts) und Exportdirektor Stefano Rocchigiani (Mitte) im Rebberg.

Seitdem die beiden Brüder Gialletti die Führung von La Carraia übernommen haben, zählt der Betrieb zu den erfolgreichsten italienischen Weingütern. So haben sie in den letzten Jahren, in denen die meisten Winzer Italiens mit der Rezession zu kämpfen hatten, ihren Umsatz um mehr als fünfzig Prozent gesteigert! Mauro erklärt: «Es gibt zurzeit viel zu viele einheimische Produzenten, die nur im Hochpreissegment tätig sind. Zudem vermögen manche von ihnen mit ihren Renommierweinen qualitativ nicht zu überzeugen. Es ist der Weitsicht unseres Vaters zu verdanken, dass wir über 120 Hektar allerbeste Rebberge verfügen, die es uns erlauben, ausgezeichnete Weine zu keltern. Ausserdem begann unser Vater bereits in den 1970er Jahren mit dem Star-Önologen Riccardo Cotarella zusammenzuarbeiten, der seit 1988 an unserem Weingut beteiligt ist.»

Dank Cotarella konnte die Qualität der Weine drastisch verbessert werden. Er half den Giallettis zudem, die Umstellung von den weniger gefragten Weissweinen auf hochwertige Rotweine zu bewerkstelligen. Carraias Böden sind exzellent und besonders gut geeignet für Sangiovese und Merlot, der dem Sangiovese mehr Fülle verleiht, ohne ihn seiner Typizität zu berauben. Das Klima ist praktisch identisch mit jenem der benachbarten Toskana. Aufgrund des kleineren Bekanntheitsgrades Umbriens und der bescheideneren Rebbergpreise ist es jedoch möglich, weitaus günstiger als in der Toskana zu produzieren.

Beobachtet man Mauro beim Degustieren, ahnt man sogleich, dass er einen grossen Anteil am Erfolg trägt. Er pflegt sämtliche Details der Weinbereitung mit Akribie, ist äusserst interessiert an unserer Meinung und lässt nicht locker, bis er den Inhalt unserer



2
Piazza del Duomo in Orvieto.

3
Mauro ist ein exzellenter Degustator und zusammen mit dem Önologen Riccardo Cotarella verantwortlich für die grossartige Qualität der La Carraia-Weine.



Kommentare präzise versteht. Überdies möchte er genau wissen, wie der Schweizer Markt auf seine Weine reagiert, und wie er sie verbessern kann. Nach unserer jahrelangen Zusammenarbeit gibt er offen zu, dass er durch das Komponieren der Selection Schwander-Füllungen auch zugunsten seiner eigenen Weine profitiert habe.

Der Jahrgang 2015 war – wie fast überall in Europa – auch in Umbrien hervorragend. Mauro erklärt: «Die Trauben schmeckten reif und verführerisch. Entsprechend war es für uns ein Leichtes, einen köstlichen Wein für euch zu füllen. Wegen der besonders gelungenen Qualität des 2015ers und als Hommage an den Dom von Orvieto verwenden wir für das Etikett ein Detail der Frontfassade und taufen die Cuvée «Matano». So wurde der Vater des legendären Architekten Lorenzo Maitani genannt, der für den Bau des Doms verantwortlich zeichnete.»



La Carraia «Matano» (rot) 2015
Spezialfüllung Selection Schwander, Umbria IGP
60% Sangiovese, 40% Merlot

Tiefes Purpur; noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; kräftiger, dichter, für seine Preiskategorie erstaunlich distinguiertes Geschmacksprofil. Ein imposanter Italiener, der manchen doppelt so teuren Toskaner übertrifft! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2020.

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