



Umbrien (Italien): La Carraia

1 Juni 2023: Abstimmen der nächsten Spezialfüllung und Verkostung des gesamten Sortiments mit dem La-Carraia-Eigentümer Mauro Gialletti (links).

2 Im Rebberg mit der Familie Gialletti; sie verfügt unweit von Orvieto über insgesamt 120 ha.

Für unseren Besuch diesen Juni sind wir aus dem lediglich eine Autostunde entfernten Montepulciano angereist. Stefano Rocchigiani, seit 2006 Verkaufsleiter bei La Carraia, nimmt uns in Empfang und wie immer kommt das Gespräch bald schon auf die Schwierigkeit, für umbrische Weine höhere Preise zu verlangen. Er erklärt: «Unsere Erzeugnisse sind ebenso gut wie viele aus der Toskana. Weil Umbrien aber nicht denselben Bekanntheitsgrad hat, müssen wir bei gleicher Qualität stets deutlich preiswerter verkaufen.» Allerdings ist es gerade dieser Kombination von hoher Qualität und bescheidenen Preisen zuzuschreiben, weshalb die Weine von La Carraia in Italien derart erfolgreich sind; die Hauptstadt Rom ist gar einer ihrer wichtigsten Absatzmärkte.

Zusammen mit Stefano Rocchigiani und dem Eigentümer Mauro Gialletti, der auch für die Vinifikation und Assemblage verantwortlich zeichnet, degustieren wir das gesamte Sortiment sowie die akribisch zusammengestellten Vorschläge für die Spezialfüllungen. Das geschieht auf La Carraia in sprichwörtlicher Ruhe, denn der introvertierte Mauro redet wenig und wenn, dann leise und nur in umbrischem Italienisch, was es für uns jeweils zu einer grösseren Herausforderung macht, ihn in ein Gespräch zu verwickeln.

Exzellent gelungen ist der «Fobiano», La Carraias bestes, jeweils nur in homöopathischen Dosen erzeugtes Gewächs. 2016 war in der Region ein sehr gutes Jahr mit einem warmen Sommer und milden Herbst, der die anspruchsvollen Bordelaiser Rebsorten optimal

3 Unbedingt besichtigen: Luca Signorellis legendäre Fresken des Jüngsten Gerichts im Dom von Orvieto.

ausreifen liess. Aber auch unsere nur noch in kleinen Mengen verfügbare 2020er Spezialfüllung «Matano» mit 60 Prozent autochthonen Sorten und 40 Prozent allerbestem Merlot ist ein charakteristischer regionaler Wein, der sich ausgezeichnet für den Alltagskonsum eignet. Beide Cuvées können sich problemlos neben viel kostspieligeren, renommierten Supertoskanern behaupten.

Nach der Verkostung auf dem Weingut laden uns Mauro und Stefano in das bekannte Restaurant I Sette Consoli im historischen Zentrum von Orvieto ein. Dass der «Fobiano» 2016 und der «Matano» 2020 wunderbare Essensbegleiter sind, wird bei dieser Gelegenheit eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Sogar Mauro Gialletti lächelt und wechselt einige Worte.



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia.



La Carraia «Matano» (rot) 2020 Spezialfüllung Selection Schwander, Umbria Rosso IGP
35% Sangiovese, 25% Montepulciano, 40% Merlot

Jugendliches Aroma von dunklen Beeren; geschmacksintensiv und kernig am Gaumen, wunderbares Spiel zwischen sangioveseähnlichem Charakter und dem Merlot, markante Tannine. Ein ausgezeichneter Italiener für jeden Tag! Trinkbereit, haltbar bis mind. Ende 2025.

Fr. 13,90 (ab Dezember 2023 Fr. 15,40)

La Carraia «Fobiano» (rot) 2016 Umbria Rosso IGP
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Nobles, reichhaltiges Bouquet; kräftig und vollmundig, mit männlichem Charakter, verkörpert nach wie vor einen der besten Gegenwerte Italiens und zeigt, dass die Region durchaus mit der Toskana vergleichbar ist. Ideal ab Frühjahr 2024, haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 23,- (ab Dezember 2023 Fr. 25,80)