



Die Rebberge von Casal Farneto.



Mai 2024: Ulisse Patalocchi (links).

Verdicchio dei Castelli di Jesi <Fontevecchia> DOC 2023 Classico Superiore, Weingut Casal Farneto (weiss, trocken) Marche, biologischer Anbau

Fr. 13.90
(statt Fr. 15.90)

Im Mai reisen wir durch die italienische Region Marken (Marche) und besuchen das **biologisch produzierende Weingut Casal Farneto** im malerischen Serra de' Conti, rund dreissig Kilometer von der adriatischen Küste und eine gute Autostunde vom derzeit noch recht ausgestorbenen Badeort Rimini entfernt.

Auch in Mittelitalien war es in der ersten Jahreshälfte 2024 oft regnerisch. Umso mehr freuen wir uns, dass wir von Verkaufsdirektor Ulisse Patalocchi an einem wunderschönen und trockenen Frühlingstag auf der imposanten Azienda empfangen werden. Sie liegt in einer beneidenswert reizvollen, sorgfältig gepflegten landwirtschaftlichen Umgebung inmitten der Weinberge. Der Grossteil der Parzellen ist der weissen und hier bestens gedeihenden Rebsorte Verdicchio gewidmet. Auch wenn es das erste Mal ist, dass wir ein Gewächs von Casal Farneto anbieten, so verfolgen wir das Gut und namentlich dessen Verdicchio-Weine schon seit einiger Zeit. Wir sind beeindruckt, wie sich hier **traditioneller Weinbau und moderne Technik ergänzen** und weder Kosten noch Mühen gescheut werden, um diese Weine im Kreis der besten Produzenten der DOC-Anbauzone Castelli di Jesi zu etablieren. Ulisse führt aus: «Die Nähe zur Küste sorgt für kühlende Winde und bildet zusammen mit der idealen Ausrichtung der Weinberge auf rund 320 Meter über Meer die natürliche Grundlage für unsere Weissweine, die in mehreren Durchgängen gelesen werden.» Aber auch die Kellerei ist hervorragend ausgestattet und organisiert. Unterstützt wird die Equipe vom international bekannten toskanischen Star-Önologen Stefano Chioccioli.

Während unseres Besuchs degustieren wir die gesamte Weinpalette. Die Wahl fällt rasch auf den Verdicchio <Fontevecchia>, der eine schöne Frische zeigt, ohne dabei den sortentypischen geschmeidigen Geschmack vermissen zu lassen. Der verführerische Charakter ist das klare Merkmal des eleganten, subtilen und sehr langanhaltenden <Fontevecchia>. **Wie kaum ein anderer Weisswein begleitet diese Traubensorte ideal Fisch, Schalen- und Krustentiere**, passt aber auch sehr gut zu Gemüsegereichten. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Küste bei Numana-Sirolo.