



## Umbrien (Italien): La Carraia

1 Mauro Gialletti, Mitinhaber von La Carraia und verantwortlich für die Vinifikation.

2 Blick auf die prächtige, ursprünglich von den Etruskern gegründete Stadt Orvieto.

Ohne Zweifel ist das umbrische Weingut La Carraia eine grosse Erfolgsgeschichte. Es gibt zurzeit wohl nur wenige italienische Weingüter, die ihre Verkäufe derart zu steigern vermögen und den Export auf immer mehr Länder ausweiten. Die Grundlage bilden 120 Hektar hervorragende Rebberge, deren Traubengut bis vor kurzem noch an andere lokale Produzenten verkauft wurde. Der dynamische Exportdirektor Stefano Rocchigiani erklärt: «Aufgrund der extremen Nachfrage nach unseren Weinen füllen wir mittlerweile einen Grossteil unserer Ernte selbst ab. La Carraia wurde von Mauro und Marco Giallettis Vater bereits in den 1970er Jahren zusammen mit dem berühmten Önologen Riccardo Cotarella gegründet, der heute noch am Weingut beteiligt ist.»

Mauro erläutert während der Verkostung der verschiedenen Fassmuster das Erfolgsrezept: «Das Klima hier entspricht demjenigen der besten Gegenden der Toskana, und auch bei uns ist Sangiovese die wichtigste Traubensorte. Da die Kosten in Umbrien jedoch wesentlich tiefer sind, können wir unsere Weine auch deutlich preiswerter anbieten. Riccardo Cotarella ermöglichte es uns zudem mit seiner immensen Erfahrung und seinem grossartigen Einsatz, von Beginn weg hochstehende Weine zu erzeugen.» Gewiss ist Cotarellas Anteil am Erfolg von La Carraia bedeutend. Beobachtet man aber den jungen Mauro, wie ungemein präzise er degustiert und wie selbstkritisch er jeden Wein hinterfragt, bestärkt sich die Vermutung, dass die hohe Qualität der La Carraia-Gewächse heute in erster Linie sein Verdienst ist.

3 Mittagessen im empfehlenswerten Wine Resort Altarocca. Vorne links Mauro Gialletti, hinten sein Bruder Marco, vorne rechts Stefano Rocchigiani.

4 In der malerischen Altstadt von Orvieto.

Als wir die gesamte Palette der La Carraia-Weine verkosten, kommt sehr schnell zur Sprache, dass vom «Fobiano» 2011 und 2012 leider nur noch wenige Flaschen vorhanden sind. Wir reservieren umgehend alle Restbestände. Glücklicherweise wird der beste Sangiovese des Hauses, der «Querciascura», nur für uns hergestellt. Hier erhalten wir zwar keine riesige, aber immerhin eine ausreichende Menge. Er wird im Stil eines Brunello erzeugt und während dreier Jahre im grossen Holzfass gereift. Wer ihn kostet, begreift sofort, dass ein solcher Wein zu diesem Preis ein absolutes Schnäppchen ist. Abgerundet wird das Angebot durch eine Neuauflage der äusserst beliebten Selection Schwander-Füllung 2014. Einen derart hochwertigen Italiener in dieser Preiskategorie zu finden, dürfte sehr schwierig sein.



**La Carraia «Selection Schwander» (rot) 2014, Umbria IGP**  
60% Sangiovese, 40% Merlot

Auch die zweite Füllung begeistert durch Kraft und eine charmante, einnehmende Fruchtigkeit. Trotz des Merlot-Anteils bewahrt der Wein seinen typisch italienischen Charakter. Ab jetzt bis mindestens Ende 2019.

Fr. 13.40 (ab November 17 Fr. 14.90)



**«Querciascura» (rot) 2008**  
La Carraia, Umbria IGP  
100% Sangiovese

Mitteltiefes Purpur; kraftvoller, kerniger Wein mit intensiver Frucht, gutes Rückgrat, klassisch. Ein köstlicher Sangiovese zu einem äusserst attraktiven Preis. Ab jetzt bis mindestens Ende 2019.

Fr. 16.40 (ab November 17 Fr. 19.—)