



Umbrien (Italien): La Carraia

1
Mauro Gialletti von La Carraia.

Wir geben gerne zu, dass die Besuche auf La Carraia stets spannend, aber auch anstrengend sind. So auch diesen Juni, als wir aus dem lediglich eine Autostunde entfernten Montepulciano anreisen. Anstrengend deshalb, weil uns Mauro Gialletti, der für die Vinifikation und Assemblage verantwortlich ist, jeweils mehrere Serien von akribisch zusammengestellten Vorschlägen für unsere Spezialfüllungen serviert, was selbst für geübte Verkoster eine Herausforderung darstellt. Hinzu kommt, dass der begnadete, aber introvertierte Önologe Mauro, wenn überhaupt, nur sehr langsam und leise in umbrischem Italienisch spricht, was es uns erheblich erschwert, ihn in ein Gespräch zu verwickeln. Diesen Part übernimmt dann meist Stefano Rocchigiani, seit 2006 Verkaufsdirektor bei La Carraia.

Stefano repräsentiert quasi den «Aussendienst» von La Carraia. Ansonsten ist das Weingut heute vollständig im Besitz der Familie Gialletti, die es gemeinsam mit dem renommierten Önologen Riccardo Cotarella mit einem klaren Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit vorantreibt. Die Giallettis wohnen alle im selben Haus, gleich neben dem Weinkeller: der 83jährige Vater, der immer noch täglich im Weinberg arbeitet, mit seiner Frau im Erdgeschoss, die beiden Söhne in den oberen Etagen – Mauro mit seiner Familie im ersten und Marco, zuständig für den Verkaufsladen, im zweiten Stock. Das sei logisch, erklärt uns Stefano lächelnd: «Marco ist ja auch der Jüngste und kann problemlos Treppen steigen.»



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia.

2
Juni 2024: Markus Fuchs im Gespräch mit Mauro Gialletti.

3
Orvieto ist einen Abstecher wert!

Zusammen mit Stefano, Mauro und Marco degustieren wir das gesamte Sortiment sowie die verschiedenen Serien für die Spezialfüllungen. Exzellent ist der «Fobiano», La Carraias bestes, jeweils nur in kleinen Mengen erzeugtes Gewächs. 2017 war in der Region ein sehr gutes Jahr. Der Wein ist konzentriert, zeigt jedoch zugleich eine äusserst schöne, abgerundete Eleganz. Aber auch unsere Spezialfüllung «Matano» 2021 ist erneut hervorragend; ein charakteristischer regionaler Wein, der sich auszeichnet für den Alltagskonsum eignet. Beide Cuvées sind in ihrer Qualitätsstufe preislich unschlagbar und können sich problemlos neben viel kostspieligeren, renommierten Toskanern behaupten.



**La Carraia «Matano» (rot) 2021
Spezialfüllung Selection
Schwander, Umbria Rosso IGP**
45% Merlot, 40% Sangiovese,
15% Montepulciano

Tiefes Purpur; jugendliches Aroma von dunklen Beeren; geschmacksintensiv und kernig am Gaumen; wunderbare Balance zwischen den Sorten Sangiovese und Merlot; reife Tannine. Ein ausgezeichnete Italiener für jeden Tag! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.90 (ab Januar 2025 Fr. 15.40)

**La Carraia «Fobiano» (rot) 2017
Umbria Rosso IGP**
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Dicht und dunkelfarben; intensives, reichhaltiges Bouquet; würzig und vollmundig am Gaumen; langanhaltend; verkörpert einen der besten Gegenwerte Italiens; begleitet hervorragend kräftige Fleischgerichte oder reife Käsesorten; ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 23.– (ab Januar 2025 Fr. 25.80)