



Abruzzen (Italien): Montepulciano d'Abruzzo Caldaria

1
Giannicola Di Carlo, Italiens
Bioweinbau-Pionier.

2
April 2019: Besichtigung der im
Pergola-System erzogenen Reben
im Valle del Moro in der Nähe
von Pescara.

Wer Giannicola Di Carlo über die Abruzzen und die heimischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse sprechen hört, erkennt sogleich die grosse Liebe, die ihn mit seiner Region verbindet. So läuft uns buchstäblich das Wasser im Mund zusammen, wenn er vom grandiosen Chianina-Rindfleisch oder vom herrlichen lokalen Safran und den vielen regionalen Pasta-Erzeugnissen schwärmt. Bei unserem Besuch Ende April begehen wir zuerst seine Rebberge im Valle del Moro. Die seit dem Jahr 1830 im Weinbau tätige Familie besitzt hier 65 Hektar, die sie biologisch kultiviert.

Beim Gang durch die Reben fällt uns der betörende, intensive Duft auf. Die Rebberge sind voller Blüten und Insekten und die begrünten Rebzeilen erinnern ein bisschen an englische Gärten. Tatsache ist: Giannicola ist *der* Biopionier Italiens. Er war 1991 der erste im Land, der biologische Weine auf den Markt brachte. Dabei ist er erfreulich undogmatisch und betont, dass das äusserst vorteilhafte Klima der Gegend den naturnahen Anbau sehr vereinfacht. Er erklärt: «Es geht mir vor allem darum, dass ich ein gesundes, bekömmliches Genussmittel erzeuge. Hier bieten sich fantastische Voraussetzungen, da wir sowohl von Sonne als auch genügend Niederschlägen profitieren und kaum Fäulnis entsteht, weil die Witterung durch die steten Winde, die zwischen dem Meer und dem nahen Apennin herrschen, sehr trocken ist.»

Wir schreiten durch die typischen, in der Pergola-Erziehung kultivierten Rebärten, in denen auch Borretsch gedeiht, der als Heilkraut Verwendung findet. Giannicola sagt: «Nicht in jeder Weinregion ist Pergola geeignet. Hier indes bietet sie mit ihrem



3
Kräftige Fleischgerichte und
Montepulciano d'Abruzzo passen
gut zusammen.

4
Empfehlenswertes Fischlokal:
Restaurant Regina Elena in
Pescara.

Laubdach den Vorteil, dass durch das trockene Klima die Verdunstung des Wassers im Boden stark eingeschränkt wird. Wir haben uns beim Anbau ganz auf die Montepulciano-Traube beschränkt, denn sie ist die beste regionale Sorte und erbringt – sofern die richtigen Klone gepflanzt wurden – eine herausragende Qualität.»

Bei der anschliessenden Verkostung im Restaurant Regina Elena in Pescara können wir uns davon überzeugen: Die neue Spezialfüllung ist dicht, kraftvoll und gleichwohl nobel. Lächelnd erzählt Giannicola: «Kürzlich war ein Tester des Gambero Rosso bei mir. Als ich ihm eure aufwendig erzeugte Cuvée zeigte, war er echt überrascht, insbesondere, als ich ihm den Preis kommunizierte.» Wer gehaltvollen Sangiovese schätzt, sollte diesen Wein unbedingt kosten; er erinnert in seinem Charakter an diese toskanische Rebsorte, besitzt aber die Kraft des Südens.



Film zum Weingut
Agriverde



Montepulciano d'Abruzzo (rot) 2016
«Caldaria», Famiglia Di Carlo (Agriverde), Ortona
Montepulciano

Tiefes Purpur; Bouquet von dunklen, reifen Beeren; am Gaumen voll und muskulös, erstaunlich distinguiert, mit reifen, runden Tanninen und einem sehr langanhaltenden Abgang. Ein vorzüglicher Italiener! Trinkbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13.90 (ab September 19 Fr. 15.90)