



1



2



3



4

Umbrien (Italien): La Carraia

1
April 2018: Verkostung im neuen Barriquekeller mit Mauro Gialletti (Mitte) und Exportdirektor Stefano Rocchigiani (rechts).

2
Blick vom empfehlenswerten Altarocca Wine Resort in die umbrischen Rebberge.

Es gehört zu den grossen Vorteilen Umbriens, dass die Region klimatisch mit der Toskana vergleichbar ist. Auch die Sangiovese-Weine sind stilistisch sehr ähnlich. Der Verkaufsdirektor von La Carraia, Stefano Rocchigiani, präzisiert zutreffend: «Unsere Erzeugnisse sind ebenso gut wie viele aus der Toskana. Weil Umbrien aber nicht denselben Bekanntheitsgrad erlangt hat, müssen wir bei gleicher Qualität viel preiswerter sein – sonst haben wir keine Chance, unsere Weine zu verkaufen.» Die hohe Qualität in Verbindung mit bescheidenen Preisen ist denn auch der Grund, weshalb dieses Weingut derart erfolgreich ist. Von unserer Spezialfüllung «Matano» haben wir dieses Jahr im Nu 35 000 Flaschen verkauft und mussten infolgedessen zahlreiche Kunden enttäuschen.

Bei unserem diesjährigen Besuch im April betont Mauro freudig, er habe eine «Überraschung für den Fotografen». In der Tat war es bisher so, dass der biedere Bau der Kellerei nicht zu unseren reizvollsten Sujets zählte. Mit einem gewissen Stolz führt uns Mauro in den frisch renovierten Barriquekeller und erklärt: «Wir haben bisher mehr Wert auf die Qualität der Weine gelegt, als auf das Erscheinungsbild der Kellerei. Nun haben wir es uns endlich leisten können, einen Keller für die Barriques zu bauen, der nicht nur der Qualität unserer Weine würdig ist, sondern auch optisch gefällt!» Was besonders ins Auge sticht: Überall stehen teure, hochwertige französische Eichenfässer. Mauro bestätigt: «Die sind zwar kostspieliger, erbringen bei unseren Weinen jedoch die besten Resultate.»

3
Abendessen mit Stefano Rocchigiani (links).

4
Lohnt einen Umweg: das umbrische Städtchen Todi in der Provinz Perugia.

Obwohl es einer unserer ersten Besuche in diesem Jahr ist, müssen wir bereits jetzt um die Zuteilungen kämpfen. Das ist die Kehrseite der preiswerten Verkaufspolitik: La Carraia ist chronisch ausverkauft. Bei der Verkostung fällt uns ein Wein auf, den wir bis anhin noch nie degustiert haben: «Solcato», eine Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon, die mit Sangiovese und der lokalen Traubensorte Montepulciano ergänzt worden ist. Er schmeckt hervorragend, und wir reservieren sofort die grösstmögliche Menge. Vom besten Wein des Hauses, dem «Fobiano», erhalten wir – aufgrund der riesigen Nachfrage – trotz rechtzeitiger Reservation nur 7500 Flaschen. Es ist ein voller, kräftiger und nobler Rotwein, den man problemlos neben viel teureren, renommierten Supertoskanern servieren kann.



«Solcato», La Carraia (rot) 2015
Umbria Rosso IGP
35 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
25 % Sangiovese, 10 % Montepulciano
Leuchtendes Purpur; vielschichtiges, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; elegant am Gaumen, mit charmanter, einnehmender Frucht, reife Tannine, verführerisch im Abgang. Lang.
Fr. 14.90 (ab November 18 Fr. 16.90)



«Fobiano», La Carraia (rot) 2012
Umbria Rosso IGT
70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
Kräftiges Purpur; noch jungliches Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; dicht, intensiv, mit voller Frucht und distinguiertem Geschmack, sehr anhaltend. Exzellent! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2020.
Fr. 19.40 (ab November 18 Fr. 21.50)