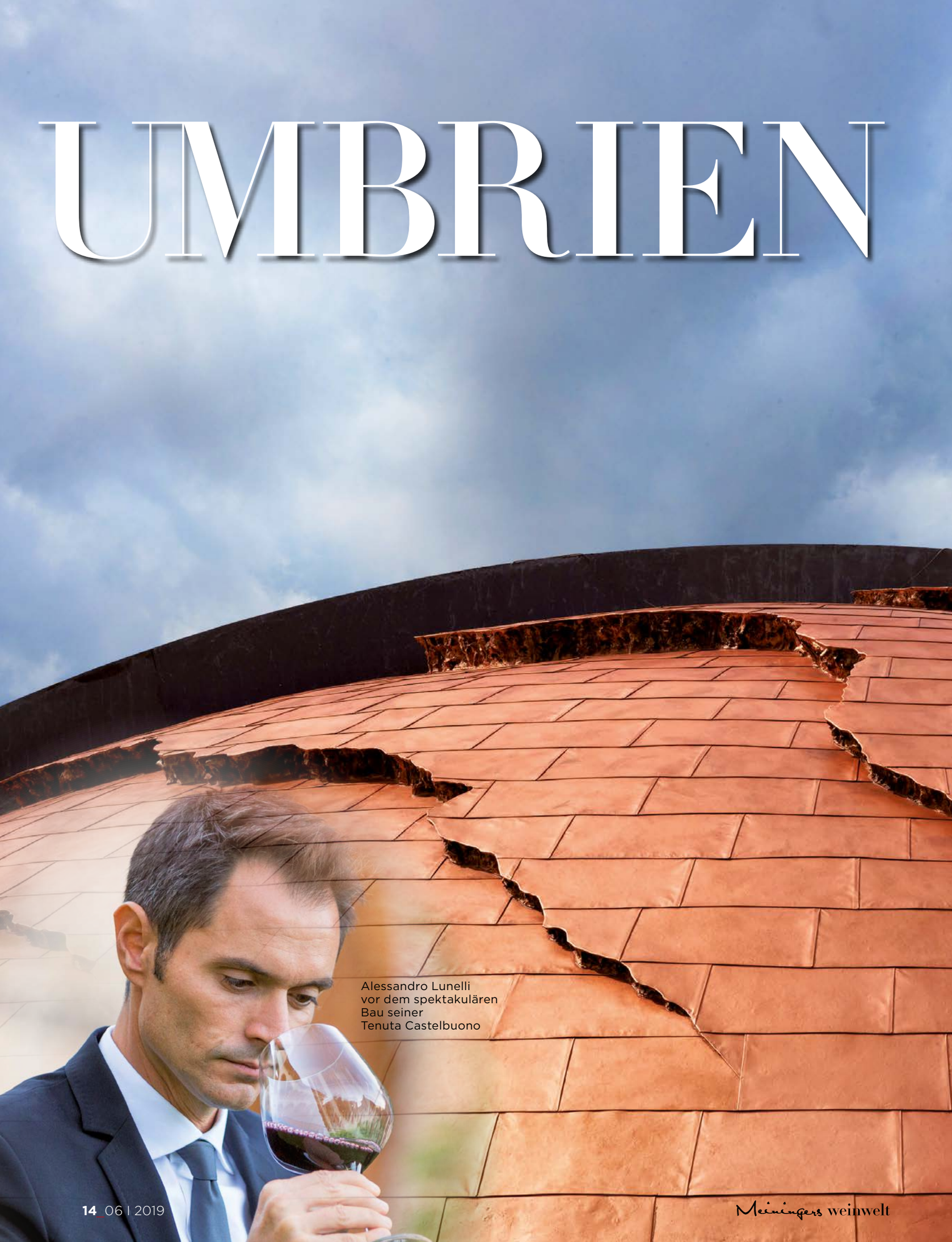
UMBRIEN



Alessandro Lunelli vor dem spektakulären Bau seiner Tenuta Castelbuono

IM AUFBRUCH

Kultur, Kunst, Natur und Wein:
Es tut sich was in der Gegend zwischen Spoleto und Perugia.
Im Montefalco arbeiten Winzer an einer neuen Eleganz ihrer Weine.
Wir stellen sie Ihnen vor.

Text: Veronika Crecelius

FOTOS: PHOTO PIETRO CARRIER; GRUPPO LUNELLI; MAURIZIO RELLINI/HUBER IMAGES; MIRKO VEGLIO/WWW.MIRKOVEGLIO.IT; AGRICOLA ROMANELLI; TABARRINI; TENUTA BELLAFONTE; PAOLO GUGUDDA

Der Anbau von Sagrantino spielt in Montefalco nach wie vor eine sehr bedeutende Rolle

oben:
Bei der Alberate-Reberziehung wachsen die Reben an Bäumen empor
rechts:
Devis Romanelli (li.) mit Vater Costantino und Bruder Fabio vom Familienweingut Romanelli

Die Weinwelt in Montefalco ist fröhlicher, reicher und farbenfroher geworden. Die Winzer haben gelernt, die Kraftfülle ihres Tanninmonsters Sagrantino in Harmonie und Frucht einzubetten. Und Montefalco ist viel mehr als Sagrantino. Parallel zur neuen Eleganz des „kleinen Heiligen“ Sagrantino entwickelt sich eine aufregende Weißweinszene rund um die wiederentdeckte, autochthone Sorte Trebbiano Spoletino.

Es war nicht die beste Idee, Giampaolo Tabarrini nach dem Besuch seines Weinguts noch einmal für ein ruhiges Gespräch in die Bar auf der Piazza zu bitten. Der Mann ist zu bekannt in Montefalco. Andauernd springt er auf, weil ihn jemand grüßen möchte, und jedes Mal explodiert beim Gegenüber ein herzlicher Lacher. Seine Ausgelassenheit ist entwaffnend, ebenso wie seine Spontaneität. Wer dieses spindeldürre Energiebündel kennenlernt, denkt erst mal nicht, dass Tabarrini zu den pingeligsten und verdienstvollsten Winzern von Montefalco zählt – geschweige denn, dass er jemals eine Krawatte getragen und in der Buchhaltung von Mercedes Benz gearbeitet hat. „In Bauernfamilien bestimmt der Vater, was der Sohn macht. Alles außer Bauer sollte ich werden. Mein Vater arbeitete während meiner Kindheit als Zugführer in Mailand, weil die Landwirtschaft nicht genug für die Familie abwarf. Mein Großvater Armando zog mich auf und als ‚Stöpsel‘ ließ er mich schon Reben schneiden“, erzählt Giampaolo. Während der Zeit, als er die Zahlen der Mercedes-Niederlassung in Foligno kontrollierte und zwischen Umbrien und dem Hauptsitz in Rom pendelte, ackerte er in jeder freien Minute auch zu Hause im Weinberg.

Die Eltern machten zwar Wein, verkauften ihn jedoch an französische Großhändler, die ihn zum Verschneiden brauchten. Um 1996/97 ließ er Mercedes sausen und konnte seinen Vater überreden, den Wein selbst abzufüllen. „Es war so eine Energie in der Luft. Marco Caprai hatte den Erfolg nach Montefalco gebracht, und er hat in mir ein Licht angeknipst. Ich wollte unbedingt, dass wir es versuchen. Wir hatten keine Etiketten und ich klebte einfach das Logo von Montefalco auf die Flaschen. Wir verkauften sie für 10 000 Lire an die vielen deutschen Touristen, die damals kamen und sich den Kofferraum vollluden. Das ging bis 1999 und ich habe das ganze Geld für eine neue Kellerei gespart“, erinnert sich Giampaolo. Mit dem Jahrgang 2001 kam der erste große Erfolg, die Höchstauszeichnung des Weinführers Gambero Rosso, drei Gläser für seinen ersten Sagrantino, den Colle Grimaldesco. Dieser Cru, eine Südost-Lage auf 420 Meter Höhe mit skelettreichen Lehmböden, existiert noch heute. Im Glas braucht er Zeit, bis die Frucht aus seiner Tiefe

Zum Ernten auf Bäume klettern – das erfordert die Alberate-Reberziehung

links:
Peter Heilbron von Bellafonte gönnt seinen Weinen eine lange Flaschenreife

rechts:
... Zuvor wird sein Sagrantino im großen Holzfass ausgebaut

EMPFEHLENSWERTE WEINGÜTER

Adanti
www.cantineadanti.com

Antonelli-San Marco
www.antonellisanmarco.it

Paolo Bea
www.paolobea.com

Bocale
www.bocale.it

Arnaldo Caprai
www.arnaldocaprai.it

Di Filippo
www.vinidifilippo.com

Pardi
www.cantinapardi.it

Raína – Francesco Mariani
www.raina.it

Romanelli
www.romanelli.se

Tabarrini
www.tabarrini.com

Tenuta Bellafonte
www.tenutabellafonte.it

Tenuta Castelbuono – Tenute Lunelli
www.tenutelunelli.it

leuchtet, Blutorange, auch harzige und erdige Noten. Trotz seiner Opulenz wirkt er frisch und beweglich. Er reift wie die beiden im Jahr darauf entstandenen Lagen-Sagrantinos drei Jahre im großen Holz, dann noch ein Jahr auf der Flasche. Der Grimaldesco ist weniger muskulös als der komplexe, langlebige Sagrantino der Lage Colle alle Macchie. Sein feinster Sagrantino stammt jedoch vom Cru Campo alla Cerqua, der mit leichteren sandigen Böden und viel Kieselsteinen gesegnet ist. Giampaolo meint, dies sei sein „nacktester“ Sagrantino.

Neben den Verdiensten um den Sagrantino hat sich Giampaolo auch als Pionierwinzer des Trebbiano Spoletino hervorgetan. Mit dem Glück, im Weingarten seines Onkels noch wurzelechte Stöcke von 1920 zu entdecken, begann er eine Klonselektion. 2004 entstand so der erste reinsortige Trebbiano Spoletino von Montefalco. Er taufte ihn als Hommage an den Großvater Adarmando. Er verteilt, unterlegt von einer präsenten Säurestütze, großzügig Mango, kandierte Zitrusfrucht, Macchianoten und Blütenduft. Nach ein paar Jahren nimmt er an aromatischer Komplexität wie an Cremigkeit zu und er kann auch die Petroltöne nordischer Weißweine entwickeln. Der Spoletino darf nicht mit Trebbiano Toscano oder dem aus den Abruzzen verwechselt werden. Er ist tatsächlich eine lokale Variante, die nur im Gebiet zwischen Trevi und Montefalco zu finden ist. Wahrscheinlich wurde der Name von Trebium abgeleitet, Trevi auf lateinisch.

„Wir Winzer lieben den Trebbiano Spoletino. Die Sorte ist im Gegensatz zum Sagrantino gutmütig, erträgt Klimaextreme, verliert nie Säure und ist überhaupt nicht anfällig für Krankheiten. Es ist wunderbar, mit ihr zu arbeiten“, schwärmt Devis Romanelli. Romanelli gehört mit Pardi, Bocale und ein paar anderen zum begabten Nachwuchs, der sich Mitte/Ende der 2000er Jahre ermutigt fühlte, die eigenen Trauben nicht mehr zu verkaufen, sondern eine Kellerei zu gründen. Ein Teil seines Spoletino wächst noch im antiken „Alberate“-Erziehungssystem. Die Reben ranken an Bäumen empor und die Rebruten schlingen sich entlang der Drähte zwischen den Bäumen. Zum Ernten muss man auf eine Leiter steigen. Viel Stoff, Ausdruck und Länge schenkt Romanellis Spoletino Le Tese, der nach rund 40-tägiger Maischegärung noch acht Monate im Stahl auf der Feinhefe ruht.

Filippo Antonelli, seit 1986 im ebenso prächtigen wie historischen Bio-Familiengut Antonelli-San Marco tätig, hat gleich zwei Versionen Spoletino ausgetüftelt. Die erste war der Trebium, ein herzhaft-salziger Wein mit der für den Spoletino typischen, beachtlichen Säurestruktur, ganz zarter Holzwürze und Düften nach weißen Blüten, exotischer Frucht und Zitrusnoten. Inzwischen ist die große Vigna Tonda hinzugekommen, den Antonelli mit einer achtmonatigen Maischestandzeit in Amphoren aus Terrakotta und Keramik ausbaut. Der Agronom, Jahrgang 1960, ist das historische Ge-

dächtnis der Neuzeit des Sagrantino. Als der Sagrantino-Boom in der zweiten Hälfte der 90er Jahre entflammte, war er Präsident des Schutzkonsortiums und er ist es seit 2018 wieder. „Als ich 1986 begann, gab es auf dem Markt praktisch nur trockene Sagrantinos von Adanti und von Caprai, das aber noch Marcos Vater Arnaldo führte, also vor der großen Revolution, die Marco wenige Jahre später einleitete. Der Sagrantino hatte seine Karriere im 16. Jahrhundert als Messwein der Franziskanermönche begonnen. Er wurde bis in die 1980er Jahre fast ausschließlich als Passito aus getrockneten Trauben hergestellt, weil niemand mit seinen Tanninen umgehen konnte. Er ist nun einmal der gerbstoffreichste Wein der Welt. Ende der 90er Jahre entstanden hier die meisten Rebflächen, viele Produzenten von auswärts investierten in das hoffnungsvolle Anbaugebiet“, skizziert Filippo den Lauf der Geschichte.

Zur Geburtsstunde der DOCG Sagrantino di Montefalco im Jahr 1992 belief sich die Rebfläche auf 66 Hektar. 2008 war sie auf 660 angeschwollen und mit ihr die Zahl der Kellereien von 16 auf über 50. Der Markt verdaute die Mengen nicht mehr, die Weltwirtschaftskrise setzte dem Absatz zusätzlich zu und auch die Stilistik vieler Produzenten, die auf extreme Extraktion und Konzentration setzten, war aus der Mode gekommen. „Mit dem Jahrgang 2008 und der Krise begann ein Umdenken, was zu einer stärkeren Traubenselektion bei der Ernte führte. Heute haben wir eine ganz andere Ebene erreicht. Dank der Rebstöcke, die älter geworden sind und vor allem, weil das Wissen um An- und Ausbau des Sagrantino gereift ist. Die Tannine sind viel geschliffener und integrierter, die Frucht ist zunehmend präsent und frisch“, zieht Antonelli Bilanz.

2008 war auch das Jahr, in dem ein zugereister Quereinsteiger einen entscheidenden Impuls gab. Peter Heilbron produzierte seinen ersten Jahrgang. Der studierte Agronom hatte Jahrzehnte als Manager in der Getränkeindustrie gearbeitet, zuletzt als Geschäftsführer bei Heineken, davor bei Martini & Rossi, bevor er ein abgeschiedenes Landgut bei Torre del Colle kaufte. „Ich hatte eine klare Vorstellung und habe nicht darauf geachtet, was die anderen machen. Mein nordischer Geschmack wollte mehr Eleganz und Frische, also lese ich die Trauben früher und ich vergäre sie im Ganzen, ohne sie zu pressen. Der Wein wird nicht filtriert und ich lasse ihm eine lange Flaschenreife. Irgendwie hat sich alles zusammengefügt und geklappt“, freut sich Heilbron. Die Kollegen mögen ihn und seine ruhige, freundliche Art und sie geben zu, dass der Senkrechtstarter dem Image der Denomination gut tut. Natürlich setzt auch er zusätzlich auf Spoletino.

Alessandro Lunelli, Statthalter des trentinischen Lunelli-Clans (Ferrari) in Montefalco, wägt noch ab, ob sich die Tenuta Castelbuono dem Spoletino-Trend anschließt. Erstmal freut er sich, dass ein Wein des 2001 erstandenen Weinguts im 2019er Gambero Rosso erstmalig mit der Höchstnote ausgezeichnet wurde. Kein Sagrantino hat die drei Gläser bekommen, sondern der Montefalco Rosso Ziggurat des Jahrgangs 2016. Er ist nicht nur ein Beweis für die herangewachsene Souveränität der Metodo-Classico-Sektspezialisten auf dem Terrain der Rotweinherstellung. Er rückt auch den unbekannteren DOC Rosso Montefalco mehr ins Scheinwerferlicht, der bisher vornehmlich in Umbrien selbst getrunken wird und eine tolle Alternative für Weinkenner bietet, die schwere Strukturen wie den Sagrantino scheuen. Diese Aufmerksamkeit kann die gesamte Winzerschar in Montefalco ebenfalls gebrauchen. Der Rosso basiert laut Regelwerk auf Sangiovese (60 bis 80 Prozent), bis zu 25 Prozent darf er mit Sagrantino oder bis zu 30 Prozent mit anderen roten Sorten verschnitten werden.

Familie Lunellis kostbarster Beitrag zur Anziehungskraft dieser Region ist die Kellerei selbst, eine Riesenskulptur des Künstlers Arnaldo Pomodoro. 2004 hat er mit dem Werk begonnen, 2012 wurde es eingeweiht. „Carapace“ wird die kupferbezogene Kuppel genannt, weil sie dem Rückenpanzer einer Schildkröte ähnelt. Die Hügel hatten Pomodoro zu dieser Form inspiriert. „Manche Leute haben gedacht, wir sind nur Verpackung. Das tat weh“, bekennt Alessandro Lunelli, das jüngste Familienmitglied in der Geschäftsführung des Lunelli-Reiches. Das ist längst vorbei. Inzwischen haben die gemeinsam durchlebte Krise und ihre mühevolle Überwindung die Winzer zusammengeschweißt. Sie feiern schon mal bei Giampaolo Tabarrini, wenn seine Frau Federica kocht. Dann darf Alessandro in der Fasskeller-Kathedrale von Giampaolo Hoverboardfahren und alles Leid ist vergessen. |