



Montefalco

# Ungezähmte Vollblüter

Im Herzen von Umbrien liegen Weinberge, die außergewöhnlich charaktervolle Weine ergeben.

Rote und Weiße! Dass der Sangiovese hier Weine mit eigenständigem Charakter ergibt, war bekannt, aber erst seit knapp 40 Jahren macht auch die ehemalige Süßweinsorte Sagrantino als trockener Rotwein von sich reden. Und nun erhält zudem der weiße Trebbiano Spoletino rasch wachsende Aufmerksamkeit. Kein Zweifel, die Weine sind bemerkenswert, die Eignung dieses Gebiets dafür erwiesen, und doch gibt es Anlass zu Kritik.

Für mindere Qualitäten des vielgelobten Sagrantino wurde nämlich nie ein Zweitwein geschaffen und für den weißen Aufsteiger Trebbiano Spoletino gibt es nicht eine, sondern drei verschiedene Bezeichnungen.

Ein Gespräch mit dem scheidenden Konsortiumspräsidenten Filippo Antonelli schafft zwar nicht Klarheit, aber Verständnis und zeigt, wie verwirrend und manchmal paradox doch die italienische Weingesetzgebung ist.

*Andreas März*

Es ist fast überflüssig, für Umbrien Werbung zu machen. Die mittellitalienische Region bietet all jenen viel, die für wunderschöne Städte, ausgezeichnetes Essen, guten Wein sowie Landschaften etwas übrighaben und den stillen Tourismus den Massenströmen vorziehen. Welcher Italienfreund kennt die Region nicht?

Umbrien fehlt eigentlich nur etwas, was außer Südtirol, Trentino, Aostatal, Lombardei und Piemont allen italienischen Regionen eigen ist: der Blick aufs Meer. Doch auf diesen kann der Umbrien-Freund mit Blick auf ein Meer von Olivenhainen, Weinbergen und Wäldern auch schmerzlos mal verzichten.

Einst war der weiße Orvieto der berühmteste Wein Umbriens, doch während es um ihn im Laufe der letzten Jahrzehnte immer stiller geworden ist, hat ein Rotwein umso mehr an Bekanntheit zugelegt: der Montefalco Sagrantino.

Noch in den 90er-Jahren betrug die Anbaufläche für diesen eigenartigen Wein keine 50 Hektar. Die extrem tanninreiche, ertragsarme Sorte wäre ganz aus den Weinbergen verschwunden, hätte man sie nicht für die Herstellung eines traditionellen Passito-Süßweins benötigt.

Da das Interesse am Sagrantino wie ein Strohfeuer aufloderte und die Traubenpreise aufgrund der geringen Verfügbarkeit in die Höhe schnellten, stieg die Zahl der Weingüter mit eigenem Sagrantino-Etikett von einigen wenigen rasch auf heutige 74. Die Anbaufläche vergrößerte sich seit 1993 von 47 auf 750 Hektar und die Sa-

grantino-Produktion versiebenfachte sich im Laufe der 90er- und der 2000er-Jahre von rund 200 000 Flaschen auf kurzzeitig fast 1,5 Millionen Flaschen. Hätte die Region dem unkontrollierten Wachstum nicht einen Riegel vorgeschoben und die Anbaufläche eingefroren, dann wären wohl noch ein paar hundert Hektar dazugekommen. Ich erinnere mich an einen Satz von Marco Caprai von 2014: „Unsere Appellation setzte in ihrem besten Jahr 1,3 Millionen Flaschen ab. Die Region hat jedoch Weinberge für fünf Millionen Flaschen zugelassen!“

Die Weinkritik stellte den Montefalco Sagrantino auf das oberste Treppchen des italienischen Weinolymps, zusammen mit Brunello und Barolo. Doch während die Weingötter aus dem Piemont und der Toskana viele Winzergenerationen benötigten, um sich dort oben zu etablieren, kannte den Sagrantino außer den Meinungsmachern und einer streng italophilen Stammkundschaft keiner. Bevor es dem umbrischen Wein gelang, seinen Erfolg zu konsolidieren, schrumpften die Verkaufszahlen wieder auf rund eine Million Flaschen.

Der plötzliche Erfolg hatte die einheimischen Weingüter und zahlreiche auswärtige Investoren trunken gemacht, die Preise kletterten ebenso schnell wie die olympischen Ansprüche. Doch bald verbrauchte der Reiz des Neuen, zurück blieb der nüchterne Blick auf die Substanz: Was ist der Sagrantino, welches seine Geschichte, was macht ihn so wertvoll? Sind diese Fragen für Brunello und Barolo längst beantwortet und bei einem treuen Pu-

Palazzo Comunale in Montefalco (Gemeindehaus)





Der Berühmte: Montefalco Sagrantino, der Beliebte: Montefalco Rosso, der Aufsteiger: Trebbiano Spoletino

blikum verinnerlicht, weiß man über den charakterstarken Umbrier eigentlich nichts.

Der Sagrantino ist tatsächlich einzigartig, er ist Italiens unbestrittener Tanninkönig. Würde Wein nach dem Polyphenolgehalt bezahlt, wären internationale Höchstpreise gerechtfertigt. Während der Sagrantino zu Gerichten wie Rindersteak, Wild oder Innereien einen hervorragenden Dienst tut, ist er für das im Norden übliche „Glas Wein“ am Abend eine viel zu mächtige Erscheinung. Sagrantino ohne Essen funktioniert gleich schlecht wie Prosecco zu Lammkeule. Also wenn schon Sagrantino außerhalb der Essenszeiten, dann zumindest in Begleitung einer fetten Käsesorte.

Mit anderen Worten: Er ist nicht nur einzigartig, sondern in gleichem Maße schwierig, und stößt damit nicht bei allen Weinfreunden auf dasselbe Wohlwollen. Der Sagrantino ist ein Nischenwein, doch ist genau dieses Anderssein auch seine Chance, selbst wenn es viele Jahre brauchen wird, um genügend Nischen zu aktivieren, die der Appellation ausreichend und nachhaltig Absatz und erneutes Wachstum bescheren.

750 Hektar Sagrantino stehen heute in Produktion, sie ergeben – auch bei sehr geringen Erträgen – gut vier Millionen Flaschen. Das steht im Widerspruch zur tatsächlichen Flaschenproduktion: Heute werden nur rund eine Million Flaschen Montefalco Sagrantino DOCG abgefüllt und die Mengen sind eher rückläufig. Um die Überproduktion ein bisschen abzutragen, so könnte man das verstehen, wurde vor kurzem der Sagrantino-Anteil im Montefalco Rosso von 15 Prozent auf 25 Prozent erhöht, obwohl dadurch der Charakter des Sangiovese-geprägten Montefalco Rosso verändert wird. Gleichzeitig hört man, dass hier und dort auf Sagrantino-Reben Trebbiano Spoletino aufgepfropft wird, der sich gerade einer steigenden Nachfrage erfreut.

In Montefalco herrscht die Meinung vor, dass der Sagrantino ein Lagerwein sei und im Keller dieselbe Behandlung verdiene wie Brunello und Barolo. Die Produktionsregeln schreiben drei Jahre Ausbauezeit vor mit mindestens einem Jahr im Holz. Bestimmt ist das nicht verkehrt. Doch gibt es zwei Argumente, die auch für die Möglichkeit einer Deklassierung sprechen. Sowohl das Missverhältnis von Anbaufläche und verkauften Flaschenzahlen, als auch die Tatsache, dass manche Trauben nicht für den Topwein, sondern für einen einfacheren Wein geeignet sind, rufen nach einem Zweitwein in Form einer jüngeren Sagrantino-Version. Doch einen solchen gibt es nicht.

Um Antworten auf eine Reihe von Fragen zu erhalten, die bei unserer Verkostung von Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso und Trebbiano Spoletino aufgetaucht sind, hat sich Merum mit dem Präsidenten des Montefalco-Konsortiums, Filippo Antonelli, unterhalten.

Montefalco

# Gespräch mit Filippo Antonelli

*Andreas März*

**MERUM:** Nach einem anfänglichen Blitzstart und großen Wachstumshoffnungen stieß der Sagrantino bald an Grenzen, viel Wein blieb im Keller.

**Filippo Antonelli:** „Zum einen war das auch Pech, denn als all die neuen Pflanzungen von Ende der 90er, Anfang der 2000er-Jahre in Produktion gingen und ein Jahrgang nach dem anderen die vorgeschriebene vierjährige Lagerzeit beendet hatte, platzte 2008 unverhofft die Weltfinanzkrise in unsere Hoffnungen.“

**MERUM:** Das erhoffte Brunello-Phänomen ist ausgeblieben.

**Filippo Antonelli:** „Die Erfolgskurve ist tatsächlich eher flach verlaufen. Dabei hatte alles so vielversprechend begonnen: In den 90er-Jahren erhielt der Sagrantino plötzlich große Aufmerksamkeit. Das lag auch am steigenden Interesse für autochthone Rebsorten. So wurde auch der Sagrantino entdeckt, der bis dahin nie über die Gemeindegrenzen von Montefalco hinausgelangt war. Er wurde richtiggehend zum Symbol der vergessenen Autochthonen.“

**MERUM:** Gleichzeitig herrschte die Mode der dunklen, konzentrierten und tanninreichen Weine, da traf der Sagrantino natürlich voll ins Schwarze.

**Filippo Antonelli:** „Die Weinkritik prämierte alle Weine, die man quasi mit dem Messer schneiden konnte. Damals standen die technologischen Methoden, mit denen man auch aus normalen Trauben Superweine machen kann, noch nicht zur Verfügung. Man war auf Trauben angewiesen, die alles schon in sich haben. So gesehen kam der Sagrantino genau im richtigen Moment.“

**MERUM:** So nahm das große Sagrantino-Aufforsten seinen ungehemmten Lauf.

**Filippo Antonelli:** „In diesen Jahren standen uns praktisch nur neue Weinberge zur Verfügung, die alten mit geringer Stockdichte und viel fehlenden Pflanzen aufgrund der Holzkrankheiten waren unbrauchbar. Dazu kam, dass man über den Sagrantino noch wenig wusste, in Weinberg und Keller. Die frühen Sagrantino waren in jeder Beziehung Lehrstücke. Das führte dazu, dass diese Weine in den Weinkarten oft hängen blieben.“



**MERUM:** Doch man lernte dazu...

**Filippo Antonelli:** „Auf der einen Seite wurden die Weinberge älter und erbrachten besseres Traubengut. Heute stammen alle Weine aus Anlagen, die 15 bis 20 Jahre alt sind. Auch im Keller haben wir dazugelernt, die Sagrantino von heute sind ausgewogener und besser als zu Anfang.“

**MERUM:** Ihr Betrieb besitzt in Montefalco einiges an Land, da hätte es noch genügend Platz für Reben, weshalb haben Sie eine Parzelle weitab von Ihrem Weingut gekauft?

**Filippo Antonelli:** „Wir Winzer haben damals den Sagrantino auf unseren Weingütern gepflanzt. Dabei wurde weniger auf die agronomische Eignung geachtet, sondern dort gepflanzt, wo es praktisch schien. Heute sind wir da sensibler und legen Weinberge vermehrt dort an, wo die Bedingungen für Sagrantino ideal sind. Das bedingt, dass man vielleicht ein Stück Land dazukaufen muss, das weit vom Betrieb entfernt liegt. Ich bin überzeugt, dass es in Bezug auf Sagrantino-geeignete Weinberge noch viel ungenutztes Potenzial gibt.“

**Filippo Antonelli, erfolgreicher Montefalco-Winzer und frischer Ex-Präsident des Montefalco-Konsortiums**

## Riserva statt Zweitwein

MERUM: Der Sagrantino war immer ein Süßwein. Das großzügige Tannin bildet im Mund einen idealen Gegenpol zur Süße. Dann kam die Mode der Superweine und der Sagrantino passte da genau rein. Doch die Umstellung eines süßen Weins zu einem trockenen ist vielleicht önologisch machbar, aber stilistisch nicht so problemlos. Trotz der uralten Geschichte des Sagrantino ist er in der trockenen Version ein neuer Wein, man sieht das auch daran, dass auf vielen Etiketten noch das Wort secco – trocken – steht, obwohl die Erinnerung an den süßen Passito und seine einstige Wichtigkeit immer mehr verblassen.

Filippo Antonelli: „Schon in den frühen 80er-Jahren erzeugten einige Produzenten trockenen Sagrantino.“

MERUM: Das ist sicher so, doch hatte dieser trockene Sagrantino früher nicht nur eine überaus lokale Bedeutung, sondern war auch eher die Ausnahme. Vielmehr war es doch so, dass die Sorte, die der Herstellung eines Süßweins diente, nun plötzlich in großen Mengen zu Rotwein verarbeitet werden musste. Nicht nur ein önologischer, auch ein historischer Bruch, mehr noch, eine Herausforderung, da ein Rotweinstil überhaupt erst gefunden werden musste. Aufgrund der einzigartigen Tanninstruktur dachte man bald an eine lange Reifung, auch im Holz, und lehnte sich an

die Tradition von Brunello und Barolo an. Das ist sicher eine mögliche Interpretation dieser Sorte.

Doch in den vergangenen Jahren hatte ich immer wieder die Möglichkeit, jungen Sagrantino aus dem Tank zu verkosten, und ich war jedes Mal begeistert, auch von der Frucht dieser Weine. Ein Sagrantino nach einer drei- bis vierjährigen Ausbauezeit besitzt kaum Frucht mehr, sondern Ausbaunoten und eventuell Holzaromen. Dass ein fruchtiger, junger Sagrantino von den Produktionsregeln nicht ermöglicht wird, ist eine schwerverständliche Einschränkung der Ausdrucksmöglichkeiten dieser Sorte. Ohne sich auf Tradition oder kellertechnische Erfahrung berufen zu können, hat man sich von Anfang an auf die Stilrichtung Barolo-Brunello festgelegt. In Montalcino gibt es den Rosso, in Barolo den Nebbiolo Langhe, in Montefalco hingegen gibt es keinen Zweitwein für den Sagrantino. Denn der Montefalco Rosso ist ja kein Zweitwein, sondern ein eigenständiger, wenn auch nicht reinsortiger Sangiovese.

Filippo Antonelli: „Nun, im Moment gibt es für einen Sagrantino-Zweitwein im Konsortium keine Mehrheit. Nicht umsonst habe ich vor Jahren den Wein Il Contrario geschaffen, der meinem Betrieb als Zweitwein für den Sagrantino dient und nur im Zement ausgebaut wird.“

MERUM: Es ist doch erstaunlich und für die Appellation absolut nicht positiv, dass die Möglichkeit einer Deklassierung fehlt, woran hapert es denn?

Filippo Antonelli: „Wir haben das im Konsortium diskutiert. Vielleicht sollte ein solcher Wein aber nicht Sagrantino heißen, sondern anders. Dem DOCG-Wein soll durch den Zweitwein ja kein Wasser abgegraben werden.“

MERUM: Montefalco Rosso wäre eine gute Bezeichnung gewesen. Doch dieser Name ist bereits von einem recht erfolgreichen Wein aus Sangiovese-Trauben besetzt. Doch jeder kritische Beobachter fragt sich, was aus den Trauben aus jungen Sagrantino-Pflanzungen wird, was mit Trauben geringerer Qualität oder aus Sagrantino-Weinbergen in suboptimaler Lage?

Filippo Antonelli: „Vielleicht sollten wir uns dieser Sache nochmals annehmen... Im Moment arbeiten wir in einer anderen Richtung, nämlich an einer Änderung der Produktionsregeln mit dem Zweck der Einführung einer Riserva. Es ist noch nicht klar, wie lange die Ausbauezeit dieses Weins sein soll: ein Jahr länger, oder gar zwei oder drei. Beim Montefalco Rosso gibts bereits eine Riserva, beim Montefalco Sagrantino nicht. Dabei haben wir auch den Vorschlag diskutiert, bei der Nicht-Riserva das obligatorische Jahr im Holz wegzulassen, so wie das beim Chianti Classico Annata möglich ist.“

### Montefalco Die Appellationen

#### Spoleto DOC

DOC-Anerkennung:	2011
Anzahl Traubenproduzenten:	32
Anzahl Weinproduzenten:	26
Anbaufläche:	35 ha
<b>Montefalco DOC (Rosso, Bianco und Grechetto)</b>	
DOC-Anerkennung:	1979
Anzahl Traubenproduzenten:	117
Anzahl Weinproduzenten:	68
Montefalco Grechetto DOC und Montefalco Bianco DOC (weiß)	11,6% der DOC
Anbaufläche aktuell	430 ha (2000: 150 ha)
<b>Montefalco Sagrantino DOCG</b>	
DOC-Anerkennung:	1979
DOCG-Anerkennung:	1992
Anzahl Traubenproduzenten:	123
Anzahl Weinproduzenten:	74
Montefalco Sagrantino Passito DOCG (Süßwein):	3% der DOCG-Produktion
Anbaufläche aktuell	750 ha (2000: 120 ha; 1993: 47 ha)

**MERUM:** Eine Riserva mit Holz, eine Annata ohne. Auch wenn ich das Vehikel Riserva für überholt und nutzlos halte, wäre das zumindest ein Ansatz, um eine einfachere Sagrantino-Version zu ermöglichen.

**Filippo Antonelli:** „Es gibt allerdings Befürchtungen, dass das Weglassen des Holzfass-Obligatoriums als Aufweichung der Produktionsregeln verstanden werden könnte. Im Moment sieht es deshalb nicht so aus, als dass es einen DOCG-Sagrantino ohne Holz geben wird.“

**MERUM:** So möchte eine Mehrheit den jetzigen Sagrantino mit Holzausbau und zusätzlich eine Riserva mit noch längerem Ausbau. Ich habe Mühe, dem zu folgen.

**Filippo Antonelli:** „Immerhin hat sich die Einsicht durchgesetzt, dass man beim Sagrantino mit Holz und Sauerstoff beim Ausbau vorsichtig sein muss, wenn er zehn, zwanzig Jahre halten soll. Das haben letzthin auch wissenschaftliche Untersuchungen in unseren Kellern gezeigt. Deshalb sind in diesen Jahren immer mehr Winzer von der Barrique auf große Fässer umgestiegen.“

**MERUM:** Im Extremfall käme eine solche Riserva dann erst nach sieben Jahren auf den Markt. Ein Rekord, der zumindest für ein paar Schlagzeilen gut wäre.

**Filippo Antonelli:** „Zusätzlich gibt es ja schon heute die Möglichkeit der Einzellagen-Bezeichnung für den Sagrantino. Die Einzellage unterliegt strengeren Regeln.“

**MERUM:** Das heißt, der Einzellagenwein steht vom Qualitätsanspruch her über dem Montefalco Sagrantino DOCG. Ich habe meine Bedenken, ob das Publikum diese Abstufungen auf Anhieb versteht. Welches ist der bessere Sagrantino? Der teurere, die Einzellage, die Riserva? Auf jeden Fall wird die Riserva den einfachen Sagrantino in den Schatten stellen. Ich verstehe die Riserva als Ausdruck einer zwar traditionellen, aber veralteten Sichtweise einer Appellation, während die Differenzierung in Anbauzonen und Einzellagen moderner, vor allem aber bei der Kommunikation zielführender und nachhaltiger ist. Wenn eine Riserva denn schon sein muss, dann würde ich die jetzigen Sagrantino mit 37 Monaten Ausbauzeit kollektiv in den Stand der Riserva erheben und darunter einen jüngeren Sagrantino ermöglichen, der nicht im Holz ausgebaut werden muss.

**Filippo Antonelli:** „Tatsächlich gibt es auch im Konsortium Stimmen, die für mehr Differenzierung und Abstufungen eintreten, also für einen jüngeren Sagrantino ohne Holz.“

**MERUM:** Änderungen von Produktionsregeln sollten am Ende ja zum Wohl der Appellation sein. Im konkreten Fall wäre doch anzustreben, dass der gesamte Sagrantino der bestehenden Weinberge als Montefalco Sagrantino DOCG vermarktet werden kann. Auf der anderen

Seite kann ich mir aber nicht vorstellen, dass dank der Einführung einer Riserva mit fünf, sechs, sieben Jahren Lagerung die Verkäufe explodieren.

**Filippo Antonelli:** „Auf der anderen Seite stellen wir jetzt den Jahrgang 2017 vor, doch die wenigsten Winzer haben diesen Wein bereits auf die Flasche gebracht. Wenn wir die Lagerzeit für die Riserva um ein Jahr verlängern, kommen wir den tatsächlichen Verhältnissen lediglich ein bisschen näher.“

**MERUM:** Man könnte das auch anders interpretieren: Wenn der Sagrantino schon vor zwei Jahren kein Verkaufrenner war, dann sitzen die Winzer nach 18 Monaten Pandemie heute auf einem Jahrgang mehr im Keller. Weshalb sollten sie sich mit dem Abfüllen des 2017ers beeilen, wenn sie erst noch den 2016er unter die Leute bringen müssen?

**Filippo Antonelli:** „Ich kann nur sagen, dass die 2017er heute wirklich noch sehr jung sind...“

## Überlange Maischestandzeiten: noch illegal

**Filippo Antonelli:** „Wir möchten noch eine weitere Änderung ins Produktionsreglement aufnehmen, nämlich die Möglichkeit langer Mazerationszeiten auf der Maische. Laut Gesetz müssen die erzeugten Weinmengen und das Gewicht der Trester spätestens Ende des Jahres deklariert werden, was nur möglich ist, wenn der Wein bis zu diesem Zeitpunkt abgepresst wird. Doch jedes Jahr erlässt das Landwirtschaftsministerium ein Dekret, dass zumindest die Passito von dieser Regel ausnimmt. Ich habe nun versucht, beim Landwirtschaftsministerium eine Änderung auf nationaler Ebene auch für die anderen Weine anzuregen, doch das ist mir nicht gelungen. So bleibt es verboten, die Weine über Dezember hinaus auf der Maische zu lassen. Doch zeigen zahlreiche Erfahrungen, sei es in der Amphore, im Zementtank oder im Holz, dass diese Vinifikationsart überaus interessante Ergebnisse liefern kann. Deshalb werden wir mit unserem neuen Reglement Mazeration bis zum 30. Juni ermöglichen.“

**MERUM:** Tatsächlich hatte ich Gelegenheit, solche Jungweine zu probieren. Ich war jedes Mal beeindruckt von der fast aromatischen Frucht dieser Weine und ihrem runden Tannin. Was macht die monatelange Mazeration mit dem Sagrantino?

**Filippo Antonelli:** „Die Weine werden runder, die Farbe wird weniger, die Weine werden komplexer. Auch für den Spoleto Trebbiano Spoletino DOC werden wir das in Zukunft zulassen.“

<b>Montefalco</b>						
Theoretisch mögliche Flaschenmengen (zertifizierter Fasswein)						
	2015	2016	2017	2018	2019	2019
<b>SPOLETO DOC</b>					232 100	222 448
<b>MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG</b>	2 548 842	1 861 293	986 944	1 621 525	1 966 092	1 596 596
<b>MONTEFALCO DOC</b>	3 588 302	3 390 220	1 984 112	3 650 709	3 811 577	2 883 249

## Toskanischer Sagrantino?

**MERUM:** Die Sorte Sagrantino darf in Italien in allen Regionen frei angepflanzt werden, wo die Liste der empfohlenen Sorten das vorsieht. Richtig?

**Filippo Antonelli:** „Ja, auf den Anbau dieser Sorte in anderen Regionen Italiens oder anderen Ländern haben wir keinen Einfluss.“

**MERUM:** Darf der Winzer in der Toskana oder in den Marken, wo die Sorte ebenfalls zugelassen ist, den Namen Sagrantino auf die Flaschen schreiben?

**Filippo Antonelli:** „Nein, nie! Nicht mal aufs Rückenetikett. Im Moment ist dies nicht mal beim DOC Montefalco Rosso erlaubt, obwohl dort sogar ein kleiner Anteil vorgeschrieben ist. Mit einem geplanten neuen EU-Gesetz sollte es dann möglich sein, dass wir den Sagrantino-Anteil auf dem Rückenetikett des Montefalco Rosso ausweisen dürfen. Anderswo in Italien ist und bleibt der Name Sagrantino aber tabu, nicht mal auf der Webseite darf angedeutet werden, dass die Sorte in einem Wein Verwendung findet. Das italienische Recht schützt das Privileg einer kurzen Liste von Rebsorten, nur innerhalb ihres angestammten Anbaugebietes auf dem Etikett genannt werden zu dürfen, auch der Sagrantino gehört dazu. Die EU betrachtet diese Regelung allerdings mit Misstrauen. Denn während kein italienischer Winzer außerhalb des traditionellen Anbaugebietes seinen Sagrantino so bezeichnen darf, verbietet kein Gesetz einen australischen oder kalifornischen Sagrantino. Sortennamen sind nicht schützenswert, abgesehen von der nur in Italien geltenden Ausnahme.“

## Trebbiano Spoletino: Bezeichnungsschaos

**MERUM:** Der Trebbiano Spoletino ist eine großartige Wiederentdeckung! Nur liegt es mit der Kommunikation dieses Weins doch ziemlich im Argen. Wie soll sich der Weinfreund da auskennen? Es gibt den Spoletino Trebbiano Spoletino DOC, den Umbria IGT und den Montefalco DOC, die alle aus Trebbiano Spoletino bestehen

können. Weshalb gibt es keine einheitliche Appellation?

**Filippo Antonelli:** „Bis vor zwei Jahren war das so, wie Sie es beschreiben. Doch seit 2019 ist es verboten, den Trebbiano Spoletino auf dem Etikett oder Rückenetikett des Umbria IGT zu erwähnen. Selbstverständlich darf ein Produzent seinen Trebbiano Spoletino als Umbria IGT abfüllen, doch so nennen darf er ihn nicht mehr. Ein bisschen Ordnung ist also gemacht. Doch möglicherweise nur vorübergehend. Denn mit dem erwähnten neuen EU-Gesetz, das die Weinetikettierung regelt, könnte es – mit Ausnahme des Sagrantino – wieder erlaubt werden, die Sorte auf dem Rückenetikett zu erwähnen.“

**MERUM:** Auf dem Umbria IGT steht die Sorte vielleicht nicht drauf, aber verkauft wird er trotzdem als Trebbiano Spoletino... Es bleiben aber immer noch zwei DOC für den Trebbiano Spoletino: Spoletino DOC und Montefalco DOC. Auch wenn die Sorte bei beiden nur anteilig präsent sein muss.

**Filippo Antonelli:** „Auch hier werden wir Klarheit schaffen und den Spoletino Bianco DOC abschaffen, es wird in Zukunft nur noch den Spoletino Trebbiano Spoletino DOC geben.“

**MERUM:** Großartig! Das heißt, wenn ich in Zukunft eine Flasche Spoletino DOC kaufe, dann weiß ich, dass da nur Trebbiano Spoletino drin ist.

**Filippo Antonelli:** „Genau. Der Wein wird auch zukünftig Spoletino Trebbiano Spoletino DOC heißen und muss aus mindestens 85 Prozent Trebbiano Spoletino bestehen.“

**MERUM:** Und wie sieht es beim Montefalco Bianco aus? Auch dieser besteht nur bis zur Hälfte aus Trebbiano Spoletino, den Rest machen andere Sorten aus, in erster Linie Grechetto und Trebbiano Toscano.

**Filippo Antonelli:** „Da es bereits eine Weinbezeichnung Montefalco Grechetto DOC gibt, ergibt es keinen Sinn, daneben einen Montefalco Bianco DOC zu haben, in dem Grechetto ebenfalls eine wichtige Rolle spielt. Da der Spoletino DOC nur in Montefalco, Castel Ritaldi, Foligno, Spoletino und Trevi erzeugt werden darf, aber nicht in den anderen Gemeinden der Montefalco-Appellationen – Bevagna, Giano, Guado Cattaneo – können Winzer dieser Gemeinden ihren Trebbiano Spoletino als Montefalco DOC abfüllen, auch reinsortig.“

**MERUM:** Das ist wirklich verwirrend. So kann es also sein, dass ein Winzer aus Montefalco seinen Trebbiano Spoletino als Spoletino DOC etikettiert und der Kollege aus Bevagna den seinen als Montefalco DOC? Ist das nicht absurd?

**Filippo Antonelli:** „Tatsächlich ist das im Moment so. Ich habe zwar versucht, die Situation zu entwirren, aber die Produzenten von Spoletino sind dagegen, ihre DOC auch auf die anderen Gemeinden auszuweiten. Das Kirchturmdenken verhindert eine einheitliche Appellation für den Trebbiano Spoletino.“

**MERUM:** Diese weiße Sorte könnte neben dem Sagrantino zum gleichwertigen Zugpferd für diesen Teil Umbriens werden, deshalb ist doch schwer zu hoffen, dass sich früher oder später eine gemeinsame Appellation schaffen lässt, indem die Bezeichnung im ganzen Anbaubiet verwendet werden darf.

**Filippo Antonelli:** „Oder anders: Wenn wir Sagrantino-Produzenten zukünftig für den Trebbiano Spoletino alle den Namen Montefalco Bianco verwenden, ist das Problem auch gelöst.“

**MERUM:** Gemäß aktueller Gesetzgebung darf auf der Flasche Montefalco Bianco die Sorte aber nicht erwähnt werden, richtig?

**Filippo Antonelli:** „Im Moment nicht, aber es scheint, dass mit dem kommenden EU-Gesetz zur Weinetikettierung die Sorte auf dem Rücketikett erwähnt werden darf.“

**MERUM:** Dann darf auch der Winzer in Latium auf seiner Flasche erwähnen, dass sein Wein Trebbiano Spoletino enthält?

**Filippo Antonelli:** „Ich weiß, das ist alles sehr kompliziert, doch nein, das darf er nicht, weil das ‚Spoletino‘ im Weinamen eine Appellation – Spoletino – evoziert. Aus demselben Grund darf die Sorte ja auch nicht mehr auf die Umbria-IGT-Flaschen.“

**MERUM:** Was auf dem Etikett steht, ist oft das Einzige, sicher aber das Verbindlichste, mit dem Produzent und Weinkonsument miteinander kommunizieren können. Um diesen Zweck zu erfüllen, müsste ein Weinetikett plausibel und verständlich sein. Ich habe meine Zweifel, ob das in den Gedanken der Menschen, die lokal, national und international der Weinwelt die Regeln geben, immer an erster Stelle steht. Herr Antonelli, ein Konsortiumspräsident hat es nicht leicht, es sind zu viele Winzer, Behörden und kritische Gesprächspartner, denen er es recht machen muss. Ich bewundere Sie für Ihre Geduld, wünsche Ihnen in Ihrer nachpräsidialen Zeit etwas Ruhe und bedanke mich für dieses Gespräch!

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

## Weine, die wir mögen.



## Ein Wegweiser zu den besten Flaschen bei Winzern und Weinhändlern

Erhältlich ist der Taschenführer Wein 2021/2022 als Printversion für 17,- Euro plus Versandkosten oder als PDF-Format für 12,- Euro im Merum Online-Shop: [shop.merum.info](http://shop.merum.info) oder per Mail an [shop@merum.info](mailto:shop@merum.info)

Abonnenten können den Merum Taschenführer Olivenöl und neu auch den Taschenführer Wein kostenlos hier herunterladen: [www.merum.info](http://www.merum.info) (das Passwort haben die Abonnenten mit der Merum Info erhalten).

Die Druckversionen des Taschenführers Olivenöl und des Taschenführers Wein erhalten Abonnenten zum Vorzugspreis von 6,- Euro (statt 12,-, resp. 17,- Euro) plus Versandkosten. Bestellung bitte per Mail an [shop@merum.info](mailto:shop@merum.info)





Montefalco: Mekka des Sagrantino und neustens auch des Trebbiano Spoletino

## Trebbiano Spoletino

# Banaler Name, begeisternder Wein

Im umbrischen Montefalco, Heimat des berühmten Sagrantino, erweckten ein paar Winzer die vergessene Sorte Trebbiano Spoletino zu neuem Leben. Mit dem toskanischen Trebbiano besteht keine Verwandtschaft, vielmehr scheint es sich um eine wahre Supersorte zu handeln:

Sie ist nicht nur robust und krankheitsresistent, sie gedeiht auch im Flachland, ist spätreifend und ergibt Erträge, die das Winzerherz erfreuen. Der wiederentdeckte Weiße ist fruchtig, besitzt eine gute Säure, eher mäßigen Alkohol, schmeckt toll und ist lagerfähig. Vor rund 15 Jahren begannen die ersten Winzer, die Sorte zu vermehren und neue Weinberge anzulegen.

Als reinsortigen Wein gibt es den Trebbiano Spoletino noch keine 20 Jahre, doch das Pflanzfieber steckt immer mehr Winzer an...

*Andreas März*

Trebbiano Spoletino... Nie hätte ich einen Wein solchen Namens freiwillig bestellt. Bis vor Kurzem. Bei meiner Umbrien-Recherche für den Sagrantino-Artikel in Heft 1/2014 kam ich zum ersten Mal in Kontakt mit diesem Wein. Ich vergaß die erfreuliche Begegnung jedoch wieder. Denn Umbrien musste ein paar Jahre warten, bis es bei Merum wieder an der Reihe war. Als mir letzthin eine gereifte Flasche von Tabarrini in die Hände geriet und sich beim Trinken das staunend-begeisternde Erlebnis wiederholte, war klar, dass ich mehr über die überraschende Sorte mit dem banalen Namen erfahren wollte. Zusammen mit meinem alten Weggefährten Burton Anderson – Autor von Atlas der italienischen Weine, Taschenführer Italiens Weine und anderen Standardwerken – besuchte ich das Anbaugebiet und einige der besten Winzer.

## Verrückte Weine, verrückte Kerle

Im Gärkeller von Giampaolo Tabarrini ist alles aus Edelstahl. Das klingt nicht außergewöhnlich, ist es aber, denn nicht nur alles Gerät und die Weintanks bestehen aus dem glänzenden Material, sondern auch Wände und Decken. Die LED-Beleuchtung sorgt vollends für NASA-

Stimmung. Neben an ein Gewölbekeller mit zwei langen Reihen geometrisch ausgerichteter Holzfässer und einem bunten Spektakel aus versteckten Lichtquellen, die Giampaolo wie alles hier mit seinem Handy steuert. Burton ist geplättet und murmelt immer wieder etwas von Zigmillionen Dollar.

Der ruhelose, ständig mit den Händen in der Luft herumwirbelnde Winzmacher mit dem schrillglucksenden Lachen eines Kobolds erklärt wie zur Entschuldigung, dass er sich weder ein gesellschaftsfähiges Auto leiste noch in Urlaub fahre. Sein Traum sei immer nur genau dieser Keller gewesen. Trotzdem passt die Anlage eigentlich nicht zu ihm, dem man eher die Rolle eines mittelalterlichen Gauklers abnimmt als die des Starwinzers mit Super-Light-und-Techno-Keller.

Doch wenig später, in der großen Küche der Tabarrinis normalisiert sich alles wieder. Giampaolo ist nur noch Kobold und Gaukler, der Starwinzer ist vergessen. Er erklärt, beschwört, lacht sein glucksendes Lachen, das selbst den ärgsten Griesgram mitreißt, gießt Wein ein, bittet seinen Vater um Entschuldigung, weil er im Keller Wasser auf dem Boden verschüttet hat – denn nach jeder Kellerführung seines Sohnes macht Papa die Runde und bringt alles wieder auf Hochglanz. Die Mamma schnei-



Tabarrinis verrückter Sagrantino-Keller: die Beleuchtung passt er seinen Stimmungen an



Giampaolo Tabarrini, Wiederentdecker des Trebbiano Spoletino

det indessen selbstgemachte Salami, tischt Käse und andere wunderbare Dinge auf.

Doch zum Star des Abends wird zunehmend der Weiße in den Gläsern. Das Verrückte ist, dass dieser „Trebbiano“, der er in Wirklichkeit ja nicht ist, mit seinem unvergleichlichen Charakter stärker ist als alles. Wenn ich am 2013er rieche, ist völlig einerlei, dass ich gerade getrocknete Schweinswürstchen im Mund zerkaue und der streng riechende Käse vor mir liegt, auch die für ein großes Publikum gepegelte Stimme von Giampaolo rückt zunehmend in die Ferne. Da sind nur noch diese betörenden Aromen von Mango und Zitrusfrüchten sowie die dezente, aber charakteristische Petrolnote. Würde ich das Gesprochene nicht auf Band aufnehmen, ich bekäme überhaupt nichts mit.

## Wo hatte sich die Sorte versteckt?

Wenn ich nicht komplett daneben liege, dann steht dieser weißen Sorte eine einzigartige Karriere bevor. Die in Mittelitalien vorherrschenden Grechetto und Procanico (Trebbiano Toscano) ergeben keine Weine, die sich international messen können, den Trebbiano Spoletino hingegen kann man getrost neben die besten Weine der Welt stellen. Im Vergleich zu Weinen aus Trebbiano Spoletino sind die anderen Weißen Umbriens und Latiums nur bleiche Schatten. Auch der Orvieto DOC (Grechetto und Procanico) im Südwesten Umbriens verdankt seinen Erfolg in erster Linie der Schönheit der Stadt. Doch weshalb taucht die geniale Sorte erst jetzt wieder auf?

Reinsortige Weine aus Trebbiano Spoletino waren früher Einzelfälle, auch dann, als die Sorte noch verbreitet war. Die verschiedenen Sorten wurden immer gemischt gepflanzt, neben Trebbiano Spoletino stand Malvasia, dann Mantonico, Grechetto, Verdicchio, sogar Albana und andere, erklärt Giampaolo Tabarrini.

Massimiliano Caburazzi, Önologe bei Antonelli und Colle Ciocco: „In den 70er-Jahren war Trebbiano Spoletino in Umbrien sehr verbreitet. Man machte sogar Schaumwein aus ihr. Da die Sorte jedoch tendenziell weniger Zucker produziert, verlor sie für die Bauern an Interesse, weil die Cantine Sociali nach Zuckergraden bezahlten. Grechetto war lohnender, da er im Mittel ein Alkoholprozent mehr erbringt.“

Die Erklärung leuchtet ein. In einer Zeit, in der sich Qualität ohnehin nicht rentierte, verdrängte der Grechetto, der zwar alkoholreiche, aber trotzdem dünne Weine mit stets bitterem Abgang ergibt, rasch den Trebbiano Spoletino. Weißwein kam ohnehin immer mehr aus der Mode, italienischer Rotwein hingegen wurde immer stärker nachgefragt. In den 90er-Jahren setzte ein heftiger, wenn auch nicht dauerhafter Sagrantino-Boom ein, dessen Produktion in kurzer Zeit von 200 000 Flaschen Anfang der 90er-Jahre auf über eine Million Flaschen hochschnellte. Weiße Sorten waren in Montefalco nicht mehr gefragt. Auch wenn der Trebbiano Spoletino nie ganz ausstarb, geriet er in Vergessenheit. Er überlebte in alten Weinbergen und als Baumreben. Diesen kann man auch heute noch begegnen, meist säumen sie Grundstücksgrenzen, Feldwege und Bachläufe.

## Die Auferstehung

In wechselnden Anteilen geisterte der Trebbiano Spoletino in manchen Weißen durch die Jahrzehnte, mehr geduldet als gefeiert. Die Wiederentdeckung ist möglicherweise einem Familienanlass im Hause Tabarrini im Jahr 1996 geschuldet, als zur Feier des Tages eine Flasche Weißwein von Urgroßvater Pietro aus den 40er-Jahren entkorkt wurde. Der Wein, so sagt Giampaolo, war „strepitoso“, überwältigend. Die Gewissheit, dass es sich um einen Trebbiano Spoletino handelt, ergibt sich daraus, dass die Trauben für diesen Wein erst im November gelesen worden waren. Giampaolo: „Alle anderen Trauben wären zu diesem Zeitpunkt längst verfault gewesen.“

2001 füllte Giampaolo seine erste reinsortige Trebbiano-Flasche ab. Die Trauben hatte er in eigenen Weinbergen und bei Bauern zusammengesammelt, denn reinsortige Anlagen gab es nicht. Der Wein war so gut, dass die Familie sofort einen neuen Weinberg anlegen wollte. Doch das war gar nicht so einfach. Die Rebschu-

len hatten die Sorte nicht im Angebot und das Risiko einer eigenen Selektion und Vermehrung war hoch. Denn: Welches ist überhaupt der richtige Trebbiano Spoletino?

Zwischen 2003 und 2007 untersuchten Mitarbeiter der Universität von Florenz im Auftrag der Familie Tabarrini Trebbiano-Stöcke auf ihre Echtheit und Eignung. Viele Pflanzen wurden bereits im Weinberg von der Selektion ausgeschlossen, andere aufgrund von Krankheiten oder später im Labor. Am Ende blieben 13 gesunde Rebstöcke übrig, die zwei, fast identischen Klonen des Trebbiano Spoletino angehörten.

Jeder dieser 13 Rebstöcke wurde an den Anfang einer Reihe des neuen Weinbergs gepflanzt. Die anderen Pflanzstellen wurden mit Unterlagsreben besetzt. Mit dem Schnittholz der ersten Pflanze wurden jedes Jahr weitere Rebstöcke veredelt, bis nach drei, vier Jahren der Weinberg komplett war und in Produktion gehen konnte.

## Und plötzlich liebten ihn alle

Anfang der 2000er-Jahre war es unmöglich, diesen Wein zu verkaufen, erzählt Tabarrini, „wenn ich versuchte, einem Weinhändler vor dem Sagrantino noch den Trebbiano einzuschleusen, wurde ich gebeten, doch bitte zum Wesentlichen überzugehen. Ein Wein namens Trebbiano interessierte niemanden. Deshalb gab ich dem Wein den Namen Adarmando und verzichtete auf den Trebbiano auf dem Etikett.“ Anstelle des Sortennamens steht nun die Widmung für seinen Großvater: für Armando. Doch ab sofort waren die Importeure bereit, den Wein zu verkaufen. Die Reaktionen waren positiv: „Was ist das? Riesling? Fiano? Nein, Trebbiano Spoletino, sagte ich. Der Bann war gebrochen, das Interesse erwachte.“

2007 gabs dann drei Gambero-Gläser für den Adarmando. Das war der Startschuss auch für die anderen Winzer: Überall wurde Trebbiano Spoletino gepflanzt. Tabarrini: „Eine große Rebschule aus Norditalien hatte mich damals kontaktiert. Sie wollten von mir Veredlungsmaterial für 150 000 Pfropfreben. Das Problem war, dass meine Reben gerade mal 400 Pfropfreiser für meinen eigenen Weinberg hergaben“, sagt Giampaolo mit schallendem Koboldlachen.

Doch woher stammten die Stecklinge für all die neuen Trebbiano-Weinberge? „Es gab zwar Weinberge, die offiziell als Trebbiano Spoletino registriert waren. Doch in Wirklichkeit stand dort ein buntes Sortengemisch“, erklärt Giampaolo das Problem der Züchter. Der plötzliche Erfolg des Trebbiano Spoletino, der Mangel an zertifiziertem Pflanzmaterial, die Eile, mit der alle mit Trebbiano Spoletino lospreschten, führten dazu, dass manche Weinberge heute bezüglich der Sorten nicht perfekt bestückt sind. „Mittlerweile stehen den Züchtern allerdings



Önologe Massimiliano Caburazzi (Antonelli und Colle Ciocco)



**SORDO**  
100 YEARS OF BAROLO



VINITALY - HALLE: 10 · STAND: B3

Azienda Agricola Sordo Giovanni di Giorgio Sordo  
via Alba Barolo 175 · Borgata Garbelletto · 12060 Castiglione Falletto (CN)  
Tel. +39 0173 62863 · @sordogiovanni.it · www.sordogiovanni.it





Traditionell wurden die Reben des Trebbiano Spoletino an Bäumen in der Ebene hochgezogen

genügend Weinberge mit sortenechtem Material für die Vermehrung zur Verfügung“, beruhigt Giampaolo.

Der Önologe Massimiliano Caburazzi: „2006 hat Antonelli Trauben zugekauft, dann fünf Hektar angepflanzt. Heute verfügen die Rebschulen über ausreichend zertifiziertes Pflanzmaterial, aber am Anfang mussten wir unsere Pfropfreiser in dem alten Weinberg in der Ebene von Spoleto schneiden, wo wir anfänglich Trauben gekauft hatten. Auch wenn in den alten Weinbergen die verschiedensten Sorten stehen, ist ein Fachmann problemlos in der Lage, den Trebbiano Spoletino zu erkennen.“ Der frühere Besitzer von Perticaia, Guido Guardigli, pflanzte 2005 erstmals Trebbiano Spoletino. Pfropfreiser fand er in Trevi. Nach genetischen Abklärungen veredelte er seine Reben dann in Eigenregie.

„Vor ein paar Jahren waren es zwei, drei Winzer, die diese Sorte kultivierten, heute sind wir 36. In den letzten paar Jahren wurde nicht nur viel neu angepflanzt, sondern auch auf andere Sorten Trebbiano Spoletino aufgepfropft. In den kommenden Jahren wird die Produktionsmenge des Trebbiano Spoletino explodieren“, meint Tabarrini.

Ich nehme an, dass nun auch Tabarrini die Anbaufläche für diesen Erfolgswein rasch erhöhen wird? Giampaolo: „Wir haben insgesamt vier Hektar mit dieser Sorte, mehr möchte ich nicht. Ich bearbeite bereits 15 Hektar Reben, das gibt viel Arbeit, zu mehr bin ich nicht in der Lage.“

## Was den „Trebbiano“ so besonders macht

Die Trauben des Trebbiano Spoletino sind krankheitsresistent und spätreifend. Die alten Bauern wussten, dass diese Sorte immer erst nach Allerheiligen, also nach dem 1. November gelesen werden soll. Zu diesem Zeitpunkt waren andere Trauben längst verfault und vertrocknet. Typisch für den Trebbiano Spoletino ist, dass selbst bei später Ernte der Alkohol in normalen Bereichen liegt und die Säure noch hoch ist. Der Alkoholgehalt auch spätgelesener Trebbiano liegt zwischen 13,5 und 14 Volumenprozent, egal, ob es sich um einen warmen oder um einen kühlen Herbst handelt.

Eine weitere Besonderheit: Die besten Qualitäten kommen nicht etwa von klassischen, trockenen Hanglagen, sondern aus der Ebene zwischen Montefalco und Spoleto, wo die Reben oft an Feldahorn hochgezogen wurden und Erträge von 150 bis 300 Kilo pro Pflanze ergaben. Eliseo Spacchetti (Colle Ciocco): „Unser Vater erzeugte Trebbiano Spoletino in der Ebene bei Spoleto von auf Bäumen gezogenen Reben, darunter wurde ausgesät und geackert. Als ich 1974 heiratete, öffnete mein Vater ein paar Flaschen Trebbiano Spoletino. Flaschen waren damals nicht üblich, offenbar fand er den Wein aber so bemerkenswert, dass er etwas für besondere Anlässe abgefüllt hatte. Damals verkaufte man Wein hier nur in Korbflaschen.“

Den Unterschied zwischen Trauben von Trebbiano Toscano und Trebbiano Spoletino erkennt man daran, dass der Trebbiano Toscano eine dünne Haut und ein wässriges Fruchtfleisch besitzt, während die Schale des Spoletino dick und das Fruchtfleisch fest mit der Schale verbunden ist und außerdem beim Zerkauen deutlich fruchtig schmeckt.

Der Trebbiano Spoletino ist enorm robust. Er widersteht dem Falschen Mehltau, und auch gegen den Echten Mehltau reicht ein bisschen Schwefel im Frühsommer. Faulen tut er selbst im dicksten Nebel nicht. Während der Trebbiano Toscano im September geerntet wird, kann man beim Trebbiano Spoletino bis Ende Oktober, Anfang November warten. In Montefalco kommt diese weiße Sorte oft erst nach den Roten und sogar nach den Oliven an die Reihe.

Massimiliano Caburazzi: „Die Krankheitsresistenz des Trebbiano Spoletino ist einzigartig, es war die einzige Sorte, die man in der Ebene anbauen konnte.“ Tatsächlich mag sie trockene Böden nicht. Die starkwüchsige Sorte ist auf genügende Wasserversorgung angewiesen, bringt aber, wenn der Ertrag nicht kontrolliert wird, auch 15 bis 20 Tonnen pro Hektar. Caburazzi: „Erstaunlicherweise ergeben selbst solche Vollerträge aber immer noch akzeptable Weine.“ Bei Antonelli reduziert man die Menge auf acht bis neun Tonnen pro Hektar, Tabarrini spricht von dreieinhalb bis vier Tonnen für seinen Adarmando. Bei Perticaia macht man vor der Ernte drei Durchgänge für Negativselektionen, am Ende verbleiben rund fünf Tonnen pro Hektar an den Stöcken.

Caburazzi: „Wir haben den Trebbiano Spoletino auf verschiedenste Böden gepflanzt, auf fruchtbare und magere, in flache und Hanglagen. Überall sind die Weine interessant, jedoch weisen sie unterschiedliche Eigenschaften auf. Das gibt uns die Möglichkeit, unsere Weine zu komponieren.“

Die wüchsige Rebe ergibt große, schwere Trauben mit kleinen, dickschaligen Beeren mit geringer Mostausbeute. In kühleren Jahren und bei früher Ernte erinnern die Aromen des Weins an Zitrusfrüchte, Grapefruit, Cedro (Zitronatzitrone), bei Überreife und in heißen Jahren überwiegen tropische Früchte. Die Traubenschalen enthalten viel Aroma, aber im Gegensatz zum Grechetto keine Bitterstoffe.

Tabarrini: „Es gibt keine schlechten Jahrgänge, weder die heißen 2017 oder 2013, noch das verregnete 2014 waren problematisch. Die Weine werden jedoch anders, die heißen reifen etwas schneller und sind bereits nach fünf, sieben Jahren ausdrucksvoll, kühlere Jahrgänge entwickeln sich langsamer.“ Tatsächlich sind Jahrgangsunterschiede beim Verkosten deutlich zu spüren, weniger anhand der Konzentration als an der Art der Frucht. Es ist allerdings schwer zu sagen, ob Weinen aus kühlen oder heißen Jahren der Vorzug zu geben ist.

## Villa Mongalli – Villa Roncalli

Eigentlich stand ein Besuch bei Villa Mongalli nicht auf unserem Programm. Ein Fehler, den mein Begleiter dank seines US-geprägten Italian-Slangs wieder gut gemacht hat. Es kam so: Eigentlich wollen Burton Anderson und ich wie zuletzt vor 20 Jahren (siehe Merum 3/1998) im Restaurant Villa Roncalli in Foligno zum Mittagessen einkehren. Wir sprechen darüber am Abend zuvor mit Giampaolo Tabarrini und da wir befürchten, keinen Tisch



Pierpaolo Menghini (Villa Mongalli)



Die Familie Spacchetti gehört zu den ältesten Weinproduzenten von Montefalco. 1870 besaßen sie noch 400 Hektar und eine Ölmühle, Schafherden und ließen von zahlreichen Halbpächtern das Land bebauen. Dann verkleinerte sich der Besitz von Generation zu Generation und umfasst heute gerade noch 25 Hektar. Vater Settimio Spacchetti war 35 Jahre lang Kellermeister bei Antonelli. In den 90er-Jahren hauchten seine mittlerweile pensionierten Söhne Lamberto und Eliseo, einer Agronom, der andere Marineoffizier, dem Betrieb wieder neues Leben ein und nahmen die Wein- und Ölproduktion auf.

mehr zu kriegen, will er für uns netterweise ein gutes Wort einlegen und uns ankündigen. Als wir am nächsten Mittag voller Vorfreude und ziemlich hungrig ins Restaurant treten, empfängt uns Maria Luisa Scolastra – Besitzerin und Küchenchefin in der Villa Roncalli – freundlich, aber irritiert: „Leider haben wir über Mittag zu“, und „nein, Tabarrini hat nicht angerufen!“ Enttäuschung und Unverständnis sind groß, der Hunger auch. Erst 20 Minuten später, mit dem Antipasto bestehend aus einer wunderbar frischen Mozzarellakugel und spanischen Ölsardellen bei Luciano im Antiche Sere in Bevagna kehrt meine gute Laune wieder zurück.

Das Ganze klärt sich am Ende als Missverständnis auf. Burton hatte zwar „Villa Roncalli“ gesagt, Giampaolo aber „Villa Mongalli“ verstanden... Mit 24-stündiger Verspätung besuchen wir dann anstandshalber auch Villa Mongalli, wo die Familie Menghini am Tag zuvor am gedeckten Mittagstisch auf uns gewartet hatte.

Erst als ich am Wein rieche, wird mir klar, was wir fast verpasst hätten! Sobald er bemerkt, wie sein Trebbiano Spoletino uns einfährt, ist Pierpaolo Menghini nicht mehr zu bremsen. Sein Redefluss ist beeindruckend, er redet schnell und ohne Pausen, ich hoffe nur, dass mein Aufnahmegerät da mitkommt. In einer Stunde hat er uns freizügig einen ganzen Wissensberg über den Familienbetrieb und die Rebsorte übergeben... dass sein Vater Land und historische Villa vor 20 Jahren gekauft habe, dass weder Keller noch Weinberge dabei waren, dass 2004 die ersten Rotweine auf die Flasche gezogen wurden, dass man 2009 Trebbiano Spoletino auf Sangiovese-Reben aufpropfte und heute von drei Hektar 12 000 Flaschen davon produziere. „Eigentlich“, fährt Pierpaolo fort, „hatte ich nur Rotwein im Sinn, keine Weißen. Denn hier gab es nur den Grechetto und der war mir nie sympathisch. Im Trebbiano Spoletino habe ich dann all das gefunden, was mir an Weißwein gefällt!“

## Wie man eine Karriere verpfuscht

Montefalco ist nicht Montalcino, hier gibt es viel und billiges Land. Massimiliano Caburazzi: „Landwirtschaftsfläche ist hier praktisch unbegrenzt verfügbar und bereits für 20 000 bis 30 000 Euro zu haben.“ Eliseo Spacchetti (Colle Ciocco): „Weinberge kosten zwischen 60 000 und 70 000 Euro pro Hektar, Olivenhaine kriegt man bereits für weniger als 40 000 Euro.“ Selbst Hügellagen stehen unbegrenzt zur Verfügung, doch der Trebbiano Spoletino ist in flachen Lagen glücklicher – und die Ebene zwischen Montefalco, Trevi und Spoleto ist weit...

Auch beim Sagrantino dachte man vor 20, 30 Jahren, auf einer Goldmine zu sitzen. Die Regionsverwaltung schaute zu, wie die Hügel um Montefalco und Bevagna

unkontrolliert mit Sagrantino aufgeforstet wurden. Bald gab es viel mehr von diesem charaktervollen, aber keinesfalls mehrheitsfähigen Wein, als verkauft werden konnte. Ob man beim Trebbiano Spoletino gleich verfährt? Keiner weiß, wieviel Hektar von dieser Sorte in den vergangenen drei, vier Jahren bereits angepflanzt wurden!

Doch ungezügelter Anbauwahn ist nur eines der Probleme. Wie heißt der Erfolgswein doch schon wieder? Trebbiano Spoletino! Doch das ist der Name einer Rebsorte. Und Rebsorten kann man nicht schützen. Denn Sorten dürfen überall gepflanzt, und der Wein nach ihnen benannt werden: Ein Wein aus Trebbiano Spoletino darf überall so heißen, egal ob er aus dem Veneto, aus Apulien oder aus Umbrien stammt.

Man lerne daraus: Auf Sortennamen lässt sich keine Weinkarriere aufbauen. Wäre Brunello nicht ein Wein-, sondern ein Sortenname, wärs auch in Montalcino anders gekommen. Und wenn der Barolo Barolo heißt und nicht Nebbiolo di Barolo, dann weil im Piemont irgendwann mal kluge Köpfe am Werk waren. Selbst beim

Prosecco hatte man, kurz bevors zu spät war, den Sortennamen in Glera geändert und damit den Prosecco als Weinnamen schützbar gemacht. Beispiele gäbs in Italien, von denen man lernen könnte...

In Umbrien hingegen haben sie nie ganz verstanden, wozu eine DOC gut ist. 2011 führte man die DOC Spoleto mit 50 Prozent Trebbiano Spoletino ein. Ein Wein ohne mehr als streng lokales Interesse. Aktueller ist der Spoleto Trebbiano Spoletino DOC, er muss mindestens 85 Prozent davon enthalten. Der Sortenname steht jedoch prominent, wie zum Abkupfern bereit, auf dem Etikett. Genauso bei der IGT Umbria, wo der Sortenname in der Weinbezeichnung ebenfalls für die schrankenlose Demokratisierung des zu erwartenden Erfolges sorgt.

Dann vor wenigen Monaten eine neue Möglichkeit, eine waschechte Appellation zu schaffen und das Abfließen des Erfolges zu vermeiden: Das Produktionsreglement für den Montefalco bianco wurde erneuert. Es diente seit seiner Kreation als Name für den Montefalco rosso und für ein bedeutungsloses Weinchen aus Grechetto und

Trebbiano toscano. Die umbrischen Weinstrategen hielten es nun für angebracht, die DOC Spoleto DOC zu kopieren und wenig nachvollziehbare 50 Prozent Trebbiano Spoletino vorzuschreiben, statt Hundertprozentiges zu schaffen. Montefalco bianco DOC wäre für den reinsortigen Trebbiano Spoletino eine einmalige Chance gewesen. Auch ein Wein namens Spoletino DOC wäre toll! Beides wären griffige, nicht kopierbare, disziplinierbare und schützbar Appellationsnamen.

Verunsichert irren die Winzer bei den Weinnamen nun zwischen Spoleto Trebbiano Spoletino DOC über Umbria Trebbiano Spoletino IGT bis zu Phantasienamen und bald Montefalco DOC. Appellation geht anders!

Für uns Weinliebhaber bedeuten die internen Stümpeereien im Moment nicht viel. Sie werden zwar langfristig den Erfolg der Winzer schmälern, die heute den Trebbiano Spoletino bekannt machen, für uns hingegen ist lediglich wichtig zu wissen, welche Weingüter die besten Flaschen zuwege bringen. Diesen gilt unsere Aufmerksamkeit und Anerkennung!



Spoleto Trebbiano Spoletino DOC, Umbria DOC, Fantasienamen... Wer für die umbrischen Appellationsnamen verantwortlich ist, hat kläglich versagt.

## Hintergrund

# Trebbiano Spoletino

Vieles zwischen Alpen und Stiefelspitze heißt Trebbiano.

Dabei handelt es sich aber um verschiedene Rebsorten, die teilweise nicht einmal miteinander verwandt sind und höchst unterschiedliche Weine ergeben.

Auch zu den Ursprüngen des Trebbiano Spoletino kursieren verschiedene Theorien.

Ein historisch-technischer Überblick.

*Burton Anderson*



Burton Anderson

Trebbiano Spoletino wird vor allem in der Gegend um Spoleto und Montefalco im Südosten Umbriens angebaut. Diese Weißweine werden zunehmend geschätzt, was sich in Neu- oder Wiederbepflanzungen von Weinbergen und einem stetigen Produktionsanstieg niederschlägt.

In Umbrien ist man sich einig, dass die Rebsorte autochthon ist und sich ihr Name Trebbiano von der Stadt Trevi, lateinisch Trebia, ableitet, während sich der Zusatz Spoletino auf die Stadt Spoleto bezieht.

Was manchmal als Trebbiano-Familie bezeichnet wird – obwohl man eher von der Trebbiano-Gruppe sprechen sollte, da sie keineswegs alle miteinander verwandt sind –, macht in Italien etwa ein Drittel der gesamten Weißweinproduktion aus und ist Bestandteil von mehr als 200 DOC-Weinen. Interessanterweise gibt es allein in Umbrien mindestens ein Dutzend Weine, die auf Trebbiano genannten Rebsorten basieren oder Anteile davon enthalten. Auch die Hauptsorte des Orvieto gilt als Trebbiano, heißt dort aber Procanico.

### Vom Hauswein zum kommerziellen Anbau

Es ist anzunehmen, dass schon im 19. Jahrhundert in der Gegend von Spoleto Wein unter der Bezeichnung Trebbiano Spoletino erzeugt wurde. Die Sorte wurde aber aufgrund der Reblausplage und der politischen Unruhen des frühen 20. Jahrhunderts hauptsächlich in Mischkultur angebaut, von kleinen Familienbetrieben und nur in geringen Mengen für den Eigengebrauch. Die Reben standen hauptsächlich in flachem Gelände, oft entlang von Bächen, und wurden an Bäumen hochgezogen.

Trebbiano Spoletino wurde für seine hohen Erträge, seine Widerstandsfähigkeit gegen Rebkrankheiten und die außergewöhnlich späte Reife der dickschaligen Beeren mit ihrem ziemlich dichten Fruchtfleisch geschätzt. Das bedeutete, dass gesunde Trauben von Ende Oktober bis Anfang November gelesen und dennoch mit einem bemerkenswerten Säuregehalt vinifiziert werden konnten.

Anfang dieses Jahrhunderts, als der trockene Montefalco Sagrantino an Prestige und Produktionsvolumen zunahm, begannen die Weingüter der Gegend, aus Trebbiano Spoletino Weine im zeitgenössischen Stil herzustellen, um ihm eine würdige weiße Alternative zur Seite zu stellen. Die Cantina Novelli war einer der ersten kommerziellen Produzenten von Trebbiano Spoletino, es folgten weitere Erzeuger, deren Weine national und in begrenztem Umfang auch im Ausland Interesse wecken konnten.

Neue Weinberge werden in Reihen gepflanzt und im Guyot-System erzogen. Die wenigen verbliebenen Baumreben bleiben als pittoreske lokale Sehenswürdigkeit erhalten.

### Wo Trebbiano Spoletino drin ist

Trotz der stetigen Zunahme der mit Trebbiano Spoletino bestockten Rebfläche bleibt die dominante weiße Sorte des Gebietes der Grechetto. Eine Übersicht über die tatsächliche Produktion zeigt, dass Erzeuger und Verbraucher eine klare Präferenz für die stillen, trockenen Weine haben, die sich als Spoleto Trebbiano Spoletino DOC qualifizieren würden. Nicht alle Erzeuger verwenden jedoch die Bezeichnung Spoleto, da sie ihrer Meinung nach ein

zu großes Gebiet einnimmt, das sich südlich von Spoleto bis nach Terni erstreckt, wo es nur wenige Weinberge mit dieser Sorte gibt. Die alternativen Bezeichnungen sind Montefalco Bianco oder, wie von einigen Weingütern bevorzugt, der einfache Umbria Bianco IGT mit der Rebsortenangabe Trebbiano Spoletino auf dem Etikett.

Bei den besseren Versionen, die ich bei meinem letzten Besuch in Umbrien probierte, beeindruckten mich die Dimensionen des Weins – die Farbe, der Körper, die Textur und natürlich die Langlebigkeit. Er ist kräftiger und beständiger als die meisten anderen Weine, die als Trebbiano bezeichnet werden. Eine Ausnahme stellen nach meiner Erfahrung nur einige wenige Trebbiano d'Abruzzo dar.

Für Trebbiano Spoletino ist im nationalen Rebsortenregister ein offizieller Klon namens ISV-ICA PG eingetragen, und es wird darauf hingewiesen, dass er spät reift und gegen Peronospora (Falscher Mehltau) und Botrytis, aber weniger gegen Oidium (Echter Mehltau) resistent ist. Auch wird festgehalten, dass er nur in Umbrien zu finden ist.

Dennoch wurden sowohl seine lokale Herkunft als auch seine Verwandtschaft mit anderen Trebbiano-Arten immer wieder in Zweifel gezogen. Um die Sache noch komplizierter zu machen, haben einige Beobachter auch zwischen den Weinen der Sorte Trebbiano Spoletino erhebliche Unterschiede festgestellt, sowohl in Bezug auf die physischen Eigenschaften der Reben und Trauben als auch in Bezug auf Geschmack und Aromatik der Weine.

### Ein Name, viele Weine

Das Spektrum der Rebsorten und Weine, die in Italien Trebbiano genannt werden, ist so groß und vielfältig, dass es hier nur oberflächlich betrachtet werden kann.

Der Name Trebbiano geht auf einen Vinum tribulanum zurück, der von Plinius dem Älteren in seiner Naturalis Historia beschrieben wird und sich auf Weine aus dem Agro Tribulanus bei Neapel bezieht. Andere sind der Meinung, dass er nach dem Fluss Trebbia in der Emilia benannt ist, wo seit langem eine lokale Version von Trebbiano angebaut wird, unter der DOC-Bezeichnung Trebbiano Val Trebbia dei Colli Piacentini. Wieder andere verweisen auf verschiedene Orte als Ursprung des Namens, darunter natürlich die Stadt Trevi (lateinisch Trebia) in Umbrien. Es gibt aber auch die Theorie, dass sich der lateinische Begriff Tribulanum allgemein auf Weine für den Hausgebrauch der lokalen Bevölkerung bezieht.

Wie dem auch sei, Rebsorten und Weine namens Trebbiano oder ähnlich sind in Italien seit Jahrhunderten bekannt, insbesondere in der Toskana, der Emilia Romagna, der Lombardei und dem Veneto, den Marken, den Abruzzen, dem Latium und Umbrien. Trebbiano Toscano, die am weitesten verbreitete Sorte, ist in nicht weniger als 129

DOC-Weinen Italiens enthalten, die von den Alpenregionen bis in den Süden der Halbinsel reichen. Trebbiano Toscano gilt als identisch mit Ugni Blanc, der meistgepflanzten Sorte in Frankreich, wo sie oft als Basis für Destillate wie Cognac und Armagnac dient.

Doch trotz der Fülle an Rebsorten, die Trebbiano genannt werden und oft als Zusatz Ortsnamen oder in einigen Fällen die Farbangaben verde und giallo tragen, zeigen belastbare Forschungsergebnisse aus jüngerer Zeit, dass es diesen Sorten an einem gemeinsamen Vorläufer mangelt, der entweder von domestizierten lokalen Sorten oder Kreuzungen zwischen diesen und neu hinzugekommenen Weinreben stammt. Wie Ian d'Agata in Native Wine Grapes of Italy geschrieben hat: „... die verschiedenen Trebbiano weisen einige Gemeinsamkeiten in Morphologie und Wuchsverhalten auf wie weiße Beeren (es gibt keine roten Trebbiano), große und allgemein lange Trauben, Wüchsigkeit, späte Reife und sehr gute Anpassungsfähigkeit an verschiedene Terroirs, sind aber größtenteils nicht verwandt. Tatsächlich deuten die Daten darauf hin, dass Trebbiano Abruzzese und Trebbiano Spoletino die einzigen beiden Trebbiano mit wahrscheinlichen familiären Bindungen sind.“

Wenn dies der Fall ist, befindet sich Trebbiano Spoletino in bester Gesellschaft. Auch die Sorte Trebbiano Abruzzese ist die Basis einer Reihe hoch bewerteter Weißweine, angeführt vom hervorragenden Trebbiano d'Abruzzo DOC von Valentini, der mehrfach als bester italienischer Wein (nicht nur als Weißwein) ausgezeichnet wurde.

Bei der Durchsicht von Presseberichten und wissenschaftlichen Publikationen über Trebbiano Spoletino habe ich jedoch eine Reihe unterschiedlicher Ansichten über die Qualität und den Charakter der Weine gefunden. Einige, die verschiedene Weinberge besichtigt haben, vermuten, dass bei weitem nicht alles, was als Trebbiano Spoletino bezeichnet wird, die wahre Rebsorte ist. In einigen Fällen könnten die Reben andere lokale Sorten sein, die erhalten geblieben sind. Vielleicht wurden mancherorts aber auch andere Sorten eingeführt, um die Aromen zu verstärken, so vermutet jedenfalls ein Autor, der behauptet, Hinweise auf Sauvignon Blanc und Gewürztraminer entdeckt zu haben.

Da es an Beweisen aus erster Hand mangelt, basieren meine Kommentare zur aktuellen Situation auf meinen eigenen begrenzten Erfahrungen mit der Sorte. Ich stimme zu, dass Trebbiano Spoletino im besten Fall charaktervolle Weine von bemerkenswerter Qualität hervorbringt. Aber ich habe auch den Eindruck, dass es nur wenigen Weingütern gelingt, das Beste nicht nur in Bezug auf Qualität und Beständigkeit, sondern vor allem auf Typizität zum Ausdruck zu bringen, also eine rebsorten- und terroirtypische Interpretation des Trebbiano Spoletino.

*Übersetzung: Fabian Hörack*