



UMBRIEN
Italien

Sanfte Hügel, rustikale
Steinhäuser und
malerische Weingüter –
hier Decugnano dei Barbi
bei Orvieto – prägen das
Landschaftsbild.

KÖSTLICHES HERZ

Foto: beigestellt

Umbrien, das grüne Herz Italiens, bietet viel unberührte Natur, Berge und Hügel, hervorragende Weine und Olivenöle, herzhaftes Essen und malerische mittelalterliche Ortschaften, die zum Entdecken einladen.

TEXT OTHMAR KIEM



Vor dem Aperitif noch ein Sprung ins kühle Nass: Was will man mehr? Im Roccafiore Wine Resort ist das möglich.



benachbarte Toskana zu laut und geschäftig ist, der ist hier richtig. Kirchen und Klöstern war immer auch Wein ein wichtiger Bestandteil. Der Weinbau in Umbrien hat daher eine lange Tradition. Bekanntester Wein der Region war lange Zeit der Orvieto, ein Weißwein auf Basis von Trebbiano Toscano und Grechetto, der auf den Hügeln rund um die gleichnamige Stadt angebaut wird. Orvieto darf auch in der benachbarten Region Latium angebaut werden. Orvieto als Wein hat in den vergangenen Jahren etwas an Glanz verloren. Das ist schade, denn Betriebe wie Cotarella, Decugnano dei Barbi oder Palazzone zeigen, dass Orvieto mit seinem charakteristischen Mandelton ein durchaus ansprechender Weißwein sein kann. Dass sich die Hügel um Orvieto für hervorragende Weißweine eignet, belegt das zu Antinori gehörende Castello della

Fotos: beige stellt, Othmar Kiem, Andrea Comi / Getty Images

Umbrien ist nicht nur ein grünes Land, es ist auch ein heiliges Land. Mit Benedikt von Nursia und Franziskus von Assisi brachte die Region gleich zwei der wichtigsten Ordensgründer der katholischen Kirche hervor. Während in der benachbarten Toskana Stadtstaaten und weltliche Herrscherfamilien in der Renaissance in Kunst in der Öffentlichkeit und prunkvolle Palazzi investierten, lag Umbrien über Jahrhunderte fest in der Hand des Vatikans. Das kann man auch heute noch klar an den vielen prachtvollen Kirchen und Bischofspalästen bemerken. Inmitten von Weinbergen und Olivenhainen gibt es viele Kunstschätze zu entdecken, die bahnbrechende Renaissanceemalerei des Piero della Francesca, Fresken von Giotto, gotische Baukunst und barocke Pracht. Wem die

Sala. Der Cervaro della Sala – Chardonnay mit einer kleinen Beigabe von Grechetto – zählt schon seit Jahren zu den besten Weißweinen Italiens. Vielversprechend ist auch die Sorte Trebbiano Spoletino – nicht verwandt mit Trebbiano Toscano –, die Saftigkeit und Säure bringt und zu der sich immer mehr Winzer hinwenden. Sie wird vorwiegend um Spoleto und Montefalco angebaut.

TREND MONTEFALCO

Der Trend in Umbrien ging in den vergangenen Jahren aber eindeutig zum Rotwein. Diese Entwicklung begann in den 1990er-Jahren mit der Wiederentdeckung der alten Sorte Sagrantino, die



seit Jahrhunderten in Montefalco und den umliegenden Gemeinden Bevagna, Giano nell'Umbria und Castel Ritaldi kultiviert wird. Sagrantino ist die Sorte mit dem höchsten Tanningehalt weltweit und erbringt Weine von enormer Dichte. Um diese Masse an Gerbstoffen zu bändigen, wurde er früher meist mit Restsüße als Sagrantino Passito ausgebaut. In den 1990er-Jahren schaffte es Marco Caprai durch ein geändertes Anbausystem, den Sagrantino etwas zu bändigen. Zu einem Gaumenschmeichler ist der Sagrantino aber immer noch nicht geworden, und selbst nach vielen Jahren Lagerung zeigt er

noch viele Ecken und Kanten. Seit einigen Jahren ist Michel Rolland als Berater bei Caprai tätig, der soll den Wein nun etwas runden, ohne ihm allerdings seine Eigenart und Strenge zu nehmen. Mittlerweile gibt es in dem anmutigen mittelalterlichen Städtchen Montefalco neben Caprai eine ganze Reihe weiterer interessanter Weingüter wie das

bereits 1886 gegründete Gut Antonelli oder Weingüter neueren Datums wie Tabarrini, Perticaia, Bocale oder Colpetrone. Der zunehmende Ruhm des Sagrantino rief auch einige Big Player von außerhalb auf den Plan. Lungarotti hat in Montefalco einen eigenen Betrieb, ebenso wie Cecchi aus der Toskana (Tenuta Alzatura) oder die Familie Lunelli aus dem Trentino (Tenuta Carapace). Sie alle machen eine Tour nach Montefalco lohnenswert. Unbeschwert und einladend präsentiert sich der Montefalco Rosso, >

MONTEFALCO IST MEINE ÜBERAUS SEHENSWERTE WEINSTADT, IN DER ES VIEL ZU ENTDECKTEN GIBT. NICHT NUR SAGRANTINO.



Lago di Trasimeno, größter und wichtigste See Umbriens. An den Hängen gedeihen köstliche Weine.



> der in der Regel aus Sangiovese, Merlot und etwas Sagrantino besteht. In der Enoteca am Hauptplatz von Montefalco lässt sich die Vielfältigkeit der Weine trefflich genießen.

TORGIANO & TRASIMENO

Weiter im Norden und Richtung Toskana spielt Sangiovese eine wichtige Rolle. Dies gilt insbesondere für das Anbaugebiet Torgiano bei Perugia. Lungarotti ist dort der tonangebende Erzeuger. Giorgio Lungarotti, der den Betrieb anfangs der 1960-Jahre gründete, wird zu Recht als der Wein-Patriarch Umbriens bezeichnet. Heute führen seine Töchter Chiara und Teresa den ansehnlichen Betrieb. Lungarotti's bekanntester Wein ist der Rubesco, erzeugt aus Sangiovese und einem kleinen Anteil Canaiolo. Topwein ist der Vigna Monticchio Rubesco Riserva. Er reift mindestens fünf Jahre im großen Holzfass, bevor er in den Handel kommt.

BEI EINEM URLAUB IN DEN KUNST- STÄDTEN PERUGIA ODER ASSISI KOMMEN AUCH GAUMENFREUDE UND WEINGENUSS NICHT ZU KURZ.

Kunst und Wein: Im Museum der Fondazione Lungarotti in Torgiano finden sich dazu zahlreiche Kleinode.



Viandante del Cielo: Wo früher einmal die Mönche wohnten, wird heute köstlicher Wein gekeltert.

Ein geschliffener und ausdrucksvoller Wein, der auch den typischen Druck der umbrischen Roten zeigt. Der Monticchio kann auch sehr langlebig sein, Vertikalproben zeigen immer wieder eindrucksvoll, dass auch die Weine aus den 1970er-Jahren heute noch überaus lebendig und spannend sind. Würde der Monticchio in der Toskana stehen, wäre er längst schon ein Kultwein. Zunehmend interessant wird das Anbaugebiet rund um den Trasimeno-See. Neben Sangiovese gedeihen hier auch Cabernet Sauvignon und Merlot prächtig. Eine Spezialität ist Gamay del Trasimeno. Dabei handelt es sich aber nicht um Gamay, sondern um Grenache, die einst von spanischen Adligen hier ausgepflanzt wurde. Das kleine Weingut Madrevite hat sich mit Gamay del



Antonelli San Marco zählt zu den traditionsreichen Weinbetrieben in Montefalco.



Trasimeno einen besonderen Namen gemacht. Andere lokale Sorten heißen Cilieggiolo, Pugnitello, Sanforte und Foglia Tonda. Die spielen in der Cuvée Pristinum des jungen Weingutes Viandante del Cielo die Hauptrolle und ergeben einen würzigen, tiefgründigen Wein. Die Cuvée Viandante zeigt, dass auch Cabernet und Merlot sich am Ufer des Trasimeno See sehr wohlfühlen. Umbrien bietet so eine ganze Reihe von interessanten Weinbaugebieten und Weinen, die es wert sind, entdeckt zu werden.

FLÜSSIGES GOLD

Olivenöl aus Umbrien ist hoch geschätzt und wird auch als »flüssiges Gold« bezeichnet. Die kargen, steinigen Hänge von Assisi, Spello, Foligno und Spoleto erbringen ein köstlich würziges Öl. Viele der Spitzenweinproduzenten erzeugen auch Topöle. Es gibt aber auch die Spezialisten. Gaudenzi in Trevi ist eine Ölmühle mit einer breiten Palette an hochwertigen Ölen. Herausragend ist das Quinto Luna. Viola in Foligno ist ein Landgut mit eigener Ölmühle. Es führt mehrere hochwertige Olivenöle im Angebot, darunter auch reinsortige. >



Um Orvieto ist Weiß die dominante Farbe im Weinberg. Im Bild die Weinlese auf Castello della Sala.

DER TRASIMENO-SEE LIEGT AN DER GRENZE ZUR TOSKANA. HIER WERDEN GAMAY, PUGNITELLO, SANFORTE ODER FOGLIA TONDA ANGEBAUT.



Zum Weingut Decugnano dei Barbi gehört auch eine prachtvolle Villa, die man mieten kann.



Inneren, in leuchtendes Rot wird auch die Terrasse getaucht, wenn die Sonne über dem See versinkt. Schmackhafte Gerichte mit Fischen aus dem See. Via F.lli Papini 81, San Feliciano osteriarossodisera.net

RISTORANTE DA CESARINO

Prachtvolle Lage direkt zu Füßen des Doms. Was nach Touristenfalle aussieht, ist tatsächlich der gute Salon der Stadt. Hier treffen sich viele »Perugini« – so nennt man die Bewohner der Stadt –, wenn sie unkompliziert, aber gut essen wollen. Piazza IV Novembre, 06123 Perugia

OSTERIA A PRIORI

Etwas versteckt gelegenes Wirtshaus in den alten Gewölbten der Stadt. Viele Gerichte aus der traditionellen Küche mit ausgewählten Zutaten von kleinen Erzeugern. Probieren Sie die »Fagiolina del Trasimeno«, eine überaus schmackhafte, kleine Bohnensorte, nur mit Öl und etwas Knoblauch. Via dei Priori 39, 06123 Perugia osteriaapriori.it

LUCE RISTORANTE

Unweit des Hauptplatzes liegt dieses junge, anspruchsvolle Restaurant in einem Palazzo aus dem 14. Jahrhundert mit betont minimalistischen Stilelementen. Die Brüder Francesco und Paolo Gori bringen hier verfeinerte Umbrien-Küche auf den Tisch. Gute Weinkarte. Via Ulisse Rocchi 18-20, 06123 Perugia luceristorante.it

ANTICA PORCHETTERIA GRANIERI

Was dem Wiener sein Würstel, ist dem Mittelitaliener die Porchetta: entbeintes und mit vielen Gewürzen lange über dem Feuer gebratenes Spanferkel. Die Toskaner sind stolz auf diese Spezialität, in Umbrien aber gibt es die besten. Am Kiosk. Piazza Matteotti, 06100 Perugia

ENOTECA L'ALCHIMISTA

Beliebtes Restaurant am zentralen Platz von Montefalco. Sowohl traditionelle Gerichte als auch einiges aus der innovativen Küche. In der warmen Jahreszeit gibt es Tische draußen. Umfangreiches Weinangebot zu moderat kalkulierten Preisen. Piazza del Comune 14, 06036 Montefalco ristorantealchimista.it

LOCANDA DEL TEATRO

Neu eröffnetes Restaurant gleich hinter dem Hauptplatz von Montefalco. Feine Gerichte mit vielen lokalen Spezialitäten. Sehr aufmerksamer Service, gut selektierte Weinkarte. Piazza Antonio Martini 3, 06036 Montefalco locandamontefalco.it

RISTORANTE VESPASIA

Elegantes Restaurant im Palazzo Seneca aus dem

WEINGÜTER

LUNGAROTTI

Zählt zu den führenden Weingütern Italiens. Chiara Lungarotti führt das Erbe ihres Vater Giorgio souverän weiter. Aushängeschild ist der Torgiano Riserva Monticchio, ein prachtvoller, langlebiger Sangiovese. Zum Weingut gehört auch der Agriturismo »Poggio alle Vigne«. Viale Giorgio Lungarotti 2, 06089 Torgiano lungarotti.it

ARNALDO CAPRAI

Der dynamische Marco Caprai hat den Sagrantino in der Welt bekannt gemacht. Er ist unbestritten der führende Erzeuger dieser autochthonen Spezialität. Im stylischen Shop kann man viele Weine aus der umfangreichen Palette verkosten. Località Torre, 06036 Montefalco, arnaldocaprai.it

ANTONELLI SAN MARCO

San Marco ist ein altes Landgut mit Wein, Oliven und Wald, das Filippo Antonelli in vierter Generation führt. Toller Trebbiano Spoletino und stoffiger Montefalco Rosso. Am Weingut werden auch Kochkurse angeboten und die hauseigenen Schweine zu köstlicher Salami verarbeitet. Località San Marco 60, 06036 Montefalco antonellisanmarco.it

TABARRINI

Der dynamische Gaimpaolo Tabarrini führt das Weingut in vierter Generation. Mit seinen Lagen-Sagrantino hat er in den letzten Jahren viel Ansehen gewonnen. Sehenswerter neuer Keller. Loc. Case Sparse 5, 06036 Turruta tabarrini.com

CASTELLO DELLA SALA

Das Weingut mit dem sehenswerten Kastell gehört

zu Antinori. Renzo Cotarella, heute Generaldirektor von Antinori, hat einst hier begonnen. Sein Meisterstück ist der Cervaro della Sala, einer der besten Weißweine Italiens. Località Sala, 05016 Ficulle antinori.it

MADREVITE

Verschwindende elf Hektar Wein bebaut Nicola Chiuchiorloto im Grenzgebiet zwischen Umbrien und der Toskana. Ansprechende Weiße (Trebbiano Spoletino), sehr spannend sind die Roten aus Gamay del Trasimeno (Grenache). Via Cimbanò 36, 06061 Castiglione del Lago madrevite.com

VIANDANTE DEL CIELO

Junges Weingut an den Hängen über dem Trasimeno-See. Gehört zur kalifornischen Skywalker-Gruppe. Altmeister Maurizio Castelli bietet Gewähr auf Spitzenqualität. Das alte Kloster wurde zu einem feinen Resort umgestaltet. Passignano Campagna 22, 06065 Passignano viandantedelcielo.com

DECUGNANO DEI BARBI

Enzo Barbis Großvater war Weinhändler im norditalienischen Brescia und erwarb das Weingut in den 1970er-Jahren. Von der alten Kapelle hat man einen traumhaften Ausblick auf die Altstadt von Orvieto. Zum Weingut gehört auch eine prächtige Villa mit neun Gästezimmern. Località Fossatello 50, 05018 Orvieto decugnanodeibarbi.com

ESSEN

OSTERIA ROSSO DI SERA

Im beschaulichen Fischerort San Feliciano, direkt am Trasimeno-See gelegen. Rot sind die Wände im



Feine Adresse in bester Lage: der Palazzo Bontadosi in Montefalco.

14. Jahrhundert. Valentino Palmisano zählt zu den talentiertesten Köchen Umbriens. Innovative Küche, die mit den traditionellen Zutaten der Region wie Linsen und natürlich Trüffel arbeitet. Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia vespasianorcia.com

I SETTE CONSOLI

Gepflegtes Restaurant im Herzen von Orvieto. Mauro, ehemaliger Banker, und seine Frau Anna Rita haben sich hier ihren Traum verwirklicht. Seit 2012 werden sie von den Töchtern Serena und Chiara unterstützt. Tolles Weinangebot. Im Sommer außerdem wunderbarer Garten. Piazza Sant'Angelo 1A, 0518 Orvieto isetteconsoli.it

TRATTORIA LA PALOMBA

Urige Trattoria in den verwinkelten Gassen der Altstadt, seit über 50 Jahren von der gleichen Familie geführt. Schlichte, aber sehr gute Gerichte. Zu den Klassikern zählen Nudeln mit schwarzer Trüffel und Taube, eine Spezialität Orvietos. Beliebter Treffpunkt auch bei den Einheimischen. Via Cipriano Manente 16, 05018 Orvieto

SCHLAFEN

LOCANDA DELLA POSTA BOUTIQUE HOTEL

Am zentralen Corso gelegen ist das »Posta« seit Jahrhunderten Herberge. Dank gekonnter Renovierung bietet es auch in unserer Zeit angemessenen Komfort. Grandiose Zimmer im letzten Stock mit Jacuzzi und weiter Sicht über die Stadt. Corso Pietro Vannucci, 97, 06121 Perugia locandadellapostahotel.it

NUN ASSISI RELAIS & SPA

Untergebracht in einem alten Kloster im hoch

gelegenen Teil der Altstadt von Assisi, strahlt das »Nun« Ruhe und Faszination aus. Die weitläufige Wellness-Anlage lädt zum Verweilen ein, vom Garten wunderbarer Blick auf die Stadt. Via Eremo delle Carceri 1A, 06081 Assisi nunassisi.com

TENUTA SAN MASSEO

Altes Landhaus mit ausgedehntem Garten zu Füßen der Stadt, das in ein feines Resort umfunktioniert wurde. Ganze acht gediegene Zimmer garantieren Exklusivität. Abends wird die beleuchtete Stadt zur faszinierenden Kulisse im Garten. Via Francesca 24, 06081 Assisi sanmasseoassisi.it

LE TRE VASELLE RESORT & SPA

Das exklusive »Tre Vaselle« besteht aus mehreren zusammenhängenden Palazzi im mittelalterlichen Kern von Torgiano nahe Perugia. Dicke Steinmauern, Holzbalkendecken und Terrakottaböden sorgen für ursprüngliches Flair. Großzügiges Freibad. Via Garibaldi 48, 06089 Torgiano 3vaselle.it

PALAZZO BONTADOSI HOTEL & SPA

Ein genialer Platz direkt am Hauptplatz von Montefalco. Im vor wenigen Jahren generalsanierten Palazzo wurden feine Zimmer eingerichtet. Dampfsauna, Schwimmbad und Sonnengarten gehören zu den Annehmlichkeiten des Aufenthaltes. Piazza del Comune 19, 06036 Montefalco hotelbontadosi.it

ROCCA FIORE WINE RESORT

Mehrere alte Bauernhäuser inmitten unberührter Natur wurden hier in ein exklusives Resort umgewandelt. Jedes Zimmer ist individuell mit antiken Möbeln und Naturstoffen eingerichtet. Das Wein-chalet ist ein allein stehendes eigenes Häuschen inmitten der Weingärten – wunderbar!

Località Collina 110/A, 06059 Todi roccafiore.it

MISIA COUNTRY RESORT

Am Hügel gegenüber der Altstadt von Orvieto liegt dieses Resort, untergebracht in einem alten Steinhaus. Altes mit Neuem zu verbinden, ist das Thema des gesamten Resorts. Zwei Apartments und zehn geschmackvoll dekorierte und möblierte Zimmer stehen zur Auswahl. Rocca Ripesena 51, 05018 Orvieto, misiaresort.it

ALTAROCCA WINE RESORT

Das »Altarocca« bietet Apartments und Zimmer im gediegenen Landhaus-Stil. Im weitläufigen Wellnessbereich werden Behandlungen mit Wein und Olivenöl angeboten. Dazu ein feines Restaurant sowie biologische Weine und Olivenöl. Rocca Ripesena 62, 05018 Orvieto altaroccapinesa.com

SPEZIALITÄTEN

CASEIFICIO BROCATELLI

Käserei, die Milch von verschiedenen kleinen Bauern um Assisi und vom dahinter gelegenen Monte Subasio verarbeitet. Sowohl Kuh- als auch Schaf- und Ziegenkäse. Probieren Sie Monte Subasio! Via Los Angeles 33, 06081 Assisi caseificiobrocattelli.it

URBANI TARTUFI

Norcia ist nicht nur die Stadt der herzhaften Salami, sondern auch die Stadt der schwarzen Trüffel. Etwas weniger nobel als ihre weiße Verwandte, bietet sie viel Aroma. Bei Urbani gibt es alles zu Trüffel: ganze Knolle, Trüffelaufstrich, aber auch Barbecue-Sauce mit Trüffelaroma findet man hier. Sant'Anatolia di Narco, 06040 Perugia urbanitartufi.it