

# BITTERKEIT UND BRILLANZ

## SAGRANTINO UND TREBBIANO SPOLETINO

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Wenn man heute durch die Hügel rund um Montefalco streift, liegt in der Luft etwas von Aufbruch und Erdverbundenheit zugleich. Hier, im grünen Herzen Umbriens, wachsen zwei Rebsorten, die so gegensätzlich sind wie Tag und Nacht – und doch gemeinsam die Identität einer Region prägen: der dunkle, mächtige Sagrantino und der strahlende Trebbiano Spoletino.

---

### CASTELBUONO-KUPPEL

Der „Carapace“ von Arnaldo Pomodoro ist Keller und Kunstwerk zugleich

Das malerische Örtchen Montefalco auf dem Plateau des gleichnamigen Hügels umfasst sowohl die DOC als auch die DOCG mit deckungsgleichen Grenzen. Beide Weine stammen aus den vier Gemeinden Montefalco, Bevagna, Giano dell'Umbria und Gualdo Cattaneo, der Unterschied besteht allein im Rebsorten-Spiegel. Gegründet im Jahre 1979 etablierte sich Montefalco Sagrantino erst 1992 als DOCG, die zweite nach Torgiano Rosso Riserva DOCG (1990). Damit räumte man der Sorte den Platz ein, den sie heute unter Italiens großen Rotweinen einnimmt. Im selben Atemzuge wie die DOCG und DOC Montefalco wird jüngst auch die DOC Spoleto genannt.

Umbrien ist eine der wenigen Binnenregionen ohne Küstenzugang und erstreckt sich südlich der Toskana entlang des Apennins. Die Region mit der Hauptstadt Perugia verfügt neben dem Weinbau über Italiens größte Olivenöl-Produktion. Trotz einer über 3000-jährigen Weinbautradition, die bis zu den Etruskern und den namensgebenden Umbriern zurückreicht, lag der kommerzielle Weinbau dort lange brach.

Sagrantino ist die emblematische Sorte Montefalcos, ob als Verschnittspartner im Rosso oder reinsortig. Doch der Sagrantino als trockener Rotwein, wie wir ihn heute kennen, ist ein vergleichsweise junges Phänomen: Traditionell wurde er bis in die frühen 1970er-Jahre ausschließlich süß ausgebaut, eine Spielart, die heute nurmehr 3 Prozent der Produktion umfasst (2024). Sagrantino war der noble, süße Wein der feinen Herrschaften, den man zu Feierlichkeiten zu fetthaltiger Kost servierte. Als trockener Wein trat er erstmals vor hundert Jahren in Erscheinung: Dokumente belegen, dass die allererste bekannte trockene Version von Scacciadiavoli stammt und 1925 auf der Mostra Enologica in Montefalco vorgestellt wurde (die Jahrgänge 1921 und 1924). Danach folgte langes Schweigen. Kriegs- und Krisenjahre ließen den Wein verschwinden, bis in den 1970er-Jahren die Genossenschaftskellerei von Foligno (heute Terre de Trinci) und die kleine Kellerei Benincasa in Cantalupo den trockenen Sagrantino wiederbelebten. Noch vor der Einführung der

DOC im Jahr 1979 und weit vor der DOCG wurden hier trockene Versionen abgefüllt.

Grund für den vornehmlich süßen Ausbau waren die nahezu unzählbaren Tannine sowie sein Hang zu hohen Mostgewichten. Dennoch nimmt er eine Sonderstellung ein: Laut aktuellem Forschungsstand handelt es sich um die tanninstärkste Sorte der Welt. Seine dicke Schale ist reich an Polyphenolen, die nach Untersuchungen des Istituto Agrario di San Michele all'Adige nicht nur quantitativ relevant sind, sondern „besonders, da sie aus Verbindungen bestehen, die sie weniger adstringierend machen als andere Rotweintrauben.“ Der hohe Polyphenolgehalt wurde historisch durch Restsüße gepuffert. Erst seitdem Sagrantino trocken ausgebaut wurde ist das Tanninmanagement maßgeblicher Parameter für die gewünschte Stilistik. Und obwohl der moderne Weinbau erst knapp 50 Jahre zurückreicht und es schwer ist, von tradierten Methoden zu sprechen, gibt es dennoch zwei grobe Richtungen: klassisch rustikal oder modern international. Den klassischen Stil charakterisiert eine lange Maischestandzeit, Vergärung im großen Holz mit geringer Intervention wie beispielsweise Temperaturkontrolle. Als Verfechter der Klassik gilt gemeinhin Paolo Bea, dem Quintarelli aus Montefalco, sowie Moretti Omero. Das moderne Lager setzt auf kürzere Extraktionszeit auf der Maische, kontrollierte Gärung, Mikrooxygenisierung und den Einsatz kleiner Barriquefässer für eine rundere Struktur und samtigere Frucht. Zu den Modernisten zählen u.a. Tabarrini, Lungarotti, Castelbuono und natürlich Arnaldo Caprai, der Architekt des modernen Sagrantino.

### *Sagrantino-Pionier Arnaldo Caprai*

Dass der Sagrantino über die Grenzen Umbriens hinaus an Bedeutung gewann, ist zweifellos Arnaldo Caprai zu verdanken. Er übernahm 1971 das Weingut seines Vaters

und machte Sagrantino zum Forschungs- und Exportprojekt. In Zusammenarbeit mit der Universität Mailand wurde die Rebsorte klonal selektiert, ihre hohe Polyphenolkonzentration nachgewiesen und ihre Vinifikation als trockener Wein - mit klarem Blick auf die Exportmärkte - neu gedacht. Die Pflanzdichte wurde auf 12.000 Pflanzen pro Hektar (doppelt so viel wie der heutige Durchschnitt) erhöht sowie verschiedene Erziehungssysteme (z.B. Lyra-System, Cordon, Guyot und Alberello) eingeführt, um den Einfluss auf Stil und Struktur der Weine zu untersuchen. Mit der traditionell geringen Pflanzdichte zog sich die Reife der Trauben oft weit bis in den November, was allein durch Dichtpflanzungen auf Ende September bis Mitte Oktober korrigiert werden konnte. Mit der vorherigen November-Lese begann die Gärung kurzfristig, stoppte im Dezember und begann im Frühling wieder. Auf Grund gebundener Gärkohlenensäure waren die Weine oftmals leicht fizzy („mosso“). Dank der Forschung und den daraus abgeleiteten Innovationen Caprais wandelte sich der Sagrantino vom süßen, lokalen Kuriosum zu einem international erfolgreichen, hochwertigen, trockenen Wein von großer Komplexität und Struktur.

Im Jahre 2015 begann man bei Caprai die Zusammenarbeit mit Michel Rolland und führte die ‚Vinification intégrale‘ ein. Dieser Prozess ermöglicht die Extraktion noch süßerer, weicherer Tannine mit Hilfe rotierender Barriques. Ziel ist es, den Stil des Sagrantino an veränderte Konsumentenpräferenzen anzupassen - Rotwein verzeichnet weltweit sinkende Zahlen, und charakterstarke Eigenschaften wie Tannin oder Säure gehören zu den sicheren Abstiegs-Markern in der Konsumenten-Gunst. Da man die Tannine aber nicht vom Sagrantino trennen kann, versucht man mit unterschiedlichen Methoden, den Mengen an Polyphenolen Herr zu werden. Man setzt auf eine späte Lese für volle Reife und geschliffenere Tannine, kürzere Maischestandzeiten zum Erhalt der Frucht und Vermeidung maximaler Extraktion sowie kontrollierter Vergärung bei 28 Grad um die Phenol-Aus-



### ROTE VISITENKARTEN

Sagrantino als Star und Sangiovese dominieren den Sortenfächer  
Mitte: Alessandro Lunelli engagiert sich mit vollem Einsatz für Montefalco  
Rechts oben: Weingut von Lungarotti in Montefalco

heute besser zu steuern. Die Vergärung von Ganztrauben oder teilentrappter Mengen senkt die Extraktion aus den Schalen, hat eine geringere Tannin-Ausbeute und sorgt für mehr Frucht und Frische im Wein. Die Mikrooxygenisierung, d.h. die gezielte Sauerstoffgabe während und nach der Gärung, fördert die Polymerisierung der Tannine und damit für ein samtigeres Mundgefühl. Der Ausbau im großen Holz erlaubt eine langsamere Reifung. Hinzu kommen zunehmend der Ausbau in Amphore oder die Rückbesinnung auf das gute alte Zementgebäude. Der Ausbau im Barrique fördert zwar einerseits die Mikrooxygenisierung, kann aber auch maskierend wirken, weshalb man heute oft auf gebrauchte Tonneaux zurückgreift.

Trotz vermeintlich schlechter Karten für den Sagrantino ist es ihm dennoch gelungen, von initial 66 Hektar bei DOCG-Gründung auf knapp 500 Hektar in 2024 in Montefalco anzuwachsen (Gesamtfläche: 660 Hektar). Von 2000 bis heute hat sich die Sagrantino-Produktion von 660.000 auf rund 1,8 Millionen Flaschen fast verdoppelt. Caprai selbst hat seine Rebfläche heute von ursprünglich acht auf 160 Hektar erweitert und produziert aktuell etwa 900.000 Fla-

schen. Sagrantino ist natürlich der Boss, hinzu kommt eine nennenswerte Produktion an Sangiovese, dem ‚Fenster zu Montefalco‘, da die Beimischung von Sagrantino in den Montefalco DOC ihn von allen anderen Sangiovese-Weinen unterscheidet und als Kind seiner Herkunft markiert.

### *Spoleto DOC und Trebbiano Spoletino: alt und authentisch*

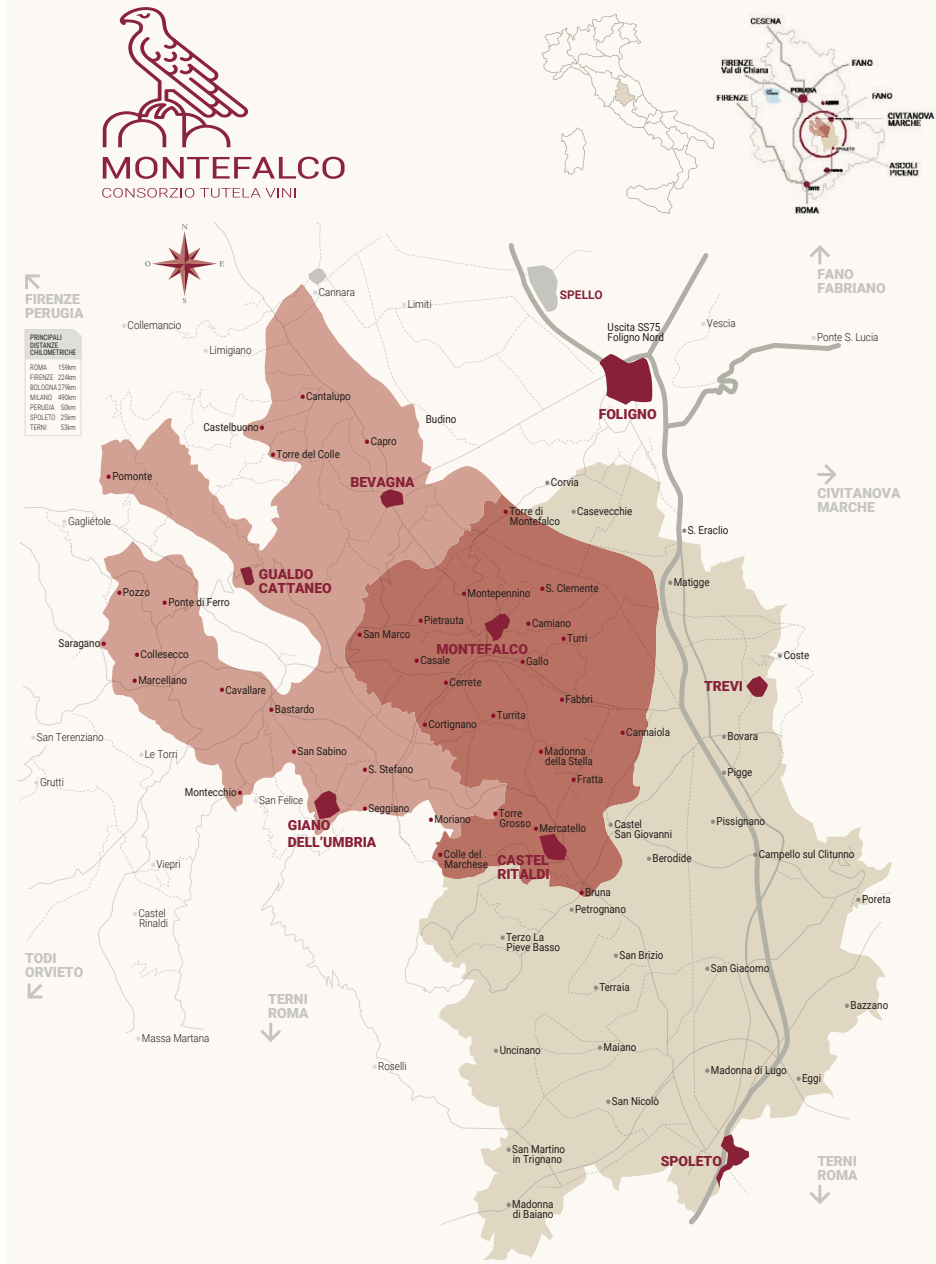
Der neue, weiße Superstar der Region ist der Trebbiano Spoletino: Ob als Verschnittspartner im Montefalco bianco DOC oder reinsortig in der DOC Spoleto füllt er derzeit alle Kelche. Als Mitglied der weit verzweigten Trebbiano-Familie ging man lange von einer regionalen Bezeichnung für den Trebbiano Toscano aus. Tatsächlich ist der Spoletino eine eigenständige Varietät mit langer Tradition, die eng mit Montefalco und Spoleto verbunden ist. Noch heute findet man vereinzelt alte Anlagen in der Alberata, d.h. an Bäumen gezogenen Reben, oftmals wurzelecht und weit über 100 Jahre alt - über eine so lange Lebensspanne gehen die Reben eine symbiotische Beziehung mit den Bäumen ein. Die Elternschaft ist ungeklärt, eine

Verwandtschaft mit dem Trebbiano Abruzese wurde inzwischen nachgewiesen. Die DOC Spoleto wurde erst 2011 anerkannt und spiegelt damit die steigende Relevanz dieser alten, neu entdeckten Sorte.

Spoletino galt fast als ausgestorben, bis die Cantina Novelli 2000 altes Genmaterial in Selection massale von über 100 Jahre alten, wurzelechten Stöcken vermehrte. Diese Aktion wurde von Attilio Scienza der Uni Mailand begleitet. Die heutige Rebfläche beträgt gut 50 Hektar in der DOC Spoleto, zuzüglich kleinerer Flächen in der DOC Montefalco, Tendenz: rapide steigend! Laut Weinrecht ist es zulässig, die im Montefalco bianco geforderten Mengen von mindestens 50 % Trebbiano Spoletino durch Trebbiano Toscano zu ersetzen.

Der Spoletino ist wüchsig und widerstandsfähig gegen Krankheiten mit dicker Schale und hohen Säurewerten, was ihn als vertikalen, nördlichen Typ charakterisiert. Vielseitig im Ausbau, existiert derzeit noch kein kanonischer Stil – der Hype ist real, passiert aber just in diesem Moment. Italiens Weinelite ist ganz hin und weg, die unterschiedlichen Stilikarten zeugen von der Experimentierfreude der Winzer, die die Grenzen der Sorte derweil ausloten.

Die Tenuta Alzatura aus der Cecchi Gruppe begegnet ihr mit systemischem Zugang: späte Lese, Ausbau in 500-l-Fässern und einem kontrollierten Spiel mit Oxidation, Säure und Textur. Die Weine werden stets nach demselben Prinzip vinifiziert, um den Jahrgang präzise abzubilden. Mit nur drei Hektar Gesamtfläche geht das Boutique Weingut Cocco Ilaria radikaler vor: nach spontaner Vergärung, verschiedenen langen Mazerationsstufen und langem Hefelager kommen die Spoletos nach einem oder zwei Jahren Reifezeit unfiltriert auf den Markt. Und ihr Schaumwein eröffnet ganz neue Möglichkeiten der Sorte. Die Weine changieren zwischen Klassik und Natural Wine mit enormer sensorischer Tiefe. Lungarotti zeigt, dass auch etablierte Häuser bereit sind, neue Wege zu gehen, und der Trebbiano Spoletino Ausdruck eines neuen Selbstverständnisses ist: Seit 2024 wird in Montefalco wieder Weißwein vinifiziert, der im Herbst erstmals auf den Markt kommen wird. Sagrantino und Trebbiano Spoletino stehen heute für eine Region, die sich nicht auf eine Handschrift festlegen lässt. Zwischen Beton und Barrique, Mazeration und Minimalismus, Biodynamie und Hightech, Markt und Mikrovinifikation entfaltet sich eine facettenreiche Bandbreite an außergewöhnlichen Weinen. Sagrantino und Trebbiano Spoletino bilden ein Spannungsfeld, in dem außerordentliche Weine als kultureller Ausdruck entstehen. Montefalco mag klein sein, doch seine Weine sprechen mit großer Stimme.



# IM ZEICHEN DER POLYPHENOLE

Beim diesjährigen Spring Summit im Meininger Verlag bewies die DOCG Montefalco, dass Italien stets liefert, wenn es um Neuentdeckungen eines vermeintlich altbekannten Themas geht. Auf dem Podium nahmen neben Moderator Christoph Nicklas der Export-Manager von Lungarotti, Francesco Zaganelli, sowie Marcello Lunelli für das Weingut Tenuta Castelbuono Platz.



Montefalco DOC und Montefalco Sagrantino DOCG, sowie deren signifikante Unterscheidung in der Rebsortenzusammensetzung, lautet das Thema.

Bei den weißen DOC-Weinen, die entweder hauptsächlich aus Grechetto (Montefalco Grechetto, mind. 85 %) oder Trebbiano Spoletino (min. 50 %) gekeltert werden, fielen insbesondere die Weine mit hohem Anteil Trebbiano Spoletino auf, der derzeit eine beispiellose Renaissance erlebt und in Italien als das heißeste New Kid on the Block gefeiert wird.

Als südlich an die Toskana angrenzende und vom Apennin geprägte Region ist der

Sangiovese natürlich auch in Umbrien, respektive in Montefalco vertreten. Die Rotweine der Montefalco DOC mit einem Mindestanteil von 60% Sangiovese (max. 80 %) werden ergänzt durch einen Anteil von 10 bis 25 % Sagrantino. Anders bei der Montefalco Sagrantino DOCG. Hier sind 100 Prozent Sagrantino vorgeschrieben. Erstaunlich war, dass Sagrantino als Benchmark-Sorte der Region bei vielen Somms nicht auf dem Radar war. Umbriens Wahrnehmung als Region war lange vornehmlich geprägt durch preiswerte Weissweine, bis insbesondere Montefalco immer mehr Aufmerksamkeit auf sich zog. Motor dieser Entwicklung war Arnaldo Caprai, der maßgebliche Arbeit geleistet hat um den Sagrantino in die Phalanx großer italienischer Rotweine einzureihen. Es folgten weitere Betriebe wie Lungarotti, Tabarrini und Perticaia und erkannten das Potenzial der Sorte, später stieß die Familie Lunelli mit Castelbuono dazu. Heute bestreiten die DOC Montefalco und DOCG Montefalco Sagrantino gut 30 % der DOC-Produktion Umbriens, wobei 8 % auf die DOCG und 19% auf die DOC entfallen. Die DOC Spoletino umfasst gut 1,5 % der Gesamtmenge, Tendenz: rasant steigend.



Die weiterführende Verkostung wurde fachkundig von Francesco Zaganelli und Marcello Lunelli kommentiert. Den DOC Weinen folgten die DOCG Weine mit unterschiedlichen Stilistiken von Sagrantino und Sagrantino Riserva. Dreh- und Angelpunkt des Ausbaus ist dabei stets das Gerbstoff-Management des Sagrantino, dessen Tannin-Gehalt bis zu 7.000 mg/Liter erreichen kann und ihn damit zur Polyphenol-stärksten Sorte der Welt macht – noch vor Tannat (bis 5.000 mg), Aglianico (bis 4.000 mg) oder Nebbiolo (bis 2.500 mg). Vor dem Hintergrund weltweit sinkender Absatzzahlen insbesondere beim Rotwein scheint der Sagrantino ein Anachronismus zu sein: Seit Gründung der DOCG 1992 mit nur 66 Hektar hat sich die Fläche auf heute 490 Hektar erweitert und fungiert dabei als identitätsstiftende Sorte, die den Weinbau dank des Sagrantino an die Spitze geführt hat. In dessen Windschatten erlebt heute der Trebbiano Spoletino eine Renaissance mit stetig steigenden Zahlen und etabliert sich in Echtzeit als zweite tragende Säule der Region.

