

**Probe zum Monatsbeginn:  
Rotweine Mittel - Italiens**

Freitag, 8. April, 16 - 19 h  
Samstag, 9. April, 11-16 h

**Mittel-ITALIEN-  
Sortiment**

**TOSKANA**

**Poggio delle Lepre**  
2008 Chianti - 6,50

**Fattoria di Felsina**  
2007 Chianti Classico - 15,90  
Chianti Classico Riserva:  
2000 „Rancia“ - 28,  
2001 „Rancia“ - 28,-  
2005 „Rancia“ - 28,  
2006 „Rancia“ - 30,-  
als Sangiovese IGT:  
1999 „Fontalloro“ - 30,-  
2000 „Fontalloro“ - 30,-  
2003 „Fontalloro“ - 30,-  
2004 „Fontalloro“ - 32,-

**Fattoria San Giusto Rentennano**  
Sangiovese VdT/IGT  
1998 „Percalo“ - 29,-  
Restposten - Angebotspreis!

**Az.Agr. Frascole**

**2008 Chianti „Bitornino“ - 7,90**  
Rebsorten: Sangiovese (85%),  
Canaiole und Colorino (10%), Trebbiano  
und Malvasia (5%)  
Rebanlagen von 1967 und 1970, Stock-  
dichte: 2.800  
Maischegärung: 10 – 15 Tage. Ein Jahr in  
Zementtanks gereift,gefüllt

**2007 Chianti Rufina - 10,50**  
Rebsorten: Sangiovese (90%), und von  
alten Rebanlagen: Canaiolo (5%) und  
Colorino (5%)  
Rebanlagen von 1970, 1996 und 1998,  
Stockdichte 2.800 und 5.000  
Maischegärung: 12 - 18 Tage. Die Hälfte des  
Weins wurde ein Jahr in Zementtanks ge-  
reift, die andere Hälfte in Barriques und 2500  
Liter-Fässern aus französischer Eiche.

**2006 Chianti Rufina  
Riserva - 18,50**  
Rebsorten: Sangiovese (95%), Merlot (5%)  
Rebanlagen von 1996, 1999 und 2001,  
Stockdichte 7.000  
Maischegärung: 18 Tage. Ein Jahr in Bar-  
riques, danach über 2 Jahre in der Flasche  
gereift.

**ab Mai wieder im Sortiment:**  
Morellino di Scansano  
Vino Nobile di Montepulciano  
Brunello di Montalcino

**LATIUM**

**Castello di Torre in Pietra**  
2006 Lazio Rosso  
„Terre di Breccia“, (Merlot) - 8,90

**UMBRIEN**

**Az.Agr. Antonelli San Marco**  
2001 Montefalco Riserva - 22,90  
2005 Montefalco Riserva - 22,90  
2000 Sagrantino  
di Montefalco - 27,-

**MARKEN**

**Tenute Rio Maggio**  
2004 Rosso Piceno - 7,90  
Sangiovese 30%, Montepulciano 70%

**ABBRUZZEN**

**Tenute Torre Raone**  
2006 Montepulciano d'Abruzzo  
„Lucanto“ - 7,50

**Rotwein aus der Mitte Italiens**

**Das rote Herz Italiens**

Mittel-Italien bietet viel. In unserem Kopf schwirren Erinnerungen an seine Landschaften: weit, hügelig .... Zypressen und Pinienalleen, Olivenbäume, urwüchsige Bewaldungen, Wiesen ... und blauer Himmel, warme Sonne. Diese Landschaftsbilder verbindet sich mit der unglaublichen Vielfalt mittelalterlicher, gut erhaltener Stadtkerne, Kulturdenkmäler, schöne Geschäfte .... Damit wären wir bei den Lebensmitteln: Die Mittel-Italiener lieben gute Produkte, schwärmen, genießen Qualität und Genuss, schon vor dem Essen. Und Wein? Der gehörte immer schon dazu, sehr süffig, sauber. Qualität kam erst mit dem internationalen Wettbewerb, mit der Professionalisierung. Weinqualität in Mittel-Italien, wie wir sie heute kennen, gab es bestenfalls für den Adel, und das ist lange her. Geblieben sind einige eigenständige Rebsorten, deren Profil sich inzwischen herauschält. Allerdings sind sie immer bedroht von einer Gleichmacherei durch die Verwendung internationaler (Mode-)Rebsorten und durch die Weinbereitungstechniken der „flying winemaker“. Umso mehr halten wir es für wichtig, existierende, eigenständige Weinschätze kennen, verstehen und lieben zu lernen. Wir unternehmen eine Reise in das heutige Rotweinerz Italiens.

**Toskana** Ein Chianti Classico ist Inbegriff des roten Toskanaweins. Den Medici sei Dank für die räumliche Abgrenzung der Region. Wie er schmeckt, darum tobt Wettbewerb. Wir lieben ihn aus Sangiovese pur, vielleicht mit ein paar Tropfen heimischen Canaiolos. Wenn's internationaler sein muss, dann am ehesten mit Merlot, aber da können die in den Colli Senesi oder in der warmen Maremma experimentieren. Denn dort gibt es außer interessant säurearmem Sangiovese (Morellino di Scansano) wenig Weintradition. Da möge man mit Sassicaia

wetteifern und internationale Cabernets, Merlots etc. pflanzen.

**Latiun** Die Region rund um Rom hatte wenig für hochwertige Weinqualitäten übrig. Dabei betrieben die Etrusker hier schon Weinbau. Es gibt riesigen Nachholbedarf. Erfolg hat man inzwischen mit Merlot.

**Umbrien** Liegt richtig in der Mitte Italiens. Es ist das grüne Herz Italiens. Viel Grün, viel Landwirtschaft, aber kein Profil beim Wein. Beim Rotwein gibt es Chianti-ähnliche Weine, aus süffigem Sangiovese mit Canaiolo. Eine echte Spezialität mit dem Potenzial, mit einem eigenständigen Wein, international berühmt zu werden, hat man um das uralte Städtchen Montefalco: mit einer raren, sehr dunklen, sehr tanninigen Rebsorte namens Sagrantino. Tradition hat man mit einem Süßwein aus dieser Rebsorte, aber ein Renommee in einer trockenen Geschmacksrichtung muss man sich noch erarbeiten, sowohl in reinsortig, als auch als Montefalco Rosso, einem Cuvee mit milderem Sangiovese.

**Marken** Neben dem berühmten weißen Verdicchio, glänzt die Region an der Adria mit Weinen aus Sangiovese und Montepulciano, wobei der Conero fast reinsortig Montepulciano ist, beim Rosso Piceno hingegen das Schwerpunkt (meist) auf Sangiovese liegt. Nur bekannt müssen die Weine noch werden.

**Abruzzzen** Die Region hat Potenzial. Einmal mit einem eigenständigen weißen Trebbiano-Klon, der Weißweine hervorbringt, die einige Jahre reifen können. Zum anderen mit der Rebsorte Montepulciano, die in ihrer Schale so reich an Farbpigmenten ist, dass sie bereits nach wenigen Tagen Gärung einen roten, wenn auch meist nur süffigen Rotwein hervorbringt. Aber Montepulciano ertragsbeschränkt, aus besten Lagen, hat das Zeug zu einem der besten Rotweine Italiens.

**Chianti vom Feinsten**

**Azienda Agricola Frascole, Rùfina**



Frascole ist ein mittelalterliches Anwesen, errichtet auf den Fundamenten der Etrusker und Römer. Es verfügt über 100 Hektar, 15 davon für den Weinbau. Es liegt auf den Hügeln der Region Rùfina, 40 km nordöstlich von Florenz. Eigentlich ist Rùfina ein Cru, denn es hat das Zeug zu etwas Besonderem: Die Anbaufläche ist nur etwa 700 h groß, mit einer Flaschenproduktion von ein wenig mehr als einer Million Flaschen. Erzeuger sind Einheimische, auf Höfen und in Dörfen, die alt und ursprünglich toskanisch sind. Klimatisch herrscht – mit der Nähe zu den Apeninnen – ein eher raues Klima mit hohen Temperatur-Unterschieden zwischen Tag und Nacht, was bedeutet, dass es in den heißen Sommermonaten sich abends in der Rùfina deutlich mehr abkühlt, als in den anderen Chianti-Gebieten. Das führt zu einem längeren Vegetationszeitraum für die Trau-

ben. Die Traubenernte beginnt hier Wochen später als in der übrigen Toskana, meist Ende September bis weit in den Oktober hinein. Ergebnis sind Trauben, die frischere (Frucht-)Aromen bieten, mit mehr Säure und Tannin. Das macht die Weine lagerfähig und fein im Charakter. Übrigens hatten die Medici die Güte von Rùfina bereits erkannt, als sie 1716 die Weine mit dem Namen Pomino-Rùfina schützten und ihr Produktionsgebiet festlegten.

Frascole ist im Besitz von Elisa und Enrico Lippi. Sie kauften das heruntergekommene Gut ihres Heimatdorfes Dicomano 1992 und sanieren und renovieren es seitdem. Am wichtigsten ist Enrico Lippi die Erneuerung der Rebanlagen, die Schritt für Schritt erfolgt: mit besseren Sangiovese-Klonen (ertragsärmer und kleinbeeriger), zusätzlich ertragsreduziert, enger bepflanzt (Stockdichte: 7.000 Stöcke pro Hektar statt 2.800). Die Bewirtschaftung der Weinberge wird seit 1998 auf Bio umgestellt, mit größerer Pflege und Reaktivierung des Bodenlebens. Inzwischen erfolgt auch die Lese vollständig per Hand. Mit dem Jahrgang 2007 sind alle Weine von Frascole als Bio zertifiziert.

Auch der Keller wurde inzwischen nahezu vollständig renoviert. Die Trauben werden vollständig entrappt und temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks vergoren. Der Keller ist so konzipiert, dass strapazierendes Pumpen von Trauben, Most und Wein vermieden, stattdessen die Gravitation genutzt wird.

Ergebnis sind Weine die heute zu den allerbesten von Rùfina zählen. Sie sind fein, in höchstem Maße fruchtfrisch und dennoch ausgewogen. Davon überzeugen wir uns alljährlich auf der Vinitaly, wo wir beim Konsortium die Weine der wichtigsten Erzeuger gegeneinander verkosten. Noch sind wir erster und einziger Importeur in Deutschland.

**Wein des Monats**

**2008 Chianti „Bitornino“**  
statt 7,90 €  
im April: 7,- €

*Mit diesem Wein wollen wir neugierig machen. Die Trauben stammen aus älteren Rebanlagen, die allerhöchsten Ansprüchen nicht genügt. Daher ist er auch kein Rùfina von Frascole, sondern der Wein tritt als Chianti auf: schöne Kirschrucht, angenehmer Gerbstoff, feine Sangiovese-Säure. Als Gegengewicht zu Säure und Gerbstoff verfügt er über einen relativ kräftigen Körper. Ein wenig Essensbegleitung macht den Wein zu einem schönen Trinkerlebnis.*

Ein „Rezept des Monats“ im Internet unter [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)