

Restaurant Roma

Wein in Umbrien, auf Entdeckungsreise in Mittelitalien

Der historische Weisswein Orvieto und der moderne Rotwein Sagrantino geben den Ton an

Sonnenblumen- und Weizenfelder, sanfte Hügel mit Olivenbäumen und Weinreben, mittelalterliche Städte mit sehenswerten Kunstschatzen – Umbrien ähnelt landschaftlich seinen Nachbarn Marken und Toskana. Doch fehlt es der Region an der Faszination wie auch dem Glanz einer Toskana. Die Stadt Perugia ist eben kein zweites Florenz und das schmucke Städtchen Todi eben kein schillerndes Siena. Es lockt auch keine sonnige Adriaküste mit langen Sandstränden wie in den angrenzenden Marken.

Umbrien ist die einzige politische Region südlich des Po ohne eigenen Meerzugang. Dafür glänzt das Land mit einer feinen Zurückhaltung, die ihren eigenen Charme versprüht. Zwischen den großen Seen Trasimeno und Bolsena und dem Appenin bahnt sich der Fluss Tiber (Tevere) seinen Weg nach Rom und an das Mittelmeer. Der lebendigen Universitätsstadt Perugia stehen große Waldflächen und beschauliche Orte gegenüber, in denen Urlauber viel Erholung finden. Zum ruhigen Umbriengefühl passt dann auch, dass der Region die lauten, charismatischen Weine fehlen. Oder besser gesagt: die starken, angesagten Herkünfte.

Auf dem Weg von Florenz nach Rom thront die Stadt Orvieto auf einem Kalktuffsteinfelsen oberhalb der Autobahn. Der mittelalterliche Ortskern ist in seiner Beschaulichkeit ein angenehmer Zwischenstopp abseits der eingetretenen Touristenpfade. Denn auch die Weintouristen schauen hier eher selten vorbei. Und auch in Perugia oder dem Lago Trasimeno spielt Wein eine eher untergeordnete Rolle, zumal dann, wenn sie es mit den Weinorten der Toskana vergleichen.

In Umbrien ist der Orvieto zuhause

Nach ihr ist der Weißwein Orvieto benannt, der in den Siebzigern in den Restaurants nördlich der Alpen für guten Weißwein aus Mittelitalien stand. Er war derart erfolgreich, dass die Anbaufläche ausgeweitet und den Weinen aus dem ursprünglichen Anbaugebiet um die Stadt Orvieto der Zusatz Classico zuerkannt wurde. Trotzdem ist seitdem das Interesse am Orvieto deutlich zurückgegangen. Ein Grund mag darin liegen, dass sich die Nachfrage in Italien von den Weiß- zu den Rotweinen verlagerte, doch das ist allenfalls die halbe Wahrheit. Die Winzer und das Konsortium haben auch zu wenig in die Selektion der besten Reben und in die Qualitätsverbesserung im Keller investiert. Und somit ist der Orvieto wie früher zwar ein unkomplizierter, aber eben auch einfacher Weißwein. Verwendet werden nach wie vor dieselben Rebsorten: der relativ neutrale Trebbiano und der durchaus interessante Grecchetto. Letzterer kann bei sorgfältiger Behandlung im Weinberg einen mineralisch nussigen Wein ergeben, der sich sogar für den Holzfassausbau eignet.

Kräftiger Rotwein - Sagrantino di Montefalco

In der großen Welt der Weine kommen die Moden – und gehen auch wieder. So wenig attraktiv das einst trendige Anbaugebiet Orvieto derzeit ist, so angesagt ist ein junges Anbaugebiet in Umbrien, das auf dem internationalen Parkett mit seinen Rotweinen überzeugen will; das Gebiet des Sagrantino di Montefalco. Die Rebsorte Sagrantino ist hier in der ausgedehnten Hochebene von Montefalco ein alter Bekannter. Im späten Mittelalter, so die Überlieferung, bauten fleißige Nonnen den Sagrantino vornehmlich als Messwein aus. Damals waren es, weil die Abläufe der Gärung nicht bekannt waren, ausnahmslos süße Rotweine, passend zum dolce vita, das die Nonnen nur vom Hörensagen kannten.

Weinbau Umbrien - Investitionen und was nun?

So beschaulich die Gegend bis in die achtziger Jahre hinein noch war, so abrupt hielt dann Mitte der Neunziger die Moderne Einzug. Da nahm sich nämlich der junge Marco Caprai des Familienweinguts an und setzte im Weinberg, im Keller und im Marketing neue Maßstäbe. Er brachte mit viel Tamtam einige der geschliffensten und modernsten Sagrantinos auf den Markt. Dass sich aus dem Sagrantino traditionelle kräftige, trockene Rotweine keltern lassen, hatten bereits Filippo Antonelli und einige andere Traditionsbetriebe bewiesen. Angezogen von den günstigen Landpreisen und begeistert von der Kraft des Sagrantino, investierten etliche Winzer aus anderen Weinregionen viel Geld in hunderte Hektar neuer Weinberge. In wenigen Jahren vervielfältigte sich somit die Weinmenge, was allerdings auch dazu führte, dass heute nicht jeder Wein seinen Markt findet. Es gibt den Sagrantino in zwei Versionen, als kräftigen Rotwein Sagrantino di Montefalco und als fruchtbetonten Montefalco Rosso, der weitere Rebsorten wie Merlot und Sangiovese enthalten kann. Der Sagrantino ist allerdings eher etwas für die kleine Gruppe der erfahrenen Weintrinker. Er besitzt nämlich mächtige Gerbstoffe, die viel Zeit in der Flasche brauchen, um sich abzurunden. Insofern ist es fraglich, ob alle Winzer nochmal in den Sagrantino investieren würden. Wie dem auch sei: Noch sucht das junge Anbaugebiet nach dem Funken, der die so wichtigen Emotionen beim Weinliebhaber entzünden könnte

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

www.ristoranteroma-münchen.de - www.ristoranteroma-muenchen.de

ristoranteroma@online.de