



CLUB LES
DOMAINES

Weingut Perticaia, Montefalco

Der Dompteur des Sagrantino

Kellermeister
Federico Montesanti



Rund um die Stadt Montefalco in Umbrien sind im Fahrwasser des Erfolgs des charakterstarken Sagrantino vor 20 Jahren zahlreiche Betriebe entstanden, die der Rebsorte neue Seiten abgewannen. Am Gut Perticaia wird nun die nächste Stufe gezündet. **Text: Christian Eder**

Sagrantino Passito

Der heutige Erfolg des trockenen Montefalco Sagrantino wäre undenkbar ohne seinen süßen Ahnherrn: Bereits im Mittelalter hatten die Franziskaner-Mönche in Montefalco begonnen, aus der gerbstoffreichen Sagrantino-Traube einen gehaltvollen, roten Süßwein zu keltern. Dazu wurden die reifen Trauben auf Stroh ausgelegt und in der Sonne so lange angetrocknet, bis die Trauben rosiniert waren. Anschliessend wurden die geschrumpften Beeren gepresst und der Saft wurde vergoren. Traditionell wurde das restsüsse und gerbstoffreiche Ergebnis erstmals zum Osterfest ausgeschenkt und war in der Folge ein willkommener Essensbegleiter an hohen Feiertagen und Familienfesten. Noch heute wird zum traditionellen Osterlamm oder zu gebratener Taube gerne ein traditioneller, nicht zu süsser Sagrantino Passito kredenzt. Das empfiehlt auch Francesca Mechella vom Weingut Perticaia.

Foto: z.Vg.

Federico Michelsantis Blick schweift über die wohlgeordneten Reihen der Reben: In perfekter Geometrie wurden sie 15 bis 20 Jahre am Drahtrahmen gezogen, jede der kleinen Parzellen ist quasi eine hausgemachte Cru-Lage mit unterschiedlichen Charakteristiken: «In manchen ist der Lehm dominanter, in anderen Kalk, manche Böden sind eher für Sagrantino oder Sangiovese geeignet, andere für die weisse Trebbiano Spoletino oder Grechetto», erzählt Michelsanti, seit vier Jahren der Kellermeister des Gutes Perticaia. Allen gemein ist eine Meereshöhe zwischen 320 und 350 Metern und wasserreiche Böden, die durch Gesteinsschichten aufgelockert werden, so dass die Rebstöcke tief wurzeln können. Das kleine Weingut Perticaia im Weiler Casale war Anfang der 2000er Jahre ein Pionier eines neuen Sagrantino-Stils, der der charaktervollen Rebsorte durch moderne Vinifikationsmethoden und den Einsatz von Barriques und Tonneaux neue Facetten abgewann. Aber das Fundament der Qualität und der Eleganz eines Weines sei immer der Boden, in dem die Reben wurzeln, ist Emiliano Falsini überzeugt: Der Önologe von Perticaia – einer der renommiertesten Flying Winemaker Italiens – lässt damit in den Weinen das Terroir sprechen, die vielschichtigen Böden und die gut durchlüfteten Rebberge in Süd- und Südwestposition. Und huldigt damit auch einer landwirtschaftlichen Tradition, die bis in Römerzeiten zurückreicht. «Perticaia», der antike

Name für Pflug, nimmt darauf Bezug. Der aus der Romagna stammende Landwirtschaftsexperte Guido Guardigli wählte ihn deshalb im Jahr 2000 als Namen für sein neues Gut. Damals wurden die ersten Rebberge gepflanzt und eine schicke kleine Kellerei wurde errichtet, 250 Olivenbäume waren die Basis des eigenen kaltgepressten Olivenöls. Erste Weine aus Sagrantino und Sangiovese kamen drei Jahre später auf den Markt. 15 Hektar, zum grössten Teil am Drahtrahmen gezogen (nur beim Colorino wird Guyot bevorzugt), sind noch heute die Basis der Produktion.

Heisses Duo: Sagrantino und Sangiovese

Den Standort nahe Montefalco hatte Guardigli sorgsam gewählt: Die Renaissance-Stadt liegt auf einem Hügel inmitten einer weiten, fruchtbaren Landschaft. Im Norden liegt die Stadt Perugia, im Osten erheben sich die Gipfel des Apennin, im Westen liegt der Lago di Trasimeno: Es sind gerade die Einflüsse von Bergen und See, die für ein ausgewogenes Klima mit heissen Sommern und kühlen Wintern sorgen, ideal für den Weinbau. Hier gedeiht nicht nur die Rebsorte Sagrantino hervorragend, sondern auch Sangiovese: Diese ist mit Sagrantino und anderen autochthonen oder internationalen Rebsorten Basis des Montefalco DOC Rosso, den es auch in einer Riserva-Version gibt. Grechetto hingegen ist die Basis des Montefalco DOC Bianco. Aber vor allem kann in den Hügeln rund um Montefalco die

Weine im Clubpaket

Spoletino DOC Trebbiano Spoletino del Posto 2016 2019 bis 2022

In der Nase Noten von tropischen Früchten, von Basilikum, reifem Kernobst, Petrol; kompakter Bau, in perfekter Harmonie zwischen Struktur und Säure, angenehmer Ausklang auf Noten von Steinobst und Kräutern.

Mariage: kann man als Aperitif empfehlen, passt aber auch zu Fisch und hellem Fleisch.

Montefalco DOC Riserva 2012 2020 bis 2025

Erinnert im Bouquet an Himbeeren, Thymian, Pfeffer und Veilchen; im Mund kräftig, mit vifer Säure und spürbarem Tannin, gut ausbalanciert, viel Schliff und Fülle, anhaltendes Finale auf Pflaumen- und Schoknoten.

Mariage: passt zu gebratenem Rindfleisch, Taube, auch zu gereiftem Käse.

Montefalco Sagrantino DOCG 2013

2021 bis 2028

Dunkles Rubin; Noten von Amarenakirschen, Zimt und Spezereien; am Gaumen charaktervoll, mit rassigem Tannin und gut eingebundener Säure, lang und feinherb das Finale.

Mariage: zu Lammgerichten, Wild oder einem kräftigen Steak.



rote Sagrantino ihr ganzes Potenzial entfalten. Einst nur als Passito aus angetrockneten Trauben gekeltert, ist sie heute vor allem die Basis eines kraftvollen, langlebigen Rotweins mit charakterstarken Tanninen, die man nur durch sorgsame Vinifikation und Holzusbau mildern kann. «Nur vollreife Trauben werden im Oktober gelesen», erklärt Federico Michelsanti, der Kellermeister von Perticaia. Nach einer dreiwöchigen Mazeration auf der Maische reift der Sagrantino - ebenso wie der Montefalco Rosso Riserva, der aus Sangiovese, Sagrantino und Colorino gekeltert wird - in Barriques, Tonneaux und seit vergangenem Jahr auch in 25-Hektoliter-Fässern. Anschliessend werden die Weine noch in Stahltanks und in der Flasche verfeinert.

Nach Maraschino-Kirschen und Pflaumen duftend ist der Sagrantino nach einigen Jahren Reife ein hervorragender Begleiter zur lokalen umbrischen Küche: «Kaninchen oder auch Lamm passt bestens dazu, auch Wildgerichte und eine Tagliata mit Walnusspesto», meint Michelsanti, «oder man geniesst einfach nur ein Glas, um den Facettenreichtum seiner Aromen zu erkunden.»


Ausser mit Sagrantino, mit rund sieben Hektar die wichtigste Rebsorte, sind die in Produktion befindlichen Perticaia-Lagen mit den roten Varietäten Sangiovese und Colorino und den weissen Trebbiano Spoletino und Grechetto bepflanzt. Geerntet werden alle Sorten ausschliesslich per Hand, die Verarbeitung erfolgt nach den speziellen Erfordernissen der Trauben, erklärt Kellermeister Michelsanti. «Bei den weissen Rebsorten Grechetto und Trebbiano Spoletino wird darauf Wert gelegt, dass die Trauben in den Morgenstunden gele-

sen und dann gekühlt in den Keller gebracht werden, um die Frische der Aromen zu bewahren.» Beim Trebbiano Spoletino ist man gerade erst dabei, das Potenzial auszuloten: Die Trauben werden erst Ende Oktober gelesen: Nach der Kaltmazeration und Spontanvergärung reift der Wein für ein halbes Jahr auf dem Bodensatz, gewinnt dadurch an Struktur, bewahrt aber auch seine Eleganz. Mit seinen

Petrolnoten erinnert er in einer gereiften Variante manchmal gar an einen Wein aus weit nördlicheren Gefilden.

Trebbiano Spoletino liegt auch Flavio Becca und seiner Familie besonders am Herzen: Der Unternehmer hat

das Gut 2018 erworben und bereits die Linie für die nächsten Jahre vorgegeben. Unter den neuen Besitzern soll Trebbiano Spoletino neben Sagrantino DOCG und Montefalco DOC ein Aushängeschild von Perticaia werden. Die Palette wurde auch gerade erst durch einen neuen Rosato aus Sangiovese ergänzt: Mit seiner frischen Fruchtaromatik und seiner kernigen Struktur ist er wie fast alle Weine von Perticaia ein hervorragender Begleiter zur umbrischen Küche: Wurstwaren aus Norcia, aber auch Pecorino passen hervorragend dazu.

Das ist aber noch nicht alles: Der Betrieb befindet sich in der Umstellung zum Bio-Weingut. Und mit mehr als 30 Hektar Neupflanzungen - vor allem Sagrantino - wird die Rebfläche momentan auf 50 Hektar verdreifacht. Den Wein so zu interpretieren, wie es die Natur vorgibt, bleibt aber auch weiterhin das Ziel, meinte schon der Önologe Emiliano Falsini: «Der Wein muss die Typizität des Ortes ausdrücken, in dem er entsteht: Oft ist das wie ein Puzzle, bei dem man die einzelnen Teile  passend zusammenfügen muss.»

«Der Wein ist oft wie ein Puzzle, bei dem man die einzelnen Teile passend zusammenfügen muss.»

Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

www.clublesdomaines.com



Insider-Tipp

Palazzo Bontadosi Hotel & Spa, Montefalco
www.hotelbontadosi.it

Boutiquehotel direkt am Hauptplatz von Montefalco mit eigenem, kleinem Spa-Bereich, eleganten Zimmern mit Aussicht auf die Piazza oder das Umland plus einem hervorragenden Restaurant: In der Locanda del Teatro wird auf Michelinstern-Niveau gekocht. Für Freunde traditioneller Genüsse: Zur Piccione con salsa di ciliege all'alloro (Taube in Kirsch-Lorbeersauce) passt hervorragend ein nicht zu süsser Sagrantino Passito. **Weitere Reisetipps im Clubpaket.**

Das Weingut Perticaia liegt im Südwesten Montefalcos: Die Rebberge sind vorwiegend mit Sagrantino, Sangiovese und Trebbiano Spoletino bestockt.