



*When Giorgio Lungarotti passed away in 1999 he left his Umbrian winery in the capable hands of his wife Maria Grazia and their two daughters Chiara and Teresa. Together they have helped put Umbrian wine on the international wine map – but it has not been easy. Teresa was one of the first female oenologists in Italy while company CEO Chiara found that she was the only woman in the associations of which she was a member. Their style is individual and uncompromising and their wines, including the famous Rubesco, reflect the unique terroir of Umbria in all its power and elegance.*



By **Sophia Longhi** Share this...

May 9, 2021



“In the last five to ten years, things have changed in Italy. Now, you see very big wine companies run by women,” says Chiara Lungarotti.

Regarded by many as a pioneer of modern Italian winemaking, when Giorgio Lungarotti passed away in 1999, he left the family business to his wife, Maria Grazia, and his two daughters, Chiara and Teresa. Teresa had joined the family estate as a winemaker in 1979 and became one of Italy's first women oenologists and so it fell to Chiara to lead the **Lungarotti** Group as CEO. It was a steep learning curve, especially as the youngest person on both the winemakers' association boards in Italy, and as the only woman on one of them. "I had to listen a lot," she tells me. "I couldn't speak – I didn't have the opportunity to."

I get the impression that listening came to be her superpower and it is what has made Chiara Lungarotti such an instinctive and intuitive leader. "We have never followed trends," she says, as we talk about the use of oak in white wines. Their **Torre di Giano Vigna il Pino** was one of the very first Italian white wines to be partially oak-fermented and oak-aged. "Then people went crazy for oak, but we maintained our subtle style. It's so important that wine can go with food."

I meet Chiara over Zoom one evening in March and I see immediately that she is a woman of presence. Relaxed but self-assured, she sits with open body language, both arms out resting on the table. She wears both reading glasses and sunglasses, the latter of which are on her head, holding her hair back like an Alice band. She's very Italian, with that easy, natural kind of glamour. We're here together, but apart, to talk about her family winery, Lungarotti, and to taste some of her wines.



Chiara Lungarotti, March 2021

### **Creating a distinct Umbrian identity**

The Lungarotti family winery has been praised for putting Umbria on the map and their **Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG** is regularly considered to be one of the best wines in Italy. Post-World War II and living in the shadow of Tuscany, Chiara's father, Giorgio, began to think about things in a different way and started to place importance on specialisation rather than imitation. The first vintage of Rubesco was released in 1962 and in 1964, Giorgio started selling it to new markets across Europe, including the UK. In the 1970s, Rubesco was one of the few Italian wines released at Oddbins. Step by step, Rubesco hit the shelves all over the world.

Though Umbria gets lumped in with conversations about Tuscany, Chiara is very clear that there is a marked difference between a Tuscan Sangiovese and an Umbrian Sangiovese. Prehistoric soils which used to be beneath a huge lake and the position of the hills make the distinction in terms of terroir and climate. "In your glass, you will find our Umbria land, our soil, our varietals. You will taste wine that speak the territory they come from. That, for me, is essential."



Lungarotti winery at Torgiano

Owning 250 hectares of Umbrian vineyards, Lungarotti has 29 labels. They began experimenting with international varieties in the 1970s, which was unusual at the time, and in the early 2000s there was more trialling (this time with Vermentino and Grechetto), as the effects of global warming were becoming more and more apparent.

Always forward thinking, Lungarotti were ahead of the curve when it came to sustainability, too. “Sustainability is part of our DNA,” says Chiara. In the 1990s, her father looked at different microclimates to lessen the use of chemical treatments and now 20 hectares of their estate are completely organic. Water sensors in the soil tell them when it’s absolutely necessary to irrigate (and when they do, it’s for white grapes only). When the sun shines, the winery has a system of solar panels on the roof and when it doesn’t, winter-pruning detritus feeds the central heating system.

“We strongly believe that our future depends on the environment,” Chiara says. This is reflected in the changes made to their packaging for the latest vintages of their two flagship wines, **Rubesco** and **Torre di Giano**. The new lighter bottle dramatically reduces their carbon footprint to 35% less than it was previously.

Though Lungarotti as a company has moved with the times, I ask Chiara if the style of the wines have changed over the years. “We go through an evolution,” she tells me. “It’s very important for me to maintain an artisanal character, as well as to respect how the winemaker interprets the natural flavours of the grapes. We have a fantastic team and with this team we have followed the life of the vineyard.”



Family first: Maria Grazia Marchetti Lungarotti with daughters Chiara and Teresa (l-r)

Family is the first of five brand values upon which the Lungarotti company is built (the others being Territory, Sustainability, Culture and Hospitality) and everyone is involved in the company, be it in the winery or the wine museum (noted as the best in the world by the New York Times). “What makes the difference is the heart,” says Chiara, “the passion for what you do; the shared passion for the estate.”

For over 20 years now, Lungarotti has been led by a women-strong team: Chiara, Teresa and their mother, Maria Grazia. Today, Chiara is pleased to see plenty of great, skilled women in the wine world. “In the last five to ten years, things have changed in Italy. Now, you see very big wine companies run by women.”

Chiara’s father was instrumental in changing the history of Umbrian wine and now Chiara’s mother, her sister and herself have been key in changing its future.

**So how are the new wines tasting?**



**Torre di Giano Vigna il Pino 2017, Bianco di Torgiano DOC**

‘Pino’ refers to the pine trees of the terroir here, the scent of which unmistakably finds its way into the wines.

Vermentino, Trebbiano and Grechetto were harvested in September, but Chiara tells me that 2017 was a very difficult year. After ‘the horrible frost at the end of April’, they experienced the worst drought in 20 years during June to September. They had to work attentively using canopy management to protect the grapes from the sun. It was really important to retain the acidity in the grapes, so no malolactic fermentation was used, but the wine is still beautifully textured and layered, having spent almost three months on lees. Two thirds of the wine was then put in stainless steel and one third in oak. Chiara is an advocate of bottle ageing to help wine gain complexity and this wine has had two years in bottle before being released.

This wine has a fragrant, fruity nose with aromas of white flowers, pine, lime and vanilla. Bright citrus fruits provide some zing on the palate, alongside savoury, herbaceous tones, which stay put for a long-lasting finish. Chiara tells me that this wine is known in Italy for its capacity for ageing: “It gets more honeyed and retains its aliveness.”

### **Rubesco 2018, Rosso di Torgiano DOC**

It was Maria Grazia who came up with the name ‘Rubesco’. Chiara says it means when you “blush for joy”. Now a Lungarotti trademark, this is the wine that put Umbria on the map.

Made with Sangiovese and Colorino, the juice was fermented in stainless steel on the skins for 15 days. The wine was then aged in cask for almost a year, with another year in bottle after that. A structured wine, which is drinkable but firm, it’s a wine that’s made for food. On the nose, it’s concentrated and spicy, with some musky pepper and cloves lying beneath the intense red and black cherry. Acidity and tannins are in perfect harmony and are crying out for Chiara’s favourite pairing, T-bone steak.

On the label there is a picture of the most famous monument in Perugia, the Fontana Maggiore, showing Rubesco’s strong connection to the territory.

### **Rubesco Vigna Monticchio 2015, Torgiano Rosso Riserva DOCG**

This wine is considered to be one of the best Italian reds, a profound expression of Umbria, encapsulating the sweet spot between power and elegance.

Made with 100% Sangiovese from the top hill vineyard, Chiara says that this wine is the result of “extremely curated production”. Not all of the parcels are used every year because quality is crucial and it depends so much on the weather. 80% of the wine has been aged in barrique and 20% in barrel, but this is changing to 50/50 as Chiara prefers the oak to be more subtle. “The reason for cask is not to have an oaky wine. It is for the oxygenation.” The wine is aged in bottle for three years, which Chiara describes as, “rounding all the corners and the sharpness.”

The result is a wine that fills the entire mouth with flavours of cacao, coffee and morello cherry. There's a touch of liquorice within a bevy of heady spices, such as clove, black pepper and star anise. Soft and robust at the same time, this is a highly accomplished wine that, according to Chiara, is "the taste of Umbria". Though it is delicious to drink now, it is suitable to age for another 30 to 35 years.

**Montefalco Sagrantino 2017, Montefalco Sagrantino DOCG**

Chiara describes this wine as "a wild horse that has to be tamed before you ride it".

She explains that the Sagrantino grape can be very green and years ago the only way to vinify it was to use the passito method. By using canopy management and temperature-controlled fermentation, they can now achieve a dry wine which showcases the rich, ripe fruits, along with a fresh acidity.

This is no doubt a wine of power and intensity, which is felt in texture as well as in flavour. Concentrated, jammy red berries mingle with tobacco, dark chocolate and smoky, baked herbs. The earthy, forest-floor finish makes this wine ideal for game and fleshy mushrooms.

# Einer der besten Rotweine Italiens

Die italienische Zeitschrift "Gentleman" veröffentlicht regelmäßig ein Top 100-Ranking aller italienischen Weine. Dafür werden die Bewertungen der italienischen Weinführer Gambero Rosso, Veronelli, Duemilavini, L'Espresso sowie Luca Maroni zusammengefasst und eine Rangliste aller Weine erstellt. Ganz vorne mit dabei ist immer der Lungarotti-Klassiker Rubesco Riserva Vigna Monticchio.

Von Anselm Link am 13.5.2021



2012 Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG Cantine  
Giorgio Lungarotti

[+ ZUM PRODUKT](#)

**Das Anbaugebiet**

Umbrien ist eine traditionsreiche Weinbauregion, in der schon vor 3'000 Jahren Weinbau betrieben wurde. Landschaftliche Reize gibt es hier zuhauf: Umbrien besitzt zahlreiche Berge, Seen und Hügel, die mit vielen lebendigen Farbtönen das Landschaftsbild bestimmen – nicht umsonst wird Umbrien auch als „Grünes Herz Italiens“ bezeichnet. Während in den kühleren Lagen weiße Rebsorten überwiegen, bringen die wärmeren Lagen vollmundige und harmonische Rotweine mit feiner Struktur hervor, die im DOCG-Bereich Torgiano ihre grandiose Höchstform erreichen.



Torgiano in der Weinregion Umbrien

#### Das Weingut

Das **Familienweingut Lungarotti** liegt in der renommierten Gemeinde Torgiano, im absoluten Herzen der Weinregion Umbrien. Das ehemals vom Weinbau-Pionier Giorgio Lungarotti gegründete Weingut wird seit vielen Jahren von den engagierten Schwestern Teresa und Chiara Lungarotti sowie einem Team von 100 Mitarbeitern mit viel Leidenschaft geführt. Während Teresa im Weinkeller im Regie führt, kümmert sich die studierte Weinbau-Agronomin Chiara um die Bewirtschaftung der Rebberge.

Der Betrieb umfasst rund 250 Hektar, die heute mit besonderem Augenmerk auf Ökologie und Nachhaltigkeit bewirtschaftet werden. Insbesondere die Gesundheit der Böden liegt den Lungarottis am Herzen, weshalb keinerlei Herbizide verwendet werden und nur organischer Dünger ausgebracht wird. Daraus resultiert eine hohe Biodiversität in den Weinbergen, die nicht nur vitale Böden mit besserer Nährstoffversorgung und tieferen Wurzeln garantiert, sondern gerade in warmen Jahren auch eine gute Wasserversorgung der Rebstöcke sichert.



Die Lungarottis

### Der Wein

Der **Rubesco Riserva Vigna Monticchio** ist nicht nur das Flaggschiff der Familie Lungarotti und völlig zweifellos der beste Sangiovese Umbriens, sondern unbestritten eine der großen italienischen Rotwein-Ikonen.

Die Einzellage Vigna Monticchio liegt am Hügel Brufa, etwa 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die exponierte Hügellage verleiht dem Weinberg klimatisch ebenso wie der schützende Höhenzug des Apennin ein besonderes Mikroklima, das für Rotweine mit Kraft und Finesse herausragend geeignet ist. Der Weinberg umfasst insgesamt 15 Hektar, von denen nur die besten 12 Hektar für die Herstellung des **Rubesco Riserva Vigna Monticchio** genutzt werden. Ausschließlich **Sangiovese-Trauben** sind hier gepflanzt und wachsen auf einem sehr abwechslungsreichen Boden, der sich aus Mergel, Lehm sowie sandigen Schichten zusammensetzt und den Rebstöcken eine fruchtbare Unterlage bietet. Nach der manuellen, streng selektiven Traubenernte erfolgt eine lange Maischegärung auf den Schalen, bevor der Wein 12 Monate in Barriques und großen Eichenfässern ausgebaut wird. Anschließend reift der Wein nach sanfter Filtrierung noch mehrere Jahre in der Flasche, bis er in vollendeter Komplexität für den Handel freigegeben wird.

Im Glas zeigt sich die **Rubesco Riserva Vigna Monticchio** in dichtem Rubinrot mit leuchtend granatfarbenen Reflexen. Die traumhaft duftige Nase verströmt viel rote Frucht, die an Pflaumen und Himbeeren erinnert, intensive Würze, dezente Röstaromen sowie einen Hauch Liebstöckel. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Energie, wieder dominiert von roter Fruchtaromatik, die bestens strukturiert und von reifen Tanninen unterlegt ist. Ein ausgesprochen druckvoller Sangiovese mit raffinierter Konzentration und feiner Textur, attraktiven Malz- und Kakaonoten sowie einem temperamentvollen, leicht mineralischen Finale – Complimenti!

イタリアワイン  
最強ガイド

GAMBERO ROSSO®



# 『ガンベロ・ロッシン ワインガイド』

## トレ・

## ビッキエーリ

# 大公開!

世界中で絶大な信頼を得ている  
イタリアワインガイドの最高峰  
『ガンベロ・ロッシン ワインガイド』。  
ついに『ワイン王国』とのコラボレーションが実現した。  
最高評価「トレ・ビッキエーリ」を獲得したワインの中から  
ガンベロ・ロッシン編集長のマルコ・サベッリコ氏が  
「ワイン王国読者に絶対に飲んでもらいたい  
ワイン 39 本」を厳選。  
ガンベロ・ロッシンとは。トレ・ビッキエーリとは。  
イタリアワインの魅力と  
最新の情報を大公開します!

The Wine Kingdom



夢のコラボが実現!

Tre Bicchieri



text by Isao MIYAJIMA (P26-29、35-73「ガンベロ・ロッシンこう評価!」翻訳)、  
Atsushi TOGAMI (P32-33、46、48-49、51-52、54-57、59-60、70、73)、  
Tomoko HONMA (P35-45、47、50、53、58、61-69、71-72)  
photographs by Hiromichi KATAOKA (P32-34)、  
Koumei KADOWAKI (ボトル)

\*ワインの情報は、輸入元による 2021 年 2 月時点のものです。  
現在在庫がない可能性やヴィンテージが切り替わっている可能性  
があります。  
\*ワインや生産者などの日本語表記は、輸入元の資料に準じてい  
ます。言語の発音と異なるケースがあります。  
\*価格はすべて税込みです。表記がない場合は希望小売価格です。



## どんなワインも公平にジャッジ イタリアワインの粋が集まった

ガンベロ・ロッソの成功に触発されて、その後似たようなガイドブックが多く出現したが、今でもガンベロ・ロッソが第一人者としての地位を守り続けている。その背景には二つの重要な要因がある。

一つは、ガンベロ・ロッソが特定のスタイルに肩入れしたことがなく、常にあらゆるタイプのワインを公平にジャッジしてきたことだ。近代的醸造技術による国際的スタイルのワインも、近代的醸造学を拒否した自然派ワインも、同じように評価してきた。バローロで言えば、短期マセラシオン（醸し）とバリック（小樽）熟成を行う近代派も、長期マセラシオン、大樽熟成を行う伝統派も公平に評価したのだ。スーパータスカンもアンフォラによるワインも分け隔てなく扱うという姿勢は、ガンベロ・ロッソの大きな特徴である。

もう一つは、バローロやバルネッロといった高級ワインをたたえるだけでなく、価格がお手ごろで、気軽に楽しめるが、品質が優れている、というワインにはためらうことなくトレ・ビッキエーリを与えてきたことだ。コネリアーノ・ヴァラルドッピアデネ・プロセッコやランブルスコなどは仰々しいワインではないが、飲んで心地よく、楽しく、幸せを与えてくれる。ある意味でとてもイタリア的な魅力を持つワインだ。このようなカテゴリーをちゃんと評価してきたことは、とても重要だ。

# 『ガンベロ・ロッソ GAMBERO ROSSO イタリアワインガイド』は こんなガイドブック！

ワイン愛好家やワイン業界で活躍する人の必携イタリアワインガイド。成り立ちや歴史、そして最高評価「トレ・ビッキエーリ」はどうやって選ばれているのか、などの舞台裏まで日本語版の翻訳を手掛けるジャーナリストの宮嶋勲氏が紹介する。

こんなのが欲しかった！

読み手の心をとらえた  
画期的なガイドブック

ガイドブックとしての特徴は、それぞれのワイナリーに半ページが与えられたことだ（部6分の1ページのワイナリーもある）。ほかのガイドブックの中にはワインの評価だけを行うものもあるが、ガンベロ・ロッソは生産者の哲学、背景、歴史などを詳細に説明した。それは

まさに読者が求めていた情報でもあった。その意味では、単なる「バイヤーズガイド」ではなく「ワイン専門誌」的な面を持ち合わせていたといえるだろう。

重要なのは「トレ・ビッキエーリ」という評価方式を生み出したことだ。（下図参照）

- ウン・ビッキエーレ** (1グラス)  
「各カテゴリーでそれなり〜良いとされたワイン」
- ドゥエ・ビッキエーリ** (2グラス・黒)  
「各カテゴリーで良い〜優れているとされたワイン」
- トレ・ビッキエーリ** (3グラス)  
「各カテゴリーでとても卓越しているとされたワイン」

「ガンベロ・ロッソ・イタリアワインガイド」が最初に出版されたのは1987年秋のこと。これが「1988年版」だ。2021年版が34回目の版となる。初版から2010年版までは「スローフード」と合同で作っていたが、2011年版からは「ガンベロ・ロッソ」だけで作成している。

イタリアワインは1970年代末から、急速な近代化、品質向上のための改革を行った。いわゆるイタリアワイン・ルネサンスである。それまでの「安くてそれなりに美味しいワイン」から「フランスワインに引けを取らない国際的に通用するワイン」へと変身を遂げるために、熱心に栽培と醸造の革新に取り組んだのだ。

その成果が出て、80年代半ばからイタリアワインは世界的にも高く評価されるようになる。新しい生産者や産地が華々しく登場したところが、それらのダイナミックな動きを紹介するガイドブックはなかった。その空白を埋めたのが、ガンベロ・ロッソ・イタリアワインガイドだったのである。

ガンベロ・ロッソ誌は左翼系日刊紙「マニフェスト」の付録として月1回出版されて、好評を博していた。86年に創設されたスローフード（当時はアルチゴラという名前だった）は徐々に活動を広げつつあった。この二つが力を合わせて、高品質の階段を駆け上っていたイタリアワインを紹介するガイドブックを作ったのである。

このシンブルでわかりやすい評価方式が大成功を収める。特にトレ・ビッキエーリを獲得するかしなだけで、ワインの売り上げが大きく変わるほど影響力を持つようになった。

ただ、忘れてはいけないのは、このような極端に単純化した評価方式は、上記した詳細な記述があつてこそ成り立つということである。ワインの背景がしっかりと説明されていて、なぜトレ・ビッキエーリなのか、また、なぜトレ・ビッキエーリを獲得できなかったのか書かれているので、読者は納得するのである。

イタリアワイン愛好家  
必見のガイドブック

## ガンベロ・ロッソ・ イタリアワインガイド 2021



2021年版のトレ・ビッキエーリは467本。掲載されている生産者は2645軒、ワインは2万4638本。今知っておくべき、飲んでおくべきイタリアワインの全貌がわかります！

集まるワインは  
4万5000本！  
試飲を重ねて  
たどり着く  
トレ・ビッキエーリ

今年の秋、日本で行われる予定のトレ・ビッキエーリのイベントに合わせて翻訳が進んでいます！

ガイドブックの試飲は、4月後半から8月にかけて行われる。イタリア全国に70人ほどのスタッフがいいて、それぞれの地方のワインを複数人数でブライントで試飲する。全国で試飲されるワインは4万5000種類にもなる。そこで選ばれた最良のワイ

ンが本拠地ローマに送られ、最終試飲となる。

最終試飲に残るワインは約1500種類だ。7月末から8月初めに行われる最終試飲には、州の責任者と編集長が参加する。そこで「卓越した」とされるワインがトレ・ビッキエーリの栄冠に輝くわけだ。

『ワイン王国』と  
初コラボ！  
ガンベロ・ロッソ  
編集長肝入りの  
ワインがユニユニ

ガンベロ・ロッソは毎年秋に、日本でもトレ・ビッキエーリを紹介するイベントを行っているが、昨年はコロナ禍により開催を断念した。

「その意味で『ワイン王国』誌上でトレ・ビッキエーリを紹介できることは私たちにとって栄誉ですし、イタリアワイン生産者にとっても貴重なチャンスです」と話すのは、今回試飲するワインを選んでくれた編集長マルコ・サベッリ氏。

マルコ氏はワイン王国読者のために、どんな思いで多くのトレ・ビッキエーリワインの中から39本を選んでくれたのだろう。

「今回はワイン王国読者がよくご存じのバローロやバルネッロはあえて避けて、日ごろ注目されない産地や珍しい品種にもスポットライトを当てました。イタリアワインの多様性を実感してもらえたら嬉しいです」と語った。

\*1 格付けは下ながら卓越した品質を持ち、上位格付けのものを上回る評価を得ている、トスカーナ州のワイン  
\*2 脚がふくらんだ素焼きの容器、壺。紀元前のワイン造りに用いられ、醸造・熟成などに使われていた



『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』  
編集長に聞く！

GAMBERO ROSSO

# ガンベロ・ロッソの 極意とは

Online meeting



宮嶋 勲氏      マルコ・サベッリコ氏

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』の  
編集長マルコ・サベッリコ氏。  
ガンベロ・ロッソに参加したのは  
1991年の夏というから、  
30年にもわたりこのガイドブックに  
関わっていることになる。  
ガンベロ・ロッソを誰よりも知り尽くしているマルコ氏に  
日本語版の翻訳を手掛ける宮嶋勲氏が  
オンラインでインタビューした。

**宮嶋** マルコさんが『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』に関わって30年。この間どのような変化がありましたか？

**マルコ** イタリアワインは大きく成長しました。最初に出版された1988年版で試飲したワインは1500種類で、「トレ・ビッキエーリ」は32本でした。それが今は4万5000種類のワインを試飲していて、2021年版のトレ・ビッキエーリは467本になります。昔は美味しいワインがそれほど多くなかったのに、それを発見してトレ・ビッキエーリを選んではいけなかったのですが、今は美味しいワインが溢れています。品質が目覚ましく向上したので、むしろトレ・ビッキエーリの数を抑えるのが大変です。

何年前かから、一つのワイナリーに複数のトレ・ビッキエーリを与えることをやめました。また、試飲したワイン100本に対して、1本のトレ・ビッキエーリ、というのを一つの指標にしています。最近ではアメリカのワイン雑誌が100点を連発していますが、このようなレーティングのインフレはメッセージを弱めることにつながると思っています。その意味で、ドゥエ・ビッキエーリ・ロッソ（赤色の2グラスで示されているワイン。非常に良いと判断されて最終試飲に残ったが、トレ・ビッキエーリを獲得できなかったワイン）がますます重要になっています。品質的に

はほとんどトレ・ビッキエーリと変わらないのです。

**宮嶋** 4万5000種類ものワインを試飲するのは大変ですね。

**マルコ** ガンベロ・ロッソの強みは、それぞれの地方に優れた試飲スタッフがいることです。イタリア全国で70人ほどになります。彼らは地元ワインの事情に詳しく、常に新しい情報を持っています。ガイドブックの試飲は4月から8月ですが、彼らは1年中、地元生産者を訪問し、ワインを試飲しています。その経験がガイドブックの試飲で生きてくるのです。

またガンベロ・ロッソは、イタリアのワイナリーリストを養成する重要な場でも考えています。多くのジャーナリストがガンベロ・ロッソで育ち、独立し、ほかのガイドブックやワイン雑誌の編集長になりました。「ガンベロ・ロッソ・アカデミー」という学校もあるので、優秀な生徒をスカウトして育てることも行ってきました。この35年で育てた人材は今、イタリアワイナリーリストの中心で活躍しています。

**宮嶋** 国際舞台にイタリアワインを紹介していることも、大切な活動ですね。

**マルコ** このガイドブックのドイツ語版と英語版を、2年目からずっと

**宮嶋** 最新のガイドブックの試飲はいかがでしたか？

**マルコ** それも何とか終わりました。4月、5月はできなかったのですが、例年よりスタートが1カ月半遅れましたが、何とかやり切りました。私は6月1日にローマの家を出て、7月20日まで帰宅せず、イタリア中を回って試飲しました。もちろん土曜も、日曜も試飲です。その結果どうにか間に合いました！ガイドブック2021年版のプレゼンテーションは、チネチッタの広大なスペース（ローマ史劇などの映画のセットを組むスペース）を借りて、三密を避けるために3日に分けて行いました。コロナ禍の中でも工夫をして、前に進んでいます。明日、2022年版に向けてのミーティングを始める予定です。

**宮嶋** 最後に、ワイン王国の読者へのメッセージをお願いします。

**マルコ** 私たちは日本をとても大切にしています。イタリア生産者も常に日本で温かく迎えられると思っています。私の妻は日本人なのです。早く日本でイベントをして、皆さまに会いたいと思っています。その意味で、今回のワイン王国の特集はガンベロ・ロッソへの、そしてイタリア生産者への貴重な贈り物です。皆さん、秋にお会いしましょう！

## Isao MIYAJIMA

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』日本語版翻訳  
宮嶋 勲氏

出版しています。今は中国語版、日本語版も毎年出版しています。また、世界中で40以上のイベントを開催し、イタリアワインをリアルに紹介しています。トレ・ビッキエーリを紹介するイベント、優れた生産者を紹介するイベント、優れた生産者を紹介するイベント、テーマを決めたセミナーなど、数々の活動を行っているのです。私も世界中を飛び回っていますよ。ガイドブックの試飲をしていない時は飛行機の中で暮らしているようなものです（笑）。今はコロナ禍で移動がままならないので、Zoomなどでオンラインセミナーを行

うなど、いろいろ工夫しています。  
**宮嶋** ワイン業界を巡る2020年の状況はどうでしたか？

**マルコ** コロナ禍の影響により、イタリアではレストランが閉まっています。そのため、高級ワインは苦しみました。コロナ以前は、高級ワインはほとんどがレストラン、ホテル、ワインショップに売られ、オンライン販売にはあまり熱心ではありませんでした。ただコロナ禍の間に高級ワイン生産者も状況に適合して、オン

ライン販売などにも力を入れるようになりました。アメリカ市場は回復傾向で、輸出はますます順調です。何より運が良かったのは、収穫時期に一度コロナが下火になったことです。さかのぼって4月、5月はコロナの状況が最も厳しい時期でしたが、畑における作業は問題なくできました。三密になりやすい収穫時期が心配でしたが、そのころは収穫していたのが幸でしたね。

何よりも2020年はワインの出来がいい！とてもいいワインテージなので、皆さん楽しみにしてください。

## 私と『ガンベロ・ロッソ』

宮嶋 勲

私のように1980年代にイタリアワインに関わるようになった者にとって『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』は長年の友人のような存在だ。

80年代、イタリアワインの品質は急速に向上し、新進気鋭の生産者が登場、興味

深いワインが生まれ、さまざまな品種や産地に注目が集まった。ただそれらについての情報が圧倒的に欠けていた。だから87年秋に最初のガンベロ・ロッソを手にした時は、まさに食べるように読みふけたものだ。そこには暗黒の時代から抜け出し、輝ける世界的成功へと駆け出した若いイタリアワインの躍動が詳細に描かれ、その息遣いまで感じられるように思えた。

それから毎年秋になると新しい版を手に入れ、情報をアップデートした。インターネットがなかった時代に、1年で起こったこと、注目すべき動き、旧知のワインや生産者の現状などを知ることができるガイドは、本当にありがたかった。

生産者も新しい版が出るのを待ちかねていた。自分のワインがどう評価されるかだけでなく、自分のワイナリーがある産地に対する評価、同僚生産者に対する評価などが、今後進むべき道の指標となるからである。「あのワインにトレ・ビッキエーリはないだろう」とか「あのワインにトレ・ビッキエーリを与えたのは慧眼だ」と、生産者や同僚と熱く語り合ったことが懐かしい。ガンベロ・ロッソは単なる評価本ではなく、イタリアワインの在り方、今後の課題、自分たちのポジションなどを考える重要な契機となっていたのである。

ガンベロ・ロッソを軸にして、皆がイタリアワインのあるべき姿を模索したあの熱い時代が、今日のイタリアワインの基礎になっている気がする。



- 1 ワイン名
- 2 ワインデータ (価格は税込)
- 3 ワインのタイプ
  - Rosso  
赤
  - Bianco  
白
  - Spumante  
白泡
- 4 最新版  
「ガンペロ・ロッソ ワインガイド」  
2021年版でトレ・ピッキエーリを  
獲得したワイン
- 5 読者プレゼント  
マーク付きのワインを  
プレゼント。  
詳しくは読者プレゼント  
(P139)をご覧ください。
- 6 「ガンペロ・ロッソ ワインガイド」で紹介された  
生産者とワインの情報を、要約翻訳しました。



トスカーナ州

- Vernaccia di San Gimignano "l'Albereta" Ris.  
ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ  
"ラルベレータ"リゼルヴァ 2017年  
イル・コロンバイオ・ディ・サンタ・キアラ/7040円/P54
- Nipozzano Riserva Vecchie Viti  
ニポッツァーノ・リゼルヴァ・  
ヴェッキエ・ヴィーティ 2016年  
フレスコバルディ/6050円/P55
- Chianti Classico  
キャンティ・クラシコ 2016年  
ラーモレ・ディ・ラーモレ/3410円/P56
- Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli  
キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ  
ファミリア・ツィンガレリ 2016年  
ロッカ・デッレ・マチエ/3740円/P57
- Chianti Classico  
キアンティ・クラシコ 2018年  
バディア・ア・コルティフオーノ/3960円/P58
- Chianti Classico Riserva "Riserva di Famiglia"  
キャンティ・クラシコリゼルヴァ  
"リゼルヴァ・ディ・ファミリア" 2015年  
チェッキ/5280円/P59
- Ornellaia  
オルネライア 2017年  
オルネライア/3万1900円/P60
- "ColleMassari Riserva" Montecucco Rosso Riserva  
"コッレマッサーリ・リゼルヴァ"  
モンテクッコ・ロッソ・リゼルヴァ 2016年  
コッレマッサーリ/3417円/P61
- Carmignano Riserva  
カルミニャーノ・リゼルヴァ 2017年  
ビアッジャ/7370円/P62

ロンバルディア州

- Franciacorta Nature  
フランチャコルタ・ナトゥーレ 2016年  
パローネ・ピッツィーニ/5500円/P39
- Pas Dose Riserva 33  
パ・ドゼリゼルヴァ 33 2012年  
フェルゲッティーナ/7260円/P40
- Berlucchi 61 Nature  
ベルルッキ 61 ナトゥーレ 2012年  
グイド・ベルルッキ/8580円/P41

ヴァッレ・ダオスタ州

- Chardonnay Cuvee Bois  
シャルドネ・キュヴェ・ボワ 2016年  
レ・クレーテ/7920円/P35

ピエモンテ州

- Lavignone Barbera d'Asti  
ラヴィニョーネ・バルベラ・ダスティ 2018年  
ピコ マッカリオ/2420円/P36
- Gattinara Riserva  
ガッティナーラ・リゼルヴァ 2015年  
トラヴァーリニ/8250円/P37

リグーリア州

- "Etichetta Nera" Colli di Luni Vermentino  
"エチケッタ・ネーラ" コッリ・ディ・ルーニ・  
ヴェルメンティーノ 2019年  
ルナエ/4558円/P38

ウンブリア州

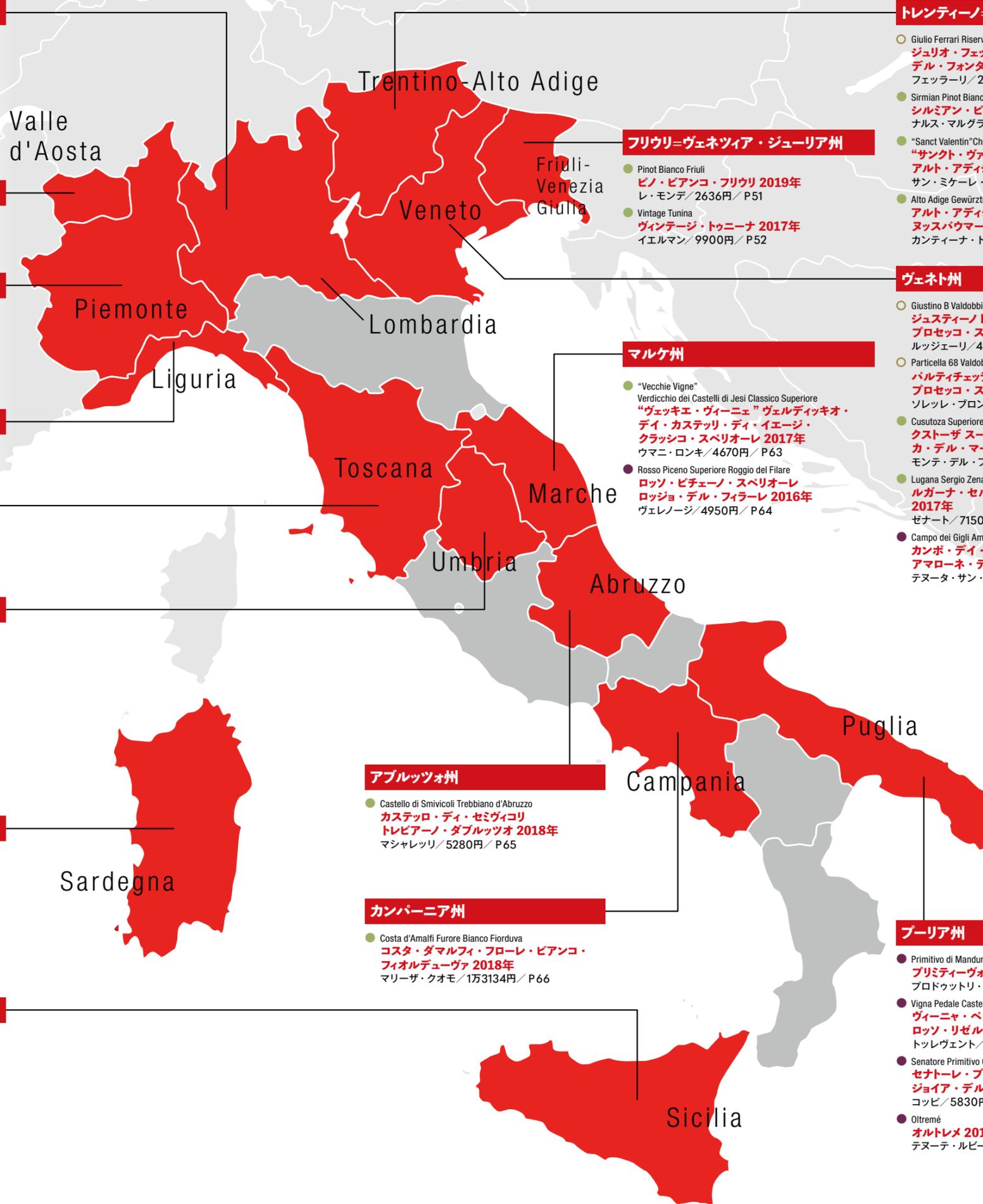
- Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva  
ルベスコ・ヴィーニャ・モンティッキオ・  
トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ 2015年  
ルンガロッチェ/1万1000円/P53

サルデーニャ州

- Stellato Vermentino di Sardegna  
ステラート・ヴェルメンティーノ 2019年  
パーラ/3520円/P71

シチリア州

- Alta Mora Etna Bianco  
アルタモーラ・エトナ・ピアンコ 2019年  
クスマーノ/3300円/P72
- Ben Rye  
ベンリエ 2017年  
ドンナフガータ/9460円/P73



トレンティーノ=アルト・アディジェ州

- Giulio Ferrari Riserva del Fondatore  
ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・  
デル・フォンダトール 2008年  
フェッラーリ/2万2000円/P42
- Sirmian Pinot Bianco  
シルミアン・ピノ・ピアンコ 2018年  
ナルス・マルグライト/4400円/P43
- "Sanct Valentin" Chardonnay Alto Adige  
"サンクト・ヴァレンティン"シャルドネ・  
アルト・アディジェ 2018年  
サン・ミケレ・アッピアーノ/5998円/P44
- Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer  
アルト・アディジェ・ゲヴールツトラミネール・  
ヌッスバウマー 2018年  
カンティナーナ・トラミン/6160円/P45

フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州

- Pinot Bianco Friuli  
ピノ・ピアンコ・フリウリ 2019年  
レ・モンデ/2636円/P51
- Vintage Tunina  
ヴィンテージ・トゥニーナ 2017年  
イエルマン/9900円/P52

マルケ州

- "Vecchie Vigne"  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
"ヴェッキエ・ヴィーニャ" ヴェルディッキオ・  
ディ・カステッリ・ディ・イエージ・  
クラシコ・スベリオレ 2017年  
ウマニ・ロンキ/4670円/P63
- Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare  
ロッソ・ピチェーノ・スベリオレ  
ロジジョ・デル・フィラレ 2016年  
ヴェレノージ/4950円/P64

アブルッツォ州

- Castello di Smivicoli Trebbiano d'Abruzzo  
カステッロ・ディ・セミヴィコリ  
トレビアーノ・ダブルッツォ 2018年  
マシアレリ/5280円/P65

カンパーニア州

- Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva  
コスタ・ダマルフィ・フローレ・ピアンコ・  
フィオルデュヴァ 2018年  
マリーザ・クオモ/1万3134円/P66

ヴェネト州

- Giustino B Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry  
ジュスティノ B ヴァルドッピアードネ・  
プロセッコ・スベリオレ エクストラ・ドライ 2017年  
ルッジェーリ/4070円/P46
- Particella 68 Valdobbiadene Prosecco Superiore  
バルティチェッラ68・ヴァルドッピアードネ・  
プロセッコ・スベリオレ NV  
ソレッレ・プロンカ/4950円/P47
- Cusutoza Superiore Ca'del Magro  
クストーザ スーベリオレ  
カ・デル・マールグロ 2018年  
モンテ・デル・フラ/2750円/P48
- Lugana Sergio Zenato Riserva  
ルガーナ・セルジオ・ゼナート・リゼルヴァ  
2017年  
ゼナート/7150円/P49
- Campo dei Gigli Amaranone della Valpolicella  
カンポ・ディ・ジューリ  
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ 2015年  
テヌータ・サン・アントニオ/1万3400円/P50

プーリア州

- Primitivo di Manduria Lirica  
プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア・リリカ 2017年  
プロドゥットリ・ヴィニ・マンドゥリア/2563円/P67
- Vigna Pedale Castel del Monte Rosso Riserva  
ヴィーニャ・ペダーレ カステル・デル・モンテ  
ロッソ・リゼルヴァ 2015年  
トルレヴェント/2750円/P68
- Senatore Primitivo Gioia del Colle  
セナトール・プリミティーヴォ・  
ジョイア・デル・コッレ 2015年  
コッピ/5830円/P69
- Oltremé  
オルトレメ 2018年  
テヌータ・ルビーノ/6380円/P70

# 39本のトレ・ビッキエーリワインから

# 今のイタリアワインが 見えてくる



『ガンベロ・ロッソイタリアワインガイド』編集長がお勧めする  
トレ・ビッキエーリワイン39本を試飲。そこからわかるイタリアワインの今とは。

「『ガンベロ・ロッソイタリアワインガイド』と言えば、イタリアワインに関わる人たちが愛好家にとって、なくてはならないガイドブックです。皆さんにとって『ガンベロ・ロッソ』、そして『トレ・ビッキエーリ』はどのような存在ですか？」

**宮嶋** 長い付き合いです。私がローマの新聞社に勤務していた1980年代には、まだ存在していませんでした。当時よく一緒に飲んでいた仲間が、その後ガンベロ・ロッソを世に出したので。――現在はガンベロ・ロッソの日本語版の翻訳を手掛けていらっしゃいます。

**宮嶋** はい、そうですね。ガンベロ・ロッソ（ガンベロ・エビ、ロッソ・赤）という名前の由来を聞かれることがあるのですが、当時イタリア各地でよく見かけるレストランの名前から取ったと聞いています。**山田** 私も、宮嶋さん同様に長い付き合いになります。イタリアに関する仕事に専念しようとして、単身で行き来を始めたころ、ワイン業界にいたイタリア人の友人に勧められたワインのガイドブックは

「イ・ヴィーニ・デイ・ヴェロネーリ」でした。まだ『ガンベロ・ロッソ』は発行されていなかった時代です。日本においては、イタリアワインの普及とともにガンベロ・ロッソが存在感を増してきたという印象です。トレ・ビッキエーリの試飲会があったという間に、都心の一流ホテルで行われる大イベントになったところにも勢いを感じました。

**本多** そうですね。しかし昨年は試飲会が中止になり、2020年の日本語版も手に入りませんでした。ですから今回の企画は、われわれや読者にとってイタリアワインの最新情報をアップデートする、貴重な機会です。

私は、以前勤務していた「FARO（ファロ資生堂）」のワインの仕入れに2005年ごろから携わっていたのですが、当然ながらトレ・ビッキエーリを一つの指針にしていました。白ワインはトレ・ビッキエーリを獲得したワインテージが日本に入っていることが多かったのですが、赤ワインは少しい後のタイミングで輸入されるものが少なくなかったため、事前の知識としてとても役立ちました。

**若原** トレ・ビッキエーリの試飲会については希望者予約制ということもあり、それほどオープンではありません。また試飲した私たちがしっかりと

した形で発信できる機会は限られています。そこをカバーしてくれるのが、今回の企画だと思います。じっくり試飲して、それを具体的に伝えることができる。イタリアワインファン以外にも、広く知ってもらえる絶好の機会になると思います。

それに分厚いガイドブックからワインを選ぶのは一苦勞ですね。ですからワイン王国読者のための「お墨付き」をガンベロ・ロッソが選んでくれたというのうれしいですね。トレ・ビッキエーリのワインは、お客さまに説明しながら提案すると、とても喜んでいただけます。ゲストの幸福度アップに貢献してくれる、心強い存在です。

**西村** 同感です。トレ・ビッキエーリという勲章が、ワインの美味しさに信憑性を加えてくれますから。ただそこに頼ってしまうことなく、あくまでアシストとして用いることが大切だと心掛けています。

## 時代とともに変わる トレ・ビッキエーリ

――本日は39本の「トレ・ビッキエーリ」をテイステイングしていただきました。ワインの傾向や感じたことをお聞かせください。

味しさが国内外で広く認知されてくるにつれ、トレ・ビッキエーリの果たすべき役割も変わっていったのだと思います。**本多** ワインが客観的に点数で評価されていることも大切なのですが、確かにガンベロ・ロッソには独自の視点というか、観点が存在しますよね。そこがほかのガイドブックと違うポイントだと思っています。

## トレ・ビッキエーリには メッセージが込められている

**宮嶋** そうですね。ガンベロ・ロッソ編集部からの「メッセージ」が盛り込まれているのが特徴です。今は原則的に一つのワイナリーが獲得できるトレ・ビッキエーリは一つ、ということになっているようです。優れた生産者はトレ・ビッキエーリ

にふさわしいワインを複数製造していることが多いのですが、その年に獲得できるのは基本的に1アイテム。ですから造り手が意図した高いレンジのものではなく、リーズナブルなワインが選ばれているということもままあります。

こうした、時代ごとの編集方針もあり、独自に発掘された地域やワイナリーが出てきたことも、ガンベロ・ロッソの功績の一つといえるでしょう。

――単なるワインの味わいの採点にとどまらないのが、ガンベロ・ロッソなのですね。

トレ・ビッキエーリだからこそ、本日出会うことができたというワインはありましたか？

**本多** フランチャコルタが3種類登場しましたが、

それぞれの個性を確認することができました。なかでも「フランチャコルタ・ナトゥーレ2016年」（パローネ・ピッツィーニ）はタイトな酸で、引き締まった味わい。補糖をしないスパークリングワインの魅力あらためて実感しました。「クストーザスーペリオーレ・カ・デル・マッグロ18年」（モンテ・デル・フラ）のコストパフォーマンスの良さにも驚きました。レストランでも提供しやすいワインだと思います。

**西村** 真つ先に挙げたいのは「オルトレメ18年」（テヌーテ・ルビーノ）です。スヌマニエツロという品種は存在こそ知っていましたが、飲むのは初めて。本当に美味しいワインだと思いました。絶滅寸前となった土着品種にスポットを当てるのは、ガンベロ・ロッソならではのですね。

皆さんが「パーフェクト」と絶賛した「ヴァンテージ・トゥーナー17年」（イエルマン）も完成度が高く、素晴らしい味わいでした。

**若原** 確かに、オルトレメは貴重な出会いでした。私が印象に残っているのは、このワインを含むプリアアの4本。これだけプリアアの最高のワインを並べて飲むチャンスはなかなかないので、とても新鮮でした。特に「セナトリーレ・プリミティヴォ・ジョイア・デル・コッレ15年」（コッピ）は、華やかな花の香りがあり、全体的に柔らかな印象でとても魅力的です。

**山田** 私もオルトレメは記憶に残

**本多** 酸がきれいに表現されているタイプが多かったという印象です。バランスの良いものばかりでしたね。

**若原** 私も同じくバランスの良さに感心しました。きれいな造りのワインや、品種やテロワールの特徴がしっかりと表現されているタイプも多かったです。

**西村** 以前は力強さやインパクトを感じるワインがトレ・ビッキエーリを獲得するというイメージがありました。しかし、こうしてまとまった数をテイステイングして、最近はどうではないということを確認しました。

**山田** そうですね。昔は、個人的でポリフェノールなどのトレ・ビッキエーリを取る、という認識でした。生産者が、賞を取ることを目指して心血を注いだものがたくさん載っているというか。必ずしも上級キュヴェでなくても評価されるようになってきましたし、今回のように上品で、かつしつかり芯もあるようなスレンジーなタイプが獲得するケースが増えましたよね。ワインを単体で味わうよりも、多様化が進む食と合わせていくことが意識されたラインナップになってきていると思います。

**宮嶋** 皆さんが指摘された傾向はまさにその通りで、私はその要因はイタリアワインが名声を得て、余裕ができたことにあると考えています。かつて、まだあまり知られていなかったころは、インパクトのあるワインでアピールしていくことが求められていたのですが、イタリアワインの美

りました。スヌマニエツロという珍しい品種は、これまで飲む機会がなかったように思います。酸味がしっかりと備わったフルボディを楽しみました。

――ありがとうございます。スヌマニエツロが大人気でしたね。宮嶋さん、最後に、なぜガンベロ・ロッソは日本で支持されてきたのか、そして今後どのような役割を果たすことが期待されているのか、ご意見をお聞かせください。

**宮嶋** ガンベロ・ロッソはワインだけでなく、造り手についてしっかりと説明されているのが持ち味で、ワインガイドの中でも飛び抜けて情報量が多いんですよ。そこが日本人たちに受けたのではないのでしょうか。短い言葉で本質を突くガイドブックもあるのですが、それはどちらかといえば上級者向けです。ガイドが出た当時の日本にはイタリアワインビギナーが多かったので、ガンベロ・ロッソは勉強にもなったのだと思います。

昨年からコロナ禍の影響で、現地に行つて直接情報入手することが困難になり、試飲するワインの数も限られています。輸入元も新しいアイテムには慎重になっています。そんななか、多くの優れたイタリアワインとの接点を補完できるのがガンベロ・ロッソ、そしてガンベロ・ロッソ日本語版でしょう。毎年このガイドブックをチェックして、美味しいイタリアワインの情報をキャッチしていくと、最新の傾向が見えてくると思いますよ。

# ルベスコ・ヴィーニャ・モンティッキオ・トルジャーノ・ロッシ・リゼルヴァ 2015年

ウンブリア州 DOCGトルジャーノ・ロッシ・リゼルヴァ

品種：サンジョヴェーゼ100% 希望小売価格：1万1000円 問い合わせ先：明治屋



## ウンブリアのエlegant・サンジョヴェーゼ

**本多** ウンブリア州はイタリアの中央部に位置し、海には接していない州です。このワインの産地トルジャーノは、ウンブリア州と隣接するトスカーナ州とはまた違った個性を持つサンジョヴェーゼをベースにしたワインが生まれます。

赤系果実を中心に広がりのある果実味、ポリフェノールのある酸味、シルキーなタンニンが高いレベルでバランスよく感じられます。2015年なので、ある程度熟成からくる柔らかさがありますが、まだ熟成する可能性を感じます。

**西村** レッドチェリーやプラム、ラズベリーの果実香とスモーキーなニュアンスも感じます。しなやかなタンニンと伸びのある酸味、果実味は、とてもエレガントで飲みやすい。誰もが好ましく思



うワインだと思えます。  
**宮嶋** そうですね。サンジョヴェーゼ100パーセントですが荒々さが表れるトスカーナ州と違い、丸みがあって果実味が前面に出ているので、サンジョヴェーゼが苦手な人にも受け入れられやすいと思います。

「ルンガロッティ」は優れた栽培・醸造技術で評価が高い生産者ですが、この銘柄はほとんどのワインテージがトレ・ピッキエーリを受賞しています。この柔らかなタンニンは、日本の食卓にも合わせやすいと思いますよ。

**本多** タレを使った和食にぴったりですね。鰹の蒲焼きや、山椒を効かせた鶏もも肉の山賊焼き、魚の味噌漬けやビーフシチューなども良さそうです。  
**西村** 私も牛タンシチューが思い浮かびました。

ガンベロ・ロッシ



### ルンガロッティ

Lungarotti

2020年版は  
こう評価!

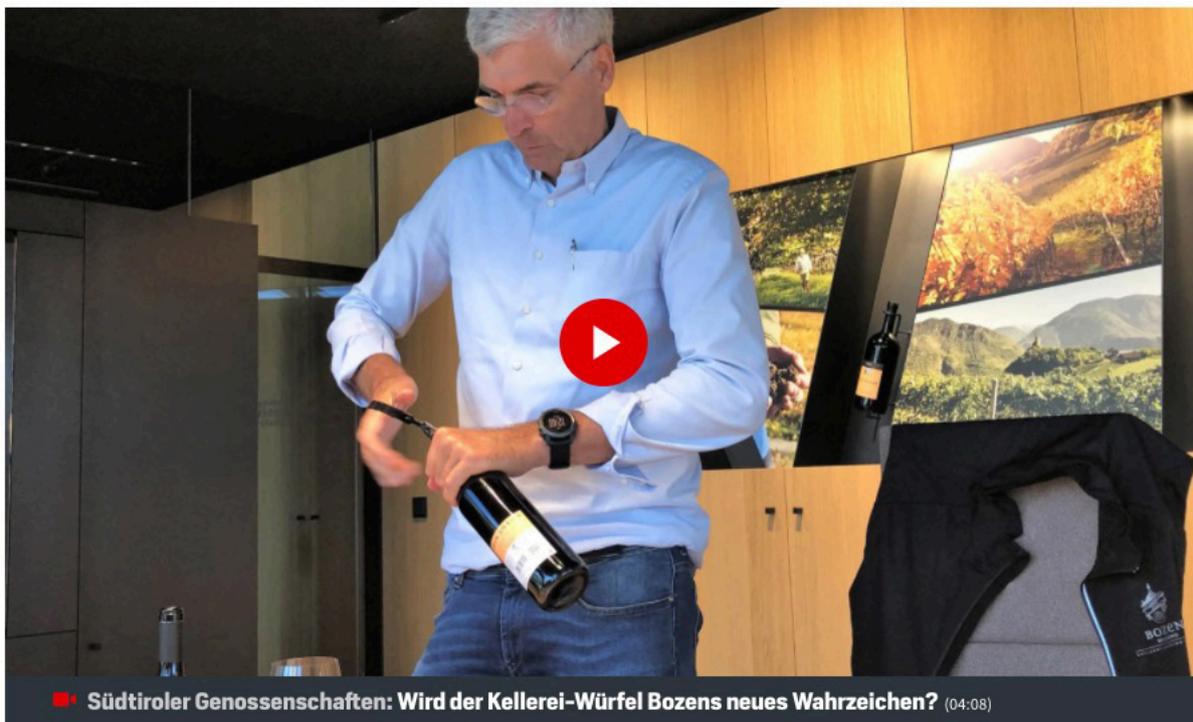
「ルンガロッティ」はウンブリアを、そしてイタリアを代表するワイナリーだ。1960年代から高品質なワインを生産していて、ブドウ畑に大いに投資をし、常に革新を続けてきた。数十年にわたりその成果は明らかで、世界的に有名なもの当然だ。ワイナリーがあるトルジャーノで造られるワインの数は多く、それにモンテファルコのワインが加わる。ウンブリアの伝統品種以外に、国際品種もずいぶん前から栽培されている。トルジャーノを象徴するワインである



CEOの  
キアラ・ルンガロッティさん

「ルベスコ・ヴィーニャ・モンティッキオ・トルジャーノ・ロッシ・リゼルヴァ 2015年」はすでに楽しめる。コショウ、赤い果実、タバコの香りがあり、味わいはフレッシュで、滑らか。抑揚が利いた飲み口で、後口はミネラルを感じさせ、余韻が長い。トレ・ピッキエーリだ。





© 29.04.2021, 13:09 Uhr

Für Sie degustiert: Südtiroler Genossenschaften,  
Teil 3

## Wird der Kellerei- Würfel Bozens neues Wahrzeichen?

Die Genossenschaftskellereien sind im Südtirol die Gralhüter der Qualität. Zu ihnen gehört jene in Bozen, welche den besten Lagrein keltert und sich einen faszinierenden Neubau-Traum erfüllt hat. Dazu: **Lungarotti** in Umbrien.



2/9 Der Keller von Lungarotti in Torgiano.

### **Lungarotti: Weine direkt aus dem grünen Herzen Italiens**

Gewisse Regionen in Italien, dem einzigen Land, das fast flächendeckend Wein produziert, sind bekannter als andere. Gewisse fallen gar völlig durch den Raster. Die Weine Umbriens gehören dazu. Eine Provinz im Herzen des Landes, ohne Grenze zum Ausland, als einzige Provinz ohne Meeranstoss, zwischen Florenz und Rom irgendwo im Nirgendwo. Weshalb Umbrien mit dem Slogan wirbt, das grüne Herz Italiens zu sein; und das Erscheinungsbild der Region ist tatsächlich eines von Grün in Grün. Da passen Reben natürlich wunderbar hinein. «Und wir sind in Torgiano. Im Herzen des grünen Herzens», sagt Chiara Lungarotti, CEO des Betriebs. Die Kellerei fungiert als erstklassige Botschafterin Umbriens. Ein Unternehmen einer Familie aus dem Bauernbürgertum, die schon vor Jahrhunderten Wein und Öl produzierte. Giorgio Lungarotti überführte es ab 1936 in die Moderne. «Mein Vater gilt als Pionier der modernen Technologie, und zwar in ganz Italien», sagt Chiara stolz. «So experimentierte er mit dem Anbau von Rebsorten aus ganz Italien, um zu sehen, ob die auf umbrischem Boden funktionieren.» Und die Lungarottis sind nicht bloss eine Winzerfamilie. «Wir haben zwei eigene Museen, sind also auch Botschafter der Kultur», so Chiara. «Ein historisches für Kunst und ein 2000 eröffnetes für Olivenöl, denn Umbrien ist als Olivenöl-Region bekannt.»



1/9 Weingutsbesuch anno 2021: Chiara Lungarotti (unten) stellt ihre Weine Alain Kunz von Blick vor (oben rechts).



3/9 Die Basisetiketten von Lungarotti ...



ALAIN KUNZ

4/9 ...und die Riservas.



ZVG

5/9 Maria Grazia Marchetti Lungarotti mit ihren Töchtern Chiara Lungarotti und Teresa Severini (v.l.).



 7/9 CEO Chiara Lungarotti: «Wir sind im Herzen des grünen Herzens von Italien.»



 8/9 Alles grün oder was bei Lungarotti in Umbrien?



9/9 Doch nicht! Das Ziegeldach in der untergehenden Sonne.

Das Klima Umbriens ist eher kontinental, die Nächte kühl. Die besten Lagen befinden sich auf Hügeln. «Also ein unter dem Strich sensationeller Ort für Weinbau», gerät Chiara ins Schwärmen. Sie betont zudem die hohe Wertschätzung von Nachhaltigkeit. «An vielen Orten ist dieses Wort zu einem Marketingtool geworden. Bei uns war der Respekt vor dem Terrain, dem Klima, dem Ambiente insgesamt schon immer wichtig. Wir arbeiten zum Beispiel mit Bio-Pilzen. Gleichzeitig mit modernster Technik. Zum Beispiel bei der Wassermessung im Boden, um präzise zu wissen, wo bewässert werden muss. Oder mit Solarpanels auf dem Dach.»

**Lungarotti** bringt 19 verschiedene Etiketten auf den Markt. Was eine Gesamtzahl von 2,5 Millionen Flaschen ergibt. Ich habe acht davon verkostet. Der Flaggschiff-Wein Rubesco Riserva Vigna Monticchio, der zurecht fast Jahr für Jahr mit drei Gläsern von Vini d'Italia bedacht wird, gehört in der Tat zur Kategorie, sagen wir, nahe bei der Weltklasse.

## Die Weine von Lungarotti

- **L'U Bianco 2019**  
 (Vermentino, Chardonnay, fünf Monate auf der Feinhefe): Fruchtige Nase, Pfirsich, Zitrus, floral, mineralisch, knackig-frisch, viel Agrumenaromen, easy, enorm trinkig, superschön., mittellang. Score: 17/20 (15.90 Franken. flaschenpost.ch)
- **Torre di Giano Vigna Il Pino Bianco die Torgiano 2017** (Vermentino, Grechetto, Trebbiano): Mineralisch, Feuerstein, Lychees, Pfirsich, Ananas, Melone, Zitrus, floral, Fruchtsüsse, Wachs, Butter, knackig, dicht, recht lang. Score: 17,25/20 (27.60 Franken. chezgrisoni.ch)
- **L'U Rosso 2019**  
 (Sangiovese, Merlot) 2019: Zu starke Fruchtsüsse! 16/20 (15.90 Franken. flaschenpost.ch)
- **Rubesco Rosso di Torgiano 2018**  
 (Sangiovese, Colorini. Chiara Lungarotti: «Das ist das Rückgrat des Weinguts: Ein trinkiger Pastawein!«): 16,75/20 (16 Franken. chezgrisoni.ch)



Flaggschiff von Lungarotti: Rubesco Riserva Vigna Monticchio.

- **Il Bio 2018** (100% Montefalco): Dank der Säure ist die Fruchtsüsse gerade noch so im Rahmen. 16,5/20 (16.65 Franken. [avinus.ch](http://avinus.ch))
- **Montefalco Sagrantino 2017** (100% Sagrantino): Expressiv, tiefdunkel, Pflaumen, Schoggi, trotz der unbändigen Kraft und 15,5% Alkohol schöne Balance, trinkig, minziges, recht langes Finish. Score: 17,5/20 (35.50 Franken. [flaschenpost.ch](http://flaschenpost.ch))
- **San Giorgio Umbria Rosso 2017** (je 50% Cabernet Sauvignon/Sangiovese): Unmittelbar nach der Öffnung reduktiv-erdig. Also: einen Tag zuwarten. Am zweiten Tag: würzig, immer noch starke Erdnote, tief, Chriesi, herb, schlank, Bittermandeln, markante Säure, wirkt nicht ganz ausgewogen, ist immer noch viel zu jung, mittleres Finish mit leichter Adstringenz. Das Warten hat sich gelohnt, zumindest kann man nun das Potenzial abschätzen. Aber der Wein bleibt schwierig... Score: 17/20 (35 Franken. [moevenpick-wein.com](http://moevenpick-wein.com))
- **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2015 (Foto)**: Der Vorzeigewein des Gutes besticht mit dunkelfruchtigen Noten, Rauch und Holzkohle sowie viel Würze, leichter Erdtouch, dicht und kraftvoll, wunderbar stringente Tannine, was den Wein vertikal macht, frisch, austariert, Amarena-Kirschen, Kräuter, langes Finale. Score: 18/20 (49 Franken. [moevenpick-wein.ch](http://moevenpick-wein.ch))

## Großartige Rotweine zum Verlieben - die Weinentdeckung der Redaktion: Lungarotti

aus Umbrien, dem Herzen Italiens

Von Dieter Simon · 21 April 2021 ·

114x gelesen

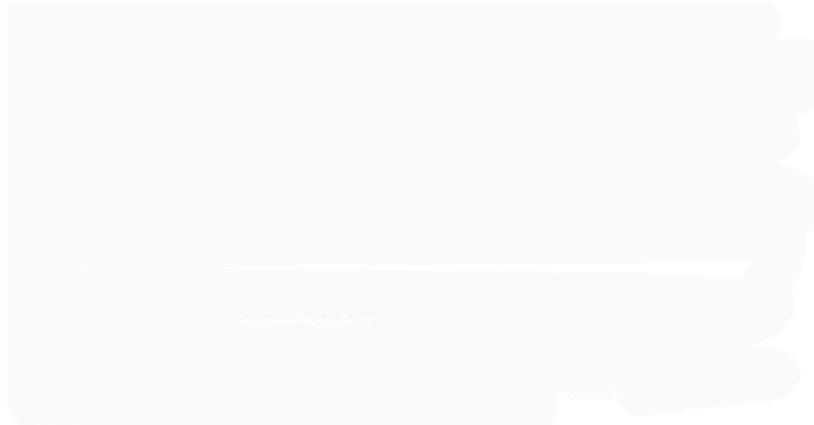
 Kommentare (0)



Großartige Rotweine zum Verlieben - die Weinentdeckung der Redaktion: Lungarotti aus Umbrien, dem Herzen Italiens. Chiara und Teresa Lungarotti (von links)

Umbrien, das grüne Hügelland, das zwischen der Toskana und dem Latium mit Rom liegt, im Osten vom Apennin begrenzt, gilt als das grüne Herz Italiens. Dort wachsen großartige Weine. Aus kleinsten Anfängen in den 1950er Jahren umfasst das dortige Weingut Lungarotti in Torgiano dank den sehr umtriebigen, hervorragend ausgebildeten und quasi wissenschaftlich auf Qualität und Nachhaltigkeit bedachten Mitgliedern der Familie Lungarotti heute 250 Hektar und ist international bekannt.

Zunächst zu den Weinen! Nebenbei bemerkt bringt bonvinitas neben den regelmäßigen Weinbewertungen in Blindproben auch Weinentdeckungen, wie diese großartigen Tropfen von Lungarotti, die dann meine persönliche Meinung darstellen:



Landschaft in Umbrien

### 94 rote Punkte und damit ein „ausgezeichnet“

(in Kategorie 2, trocken über 12% Alkohol) gab ich dem **2018 Rubesco Rosso de Torgiano DOC** mit 14% Alkohol aus den Sorten Sangiovese und Colorino, ein Wein wie ein Italienreise, sehr harmonisch, bei dem einfach alles stimmt! Im Einzelnen: In der Nase schöne Frucht mit Noten von Heidel- und Preiselbeeren mit einem Hauch Minze und Eichenholz; sehr harmonischer angenehmer Körper, der förmlich über die Zunge rollt; sehr vielsagendes, ja geradezu spannendes Finish, das eine Geschichte seiner Terroirs erzählt. Gut acht bis zehn Jahre Zukunft und schön zu Roastbeef englisch, Rinderschmorbraten oder Rehrücken.

Es ist der wichtigste Wein des Guts, der in viele europäische Länder wie auch in die USA und nach Asien exportiert wird. Torgiano erhielt übrigens als erste Herkunft in Umbrien schon 1968 das DOC (Denominazione di origine controllata, zu Deutsch kontrollierte Ursprungsbezeichnung). Colorino ist eine Rotweinsorte, die in der Toskana und Umbrien angebaut wird und – wie der Name sagt – tiefdunkle Rotweine liefert und somit einen sehr gehaltvollen Farbbeitrag leistet. Rubesco ist ein Markenname und hat etwas mit rot und Freude zu tun.



Reben des Weinguts Lungarotti

### 96 Punkte

„hervorragend“ vergab ich dem **2015 Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG**, 14,5%, ein reiner Sangiovese und kräftiger Wein, der viel Freunde bereitet, edel, mit eigener Persönlichkeit, wie ein Waldspaziergang in der Abenddämmerung. Im der Nase wunderbare Frucht mit Anklängen an Schattenmorellenkompott, sowie Leder, ein wenig Torf und Waldboden; beim Genießen ebenfalls eine wunderbare Frucht, die schön kompakt über die Zunge streicht mit feinem Schmelz; im Finish kräftig präsent unterhaltsame reife Tannine, leicht salzig unterlegt. Gut zehn bis fünfzehn Jahre Zukunft und gut passend zu Ossobuco, Jägerschnitzel oder Roastbeef. Das DOCG (höchste Qualitätsstufe) wurde für Torgiano Rosso Riserva 1990 vergeben. Vigna Monticchio bedeutet die Lage. Lungarotti hat für diesen Rotwein schon eine ganze Reihe an Auszeichnungen erhalten als einer der besten Italiens.

**99 Punkte**

Ich konnte nicht anders, der Tropfen ist einfach ein Spitzenwein: **2017 Montefalco Sagrantino DOCG, ein Bio-Wein** mit 15,5%, zu dem ich notiert habe: Wunderbar intensiver Duft mit feiner Balance zwischen Intensität und Frucht mit Noten von Kirschlikör, Schokolade, Leder, Torf ...; auf der Zunge eine wunderbare Eleganz und edle Reife gepaart mit eleganter Frucht und kräftigen Tanninen, alles sehr schön ausgewogen; hoch kompaktes Finish mit kräftigen Tanninen, das in eine sehr harmonische Länge mündet. Ein großartiger Wein mit noch viel Zukunft - 20 Jahre sind kein Problem. Schön zu Filetsteaks, Hirschkalbskeule oder Lammkoteletts. Sagrantino ist eine autochthone italienische Rotweinsorte, die aus Umbrien stammt und schwere, kräftige Rotweine mit reichlich Tannin und Extrakt liefert.



Das Gut von Lungarotti in Montafalco

**Das Weingut Lungarotti**



Die Tenuta Lungarotti in Torgiano/Umbrien

In den 1950er Jahren wagte **Giorgio Lungarotti** zusammen mit seinem Vater den mutigen Sprung mit dem damaligen Familienbauernhof-Gemischtbetrieb aus der Halbpacht in die Selbständigkeit. Die in der Toskana und auch in Umbrien seinerzeit noch übliche Halbpacht bedeutete, dass der Großgrundbesitzer Land, Saatgut, Geräte und weiteres stellt, jedoch die Hälfte der Einnahmen bekommt. Hintergrund des Absprungs war das Studium der Agrarwissenschaft an der Universität Perugia, der Hauptstadt Umbriens. Nach und nach wurde der Betrieb auf Weinbau umgestellt. Heute leiten Giorgios Töchter den Betrieb, **Chiara** als Geschäftsführerin hat in Bordeaux gelernt und an der Universität Perugia im Weinfach promoviert, Schwester **Teresa** hat ebenfalls in Perugia als eine der ersten weiblichen Önologen promoviert und sich gleichfalls in Bordeaux weitergebildet und kümmert sich um das Marketing und die Kommunikation. Mit Teresas Sohn **Francesco Zaganelli** ist bereits die nächste Generation eingezogen, ebenfalls mit akademischen Weihen.

### **Großes Wissen und Anwendung in Sachen Umwelt**

So basiert die Qualität der Weine auf einem großen Wissen und Forscherdrang in Bezug auf die Natur der Reben, die Qualität der Trauben und die Umweltverträglichkeit. Dazu gehören z.B. die optimale Sortenwahl und Pflanzdichte je Standort, damit sich die Reben gegenseitig Konkurrenz machen, die Menge im Zaum halten und beste Trauben hervorbringen, sowie die bestgeeignete Erziehung. Weiter experimentiert man mit der optimalen Fläche des Blattwerks, um die Trauben vor Sonnenbrand zu schützen und zugleich die beste Assimilation zu erzielen. Wetterstationen in den Weinbergen melden die Daten, um die Bekämpfung des gefürchteten Mehltaus auf ein Minimum zu reduzieren. Ein Wassermanagement bietet den Reben ausreichend Feuchtigkeit bei gleichzeitigen Einsparungen. Sehr wichtig genommen wird der Erhalt der Bodenflora insbesondere durch mechanische Unkrautbekämpfung. In der Kellerei gibt es ein ausgeklügeltes Energiemanagement für Kühlung und Wärme mit Wärmetauschern. Vieles entsteht aus der Zusammenarbeit mit der Universität Perugia.



Nochmals das Lungarotti Weingut in Montefalco

### **Zwei Güter: In Torgiano sowie in Montefalco**

Neben der Kellerei in Torgiano konnte die Familie ein 20 Hektar Weingut in Montefalco im Süden Umbriens erwerben. Die Kellerei dort befindet sich in einer von Weinbergen umgebenen Villa mit antiker Architektur im Ortsteil Turruta. Das Gut ist als Bio-Weingut zertifiziert. Schon Jahre vorher hatte sich Giorgio Lungarotti bemüht, damit die Montefalco-Weine die DOC Anerkennung bekamen.

## Maria Grazia Lungarotti und das Museum



Aus dem Lungarotti Museum für umbrische Wein- und Olivenkultur



Maria Grazia Lungarotti mit den Töchtern Chiara und Teresa

Gorgios Ehefrau, Maria Grazia, hatte in den 1950er Jahren Literatur- und Kunstgeschichte in Rom studiert. Sie hat sowohl die Lungarotti-Stiftung gegründet, womit sie zu Kulturveranstaltungen einlädt, als auch im Palazzo Graziani-Baglioni in Torgiano ein bedeutendes Museum für die umbrische Wein- und Olivenkultur aufgebaut, dessen Besuch sich absolut lohnt, gleichfalls natürlich der der Weingüter sowie der Region Umbrien mit seiner bedeutenden Geschichte überhaupt.

*Text: Dieter Simon, Chefredakteur und Herausgeber bonvinitas; Flaschenfoto: bonvinitas. Übrige Fotos PR, sofern nicht anders angegeben.*

## Lighter bottles for historic Italian wines

The introduction underlines the Lungarotti family's commitment to sustainable practices...



Maria Grazia Marchetti Lungarotti with daughters Chiara Lungarotti (left) and Teresa Severini (right)



Chris Boiling

2021-04-06

**Historic Italian winery Lungarotti has restyled the packaging of its flagship wines, as it continues to push sustainability into every aspect of its production process.**

The Umbrian winery, founded by Giorgio Lungarotti and now headed by his daughters Chiara and Teresa, began its focus on sustainability in the 1990s. The latest sign is lighter bottles with lower environmental impact for its flagship wines. The rest of Lungarotti's range – which now comprises 29 different labels – had already moved to lighter bottles, reducing CO2 emissions by as much as 35%. By moving its two historic wines, which were first released in the 1960s, into lighter bottles shows confidence in the glass's structural integrity – and in consumers moving on from equating heavy bottles with higher quality wines. "With the introduction of lighter bottles," says CEO Chiara Lungarotti, "our commitment to adopting good practices while respecting the environment continues. This choice is a new important step in our path based on sustainability. A journey started by my father, Giorgio Lungarotti, who was a pioneer in understanding the importance of viticulture and production aimed at minimising the environmental impact: because the care of our territory is reflected also in the wine."

The new bottles weigh 420g – down from 650g.



To mark the move, the new vintages of Rubesco (Rosso di Torgiano DOC, a blend of Sangiovese and Colorino) and Torre di Giano (Bianco di Torgiano DOC, produced with Vermentino, Trebbiano and Grechetto) have been restyled: while remaining faithful to the traditional graphics, they are now larger and more enveloping, with an elegant colour palette based on tones of grey and gold. The image reproduced on both labels has remained unchanged, depicting a detail from the medieval Fontana Maggiore in Perugia. This choice reflects the company's connections with Umbria's cultural and historic heritage as well as the strong bond between wine and art, which Lungarotti promoted in 1974 by opening a wine museum in Torgiano. The introduction of lighter bottles is part of a wide-ranging set of practices that respect the environment.



This commitment began in the 1990s with the installation of the first meteorological monitoring stations in the vineyards and, in 2013, Lungarotti became the leading member in the MeteoWine project undertaken in collaboration with the University of Perugia for collecting climate data (rainfall, temperature, humidity of air and soil, wind, etc) to be used to compute meteorological models.

“Our company has been a promoter of this project,” explains Chiara, “and over the years it has resulted in important applications, with the latest being the creation of a Regional Meteorological Platform that now processes the data collected all over Umbria and builds models, consequentially providing reliable weather forecasts that are fundamental for the development of a DSS (Decision Support System) to reduce the impact of agricultural treatments.”



At the Lungarotti estates in Torgiano and Montefalco, no herbicides are used and weeds are controlled by mechanical methods. In addition, fertilisers are strictly organic, using both green manure and manure from Chianina cattle to preserve soil biodiversity. Concerning water resource management, sensors have been placed in the ground to measure and verify water availability in the soil and optimise the emergency irrigation for white grapes.

In addition, energy comes from vineyard pruning residues using a biomass system as well as from a photovoltaic system installed on the roof of the winery buildings (covering about 1,320sq m).

The company produces about 2.5 million bottles of wine a year from 250ha of vineyards, with Chiara and Teresa assisted by their mother, Maria Grazia, and Teresa's children, Francesco and Gemma.



Lungarotti

## Leichtere Flaschen

Das umbrische Familienweingut Lungarotti (250 ha) führt als Beitrag zur umweltschonenden Weinproduktion auch für seine Premium-Weine leichtere Flaschen ein. Der neue Jahrgang des Rubesco Rosso di Torgiano DOC (Sangiovese und Colorino) und des Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC (Vermentino, Trebbiano und Grechetto) wird mit einer 0,42 kg statt einer 0,65 kg schweren Flasche ausgestattet. Nach Angaben des Weinguts soll damit der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 35 % verringert werden. Zuvor wurden bereits andere Weine aus dem Lungarotti-Portfolio auf leichtere Flaschen umgestellt. Das Weingut setzt damit sein Engagement fort, die Umwelt im gesamten Herstellungsprozess von Wein so gering wie möglich zu belasten. Zu den umweltschonenden Praktiken zählen laut Lungarotti der Einsatz mechanischer (anstelle von chemischer) Unkrautbekämpfung, die Nutzung von Photovoltaikanlagen zur Energiegewinnung für die Betriebsgebäude sowie der Einsatz von Bodensensoren zur Messung der Wasserverfügbarkeit. -ac-





WEIN

## Ostern genießen: Unsere Weintipps für einen sonnigen Osterbrunch

Von [Mathias Ottmann](#)  
27. März 2021

Ostern ist eine gute Zeit, um das Leben und alles, was es bietet, zu genießen. Zum Essen gehört da natürlich der passende Wein. Wir haben Ihnen eine Auswahl an prickelnden und stillen Weinen zusammengestellt, mit denen Sie perfekt und beschwingt durch den Tag kommen.

Ostern ist noch vielmehr als Weihnachten ein Fest, an dem man es sich gut gehen lässt und einfach nur genießen will. Und das startet bei den meisten schon mit einem gemütlichen Oster-Brunch.

Damit Sie den so richtig genießen können und immer die passenden Weine für jede Stimmung parat haben, haben wir Ihnen eine ganze Reihe hervorragender Tropfen zusammengestellt, mit denen Sie leichtfüßig durch den Tag kommen, ohne Angst vor einem Durchhänger haben zu müssen. (Lesen Sie auch: [6 Spirituosen von Superstars](#))

Dreimal Weißwein für  
das Osterfest

© PR



Zu allen leichten Ostergerichten von Spargel über Fisch bis hin zu Salaten, ist ein Weißwein nie verkehrt. Wir haben drei Exemplare in unterschiedlicher Aromatik für Sie zusammengestellt.

Pinot Grigio oder Grauburgunder ist eine der bei uns am häufigsten getrunkenen Rebsorten. Und wenn man dieses Exemplar von Santa Margarita probiert, weiß man, warum: Leicht, fruchtig, mit feiner Säure – einfach wunderbar ausgewogen.

**Hier kaufen: [Pinot Grigio Santa Margarita, 8,99 Euro über Amazon](#)**

Chardonnay ist die Königin unter den Weißweinträumen: Einige der teuersten und edelsten Weißweine der Welt sind aus ihr gekeltert. Richtig ausgebaut, besitzt sie Charakter und Stärke. Wie bei diesem Exemplar aus Torgiano.

**Hier kaufen: [Aurente di Torgiano, 16,50 Euro über Vivino.de](#)**

Grüner Veltliner ist das grüne, frische Weinchen mit dem Pfefferl? Nicht immer: Der Winzer Leo Uibel zeigt immer wieder, was man alles aus der Traube herausholen kann. Seine neueste Errungenschaft ist der Möbius, in dem zwei seiner besten Lagen vereint werden.

**Unser Weintipp**

**Sangiovese Rosé**  
Frisch, blumig und fruchtig. Dieser leichtfüßige und runde Wein passt zu hellem Fleisch und Fisch. Am besten gut gekühlt genießen.  
0,75l ca. 6 Euro.  
Brezza Rosato von Lungarotti

**Schnell gemacht**

**Putenbrust mit Senfkruste**

**Zutaten für ca. 6 Portionen:**

- 1 Bd. Petersilie • 2 EL Honig
- 4 EL Estragonenf • Salz, Pfeffer
- 1 kg Putenbrust • 1 Bd. Lauchzwiebeln • 250 ml Geflügelfond
- 1 Sardellenfilet • 1 Knoblauchzehe
- Abrieb u. Saft von 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Olivenöl • 1 kg Karotten (mit Grün) • 20 g Butter • 1 TL brauner Zucker • 1 TL Kapern

**So wird's gemacht:**

**1** Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Die Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, hacken. Die Hälfte mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Putenbrust trocken tupfen und damit bestreichen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, grob zerkleinern.

**2** Ein Stück Bratschlauch (ca. 45 cm lang) zuschneiden, an einem Ende nach Packungsangabe verschließen. Putenbrust und Lauchzwiebeln hineingeben, Fond angießen, Bratschlauch verschließen. Auf ein Blech geben und mittig mit einem spitzen Messer etwas einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Braten in der Ofenmitte ca. 75 Min. schmoren.

**3** Sardellenfilet, Knoblauchzehe fein hacken. Mit der übrigen Petersilie, dem Zitronenabrieb und -saft verrühren. Würzen. Karotten schälen, etwas Grün dranlassen. In heißer Butter unter Rühren ca. 7 Min. dünsten. Mit dem Zucker leicht karamellisieren. Kapern zugeben, abschmecken. Alles anrichten.

**Zubereitung: 35 Min.**  
**Backen: 75 Min.**  
**Pro Portion: 485 kcal,**  
**KH: 22g, F: 24g, E: 43g**

Fotos: Rezept & Foto: FOODKiss (3), iStock, Hersteller

Wer gut und günstig kauft, erfährt viel Freude – und kann die Gläser öfters nachfüllen.

# TOP 100 PREIS-LEISTUNGS-WEINE

Sind wir nicht alle ein wenig Sparfüchse? Nur weil man das Portemonnaie im Auge behält, wird man ja noch lange nicht zum »Geiz ist geil«-Jünger. Mithilfe der Falstaff-Weinchefredakteure navigieren Sie sicher im Dschungel der preisgünstigen Angebote – hin zu Top-Weinen für reelle 8, 15 oder 30 Euro.

Fotos: ievinkelly-unsplash, Shutterstock

● Weißwein, trocken ● Rotwein, trocken ● Süßwein ● Rosé

## DIE BESTEN PREIS-LEISTUNGS-WEINE

IN DER PREISKLASSE: € 7,- BIS € 12,-

Im Weinhandel ist es eine Binsenweisheit: Die Güte eines Betriebs zeigt sich am aussagekräftigsten in den Weinen im günstigsten Preissegment. Falstaff weist den Weg zum sorgenfreien Weingenuss für weniger als 12 Euro.

### Platz 1

94

● 2019 PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE DOCG ROSATO, RIVERA, ANDRIA (I)  
Helles, zartes Lachsrosa. In der Nase nach Roten Johannisbeeren, weißen Blüten, salzig, dann Blutorange. Am Gaumen ausgewogen, zarter Schmelz trifft gut integrierte Säure, geschmeidig.  
[rivera.it](http://rivera.it), ca. € 8,-

### Platz 2

93

● 2020 GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL DAC RIED ROSENGARTEN, HAULEITNER, WAGRAM OB DER TRAISEN (A)  
Auf Löss gewachsener feiner Grüner Veltliner, präsentiert sich feinwürzig und betont mineralisch, fruchtig und typisch.  
[hauleitner.at](http://hauleitner.at), € 8,-

### Platz 3

94

● 2019 KEYA BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO, GUERRIERI RIZZARDI, BARDOLINO (I)  
Leuchtendes Lachsrosa. Offene Nase, nach sattem Pfirsich, Erdbeeren, zarter Bourbonvanille, feines Duftspiel. Ausgewogener Trunk, sehr fruchtig und fein, spannt einen schönen Fächer, lebendig und knackig bis ins Finale. [aum-wein.de](http://aum-wein.de), ca. € 10,-

### Platz 4

93

● 2018 BLAUFRÄNKISCH TROCKEN FLICK WINZERFAMILIE, BECHTOLSHEIM (D)  
Ein süffiges Blaufränkisch-Kunstwerk aus Rheinhessen: Amarenakirsche, weißer Pfeffer, Tannenschösslinge. Saftige Gaumenfrucht, feines Tannin, elegante Säure, tolle Fülle, ohne breit zu wirken.  
[weingut-flick.de](http://weingut-flick.de), € 8,50

### Platz 5

93

● 2019 DOMKAULE RHÖNDORF RIESLING TR., WEINGUT PIEPER, KÖNIGSWINTER (D)  
Einer der besten Preis-Genuss-Rieslinge Deutschlands kommt tatsächlich aus Nordrhein-Westfalen! Knackig-mineralisch, vertikal im Bau, reif gelesen und für die Flaschenreife gemacht.  
[weingut-pieper.de](http://weingut-pieper.de), € 8,50

### Platz 6 ex aequo

92

● MASSO ANTICO NEGROAMARO SALENTO IGT, SCHENK ITALIAN WINERIES (I)  
Duftet nach Veilchen und reifen Kirschen, im Nachhall zarte Würze mit Waldbeerduft. Saftig und ausgewogen, öffnet sich mit fruchtigem Kern, zartes, feinmaschiges Tannin, mittlere Struktur, trinkt sich sehr fein. [schenkitalia.it](http://schenkitalia.it), € 7,-

### Platz 6 ex aequo

92

● 2018 I SODI DEL PARETAIO CHIANTI DOCG BADIA DI MORRONA, TERRICCIOLA (I)  
Intensive Nase nach reifen Walderdbeeren, Himbeeren und getrockneten Hagebutten. Zeigt sich am Gaumen ausbalanciert mit kerniger Frucht, feiner, süßer Schmelz begleitet den Trunk, herzhaft, mit Nachdruck. [badiadimorrone.it](http://badiadimorrone.it), € 7,-

### Platz 8

93

● 2020 RIESLING VOM URGESTEIN TROCKEN WINZERHOF STIFT, RÖSCHITZ (A)  
Ein Hauch von Zitruszesten, Steinobst, Pfirsich, Blütenhonig, Ananas klingt an. Saftig, elegant, gute Komplexität, mineralisch im Abgang, lebendiger Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial.  
[winzerhof-stift.at](http://winzerhof-stift.at), € 9,20

### Platz 9

93

● 2019 MONTGÒ TEMPRANILLO, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, BODEGA MORGANTE LA RODA (E)  
In der Nase ein Früchtekorb von dunklen Beeren: Blau- und Brombeere, Holunder. Tolle Frischfruchtigkeit! Im Mund mollig, dicht und feinkörnig mit elegantem Säurefaden. [vinos.de](http://vinos.de), € 8,95

### Platz 10 ex aequo

93

● 2019 GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL DAC RESERVE RIED EICHBERG, NOLZ, TRAISMAUER (A)  
Reifer Golden-Delicious-Apfel, Honigmelone, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehmes Säurespiel, Marille und Birne im Nachhall. [nolzwein.at](http://nolzwein.at), € 9,-

Das Wahrzeichen Apuliens, die Stauferfestung Castel del Monte, gab einer kontrollierten Wein-Herkunft den Namen.





Primitivo ist die Modesorte der Stunde. Der Name der Rebsorte leitet sich von »praematurus« ab, lat. für frühreif.

**Platz 10 ex aequo** 93

● 2018 BUCHHOLZ SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN TR., BUCHHOLZ (D)  
Wer hätte vor ein paar Jahren gedacht, dass deutscher Spätburgunder bei einem Preis-Leistungs-Test etwas reißt? Dieses beerige und würzige Pinot-Vollblut verbindet Mineralität und Cremigkeit. [weingut-moosmann.com](http://weingut-moosmann.com), € 9,-

**Platz 12** 92

● 2018 CAMPO LE CALLE SOAVE, LATIUM MORINI, MEZZANE DI SOTTO (I)  
Strahlend leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach Feuerstein, Quitten, Orangenzesten, Walnüssen. Öffnet sich am Gaumen gelbfruchtig und klar, zeigt zarten Druck, gut eingependelt, spannt sich schön auf. [latiummorini.it](http://latiummorini.it), € 7,50

**Platz 13** 92

● PILUNA PRIMITIVO SALENTO IGT, CASTELLO MONACI, SALICE SALENTINO (I)  
Leuchtendes Dunkelrubin. Fruchtig-blumige Nase nach Veilchen und Waldbeeren, dazu Blutorangensaft. Sehr saftig und mit klarer Frucht, leicht salzig, spannt sich mit leichtem Gewicht gut auf, noch jung, harmonisch. [gruppoitalianovini.it](http://gruppoitalianovini.it), € 7,90

**WIE KAMEN DIE BESTEN 100 ZUSTANDE?**

»Making-of« 100 Preis-Leistungs-Weine  
Um diese Liste für Sie zusammenstellen zu können, haben die Falstaff-Weinredaktionen in Österreich und Italien, Deutschland und der Schweiz ihre Vorschläge in den Ring geworfen und jene Weine angegeben, die im vergangenen Jahr zu ihren Lieblingsweinen zählten. So haben Peter Moser aus Österreich, Othmar Kiem aus Italien, Benjamin Herzog und Dominik Vornbach aus der Schweiz sowie Ulrich Sautter aus Deutschland ihre Kandidaten zusammengetragen. Im Anschluss wurden die Weine dieser sehr langen Vorschlagsliste nach einer einheitlichen Formel bewertet, die Preis und Bewertung zueinander in Bezug setzt. Bei dieser Auswertung wird zunächst für jeden einzelnen Wein berechnet, wo sein Preis im Vergleich zum Durchschnittspreis seiner Gruppe steht. So lag beispielsweise der Durchschnittspreis der 25-50-Euro-Gruppe bei € 30,15. Dementsprechend erhielten preisgünstigere Weine durch die Formel einen Bonus, kostspieligere einen Malus. Ähnlich bei der Bewertung: Weine, die über den durchschnittlichen 95,6 Punkten der 25-50-Euro-Liste lagen, bekamen einen Bonus. Solche, die darunter lagen, einen Malus. Am Ende wurden die beiden Auswertungen für Preis und Bewertung zusammen betrachtet: Folgerichtig finden sich in der Liste ganz vorn Weine, die im Preis unter dem Durchschnitt liegen, in der Bewertung darüber. Weine mit hoher Bewertung und hohem Preis landeten eher im hinteren Feld oder fielen ganz aus der Liste.

**Platz 14** 92

● 2018 WACHENHEIM MANDELGARTEN SPÄTBURGUNDER TROCKEN, DARTING BAD DÜRKHEIM (D)  
Ein kraftvoller, fast mediterran anmutender Jahrgangstyp, aber das mit Balance und Burgunder-Anmut. Duft nach Mandel und Hagebutte mit floralen Untertönen. [darting.de](http://darting.de), € 8,-

**Platz 15 ex aequo** 93

● 2019 RIED HEILIGENSTEIN BERGJUWEL RIESLING, RETZL, ZÖBING (A)  
Mit Orangenzesten unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge. Reife Ananas, Mango klingt an, zarter Blütenhonig. Saftig, dezente Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, mineralisch, salziger Nachhall. [retzl.cc](http://retzl.cc), € 9,90



Valpolicella: Am bekanntesten ist der Amarone aus getrockneten Trauben, doch auch die Basisweine erfahren zuweilen eine Verstärkung durch einen Anteil Amarone-Trauben.

**Platz 15 ex aequo** 93

● 2016 TÜZKÖ BIRTOK CHARDONNAY BARRIQUE, TÜTKÖ ESTATE/ANTINORI, BÁTAAAPÁTI (HU)  
Duftig-pudriges Bukett mit Noten von reifer, eingelegerter Ananas, dazu florale Anklänge und reifes heimisches Kern- sowie Steinobst. Am Gaumen vollmundig und elegant. [globalwine.ch](http://globalwine.ch), € 9,90

**Platz 15 ex aequo** 93

● 2015 VIGNA PEDALE CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA, TORREVENTO, CORATO (I)  
Nach reifen Himbeeren, Weihrauch, kalkiger Unterton, im Nachhall nach Holunderbeeren. Am Gaumen ausgewogen, mit Druck, zeigt saftig-kerniges Tannin, auch salzig, breitet sich weit aus, elegant, mit langem Nachhall. [hawesko.de](http://hawesko.de), € 9,90

**Platz 18 ex aequo** 93

● 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED HINTERKIRCHEN, LEHENSTEINER, WEISSENKIRCHEN (A)  
Frische Ananas und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, Nuancen von Orangenzesten. Kraftvoll, saftig, reife Apfelfrucht, dezente Fruchtsüße im Abgang, opulenter Stil, zarter Honigtouch. [lehensteiner-wachau.at](http://lehensteiner-wachau.at), € 10,-

**Platz 18 ex aequo** 93

● 2017 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, ZENATO, PESCHIERA DEL GARDA (I)  
Sattes, tiefdunkles Rubin. Nach reifen Zwetschgen, Rumtopf und dunklem Waldhonig. Am Gaumen präsent und saftige Frucht, viel Zwetschgen, breitet sich satt aus, hat guten Druck, langer Nachhall. [zenato.it](http://zenato.it), € 10,-

**Platz 18 ex aequo** 93

● 2016 PELLIROSSO NEGROAMARO SALENTO, CANTINE COPPI DI COPPI, BARI (I)  
Nach Cassis, Holunderbeeren, getrockneten Tomaten, im Nachhall Waldfrüchte und feine Pfefferwürze. Elegant und mit geschliffenem Tannin, zarter Druck, trinkt sich sehr gut, harmonisch in Ansatz und Verlauf. [vinicoppi.it](http://vinicoppi.it), € 10,-

**Platz 21** 92

● 2018 NERÈ NERO D'AVOLA FEUDO MACCARI, NOTO (I)  
Duftig, nach roten Rosen, Himbeeren, Waldbeeren, leicht nach Hagebutten, einladend. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, spannt sich mit klarem, saftigem Kleid auf, fruchtiger Kern, leicht salziges Finish. [feudomaccari.it](http://feudomaccari.it), € 8,50 >



Ein Klassiker Norditaliens: der Valpolicella des Weinguts Zenato.



Auch für kleines Geld ist Fassausbau möglich – wie hier im ungarischen Weingut der Antinoris (Platz 15 ex aequo).

Apulien hat nicht nur Trulli zu bieten, seine Weine sind immer für einen (oder mehrere) Preis-Leistungs-Sieger gut.

Fotos: Shutterstock, StockFood/Siffert, Hans-Peter, beige/steil

Platz 22 ex aequo

91

● 2019 UNGSTEIN WEILBERG RIESLING SPÄTLESE TR., BÄRENHOF, BAD DÜRKHEIM (D)  
Druckvoll und terroirwürzig im Duft, viel Stoff und Fülle am Gaumen, untermalt von pfeilgerader Säure. Sehr viel Riesling fürs Geld, und das zudem aus bester Lage: von Terra-Rossa-Böden.  
baerenhof.de, € 7,-

Platz 22 ex aequo

91

● 2019 ETHOS KLASSIK SILVANER TROCKEN NEDER, RAMSTHAL (D)  
Ein purer, ungeschminkter Silvaner von Frankens nördlichstem Zipfel an der fränkischen Saale. Kräutertwürzig im Duft, dicht und mit der Mineralik des Muschelkalks am Gaumen.  
weingut-neder.de, € 7,-

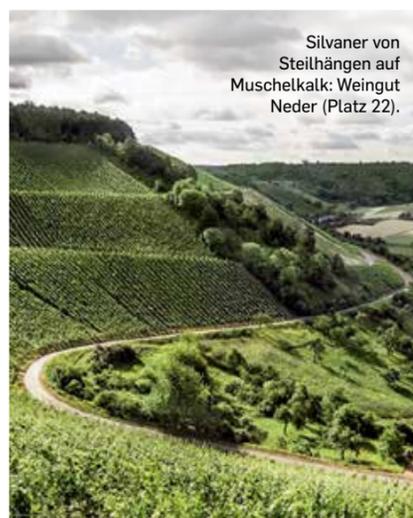


Das Weingut Nieder ist Mitglied der Gruppe Ethos, die sich handwerkliches Arbeiten auf die Fahnen geschrieben hat.

Platz 24

92

● 2017 LA LOMA NAVARRA GARNACHA FINCA ALBRET, CADREITA (E)  
Herzkirsche, Minze, Himbeere und Kräuternoten. Am Gaumen fruchtgetragen und weit, aber auch mit feinem Gerbstoff und einer perfekt eingebundenen Säure strukturiert.  
belvini.de, € 8,90



Silvaner von Steilhängen auf Muschelkalk: Weingut Nieder (Platz 22).

Platz 25

92

● L'U ROSSO UMBRIA, LUNGAROTTI TORGIANO (I)  
Viel Waldhimbeere, etwas Zwetschge und Brombeere dazu, frisch und fokussiert. Tritt rund und geschmeidig ein und breitet sich satt aus, reife Beerenfrucht kombiniert mit geschmeidigem Tannin, sehr guter Trinkfluss.  
lungarotti.it, € 8,95

Platz 26 ex aequo

92

● 2019 LA CALA VERMENTINO DI SARDEGNA SELLA & MOSCA, ALGERO (I)  
Nach Wiesenblumen und Zitrone, eine Prise Salbei und Holunderblüten im Nachhall. Ausgewogen und mit fruchtig-saftigem Verlauf, mittelmäßig und sehr gut eingestellt, knackige Säure, macht unkomplizierten Spaß.  
sellaemosca.it, € 9,-

Platz 26 ex aequo

92

● 2019 LAUTE VALPOLICELLA DOC, ADALIA CAPOVILLA (I)  
Nach saftigen Kirschen und Walderdbeeren, sanfter Würzeton, im Nachhall etwas Zwetschge. Am Gaumen saftig, klar und frisch, zeigt knackige Frucht, leicht salzig, hoher Trinkfluss, sehr feiner Valpolicella.  
adaliavini.com, € 9,-

Platz 28

92

● 2020 VOM GIPSKEUPER WEISSBURGUNDER TROCKEN, IDLER, WEINSTADT (D)  
Ein geradliniger, sehr kulinarisch gedachter Weißburgunder, der einem mit Extrakt und Kern und ohne viel Federlesens das Salz und die Würze des Ausgangsgesteins auf die Zunge trägt.  
weingut-idler.de, € 9,40

Platz 29

92

● 2019 VALPOLICELLA CLASSICO, SPERI SAN PIETRO IN CARIANO (I)  
Hell leuchtendes Rubin. Frisch-fruchtige Nase nach Kirsche und zarter Blume, duftig. Am Gaumen rund und geschmeidig, von leichter Struktur, schnörkellos mit knackiger Frucht, am besten etwas gekühlt genießen.  
speri.com, € 9,50

Platz 30 ex aequo

92

● 2019 SOMONTANO ROSADO, ENATE SALAS BAJAS (E)  
Intensives fruchtig-frisches Bukett mit Noten von Grapefruit und viel roten Beeren. Am Gaumen kräftig und balanciert. Lebendiger Tropfen und guter Essensbegleiter.  
vinexus.de, € 9,90

Platz 30 ex aequo

92

● 2019 CUVÉE ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON, LOS VASCOS, PERALILLO (CHILE)  
Aus dem Hause Lafite-Rothschild, unverwechselbar Chile: Schwarze Johannisbeeren pur, unterlegt mit Tabak und feiner Holzwürze, etwas Nougat und reife Tannine, ein frischer Rotwein mit Klasse.  
hawesko.de, € 9,90

Platz 32

92

● 2019 MOSCATEL GALEGO BRANCO UIVO FOLIAS DE BACO, DOURO (E)  
Lebendiger Moscatel mit Noten von Zitronenmelisse, Zitronengras, Ingwer und etwas Wurzelgemüse. Am Gaumen knackig-trocken, fruchtig, frisch und filigran. Wie gemacht für den Sommer.  
maitrephilippe.de, € 9,95

Platz 33

92

● 2018 MONTES TWIN BLEND, MONTES VALLE DE COLCHAGUA, (CHILE)  
Tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. Tabakig unterlegte schwarze Waldbeeren. Anklänge von Cassis und Brombeeren, etwas Vanille. Reife Tannine, ausgewogen, fruchtiger Schmelz im Finish.  
chilenus.com, € 9,99

Platz 34

93

● 2017 VIGNE VECCHIE SOAVE DOC, TENUTA SANT' ANTONIO, COLOGNOLA AI COLLI (I)  
Strahlendes, helles Strohgelb. Nach Feuerstein, Limetten und Minze. Am Gaumen sehr saftig und klar, druckvoll, salzig, spannt einen weiten Fächer, mineralisch und präzise.  
tenutasantantonio.it, € 11,70



Aus Spaniens Region Navarra (im Bild: San Martín de Unx) stammt der zweitplatzierte Wein der 12-25-Euro-Klasse.

## DIE BESTEN PREIS-LEISTUNGS-WEINE

IN DER PREISKLASSE: € 12,- BIS € 25,-

Erstaunliches Niveau bescheinigt die Falstaff-Redaktion den Weinen der mittleren Preisklasse: Schon für 15 Euro gibt es Weine mit großer Individualität und ausgezeichnetem Reifepotenzial.

Platz 1

94

● 2018 IBERS VALENCIA DO, CELLER DEL ROURE, MOIXENT (E)  
Der hat es faustdick hinter den Ohren: dunkle Frucht, festes, dichtes, reifes Tannin auf öliger Grundlage, Salzigkeit, großes Potenzial. Garnacha, Monastrell und internationale Sorten, in Barriques und im Tongefäß ausgebaut.  
vinos.de, € 12,95

Platz 2

96

● 2016 EL TERROIR, DOMAINE LOUPIER, V (E)  
Noten von Pflaume, Veilchen und Lakritze in der Nase. Einladend und interessant. Saftiger Auftakt am Gaumen, äußerst feinkörniges Tannin, balanciert und lebendig.  
vinexus.de, € 18,50

Platz 3

94

● 2018 CHIANTI CLASSICO DOCG, CASTELLO DI VOLPAIA, RADDA IN CHIANTI (I)  
Duftig und ausdrucksvoll, nach reifen Kirschen, dazu feine Gewürznoten. Breitet sich am Gaumen toll aus, viel feinmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, dazu reife Frucht und süßer Schmelz, langer Nachhall.  
volpaia.com, € 14,50

Platz 4

93

● 2016 HEILBRONN LEMBERGER IV VON ALTEN REBEN TROCKEN, KISTENMACHER & HENGERER, HEILBRONN (D)  
Ein klassischer Typus aus dem großen Holzfass, noch jugendlich, sehniger Extrakt, geschmeidige Grundierung, stilvolle Proportionen. Handwerk!  
kistenmacher-hengerer.de, € 12,90

Platz 5

93

● 2018 SELECCIÓN DE LA FAMILIA GARNACHA CALATAYUD DO, BODEGAS ATECA  
Garnacha-Fans, aufgepasst: Dieser Wein aus der Provinz Saragossa in Nordostspanien zündet nach Luftkontakt ein Aromenfeuerwerk: kleine rote Beeren, Süßkirsche und Eisen. Der Gaumen baut Druck auf aus feinsten Mitteln.  
vinos.de, € 12,95

Fotos: Stefan Bausewein, mauritius images/Alamy/Evan Frank, beige stellt

**Platz 6**

94

● **2018 CALVARINO SOAVE CLASSICO PIEROPAN, SOAVE (I)**

Nach frischer Birne, Pfirsich, Südfrüchten, mineralischer Unterton, geröstete Haselnüsse, im Nachhall wiederum blumig, komplex. Ausgewogen, breitet sich aus, salzig und klar, spannungsgeladen, mit Nachdruck. [pieeropan.it](http://pieeropan.it), € 15,50

**Platz 7**

96

● **2019 LOIBENBERG RIESLING SMARAGD ALZINGER, UNTERLOIBEN (A)**

Hauch von Limetten, reifer Weingartenpfirsich, weiße Tropenfrucht, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett. Saftig, zarte Fruchtsüße, finessenreich strukturiert, reifer Pfirsich, zitroniger Touch im Abgang, elegant. [alzinger.at](http://alzinger.at), € 21,-

**Platz 8**

93

● **2019 WÜRZBURG STEIN WEISSER BURGUNDER ERSTE LAGE TROCKEN, BÜRGERSPITAL WÜRZBURG (D)**

Man kennt vor allem die Silvaner aus dieser Lage, aber auch der Weißburgunder transportiert die Mineralität des Muschelkalks. Goethe wäre fraglos begeistert gewesen! [buergerspital.de](http://buergerspital.de), € 13,90

**Platz 9 ex aequo**

93

● **2017 MONTE ALTO SOAVE CLASSICO, CA'RUGATE, MONTECCHIA DI CROSARA (I)**

Nach weißem Pfirsich, reifer Zitrone, etwas weißer Pfeffer, im Nachhall Orangenblüten. Mit toller Spannung, nicht zu laut, hält sich ausgewogen zwischen Säure, Salz und Frucht, zarter Druck, elegantes Finish. [carugare.it](http://carugare.it), € 14,-

**Platz 9 ex aequo**

93

● **2019 DOGMA, PITTNAUER, GOLS (A)**

Kirschrot, Orangereflexe, zarte Trübung. Feiner Himbeertouch, etwas nach Mandarinenzesten, ein Hauch von Gewürzen, floraler Touch. Saftig, straff, facettenreich, Walderdbeeren, bleibt sehr gut haften, mineralisch, vielseitiger Speisenbegleiter, großartiger Rosé. [pittnauer.com](http://pittnauer.com), € 14,-

**Platz 11**

95

● **2018 CUP VI DE LA TIERRA DE MALLORCA SON PRIM, CAMÍ DE INCA (E)**

Eine wildwürzige Nase, Wacholder, Garrigue, Rosmarinnadeln, dazu eine Frucht von Brombeere, Schlehe und Feigen. Samtenes Tannin, milde Säure, spielt mit Weichheit und Stoff. Sehr gute Länge. [vinos.de](http://vinos.de), € 18,95

**Platz 12**

96

● **2018 BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGEN-LAND BAC RESERVE BIRII, IGLER, DEUTSCH-KREUTZ (A)**

Reife Kirschen, Cassis, Orangenschalen, tabakig, floral, Velours und Nougat. Komplex, saftig, straff, gut integriertes Tannin, mineralisch, frische dunkle Herzkirschen, gute Länge. [hans-igler.at](http://hans-igler.at), € 21,60

**Platz 13**

94

● **2018 GERADSTETTEN LICHTENBERG CHARDONNAY TROCKEN, BERNHARD ELLWANGER, WEINSTADT (D)**

Deutscher Chardonnay hat riesige Fortschritte gemacht, und er muss nicht einmal teuer sein: so wie dieser Wein, der Kraft und Eleganz vereint. [weingut-ellwanger.com](http://weingut-ellwanger.com), € 16,90

**Platz 14**

96

● **2019 SAUVIGNON BLANC RIED SAUSALER SCHLÖSSL, WOHLMUTH, KITZECK (A)**

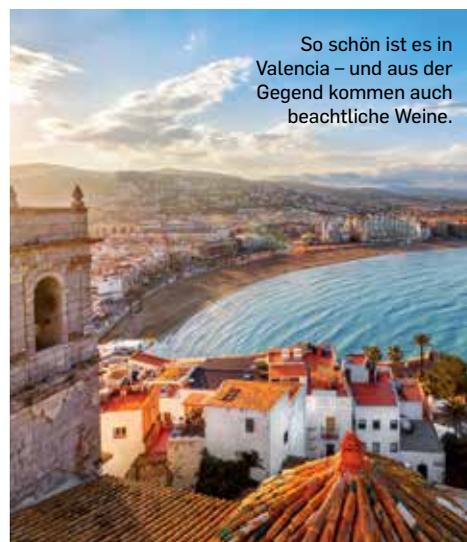
Zart floral unterlegte weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Vanille, ein Hauch von Pfirsich, mineralisch. Komplex, stoffig, extraktsüß, finessenreiche Säurestruktur, salziger Touch, zitronige Nuancen. [wohmuth.at](http://wohmuth.at), € 21,60

**Platz 15**

92+

● **2018 SR GRAUER BURGUNDER ALTE REBE TROCKEN, RIEGER, BUGGINGEN-BETBERG (D)**

Rebanlagen aus dem Jahr 1966. Mazeriert und daher dezent lachsfarben. Im Duft beerig und jodig, am Gaumen Zug und Spannung, aber auch Cremigkeit. Sehr markanter (Bio-)Grauburgunder. [weingutriegler.de](http://weingutriegler.de), € 13,80



So schön ist es in Valencia – und aus der Gegend kommen auch beachtliche Weine.

**Platz 16**

92

● **2019 CRESCENTIA RAUENTHAL BAIKEN RIESLING TROCKEN, HESSISCHE STAATSWINGÜTER KLOSTER EBERBACH (D)**

Wiederauferstehung eines Klassikers: Mit seiner mineralischen Spannung und Eleganz verdeutlicht dieser 2019er, warum Rauenthal an der Spitze des Rheingaus stand. [kloster-eberbach.de](http://kloster-eberbach.de), € 12,40

**Platz 17 ex aequo**

95

● **2018 NIERSTEIN ÖLBERG GELBER ORLEANS TROCKEN, GEHRING, NIERSTEIN (D)**

Im 18. Jahrhundert war der Gelbe Orleans in Nierstein und am Rüdeshheimer Berg verbreitet, und selbst da wurde er nur selten reif. Global Warming bringt die Sorte zurück – furios gehaltvoll, wie hier vom Roten Hang. [weingut-gehring.com](http://weingut-gehring.com), € 19,90

**Platz 17 ex aequo**

95

● **2018 CARNUNTUM DAC GOTINSBRUNN GLATZER, GÖTTLESBRUNN (A)**

Kräuterwürzig unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Nougat, mineralischer Touch. Saftig, rote Kirschen, Preiselbeeren, feine Tannine, frisch strukturiert, salziger Abgang. [weingutglatzer.at](http://weingutglatzer.at), € 19,90

**Platz 19 ex aequo**

93

● **2019 LEHMDECKE GRAUBURGUNDER TROCKEN, LEINER, ILBESHEIM (D)**

Biodynamisch. Würzig im Duft, butterart am Gaumen mit ultrafeinen Phenolen, die Säure ist nahtlos mit dem Körper verschmolzen, im Abgang blitzen beerige Sortenaromen auf. Die pure Delikatesse. [weingut-leiner.de](http://weingut-leiner.de), € 15,-



Platz 1 in der mittleren Preisklasse: Der »Ibers« vom Weingut Celler del Roure.

ck  
2009  
2009

**Platz 19 ex aequo** 93

● 2017 ISOS SÜDTIROL WEISSBURGUNDER RISERVA, ANSITZ WALDGRIES, BOZEN (I)  
Nach frischem Apfel, weißem Pfeffer und Thymian. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, zeigt sehr präsente, gut gereifte Frucht, tolle Spannung, saftig und lange. [waldgries.it](http://waldgries.it), € 15,-

**Platz 19 ex aequo** 93

● 2016 LAMPANTE MONTEFALCO ROSSO RISERVA, TENUTE LUNELLI, BEVAGNA (I)  
Nach dunklen Kirschen, dazu Cassis, im Hintergrund feine Würze. Gehaltvoll und satt am Gaumen, zeigt viel saftige, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, herzhaft und mit sattem Druck. [tenutelunelli.it](http://tenutelunelli.it), € 15,-

**Platz 22** 94

● 2019 IHRINGEN WINKLERBERG VORDERER BERG WEISSBURGUNDER TROCKEN, KONSTANZER, IHRINGEN (D)  
Ein in den Steilterrassen auf Lavaböden gereifter Weißburgunder – und ein Wein, der sich seine kühle mineralische Ader bewahrt hat. Respekt gebietend dicht, lang, tief. [weingut-konstanzer.de](http://weingut-konstanzer.de), € 17,50

**Platz 23** 95

● 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED STEINERTAL, SCHMELZ (A)  
Frische Orangenesten, gelbe Apfelfrucht, feiner Melonentouch, etwas Mango, mineralischer Anklang. Stoffig, zarte Extraktsüße, ein Hauch von Marille, feiner Säurebogen, salziger Touch im Rückgeschmack. [schmelzweine.at](http://schmelzweine.at) € 20,-

**Platz 24** 94

● 2019 PEAK OF GLORY, SCHEIBLHOFFER ANDAU (A)  
Würzige, dunkle Beerenfrucht, schwarze Kirschen, ein Hauch von Nougat und Vanille. Saftig, vollreife Zwetschgen, reife Tannine, schokoladiger Nachhall, Gewürze im Abgang, zeigt Länge. [scheiblhofer.at](http://scheiblhofer.at), € 17,90

**Platz 25** 94

● 2019 NIEDERHAUSEN KLAMM RIESLING KABINETT, DÖNNHOFF, OBERHAUSEN (D)  
Sozusagen trocken ehrenhalber: Dieser fruchtige Kabinett birst vor mineralischer Spannung und knackiger Säure – in ein paar Jahren wird von der zurückhaltend gesetzten Süße kaum noch etwas zu schmecken sein. [millesima.de](http://millesima.de), € 17,91

**Platz 26** 94

● 2017 SELA, RODA, RIOJA (E)  
Komplexer, zugänglicher Rioja vom Superproduzenten Roda. Viel Pflaume und Kirsche in der Nase, feine Würze. Am Gaumen kraftvoll und elegant, feines Tannin, langer Abgang. [vinos.de](http://vinos.de), € 17,95

**Platz 27** 93

● 2018 GSCHEIER VERNATSCH ALTE REBEN KELLEREI GIRLAN (I)  
Zunächst leicht rauchige Noten, erdig, nach Roten Rüben, dann Weichselkirsche. Zeigt schönes Spiel am Gaumen, zartes, aber doch griffiges Tannin, spannt einen weiten Bogen, salzig und mit feiner Kirschrucht im Finale. [girlan.it](http://girlan.it), € 15,50

**Platz 28** 94

● 2018 PFAFFENHOFEN HOHENBERG LEMBERGER JUNGES SCHWABEN TROCKEN WACHTSTETTER, PFAFFENHOFEN (D)  
Ein jugendlicher Zweiklang im Duft: viel Neuholz, aber auch eine strahlende Kirschrucht. Fleischiges Tannin, kräftige Mineralität, schmatzige Abgangsrucht. [wachtstetter.de](http://wachtstetter.de), € 18,-

**Platz 29** 93+

● 2018 MÜLLHEIM PFAFFENSTÜCK SPÄTBURGUNDER, DÖRFLINGER, MÜLLHEIM (D)  
Holunder und Menthol im Duft. Ein cremiger, runder Burgunder voller stiller Harmonie, seidiger Gerbstoff, saftige Gaumenfrucht. Markgräfler Kühle balanciert die Wärme des Jahrgangs. [weingut-doerflinger.de](http://weingut-doerflinger.de), € 17,-

**Platz 30** 92

● 2017 SON P, FINCA ES FANGAR MALLORCA (E)  
In der Nase viel Frucht mit Noten von reifer Pflaume, Kirsche und Brombeere. Dazu Anklänge von Kakao, Karamell und etwas Vanille. Am Gaumen saftig, geschliffenes Tannin, reife Beerenaromatik. [weinagentur-bely.de](http://weinagentur-bely.de), € 13,45

**Platz 31** 92

● 2018 XISTO LLIMITADO, LUIS SEABRA DOURO (PT)  
Balsamisches Bukett mit Noten von Unterholz und roten Früchten. Steinig-mineralischer Eindruck. Am Gaumen fruchtig, etwas rauchig, feines Tannin und frische Säure. [portugal-weinversand.de](http://portugal-weinversand.de), € 13,50

**Platz 32** 94

● 2019 ZELL SCHWARZER HERRGOTT RIESLING TROCKEN, SCHWEDHELM, ZELL (D)  
Aus dem Zellertal, dem kühlestem Teil der Pfalz, stammt dieser Riesling: im Duft mehr Kalk als Frucht, am Gaumen getragen, kreidig, mineralische Frische und großes Volumen gehen eine innige Liaison ein. [schwedhelm-zellertal.de](http://schwedhelm-zellertal.de), € 18,50

**Platz 33** 95

● 2019 RIESLING KREMSTAL DAC RIED MOOSBRUGGERIN, BUCHEGGER, DROSS (A)  
Zarte Zitrusnuancen unterlegen weißes Steinobst, feine Kräuternoten, ein Hauch von Ananas. Saftig, elegant, eingebundene Säurestruktur, straff, feine Pfirsichnoten, lang anhaltend, gutes Potenzial. [buechegger.at](http://buechegger.at), € 21,-



Castello di Volpaia (Platz 3): In dieser Vintothek lohnt es sich zu verweilen.



Wer möchte an einem solchen Ort nicht sofort Platz nehmen? Das Wein-Idyll Burgenland brachte den Sieger in der Preisklasse ab 25 Euro hervor.

## DIE BESTEN PREIS-LEISTUNGS-WEINE

IN DER PREISKLASSE: € 25,- BIS € 50,-

Auch in der schon nicht mehr ganz so alltäglichen Preisklasse gibt es Schnäppchen: Für 30 Euro hat die Falstaff-Redaktion so manchen Wein gefunden, der es locker mit zehnmal so teuren aufnimmt.

● Weißwein, trocken ● Rotwein, trocken ● Süßwein ● Rosé

Platz 1

98

● 2018 BLAUFRÄNKISCH EISENBERG DAC RESERVE RIED REIHBURG, KOPFENSTEINER DEUTSCH-SCHÜTZEN (A)  
Zarte Edelholzwürze, ein Hauch von Cassis, Brombeerkonfit, frische Mandarinenzesten. Elegant, reife Kirschen, zarte Fruchtsüße, feine Tannine, lebendig, delikater Sortenvertreter, [kopfensteiner.at](http://kopfensteiner.at), € 28,-

Platz 2

97

● 2019 RIESLING SMARAGD RIED HOCHRAIN RUDI PICHLER, WÖSENDORF (A)  
Mandarinenzesten, ein Hauch von Zitronenmelisse, Nuancen von weißem Pfirsich und Verveine. Knackig, straff, ungemein salzig und rassig, lebendiger Säurebogen, feiner Umami-Touch, mineralisch, großes Potenzial. [rudipichler.at](http://rudipichler.at), € 26,-

Platz 3

98

● 2019 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RIED LAMM, HIRSCH, KAMMERN (A)  
Weißes Kernobst ist mit kandierte Limettenzesten unterlegt, etwas nach Maracuja, zart pfeffrig. Saftig, mineralisch, feine Extraktsüße, dezente Note nach Weingartenpfirsich, engmaschiges Finish. [weingut-hirsch.at](http://weingut-hirsch.at), € 31,50

Platz 4

96

● 2018 OBERROTWEIL HENKENBERG SPÄTBURGUNDER GG, SALWEY, OBERROTWEIL (D)  
Ein Kaiserstuhl-Burgunder vom Vulkanboden: Sauerkirsche, dunkle Himbeere und Waldboden im Duft, am Gaumen packender Extrakt voller Biss und Spannung, gemacht für Jahrzehnte der Flaschenreife. [salwey.de](http://salwey.de), € 29,-

Platz 5

94

● 2019 ARZHEIM KALMIT KAPELLENSTÜCK RIESLING TROCKEN, WIND, ARZHEIM (D)  
Ein kraftvoller Riesling vom Kalk, gehalten im Stil eines Vin Nature, dem es nicht um die Provokation geht, sondern um die Erschließung neuer Geschmackswelten: mit phenolischen Schichten voller Finesse. [weingut-wind.eu](http://weingut-wind.eu), € 25,-

Platz 6

96

● 2019 GRAACH HIMMELREICH RIESLING GG SCHLOSS LIESER (D)  
Reneklude und Pfirsich, Würze, Lorbeerblatt, asiatische Gewürze. Brillante Säure mit Zug und Eleganz, die lustvoll durch die makellos konturierte Textur führt. Geradlinig, komplex – und stilvoll. [weingut-schloss-lieser.de](http://weingut-schloss-lieser.de), € 29,50

Platz 7

95

● 2015 MARSILIANA COSTA TOSCANA ROSSO PRINCIPE CORSINI, SAN CASCIANO (I)  
Würzige Nase, leicht rauchig, nach reifen Kirschen, getrockneten Tomaten und Pflaume, etwas Minze. Herzhaft und mit sattem Druck, griffig-drückendes Tannin, leicht salzig im hinteren Bereich, mit satter Länge. [stoppervini.com](http://stoppervini.com), € 27,50

Platz 8

94

● 2017 SCHWARZKEHLCHEN SPÄTBURGUNDER LANDWEIN TROCKEN HÖFFLIN, BÖTZINGEN (D)  
Kirschrucht mit Würze in der Nase, Blutorange, Lorbeerblatt, guter Säurezug am Gaumen, kompakt, straff und dicht, griffiges Tannin, enorme taktile Mineralität. [weingut-hoefflin.de](http://weingut-hoefflin.de), € 25,50

Platz 9

96

● 2018 NEIPPERG SCHLOSSBERG LEMBERGER GG, GRAF NEIPPERG, SCHWAIGERN (D)  
Gibt es einen deutschen Lemberger, der beispielgebender für die schwer zu schaffende Verbindung von Eleganz und Tiefgang ist? Klares Nein. Und das Ganze bekommt man auch noch für vergleichsweise kleinen Einsatz. [graf-neipperg.de](http://graf-neipperg.de), € 30,-

Platz 10

95

● 2015 LA VIÑA DE MI MADRE RESERVA FINCA ALBRET, NAVARRA (E)  
Fruchtiges, einladendes Bukett mit viel roter Frucht. Sauerkirsche, Johannisbeere und Heidelbeere. Am Gaumen gehaltvoll, schmeichelnd und mit feiner Würze ausgestattet. [belvini.de](http://belvini.de), € 27,90

>

**Platz 11 ex aequo**

95

● **2019 JUNGES SCHWABEN RIESLING TROCKEN SCHWÄBISCHER LANDWEIN BEURER, STETTEN (D)**

Pfirsich, Marille und rote Pflaume im Duft, balsamische Mineralnoten, Spontangärung, warmer Ziegelstein. Kräftige Phenolik, aber auch viele Zwischentöne. [weingut-beurer.de](http://weingut-beurer.de), € 28,-

**Platz 11 ex aequo**

95

● **2015 CASTELL SCHLOSSBERG SILVANER GG, FÜRST CASTELL, CASTELL (D)**

Ferdinand Fürst zu Castell lässt seine Silvaner GGs künftig immer fünf Jahre im Keller ruhen, ehe sie in den Verkauf gelangen. Der 2015er ist der Erste, der von diesem Regime profitiert hat. Ein großer Wein zu mehr als fairem Tarif. [castell.de](http://castell.de), € 28,-

**Platz 11 ex aequo**

95

● **2016 VIGNETO BUCHERIALE CHIANTI RUFINA RISERVA, SELVAPIANA, RUFINA (I)**

Nach reifer Frucht, vor allem Kirsche und Zwetschge, etwas schwarze Trüffel. Viel dichtmaschiges Tannin, saftig und dicht, öffnet sich in vielen Schichten, im Finale fester Druck und erdige Noten, viel Tabak. [selvapiana.it](http://selvapiana.it), € 28,-

**Platz 14**

98

● **2018 RIED BÄRNREISER, PHILIPP GRASSL GÖTTLESBRUNN (A)**

Intensive schwarze Beerenfrucht, dezente Feigen, kandierte Orangenzesten, ein Hauch von Cassis und Kardamom. Saftig, feines Nougat, Herzkirschen, integrierte Tannine, frische Struktur, extraktsüßer Nachhall. [weingut-grassl.com](http://weingut-grassl.com), € 34,90

**Platz 15**

99

● **2017 BLAUFRÄNKISCH HOCHBERG GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ (A)**

Tabakig-würzig, dunkle Beerenfrucht, reife Herzkirschen, Kardamom und Nougat, feiner Edelholztouch. Komplex, extraktsüßer Kern, feine, tragende Tannine, große Länge, gute Frische, salzige Nuancen, etwas Schokolade. [gesellmann.at](http://gesellmann.at), € 37,80

**Platz 16 ex aequo**

95

● **2019 ESCHERNDORF AM LUMPEN SILVANER GG, RAINER SAUER, ESCHERNDORF (D)**

Dicht und extraktreich im Mund, trocken und mineralisch durchwirkt, bei aller Kraft und Substanz aber auch gelassen und elegant. [weingut-rainer-sauer.de](http://weingut-rainer-sauer.de), € 29,-

**FÜR WENIGER ALS 30 EURO GIBT ES BEREITS WEINE, DIE DEM PUNKTEMAXIMUM VON 100 PUNKTEN NAHEKOMMEN. WAS WILL MAN MEHR?**

Eine Frucht von einzigartiger Strahlkraft: Der Sieger der 25–50-Euro-Kategorie kommt aus dem Burgenland vom Eisenberg.



**Platz 16 ex aequo**

95

● **2016 OT ROSSO, OLIVIERO TOSCANI CASALE MARITTIMO (I)**

Rote Paprika, Pfeffer, Rote Ribisel, dann satte Würze. Sehr saftig, eng gewobenes Tannin, baut sich satt und druckvoll auf, füllt den Mund schön aus, leicht erdiger Unterton, komplex und mit langem Nachhall. [vino.toscani.com](http://vino.toscani.com), € 29,-

**Platz 18**

93

● **2018 INDIGENUS SILVANER TROCKEN ROTHE, NORDHEIM (D)**

Würzig im Duft, Menthol, Apfel, Piment, etwas Holz. Großes Volumen am Gaumen, hochwertige Phenole. Ein ganz in sich ruhender Wein aus einer mit Verstand gemachten Maischegärung. [weingut-rothe.de](http://weingut-rothe.de), € 25,-

**Platz 19**

97

● **2019 RIESLING RIED HEILIGENSTEIN ALTE REBEN, JURTSCHITSCH, LANGENLOIS (A)**

Feine gelbe Steinobstnuancen, Safran, kandierte Mandarinenzesten, floraler Touch, etwas Blütenhonig, Bergamotte. Saftig, komplex, weiße Pfirsichfrucht, seidige Textur, finessenreich, sehr mineralisch und salzig. [jurtschitsch.com](http://jurtschitsch.com), € 34,-

**Platz 20**

96

● **2018 PÜNDERICH MARIENBURG FALKENLAY RIESLING GG, BUSCH, PÜNDERICH (D)**

Die Falkenlay mit ihrem grauen Schiefer liefert den Archetyp der Großen Gewächse, die Clemens Busch aus seinem Hausberg keltert: reich, aber auch gebündelt, mit souveränem Extrakt und langer Lebenserwartung. [clemens-busch.de](http://clemens-busch.de), € 32,-

**Platz 21**

95

● **2017 ILEX CALAMIN GRAND CRU CHASSELAS, BOVARD, CULLY (CH)**

Elegante Aromatik von Honig, Lindenblüten und Zitrusnoten. Zurückhaltend, klar und feingliedrig. Am Gaumen ausbalanciert, mit Noten von Kernobst, Mirabelle und Mandarine. Im Abgang feinste salzig-mineralische Noten. [gute-weine.de](http://gute-weine.de), € 29,95

**Platz 22 ex aequo**

95

● **2017 CHIANTI CLASSICO RISERVA, RIECINE GAIOLE (I)**

Offene und zugängliche Nase, nach Holunder- und Maulbeere, ausgewogen. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel feinmaschiges, geschliffenes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale nach Holunderbeeren. [riecine.it](http://riecine.it), € 30,-

ck

2009

2009

2016

Foto: Lehman + Herberich

**Platz 22 ex aequo**

95

● **2015 MILLENNIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE, CASTELLO DI CACCHIANO (I)**

Nach schwarzer Trüffel, Kohlröschen und frischen Zwetschgen. Am Gaumen große Power, öffnet sich mit vielen Schichten an feinem Tannin, nach eingelegten Kirschen, dahinter etwas Zimt, langer Nachhall. [castellocacchiano.it](http://castellocacchiano.it), € 30,-

**Platz 22 ex aequo**

95

● **2018 VIGNA KASTELAZ GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL DOC, ELENA WALCH, TRAMIN (I)**

Funkelndes Gelbgrün. Nach Gewürznelken und Koriandersamen, Litschi, dunkle Rosenblüten. Beeindruckender Ansatz, öffnet sich in vielen Schichten, Saftigkeit und Fülle, im Finale betont würzig. [elenawalch.com](http://elenawalch.com), € 30,-

**Platz 25**

94

● **2019 MIGAN, ENVINATE, TENERIFE (E)**

Würziges Bukett mit Noten von frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, floralen Anklängen und dunkler Beerenfrucht. Viel mineralische Würze am Gaumen, frisch und ausdrucksstark. [pinard-de-picard.de](http://pinard-de-picard.de), € 27,90

**Platz 26**

94

● **2018 GRAUE FREYHEIT, GERNOT UND HEIKE HEINRICH, GOLS (A)**

Helles Kupferrot. Reife gelbe Tropenfrucht, Blütenhonig und kandierte Orangenzesten, feine Kräuterwürze. Saftig, weiße Frucht nuances, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig, ein animierender Speisenbegleiter. [heinrich.at](http://heinrich.at), € 28,-

**Platz 27**

96

● **2007 VIÑA TONDONIA RIOJA RESERVA LOPEZ DE HEREDIA, HARO (E)**

Alleine die goldgelbe Farbe dieses Weins ist unkonventionell. Genauso wie das Bukett mit viel Agrumen und angenehmen Reifenoten. Am Gaumen frisch und überaus geradlinig. Legendar. [gute-weine.de](http://gute-weine.de), € 32,50

**Platz 28**

94

● **2017 SANTORINI ASSYRTIKO GRANDE RESERVE, SANTOWINES, SANTORINI (GR)**

Honigmelone und Birnen, Limettenezesten, weiße Blüten, attraktives Bukett. Straff, elegant, weiße Frucht, ein Hauch von Marzipan, stoffige Textur, finsessenreicher Säurebogen, deutliche Mineralität, Röstaromen im Abgang [santorini.net](http://santorini.net), € 28,90



Santorin (Platz 28): Der Weinbau auf der Vulkaninsel folgt eigenen Gesetzen.

**Platz 29**

97

● **2019 NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING GG, GUNDERLOCH, NACKENHEIM (D)**

Ein Fanal in Flaschen: mineralischer Biss bei 11,5 Volumenprozent Alkohol, schlank und kristallin, und dennoch voller innerer Dynamik und von großer Lebenserwartung. Roter Hang at its best. [gunderloch.de](http://gunderloch.de), € 36,-

**Platz 30**

94

● **2017 PSI, BODEGAS Y VIÑEDOS ALNARDO RIBERA DEL DUERO (E)**

Konzentriertes, beeindruckendes Bukett mit Kirsche, Brombeere, Heidelbeere und würzigen Noten. Am Gaumen kompakt, jugendlich und elegant. Kann noch einige Jahre reifen. [cielo-delvino.de](http://cielo-delvino.de), € 29,50

**Platz 31**

96

● **2019 DORSHEIM GOLDLOCH RIESLING GG SCHLOSSGUT DIEL, RÜMMELSHEIM (D)**

Im Duft gelbe Frucht, Mandarine, süße Nektarine, würzige Mineralik. Schlägt die Brücke von Tiefgründigkeit zu schieferwürzig-eleganter Leichtigkeit. Ein geradezu idealtypischer Nahe-Riesling. [diel.eu](http://diel.eu), € 34,-

**Platz 32**

95

● **2016 VIGORELLO, SAN FELICE CASTELNUOVO BERARDENGA (I)**

Sattes Rubin. Intensive Noten nach Gewürznelken und Kardamom, etwas weißer Pfeffer, dann Brombeere und Zwetschge. Sattes, griffiges Tannin, zeigt feines Spiel von Frucht und Würze, im Finale balsamische Noten. [agricolasanfelice.it](http://agricolasanfelice.it), € 32,-

**Platz 33**

94

● **2016 FIVE, CONSTANTIA GLEN, COASTAL REGION, WESTERN CAPE (RSA)**

Minze und Eukalyptus, schwarze Waldbeeren, tabakig, Brombeerfrucht, Noten von Edelholz und Nougat. Stoffig, etwas dunkler Nougat, reife Kirschen, runde, tragende Tannine, verfügt über Kraft und Würze. [vinorama.at](http://vinorama.at), € 30,69



Mit der Rebsorte Assyrtiko ist die Kykladeninsel Thera (Santorin) auch beim PreisLeistungs-Aspekt weit vorne.





Anders Levander

## KÄNNER DU TILL VIN FRÅN UMBRIEN?

DinVinguide.se är på genomresa i Italien. Vi träffar vinodlare och provar vin. Hur ser det ut i vingården? Hur kommer skörden bli? Idag är det Umbrien mitt i Italien som är i fokus med vinmakaren Lungarotti.

## KÄNNER DU TILL VIN FRÅN UMBRIEN?

Umbrien är inte lika känt som exempelvis Toscana eller Piemonte för de flesta svenskar. Det är lite synd då det är en pärla vad gäller vin, gastronomi och inte minst olivolja. Jag har som bekant en kärlekshistoria med Italien sedan 16 år, mer bestämt med Marche. Umbrien ligger granne med Marche mitt i landet. Regionen saknar kust till havet men har några mindre sjöar. Men man har så mycket mer! Historien är rik på allt från kyrkan till ett av de äldsta universiteten beläget i Perugia, regionens huvudstad. Perugia med sina 160 000 invånare är centrum även för vinet genom sitt universitet för både vinmakning som agrikultur. Vidare är staden ett intellektuellt centrum sedan 800 år. Så det är de gamla etruskerna, kyrkan, akademien och jordbruket som till stor del skapat vad Umbrien är idag

### Umbrien är värt ett besök

Då Umbrien inte är så känt bland turistande svenskar vill jag gärna rekommendera ett besök. Umbrien är inte alls så turistiskt och kanske slitet som Toscana är. Jag finner inga menyer på vare sig engelska eller tyska vilket är befriande. Men det finns kultur och historia som tillfredställer de flesta. Namn som Etrusker, Assisi och Perugia talar sitt tydliga språk. Men man kan inte bara leva på kultur och historia, man behöver även äta och dricka. Detta gör du med njutning i Umbrien med råge. Maten skiljer sig åt från kringliggande regioner. Det är först och främst en jordbruksbygd med sina förtjänster på matbordet. Fisk och skaldjur är inte den stora saken utan grönsaker, bröd, mejeriprodukter och olika charkuterier. Det är ett kök med sin mer rustika och genuina prägel som inte blivit förstört av internationell massturism ännu. Jag hoppas att det genuina består länge.

Det är heller inte speciellt dyrt för vad du faktiskt får. Boende görs med fördel på ett Agriturismo. Oftast genuint och inte storskaligt vilket kan ta död på en vacker stämning. Jag bodde på ett vackert ställe nära den lilla staden Torgiano som även ägs av vinfirman Lungarotti. Poggio alle Vigne ett litet agriturismo som ligger mitt i Umbrien, kolla på nätet [poggioallevigne.it](http://poggioallevigne.it) I staden finns ett måste för dig som intresserad av vin och olivolja. Två olika museum som är inriktade på vinet och olivoljan. De ligger mitt i den lilla pittoreska staden och jag hade personligen stort utbyte av mina besök på museerna.

När du är i Umbrien så missa inte den historiska staden Perugia med sin lite udda och vackra arkitektur. Vidare missa heller inte Assisi med sina kyrkor byggda på varandra. En annan vinort som är värt ett besök är Montefalco med sitt vin gjort på druvan sagrantino.





## KÄNNER DU TILL VIN FRÅN UMBRIEN?

Jag blev överraskad av hur druvan sangiovese har sin särprägel i Umbrien. Jag har mer erfarenhet av druvan i Romagna och kanske framförallt i Toscana med sina mer berömda viner.

Chiara Lungarotti ägare av en av Umbriens mest kända vinproducenter gav mig en en lektion om Umbriens historia och vinmakning. Det var både lärorikt och angenämt. Hennes far Giorgio Lungarotti var den som faktiskt till stor del satte Umbrien på vinkartan. Modernt tänkande med kvalitet och ursprung i förarsätet. Idag är det dottern Chiara som basar över det hela. Chiara vet vad som är kvalitet och ursprung utan att vinet måste kosta en förmögenhet. Du får mycket kvalitet här i jämförelse med vad du får betala för i exempelvis Toscana. Det blev en positiv överraskning av vad jag fann i vinhusets buteljer. Vi har ju några på Systembolaget så det är bara att prova själva. Ett vin som finns i det ordinarie sortimentet är det röda vinet Rubesco som jag gillar, vare sig pretentiöst eller dyrt. Jag fick även nöjet att prova några äldre årgångar av Rubesco, 1977 och 1997. Vinerna var fortfarande friska och i perfekt kondition. Vi skickade en hälsning till Chiaras far Giorgio för bra vinmakning. Chiara tog över år 1999 när Giorgio gick bort.



## Årgång 2021

Umbrien liksom stora delar av Europa drabbades av vårfrost i april. Det var olyckligt för Umbrien som hade en riktigt varm mars månad med upp till 25 grader. Vinstockarna vaknade upp och började producera både skott och blomknoppar. Frosten tog sin beskärda del på de tidigt vaknande vinstockarna tyvärr. Vissa vingårdar har tappat så mycket som 80 procent av sin skörd dessvärre. Chardonnay hade det tufft medan vermentino och trebbiano klarade sig bättre då dessa kommer igång senare med sin växtcykel. Vad gäller sangiovese är det lite mer problematiskt. I detta fall var det inte framförallt frosten som skadade utan den kalla nordanvinden som gav en kyleffekt till minus 5 till 6 grader minus. Sangiovese växer till största delen på toppen av vinbergen på 250 till 350 meters höjd över havet och är därför utsatta för vind.

Totalt uppskattar Chiara Lungarotti, ett bortfall på 35-40 procent. Det är en ansenlig del av skörden man tappar. Som lök på laxen blev sommaren mycket torr vilket också reducerat den framtida skörden. Men i skrivande stund tornar molnen upp och det kanske blir ett efterlängtat regn under helgen som kommer, 17-19 september, vi får se de närmaste dagarna. Vinodlarna ber till högre makter efter regn till sina torra vingårdar.

Generellt kommer kvantiteten bli mindre men kvaliteten kommer nog bli bra. Det är alltför tidigt att tvärsäkert ha en uppfattning men vissa gröna druvor som skördats visar på fin kvalitet.

## Vita viner imponerade

När det gäller Umbrien tänker nog de flesta på rött vin. Kanske även på rätt tunga koncentrerade och lite rustika saker. Men jag är positivt överraskad av de vita vinerna. Inte alls oxiderade och extraherade saker som tillhör forntiden. Nej, moderna och eleganta vita viner gjorda på druvor som vermentino, grechetto och trebbiano. I de två bästa vita vinerna spelar druvan vermentino huvudrollen till övervägande del. Detta har lyft vinernas kvalitet betänkligt tycker jag. Nätt vinmakning och varsam ekfatsbehandling har skapat goda drickfärdiga vita viner som passar väl till vår svenska mat.

## TORRE DI GIANO BIANCO 2019

Nr 74450. Pris 109 kr

Torre di Giano är en av mina nya upptäckter i Umbrien. Vinet har under senare år fått en övervägande andel av vermentino i sin druvblandning. Detta har verkligen höjt mitt intresse för detta vin. Vem trodde att jag skulle falla för ett vitt vin när jag är i rödvinsregionen Umbrien. Druvblandningen består av vermentino, trebbiano och grechetto. Varsam vinifiering och ståltankslagring ger vinet en frisk stil med päron, citrus och ett stänk av persika i aromerna. Detta vin har en storasyster som får uppfostran på ekfat och är en selektion av de bästa druvorna. Vigne al Pino Riserva. Ett vin för dig att leta efter om du gilla ovan Torre di Giano.



## VERMENTINO

LÄS MER



### **RUBESCO LUNGAROTTI 2018**

Nr 2942. Pris 109 kr

Jag hade en underbar personlig provning på zoom med Chiara Lungarotti härförleden. Denna provning gav verkligen mersmak för druvan sangiovese gjord på umbriskt vis. Chiara som är utbildad oenolog och agronom tog över efter sin far och har med säker hand lotsat firman vidare. Vad jag framförallt gillar med hennes viner är balansen och elegansen trots att regionen har både mycket sol och en tradition av mer rustika koncentrerade viner. Chiara står för det mer eleganta och finstämda i sin tolkning av sangiovese a la Umbria. Vinet har fått en tiondel colorino i musten resten är sangiovese. Ett mycket drickvänligt vin som passar mycket väl för mig till grillen utomhus men även inomhus de regniga dagarna när pastakastrullen står på spisen. Rubesco är elegant, gott och prisvärt. Ett solklart vinval till min vinkällare.



### **RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO 2015**

Nr 76779. Pris 359 kr

Rubesco Riserva är gjord på sangiovese. Vinet får jäsa på rostfria ståltankar under 15 till 20 dagar med sina skal. Därefter lagras vinet på större ekfat ett år. Därefter flasklagras vinet under lång tid. Tidigare lagrades vinet efter fatlagringen på ståltankar. Detta har Chiara slutat med vilket känns då vinerna är lite friskare och fruktigare idag. Jag slås av elegansen i vinet parad med sin fina och relativt höga syra. En annan intressant smakupplevelse är mineraliteten i vinet som nästa är salt i strukturen. Avslutet som är långt har en angenäm exotisk kryddighet. Rubesco Riserva är långlivade viner och det finns både kraft och subtilitet i vinerna. Trots att det är ett fullmatat riservavin så är det elegans och balans som utmärker stilen. Givetvis kommer några år till i buteljen hantera tanninerna på ett gynnsamt vis. Vinet lämpar sig väl till grillat rött kött men även till smakrika ostar.

