



TASTING: WINE

Meeting Lungarotti, the women of wine in Umbria

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 Rebstocken 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 vollendetem 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!

GAMBERO ROSSO®



イタリアワイン
最強ガイド

『ガンベロ・ロッソ トレ・ビッキエーリ 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・ロッソ ウィンガイド』。

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・ロッソ編集長のマルコ・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・ロッソとは。トレ・ビッキエーリとは。

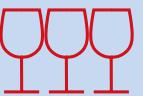
イタリアワインの魅力と

最新の情報を大公開します！

The Wine Kingdom
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・ロッソはこう評価！」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 イタリアワインの粹が集まつた

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による。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。パローロで言えば、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。^{*1} スーパータスカンも^{*2} 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、パローロやブ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、品質が優れないと、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、ヴァルドッピアーネ、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。

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。今知つておくべき、
飲んでおくべきイタリアワインの全貌が
わかれます！

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！

『ワイン王国』と
初コラボ!
編集長肝入りの
ワインが一気に

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による。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。パローロで言えば、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。^{*1} スーパータスカンも^{*2} 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、パローロやブ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、品質が優れないと、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、ヴァルドッピアーネ、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崎勲氏が紹介する。

1987年
イタリアワインの
近代化を受けて
ついに誕生！

「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」へと変身を遂げたために、熱心に栽培と醸造の革新に取り組んだのだ。

2011年版からは「スローフード

紙「マニフェスト」の付録として月

1回出版され、好評を博している。

86年に創設されたスローフード

（当時はアルチゴーラ）という名前

だった）は徐々に活動を広げつつ

あつた。この二つが力を合わせて、

高品質の階段を駆け上つていたイ

タリアワインを紹介するガイド

ガイドだったたのである。

ガンベロ・ロッソ・イタリアワイン

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・イタリアワイン

ガイドだったたのである。

ガンベロ・ロッソ・イタリアワイン

<p

ページの見方



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
 Bianco
 Spumante

4 最新版
『ガンベロ・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 『ガンベロ・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 "I'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・キアーラ/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
ラモレ・ディ・ラモレ/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/3740円/P57

Chianti Classico
キャンティ・クラシコ 2018年
バディア・ア・コルティブオーノ/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
チエッキ/5280円/P59

Ornellaia
オルネッライア 2017年
オルネッライア/3万1900円/P60

“ColleMassari Riserva” Montecucco Rosso Riserva
“コレマッサリ・リゼルヴァ”
モンテッコ・ロッソ・リゼルヴァ 2016年
コッレマッサリ/3417円/P61

Carmignano Riserva
カルミニャーノ・リゼルヴァ 2017年
ピアッジョ/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・ピッティーニ/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 ナチューレ 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・バルベーラ・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
トラヴァリーニ/8250円/P37

リグーリア州

- “Etichetta Nera” Colli di Luni Vermentino
“エチッタ・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
ルンガロッティ/1万1000円/P53

サルデニーヤ州

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

シチリア州

- Alta Mora Etna Bianco
アルタモーラ・エトナ・ビアンコ 2019年
クズマーノ/3300円/P72
- Ben Ryè
ベンリエ 2017年
ドンナガータ/9460円/P73

トレントino=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・フォンダトーレ 2008年
フェッラーリ/2万2000円/P42
- Sirmian Pinot Bianco
シリミアン・ピノ・ビアンコ 2018年
ナルス・マルグライド/4400円/P43
- Sanct Valentín 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・ミケーレ・アッピアーノ/5998円/P44
- Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer
アルト・アディジェ・ゲュルツトラミネール・
ヌッスバウマー 2018年
カンティーナ・トラミン/6160円/P45

ヴェネト州

- Giustino B Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry
ジュスティーノ・B・ヴァルドッビアーデネ・
プロセッコ・スペリオーレ・エクストラ・ドライ 2017年
ルッジェーリ/4070円/P46
- Particella 68 Valdobbiadene Prosecco Superiore
バルティッチャ68・ヴァルドッビアーデネ・
プロセッコ・スペリオーレ NV
ソレッレ・ブランカ/4950円/P47
- Cusumano Superiore Ca'del Magro
クストーザ・スベリオーレ
カ・デル・マグロ 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 Amarone della Valpolicella
カンポ・ディ・ジーリ
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチッラ 2015年
テヌータ・サン・アントニオ/1万340円/P50

プーリア州

- Primitivo di Manduria Lirica
プリミティヴォ・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
トッレヴェント/2750円/P68
- Senatori Primitivo Gioia del Colle
セナトーレ・プリミティヴォ・
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



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

ウンブリア州 DOCGトルジャーノ・ロッソ・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 購入先：明治屋



ウンブリアのエレガント・サンジョヴェーゼ



赤系果実を中心に広がりのある果実味、ボリュームのある酸味、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 レッドチエリー・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

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。

赤系果実を中心広がりのある果実味、ボリュームのある酸味、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。

「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ヴィンテージがトレ・ピッキエーリを受賞しています。このエーリを使つた和食にぴったりですね。鰻の蒲焼きや、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

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。

「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ヴィンテージがトレ・ピッキエーリを受賞しています。このエーリを使つた和食にぴたりですね。鰻の蒲焼きや、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。

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。

「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ヴィンテージがトレ・ピッキエーリを受賞しています。このエーリを使つた和食にぴたりですね。鰻の蒲焼きや、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。

GANBERO ROSSO
GAMBERO ROSSO
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く、ブドウ畠に大いに投資をし、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も当然だ。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、それにモンテアルコのワインが加わる。ウンブリアの伝統品種以外に、国際品種もすい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



DEG
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・ロッソ・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。



■ Südtiroler Genossenschaften: Wird der Kellerei-Würfel Bozens neues Wahrzeichen? (04:08)

⌚ 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 Gralshüter 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.



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.»



0 1/9 Weingutsbesuch anno 2021: Chiara Lungarotti (unten) stellt ihre Weine Alain Kunz von Blick vor (oben rechts).



0 3/9 Die Basisetiketten von Lungarotti ...



4/9 ...und die Riservas.

ALAIN KUNZ



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

ZVG



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 präzis 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 II Pino Bianco die Torgiano 2017** (Vermentino, Grecchetto, 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)
- **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)
- **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)
- **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)

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:

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.



Landschaft in Umbrien



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 Schattenmorellenkompost, 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 präsente 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 Turrita. 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.



6 APRILE 2021



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 CO₂-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 Weintrauben: 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 Estragonsenf • Salz, Pfeffer
- 1kg 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: 22 g, F: 24 g, E: 43 g

Foto: Rezept & Foto: FOODKiss (S), iStock, Hersteller

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: kevin-helly-unplash, Shutterstock

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

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

DIE BESTEN PREIS-LEISTUNGS-WEINE

IN DER PREISKLASSE: € 7,- BIS € 12,-

Im Weinhandel ist es eine Binse: 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, 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, € 8,-

Platz 3 94

● 2019 KEYA BARDOLINO CHIARETTO CLAS-
SICO, 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, 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, € 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, € 8,50

Platz 6 ex aequo 92

● MASSO ANTICO NEGROAMARO SALENTO
IGT, SCHENK ITALIAN WINERIES (I)

Duftet nach Veilchen und reifen Kirschen, im Nachhalle zarte Würze mit Waldbeerduft. Saftig und ausgewogen, öffnet sich mit fruchtigem Kern, zartes, feinmaschiges Tannin, mittlere Struktur, trinkt sich sehr fein. schenkitalia.it, € 7,-

Platz 10 ex aequo 93

● 2019 GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL DAC
RESERVE RIED EICHBERG, NOLZ,
TRAISMAUER (A)

Reifer Golden-Delicious-Apfel, Honigmelone, kandierte Orangenzenesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehmes Säurespiel, Marille und Birne im Nachhall. nolzwein.at, € 9,-

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, herhaft, mit Nachdruck. badiadimorrona.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, € 9,20

Platz 9

93

● 2019 MONTGÒ TEMPRANILLO, VINO DE LA
TIERRA DE CASTILLA, BODEGA MORGANTE
LA RODA (E)

In der Nase ein Früchtekorbs von dunklen Beeren: Blau- und Brombeere, Holunder. Tolle Frischfruchtigkeit! Im Mund mollig, dicht und feinkörnig mit elegantem Säurefaden. vinos.de, € 8,95

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**

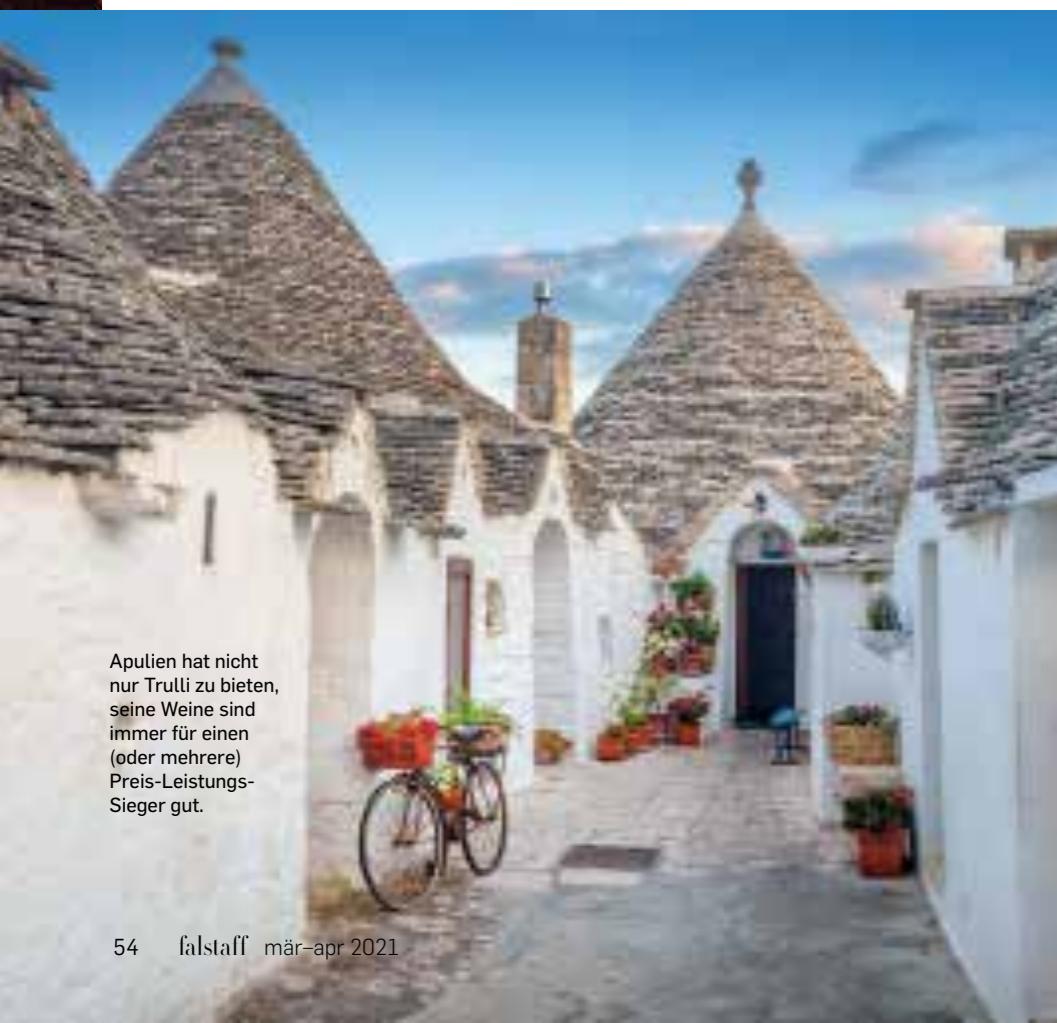
- 2018 BUCHHOLZ SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN TR., BUCHHOLZ (D)
Wer hätte vor ein paar Jahren gedacht, dass deutscher Spätburgunder bei einem Preis-Leistungs-Test etwas reißt? Dieses beerige und würzige Pinot-Vollblut verbindet Mineralität und Cremigkeit. weingut-moosmann.com, € 9,-

Platz 12**92**

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

Platz 13**92**

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



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

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, € 8,-

Platz 15 ex aequo**93**

- 2019 RIED HEILIGENSTEIN BERGJUWELRIESLING, RETZL, ZÖBING (A)
Mit Orangenzenen unterlegte gelbe Tropenfrucht-anklänge. Reife Ananas, Mango klingt an, zarter Blütenhonig. Saftig, dezente Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, mineralisch, salziger Nachhall. retzl.cc, € 9,90

Fotos: Shutterstock StockFood/Siffert; Hans-Peter, beigestellt

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 Vombach 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 15 ex aequo****93**

- 2016 TÜKÖ BIRTOK CHARDONNAY BARRIQUE, TÜKÖ ESTATE/ANTINORI, BÁTAAPÁTI (HU)
Duftig-pudrige Bukett mit Noten von reifer, eingelebter Ananas, dazu florale Anklänge und reifes heimisches Kern- sowie Steinobst. Am Gaumen vollmundig und elegant. 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 Unter-ton, 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, € 9,90

Platz 18 ex aequo**93**

- 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED HINTERKIRCHEN, LEHENSTEINER, WEISSEN-KIRCHEN (A)
Frische Ananas und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, Nuancen von Orangenzenen. Kraft-voll, saftig, reife Apfelfrucht, dezente Fruchtsüße im Abgang, opulenter Stil, zarter Honigtouch. 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, € 10,-

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



Ein Klassiker Norditaliens: der Valpolicella des Weinguts Zenato.

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, € 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, € 8,50

Platz 18 ex aequo**93**

- 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED HINTERKIRCHEN, LEHENSTEINER, WEISSEN-KIRCHEN (A)

Frische Ananas und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, Nuancen von Orangenzenen. Kraft-voll, saftig, reife Apfelfrucht, dezente Fruchtsüße im Abgang, opulenter Stil, zarter Honigtouch. lehensteiner-wachau.at, € 10,-

- 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED HINTERKIRCHEN, LEHENSTEINER, WEISSEN-KIRCHEN (A)

Frische Ananas und Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, Nuancen von Orangenzenen. Kraft-voll, saftig, reife Apfelfrucht, dezente Fruchtsüße im Abgang, opulenter Stil, zarter Honigtouch. 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, € 10,-



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. pieropan.it, € 15,50

Platz 7

96

● 2019 LOIBENBERG RIESLING SMARAGD

ALZINGER, UNTERLOIBEN (A)

Hauch von Limetten, reifer Weingartenpfirsich, weiße Tropenfrucht, mineralischer Touch, facettenreiches Buckett. Saftig, zarte Fruchtsüße, finessenreich strukturiert, reifer Pfirsich, zitroniger Touch im Abgang, elegant. alzinger.at, € 21,-

Platz 8

93

● 2019 WÜRZBURG STEIN WEISSE 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, € 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, € 14,-

Platz 9 ex aequo

93

● 2019 DOGMA, PITTAUER, 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. pitthauer.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. Samtiges Tannin, milde Säure, spielt mit Weichheit und Stoff. Sehr gute Länge. vinos.de, € 18,95

Platz 12

96

● 2018 BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGELAND

BAC RESERVE BIRII, IGLER, DEUTSCHKREUTZ (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, € 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, € 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, extraktssüß, finessenreiche Säurestruktur, salziger Touch, zitronige Nuancen. wohlmuth.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. weingutrieger.de, € 13,80

**Platz 16**

92

● 2019 CRESCENTIA RAUENTHAL BAIKEN

RIESLING TROCKEN, HESSISCHE STAATSWEINGÜTER 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, € 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 Rüdesheimer 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, € 19,90

Platz 17 ex aequo

95

● 2018 CARNUNTUM DAC GOTINSPRUN

GLATZER, GÖTTLESBRUNN (A)

Kräuterwürzig unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Nougat, mineralischer Touch. Saftig, rote Kirschen, Preiselbeeren, feine Tannine, frisch strukturiert, salziger Abgang. weingutglazter.at, € 19,90

Platz 19 ex aequo

93

● 2019 LEHMDECKE GRAUBURGUNDER

TROCKEN, LEINER, ILBESHEIM (D)

Biodynamisch. Würzig im Duft, butterzart am Gaumen mit ultrafeinen Phenolen, die Säure ist nahtlos mit dem Körper verschmolzen, im Abgang blitzten beerige Sortenaromen auf. Die pure Delikatesse. weingut-leiner.de, € 15,-

>

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, € 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, herhaft und mit sattem Druck. 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, € 17,50

Platz 23

95

- 2019 GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED STEINERTAL, SCHMELZ (A)
Frische Orangenzenen, gelbe Apfelfrucht, feiner Melonentouch, etwas Mango, mineralischer Anklang. Stoffig, zarte Extraktusive, ein Hauch von Marille, feiner Säurebogen, salziger Touch im Rückgeschmack. schmelzwine.at € 20,-

Platz 24

94

- 2019 PEAK OF GLORY, SCHEIBLHOFER 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, € 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, € 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, € 17,95

Platz 27

93

- 2018 GSCHLEIER 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 Kirschfrucht im Finale. 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 Kirschfrucht. Fleischiges Tannin, kräftige Mineralität, schmatzige Abgangsfrucht. 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, € 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, € 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, € 13,50

Platz 32

94

- 2019 ZELL SCHWARZER HERRGOTT RIESLING TROCKEN, SCHWEDHELM, ZELL (D)

Aus dem Zellertal, dem kühlsten 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, € 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. buchegger.at, € 21,-

>





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.

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](#), € 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](#), € 26,-

Platz 3

98

● 2019 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC RIED LAMM, HIRSCH, KAMMERN (A)

Weiße Kernobst ist mit kandierte Limettenzesten unterlegt, etwas nach Maracuja, zart pfeffrig. Saftig, mineralisch, feine Extraktssüße, dezente Note nach Weingartenpfirsich, engmaschiges Finish. [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](#), € 29,-

Platz 5

94

Platz 6

96

● 2019 GRAACH HIMMELREICH RIESLING GG SCHLOSS LIESER (D)

Renekloide 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](#), € 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](#), € 27,50

Platz 8

94

● 2017 SCHWARZKEHLCHEN SPÄTBURGUNDER LANDWEIN TROCKEN HÖFFLIN, BÖTZINGEN (D)

Kirschfrucht mit Würze in der Nase, Blutorange, Lorbeerblatt, guter Säurezug am Gaumen, kompakt, straff und dicht, griffiges Tannin, enorme taktile Mineralität. [weingut-hoefflin.de](#), € 25,50

Platz 9

96

● 2018 NEIPPERG SCHLOSSBERG LEMBERGER GG, GRAF NEIPPERG, SCHWAIGERN (D)

Gibt es einen deutschen Lemberger, der beispielgebend für die schwer zu schaffende Verbindung von Eleganz und Tieffang ist? Klares Nein. Und das Ganze bekommt man auch noch für vergleichsweise kleinen Einsatz. [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](#), € 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, € 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, € 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, € 28,-

Platz 14

98

- 2018 RIED BÄRNREISER, PHILIPP GRASSL GÖTTLESBRUNN (A)

Intensive schwarze Beerenfrucht, dezente Feigen, kandierte Orangenzenen, ein Hauch von Cassis und Kardamom. Saftig, feines Nougat, Herzkirschen, integrierte Tannine, frische Struktur, extraktssüßer Nachhall. weingut-grassl.com, € 34,90

Platz 15

99

- 2017 BLAUFRÄNKISCH HOCHBERC GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ (A)

Tabakig-würzig, dunkle Beerenfrucht, reife Herz-kirschen, Kardamom und Nougat, feiner Edelholz-touch. Komplex, extraktssüßer Kern, feine, tragende Tannine, große Länge, gute Frische, salzige Nuancen, etwas Schokolade. gesellmann.at, € 37,80

Platz 16 ex aequo

95

- 2019 ESCHERNDORF AM LUMPERN 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, € 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, € 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, € 25,-

Platz 19

97

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

Feine gelbe Steinobstnuancen, Safran, kandierte Mandarinenzenen, floraler Touch, etwas Blütenhonig, Bergamotte. Saftig, komplex, weißer Pfirsichfrucht, seidige Textur, finessenreich, sehr mineralisch und salzig. 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 souveränen Extrakt und langer Lebenserwartung. 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, € 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. riecline.it, € 30,-

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. castellodicacchiano.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, € 30,-

Platz 25

94

● 2019 MIGAN, ENVINATE, TENERIFE (E)

Würziges Bukett mit Noten von frisch gemahltem schwarzem Pfeffer, floralen Anklängen und dunkler Beerenfrucht. Viel mineralische Würze am Gaumen, frisch und ausdrucksstark.

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 Orangenzenen, feine Kräuterwürze. Saftig, weiße Fruchtnuancen, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig, ein animierender Speisenbegleiter. 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 Reifennoten. Am Gaumen frisch und überaus geradlinig. Legendär.

gute-weine.de, € 32,50

Platz 28

94

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

Honigmelone und Birnen, Limettenzenen, weiße Blüten, attraktives Bukett. Straff, elegant, weiße Frucht, ein Hauch von Marzipan, stoffige Textur, finessenreicher Säurebogen, deutliche Mineralität, Röstaromen im Abgang santorini.net, € 28,90

**Platz 29**

97

● 2019 NIERSTEIN PETTENTHALRIESLING 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, € 36,-

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, € 30,69

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, € 29,50

Platz 31

96

● 2019 DORSHEIM GOLDLOCHRIESLING GG SCHLOSSGUT DIEL, RÜMMELSHEIM (D)

Im Duft gelbe Frucht, Mandarine, süße Nektarine, würzige Mineralik. Schlägt die Brücke von Tieffrigidigkeit zu schiefewürzig-eleganter Leichtigkeit. Ein geradezu idealtypischer Nahe-Riesling.

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, € 32,-

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







[Anders Levander](#)

KÄNNER DU TILL VIN FRÅN UMBRIEN?

DinVinguide.se är på genomresa i Italien. Vi träffar vinodlare och prover vin. Hur ser det ut i vingården? Hur kommer skördens 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 universitetens 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 jordbruksbygden 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 befrämmande. Men det finns kultur och historia som tillfredsställer 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 vinfirmen Lungarotti. Poggio alle Vigne ett litet agriturismo som ligger mitt i Umbrien, kolla på nätet poggioallevine.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 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 costa 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, var 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 växtykel. Vad gäller sangiovese är det lite mer problematiskt. I detta fall var det inte framförallt frosten som skadade utan den kalla nordan vinden 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 druvar 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 druvar som vermentino, grechetto och trebbiano. I de två bästa vita vinerna spelar druvan vermentino huvudrollen till övervägande del. Detta har lyft vinernas kvalitet beträknigt tycker jag. Nätt vinmakning och varsam ekfatsbehandling har skapat goda drickfärdig 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 stilens. 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.



Au sommaire

Franck THOMAS
Cave Anne de JOYEUSE
Cynthia MARKEY
Collectif NÉGRETTE
Château GRAND FRANÇAIS

Revue fondée en 2004

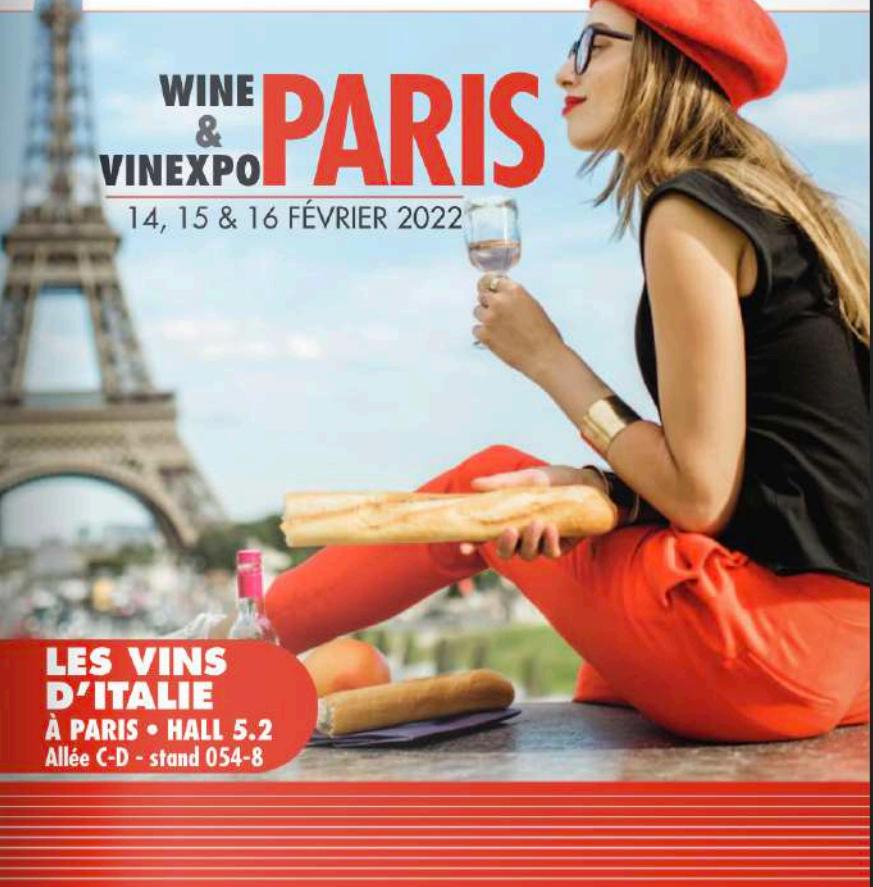
*Collection
CONTACT PRO®*

Le magazine des

CAVISTES & SOMMELIERS

HIVER 2022

Numéro 69



WINE & VINEXPO PARIS
14, 15 & 16 FÉVRIER 2022

LES VINS D'ITALIE
À PARIS • HALL 5.2
Allée C-D - stand 054-8

*nos vins
coups
de cœur*

Notre sélection de vins
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

AOP CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROMAIN TRIBAUT
Blanc de noirs
• Tél. 03 26 58 61 57 • ROMERY (51)
• Cépages : meunier 100%

26,90 €
91 pts

Le meunier semble revenir en force et c'est tant mieux. Belle interprétation de ce cépage avec des notes de céréales et de fruits. En bouche, la gourmandise opère son charme, références pâtissières en tête et de superbes notes d'amandes. Belle finale acidulée.

AOP COTEAUX CHAMPOENOIS

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU
Rouge 2018 et 2019 (assemblage)
• Tél. 03 26 49 41 10 • MAILLY-CHAMPAIGNE (51)
• Cépage : pinot noir 100%

38,- €
91 pts

La Champagne sait aussi réaliser de superbes vins tranquilles. En témoigne ce superbe pinot noir qui offre d'emblée de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, la trame est légère, fine, agréable. Belle fraîcheur et salinité marquée en fin de bouche.

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU SANCTUS
Rouge 2018
• Tél. 05 57 24 65 83 • ST-CHRISTOPHE des BARDES (33)
• Cépages : merlot 60% et cabernet franc 40%

26,- €
92 pts

Très agréable, le nez fait la part belle aux fruits noirs comme la mûre mais aussi à la fraise en plus de quelques notes herbacées. La bouche est dense et les tanins ne sont pas encore fondus mais laissent entrevoir le meilleur. Finale joliment saline.

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

MAS CRISTINE
Rouge 2019
• Tél. 04 68 54 27 60 • ARGELÈS-SUR-MER (66)
• Cépages : syrah 50%, grenache noir 40% et carignan N. 10%

12,50 €
91 pts

Au nez, ce vin s'ouvre sur des arômes de fruits rouges essentiellement. Mais en bouche, entre souplesse et générosité, on nous invite jusque dans les garrigues avec aussi des notes d'olives noires et de belles épices. Belle fraîcheur et finale saline.

DOCG TORGIANO RISERVA

LUNGAROTTI
Rouge 2016
• Tél. 00 39 075 98 86 61 • TORGIANO
• Cépage : sangiovese

42,- €
95 pts

Quel nez ! Dès que les fruits rouges se sont exprimés on découvre des notes de prunes, de sous-bois et de chocolat. Chaleureuse et ample, la bouche confirme cette explosion de fruits et surtout se magnifie en finale avec des arômes de café et cacao.

AOP PESSAC-LÉOGNAN

CHÂTEAU DE FRANCE
Rouge 2018
• Tél. 05 56 64 75 39 • LÉOGNAN (33)
• Cépages : cabernet-sauvignon 56% et merlot 44%

25,60 €
92 pts

Voilà un vin qui annonce la couleur au premier nez. Les fruits rouges sont plein d'enthousiasme et à l'aération, tout est plus complexe avec des épices et de la réglisse. Ces notes se retrouvent en bouche autour d'un très joli velouté et de tanins élégants.

42

Le Magazine des CAVISTES & SOMMELIERS • Hiver 2022

From Umbria, Birthplace of Saint Valentine, a Toast to Love with Lungarotti Brut Millesimato

February 7th – Torgiano – From Umbria, the “green heart of Italy” and birthplace of Saint Valentine, Lungarotti suggests celebrating the day that commemorates love with Brut Millesimato – Vino Spumante Metodo Classico 2017, from Chardonnay and Pinot Nero grapes. Pinot Nero was introduced to Umbria in the first half of the 1970’s by Giorgio Lungarotti who in the post-war period transformed the family’s farm into a viticultural and winemaking company. He personally chose a selection of the varietal that could be suitable for producing spumante as he intended to produce his own “metodo classico” sparkling wine in Torgiano and firmly believed that the territory’s pedoclimatic characteristics could produce grapes with suitable acidity.



Golden, clear and brilliant, with a very fine and long-lasting perlage, Lungarotti Brut Millesimato has an intense and enveloping bouquet with hints of almond, hazelnut and a light touch of bread crust. Its flavour is dry and full, fruity and with good structure; the finish has a citrusy touch with fresh and clean acidity. A perfect bubbly for toasting to Love.

Lungarotti is a historic Umbrian winery founded in Torgiano by Giorgio Lungarotti and now headed by his daughters Chiara and Teresa, assisted by their mother Maria Grazia and Giorgio’s grandchildren Francesco and Gemma. Today it totals 250 hectares of vineyards situated in the Torgiano Estate (230 ha, VIVA certification since 2018) and the one in Montefalco (20 ha, organically cultivated since 2010). The viticulture practised at both wineries is based on sustainability and biodiversity with a focus on highlighting native varietals interspersed with international varietals. Between the two sites, there are 29 different labels, among which is Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG, one of the best Italian reds, and Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, a profound expression of Umbria. For more details: www.lungarotti.it

For further information <https://lungarotti.it/eng/>



Lungarotti 2016 Rubesco Vigna Monticchio Riserva Red (Torgiano)

A blend of 80% Sangiovese and 20% Canaiolo, this offers inviting aromas of ripe black-skinned fruit, mocha and baking spice. The savory palate features ripe Marasca cherry, espresso and licorice alongside fine-grained tannins. Drink 2023–2031.

—KERIN O'KEEFE

RATING

92

POINTS

PRICE

N/A, [BUY NOW](#)

DESIGNATION

Rubesco Vigna Monticchio Riserva

VARIETY

[Red Blends](#), [Red Blends](#)

APPELLATION

[Torgiano](#), [Central Italy](#), [Italy](#)

WINERY

[Lungarotti](#)

[Print a Shelf Talker Label](#)

ALCOHOL

14.5%

BOTTLE SIZE

750 ml

CATEGORY

Red

IMPORTER

Frederick Wildman & Sons, Ltd

DATE PUBLISHED

4/1/2022

USER AVG RATING

Not rated yet [\[Add Your Review\]](#)

Malcolm Jolley: Lungarotti and the wines of Umbria



Torgiano is a small town in Umbria more or less in between Perugia and Assisi, named for its crenelated medieval tower. It's in the valley of the Tiber River; a picturesque country, with rolling hills, alternating between olive groves, woods, and vineyards.

This is where St. Francis built his hermitage, and between the sweep of history and natural beauty it feels like more than the physical centre of Italy, but maybe the metaphysical one too. Also, people there make good wine.

The Torgiano DOC is one of Italy's smaller ones, and is a near "monopole," dominated by the Lungarotti family and their namesake winery. It's also dominated by the red wine Lungarotti makes from Sangiovese and Colorino, which they call, and have trademarked, "Rubesco," the Latin verb "to blush."

Giorgio Lungarotti named the Sangiovese-based wines he made in Umbria, Rubesco, to distinguish them from better known ones made in Tuscany. Lungarotti died in 1999, after a storied career. Like many of the post-war Italian wine revolutionaries, who came to prominence in the 1960s and 70s, Lungarotti began by organizing local growers into one brand, with a focus on consistency and quality.

The first vintage of Lungarotti Rubesco was 1962. I recently attended a virtual tasting of Lungarotti presided over by Giorgio Lungarotti's daughter, Elena Severini. Severini is something of a legend herself, and is one of the original le donne del vino (the women of wine), beginning in the Lungarotti cellars before pivoting to exports during the heady days of the 1980s when Italian wines began to get serious attention in the wine world.

Before bringing a small group of Canadian wine journalists through a tasting of the wines below, Severini told us that when she began trying to market her family's wines that "although Umbria is the green heart of Italy, its wines were not very well known, except for perhaps Orvieto." If Lungarotti wines from Torgiano, or (later) Montefalco, were on a wine list outside of Italy, they were invariably found grouped in with the wines of other regions.

Wines from Umbria are still something of a novelty, though red wines made in the Montefalco DOCG appellation, made with the Sagrantino grape, have devoted following. (Montefalco got its DOC in 1979 in no small part due to the efforts of Giorgio Lungarotti, who had established a vineyard and winery there; and again in 1990 when it became Italy's tenth DOCG.) One place Umbrian wines are widely drunk is in nearby Rome, where I have found them on wine lists advertised as "local," and associate them with trips to the Eternal City.

Lungarotti wines are broadly available throughout Canada. The tasting I recount below was organized by Lungarotti's Ontario importer, Profile Wine Group, so the pricing information, such as it is, is based on that province and may vary, though likely not by much.

Wines

Torre di Giano Vigna Il Pino Bianco di Torgiano DOC 2018

The first wine Teresa Severini guided us through was Lungarotti's fancy white: Il Pino. It's named for the umbrella pine tree that stands in the vineyard. Production began in the early 70s, and Lungarotti began ageing its whites in wood, as a nod to Burgundy. The original blend Umbrian native grapes, Grechetto and Trebbiano, has been recently augmented with Vermentino as an adaptation to global warming. Floral notes on the nose melt into honey tones over pear and citrus fruit. It's elegant but fresh and food friendly, and when it's available in this country would likely cost around \$30-\$40.

Rubesco Rosso di Torgiano 2019

Moving to red Signora Severini took us to the wine that started it all. Sangiovese-based reds from Umbria can sometimes be seen as a kind of extension of their more well known cousins from Tuscany. (Cortona is, for instance, just 60 kilometres from Torgiano.) But the Rubesco is a different animal; although there is a strong cherry note, there is also a touch of graphite on the finish and a stoniness and freshness (belying a 14 percent alcohol by volume) to the wine, that makes it its own. Severini explains the wine sees some, mostly old, oak, but never for more than a year, and freshness and food compatibility was always foremost on Giorgio Lungarotti's mind. It typically sells for \$20-\$25 a bottle.

Layton to give the tones a chance

Rahim Mohamed

Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2017

Lungarotti's Riserva is made from 100 percent Sangiovese from a single vineyard. It sees a year in large oak casks followed by three years of ageing in bottle to, as Signora Severini put it, "maintain the integrity of the wine." Marketing speak aside, the wine maintains both (again) a freshness and a deep, dark, complex symphony of black fruit and violet notes. When it can be found, it sells for about \$70 a bottle.

San Giorgio Umbria IGT Rosso 2017

Giorgio Lungarotti was not, his daughter told us, immune from the trend in the 1970s and 80s in Italy of planting and making wine from the so-called "international varieties," meaning French (or French by way of California) grapes like Chardonnay or Cabernet Sauvignon. While the conventional wine world wisdom is very much that "indigenous" grapes are the best suited to grow and be made into wine, wherever one might be, all those vines planted 40 or 50 years ago are making some pretty fantastic wines in their old age. Winos turn their noses up at them at their peril.

The San Giorgio is actually a 50 percent Cabernet Sauvignon and 50 percent Sangiovese blend.

Accordingly and true to type it shows a dark red cherry character that's supported by a line of blackcurrant notes. All of this comes back to the Rubesco wines with that curious graphite-mineral finish. The Cabernet lends a natural tannic structure, and I thought this five-year-old wine could do with a little more age. When it can be found it retails for around \$50-\$60 a bottle.

Montefalco Sagrantino DOCG 2018

Teresa Severini explained to us that Sagrantino in Umbria was, until the last quarter of the 20th century, grown exclusively to make passito; sweet dessert wine. As with Amarone in the Veneto, it was only with new technologies like temperature-controlled fermentation could the winemakers in Montefalco make it reliably into a dry table wine. When they did the results pleased them, the critics and consumers.

Umbria is the only one of the twenty Italian governing regions without a coastline, but Lungarotti's Montefalco is unmistakably a Mediterranean wine with notes of macchia, or what the French call garrigue. These scrubby herbal notes levitate on top of deep crimson fruit, verging on compote but still food-friendly fresh with acidity.

The 2018 was still gripping with tannin, as is the character of Sagrantino, but not over the top, and when the contents of the bottle opened at the tasting were consumed in less clinical circumstances with a steak a couple of days later it was alive and sang. Priced at about \$50-\$60 it's not a cheap wine, but offers great value among the crowd of big Italian reds.

Websites of the companies cited in this piece, which hold more information on the wines, are: lungarotti.it and profilewinegroup.com

Diese Rotweine Italiens werden am besten bewertet



Ein italienisches Lifestyle-Magazin hat die besten Rotweine Italiens ermittelt. Gewonnen hat – welch Überraschung – ein Primitivo. Das wirft Fragen auf.

Ranglisten, hohe Punktebewertungen: Solche Rankings entzücken viele Weinliebhaber. Das ist auch nachvollziehbar. Zu gross ist die Auswahl der auf den Markt angebotenen Weine. Niemand ist in der Lage, den vollständigen Überblick zu behalten. Trotzdem erscheint es mir fatal, sich ausschliesslich auf solche «Best of» zu verlassen. Der Geschmack ist und bleibt subjektiv.

Ein italienisches Lifestyle-Magazin hat kürzlich die besten Rotweine des Landes gekürt, wie der deutsche Weinblog [Weinkenner](#) schreibt. Als Referenz für die Besten-Liste wurden die Wertungen von sechs Weinführern genommen, etwa Gambero Rosso, Veronelli und Vitae der Associazione Italiana Sommelier. Ohne Zweifel: Im Ranking lassen sich exzellente Weine finden. Aber es wirft auch Fragen auf.

Drei Empfehlungen

Welches sind meine Favoriten aus den Top 20? Diese drei nie opulenten Weine gefallen dank ihrer Eleganz und Komplexität seit langem besonders gut:

Rubesco Riserva «Vigna Monticchio» 2017, Lungarotti, Umbrien:

Der grossartige Wein aus diesem Spitzenweingut besteht zu 100% aus Sangiovese und überzeugt seit Jahren durch seine Kraft, ohne opulent und breit zu wirken. Überzeugend ist sein ausdruckstarkes, vielschichtiges Bouquet, legendär sein grossartiges Reifepotenzial von mehr als zehn Jahren. Der Jahrgang 2017 belegte Platz 9. Zurzeit ist hierzulande noch der 2016er erhältlich.



Rubesco Riserva «Vigna Monticchio», 2017, von
Lungarotti, 55 Franken; über
[Mövenpick Wein](#). (Bild: PD)



Italien genießen

Lungarottis Icon-Wine feiert seinen 60igsten Jahrgang

Chiara Lungarotti und ihre Schwester Teresa Severini genießen ihren Rubesco.
© Lungarotti

Als der **Rubesco** 1962 das erste Mal das Licht des Marktes erblickte, gab es Umbriens erste DOC noch gar nicht. Die sollte erst sechs Jahre später als **DOC Rosso di Torgiano** ins Leben gerufen werden. Dass der **Rubesco** den Grundstein hierfür maßgeblich legte, steht heute außer Frage. **3.300 limitierte Magnumflaschen** gibt es nun zum runden Geburtstag dieses Referenz-Umbrers, der im Blend aus Sangiovese und Colorino abgefüllt wird. In *Total-Black* mit goldenen Details zierte die elegante Sonderetikette der Jubiläumsedition die 1,5 Liter-Flasche - passend für so ein wichtiges Jubiläum.



From Umbria to the world

Torgiano ist eine kleine ländliche Ortschaft nur wenige Kilometer weit von **Perugia** und **Assisi** im Herzen **Italiens**. Hier gründete **Giorgio Lungarotti** in der Nachkriegszeit das gleichnamige **Weingut**, welches heute von seinen Töchtern Chiara und Teresa mit Unterstützung von Mutter Maria Grazia sehr erfolgreich geführt wird. Zu den **230 Hektar** Weinreben in **Torgiano** gehören noch weitere **20 biologisch bewirtschaftete Hektar** weiter südlich in **Montafalco** zu **Lungarotti**. Als der **Rubesco** das erste Mal produziert wurde schlug Giorgio eine neue Richtung der Weinbereitung ein, weg vom landwirtschaftlichen Masse-Denken und hin zu überlegtem Qualitätsweinbau. Mit dem Rubesco legte er den Grundstein für Lungarottis Erfolgsgeschichte. Heute ist der **Rubesco** der wahrscheinlich bekannteste umbrische Rotwein der Welt: 450.000 Flaschen dieses Etiketts werden in über 50 Länder exportiert und bilden so das Rückgrat von **Lungarotti**. »1962 war der erste Jahrgang den mein Vater auf den Markt brachte, Versuche einen herausragenden Wein zu keltern gab es bereits im Vorfeld. Der Erfolg des **Rubesco** ist einem Geistesblitz meines Vaters zu verdanken: In jenen Jahren gab es nur *vino rosso* oder *vino bianco*, ohne zusätzliche Namen. Unserem Wein einen Markennamen beizufügen, hat schlussendlich unseren Erfolg ausgemacht. **Rubesco** stammt übrigens vom lateinischen Wort *rubescere* und bedeutet so viel wie ‘erröten vor Freude’. Genau das, was passiert, wenn man in wohliger Gesellschaft ein gutes Glas Rotwein genießt!«, so Chiara Lungarotti.

Den **Rubesco** gibt es zudem als **Selektion**, als **Rubesco Riserva Vigna Monticchio**. »Mein Vater fand seit jeher den französischen Cru-Gedanken faszierend. So füllte er den Wein aus unserem besten Rebberg eigens ab. Zu Beginn noch mit Colorino verschnitten, ist der **Rubesco Riserva Vigna Monticchio** heute ein reinsortiger **Sangiovese**, der sich vor allem durch seine Eleganz definiert. Wenn man den **Rubesco** trinkt und die Augen schließt, dann hat man die sanften Wellen der Hügel Umbriens vor sich, das Grün und das Blau, die Umrisse unserer Heimat,« schließt Chiara Lungarottiträumend ab.

Torgiano ist eine kleine ländliche Ortschaft nur wenige Kilometer weit von **Perugia** und **Assisi** im Herzen **Italiens**. Hier gründete **Giorgio Lungarotti** in der Nachkriegszeit das gleichnamige **Weingut**, welches heute von seinen Töchtern Chiara und Teresa mit Unterstützung von Mutter Maria Grazia sehr erfolgreich geführt wird. Zu den **230 Hektar** Weinreben in **Torgiano** gehören noch weitere **20 biologisch bewirtschaftete Hektar** weiter südlich in **Montafalco** zu **Lungarotti**. Als der **Rubesco** das erste Mal produziert wurde schlug Giorgio eine neue Richtung der Weinbereitung ein, weg vom landwirtschaftlichen Masse-Denken und hin zu überlegtem Qualitätsweinbau. Mit dem Rubesco legte er den Grundstein für Lungarottis Erfolgsgeschichte. Heute ist der **Rubesco** der wahrscheinlich bekannteste umbrische Rotwein der Welt: 450.000 Flaschen dieses Etiketts werden in über 50 Länder exportiert und bilden so das Rückgrat von **Lungarotti**. »1962 war der erste Jahrgang den mein Vater auf den Markt brachte, Versuche einen herausragenden Wein zu keltern gab es bereits im Vorfeld. Der Erfolg des **Rubesco** ist einem Geistesblitz meines Vaters zu verdanken: In jenen Jahren gab es nur *vino rosso* oder *vino bianco*, ohne zusätzliche Namen. Unserem Wein einen Markennamen beizufügen, hat schlussendlich unseren Erfolg ausgemacht. **Rubesco** stammt übrigens vom lateinischen Wort *rubescere* und bedeutet so viel wie ‘erröten vor Freude’. Genau das, was passiert, wenn man in wohliger Gesellschaft ein gutes Glas Rotwein genießt!«, so Chiara Lungarotti.

Den **Rubesco** gibt es zudem als **Selektion**, als **Rubesco Riserva Vigna Monticchio**. »Mein Vater fand seit jeher den französischen Cru-Gedanken faszierend. So füllte er den Wein aus unserem besten Rebberg eigens ab. Zu Beginn noch mit Colorino verschnitten, ist der **Rubesco Riserva Vigna Monticchio** heute ein reinsortiger **Sangiovese**, der sich vor allem durch seine Eleganz definiert. Wenn man den **Rubesco** trinkt und die Augen schließt, dann hat man die sanften Wellen der Hügel Umbriens vor sich, das Grün und das Blau, die Umrisse unserer Heimat,« schließt Chiara Lungarottiträumend ab.



wein / UMBRIEN

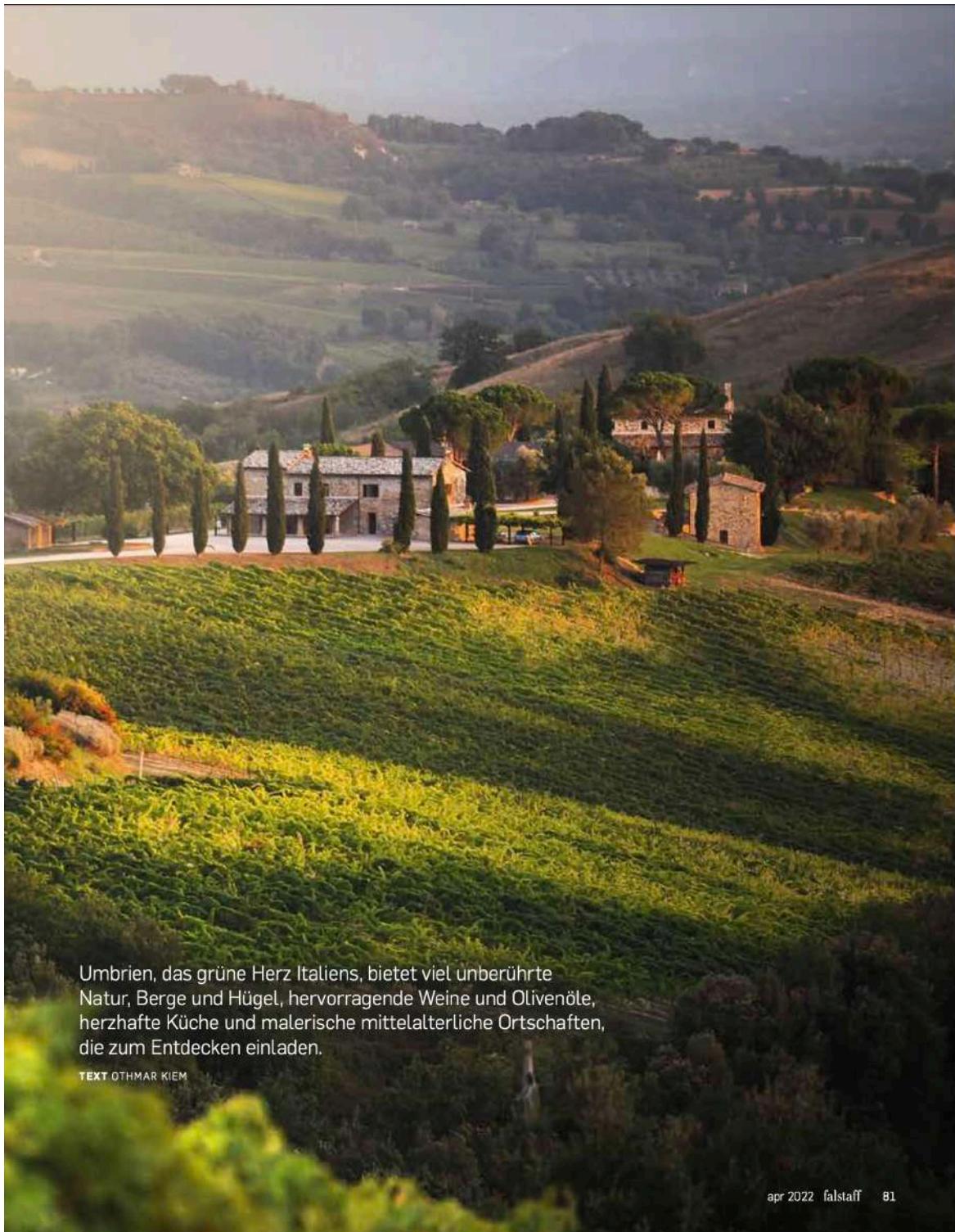
UMBRIEN
Italien

Sanfte Hügel, rustikale Steinhäuser und malerische Weingüter – hier Decugnano dei Barbi bei Orvieto – prägen das Landschaftsbild.

KÖSTLICHES HERZ

Foto: Jelleke Eeltink

80 falstaff apr 2022



Umbrien, das grüne Herz Italiens, bietet viel unberührte Natur, Berge und Hügel, hervorragende Weine und Olivenöle, herzhafte Küche und malerische mittelalterliche Ortschaften, die zum Entdecken einladen.

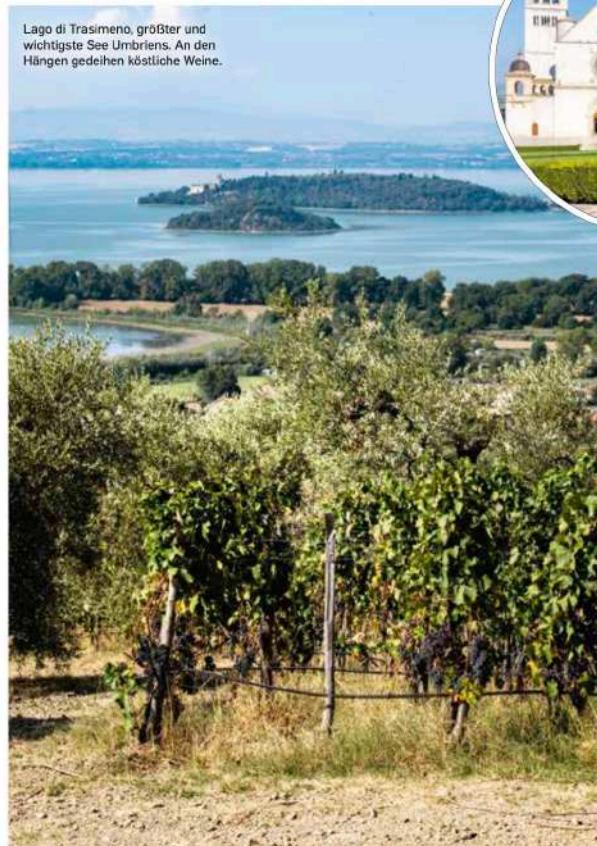
TEXT OTHMAR KIEM

apr 2022 falstaff 81

Sala. Der Cervaro della Sala – Chardonnay mit einer kleinen Beigabe von Grechetto – zählt schon seit Jahren zu den besten Weißweinen Italiens. Vielversprechend ist auch die Sorte Trebbiano Spoletino – nicht verwandt mit Trebbiano Toscano –, die Saftigkeit und Säure bringt und zu der sich immer mehr Winzer hinwenden. Sie wird vorwiegend um Spoleto und Montefalco angebaut.

TREND MONTEFALCO

Der Trend in Umbrien ging in den vergangenen Jahren aber eindeutig zum Rotwein. Diese Entwicklung begann in den 1990er-Jahren mit der Wiederentdeckung der alten Sorte Sagrantino, die



seit Jahrhunderten in Montefalco und den umliegenden Gemeinden Bevagna, Giano nell'Umbria und Castel Ritaldi kultiviert wird. Sagrantino ist die Sorte mit dem höchsten Tanningehalt weltweit und erbringt Weine von enormer Dichte. Um diese Masse an Gerbstoffen zu bändigen, wurde er früher meist mit Restsüße als Sagrantino Passito ausgebaut. In den 1990er-Jahren schaffte es Marco Caprai durch ein geändertes Anbausystem, den Sagrantino etwas zu bändigen. Zu einem Gaumenschmeichler ist der Sagrantino aber immer noch nicht geworden, und selbst nach vielen Jahren Lagerung zeigt er noch viele Ecken und Kanten. Seit einigen Jahren ist Michel Rolland als Berater bei Caprai tätig, der soll den Wein nun etwas runden, ohne ihm allerdings seine Eigenart und Strenge zu nehmen. Mittlerweile gibt es in dem anmutigen mittelalterlichen Städtchen Montefalco neben Caprai eine ganze Reihe weiterer interessanter Weingüter wie das bereits 1886 gegründete Gut

Antonelli oder Weingüter neueren Datums wie Tabarrini, Perticaia, Bocale oder Colpetrone. Der zunehmende Ruhm des Sagrantino rief auch einige Big Player von außerhalb auf den Plan. Lungarotti hat in Montefalco einen eigenen Betrieb, ebenso wie Cecchi aus der Toskana (Tenuta Alzatura) oder die Familie Lunelli aus dem Trentino (Tenuta Carapace). Sie alle machen eine Tour nach Montefalco lohnenswert. Unbeschwert und einladend präsentiert sich der Montefalco Rosso, >

MONTEFALCO IST
MEINE ÜBERAUS
SEHENSWERTE
WEINSTADT, IN DER ES
VIEL ZU ENTDECKTEN
GIBT. NICHT NUR
SAGRANTINO.

apr 2022 falstaff 83

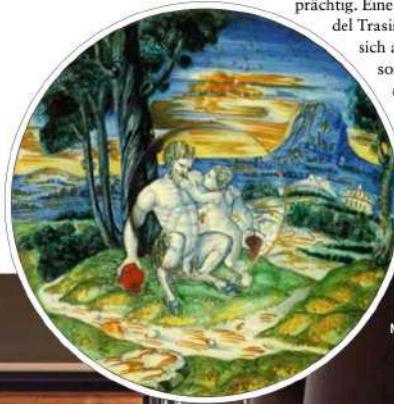
wein / UMBRIEN

> der in der Regel aus Sangiovese, Merlot und etwas Sagrantino besteht. In der Enoteca am Hauptplatz von Montefalco lässt sich die Vielfältigkeit der Weine trefflich genießen.

TORGIANO & TRASIMENO
Weiter im Norden und Richtung Toskana spielt Sangiovese eine wichtige Rolle. Dies gilt insbesondere für das Anbaugebiet Torgiano bei Perugia. Lungarotti ist dort der tonangebende Erzeuger. Giorgio Lungarotti, der den Betrieb anfangs der 1960-Jahre gründete, wird zu Recht als der Wein-Patriarch Umbriens bezeichnet. Heute führen seine Töchter Chiara und Teresa den ansehnlichen Betrieb. Lungarottis bekanntester Wein ist der Rubesco, erzeugt aus Sangiovese und einem kleinen Anteil Canaiolo. Topwein ist der Vigna Monticchio Rubesco Riserva. Er reift mindestens fünf Jahre im großen Holzfass, bevor er in den Handel kommt.

BEI EINEM URLAUB IN DEN KUNST- STÄDTEN PERUGIA ODER ASSISI KOMMEN AUCH GAUMENFREUDE UND WEINGENUSS NICHT ZU KURZ.

Kunst und Wein: Im Museum der Fondazione Lungarotti in Torgiano finden sich dazu zahlreiche Kleinode.



Ein geschliffener und ausdrucksloser Wein, der auch den typischen Druck der umbrischen Roten zeigt. Der Monticchio kann auch sehr langlebig sein, Vertikalproben zeigen immer wieder eindrucksvoll, dass auch die Weine aus den 1970er-Jahren heute noch überaus lebendig und spannend sind. Würde der Monticchio in der Toskana stehen, wäre er längst schon ein Kultwein. Zunehmend interessant ist wird das Anbaugebiet rund um den Trasimeno-See. Neben Sangiovese gedeihen hier auch Cabernet Sauvignon und Merlot prächtig. Eine Spezialität ist Gamay del Trasimeno. Dabei handelt es sich aber nicht um Gamay, sondern um Grenache, die einst von spanischen Adeligen hier ausgepflanzt wurde. Das kleine Weingut Madrevite hat sich mit Gamay del



84 Falstaff - apr 2022

Foto: Olycom/Ultimo Adam



wein / UMBRIEN



Zum Weingut Decugnano dei Barbi gehört auch eine prachtvolle Villa, die man mieten kann.

Innen, in leuchtendes Rot wird auch die Terrasse getaucht, wenn die Sonne über dem See versinkt. Schmackhafte Gerichte mit Fischen aus dem See.
Via F.lli Papini 81, San Feliciano
osteriarossoislera.net

RISTORANTE DA CESARINO

Prachtvolle Lage direkt zu Füßen des Doms. Was nach Touristenfalle aussieht, ist tatsächlich der gute Salon der Stadt. Hier treffen sich viele »Perugini« – so nennt man die Bewohner der Stadt –, wenn sie unkompliziert, aber gut essen wollen. Piazza IV Novembre, 06123 Perugia

OSTERIA A PRIORI

Etwas versteckt gelegenes Wirtshaus in den alten Gewölben der Stadt. Viele Gerichte aus der traditionellen Küche mit ausgewählten Zutaten von kleinen Erzeugern. Probieren Sie die »Fagiolina del Trasimeno«, eine überaus schmackhafte, kleine Bohnensoße, nur mit Öl und etwas Knoblauch. Via dei Priori 39, 06123 Perugia
osteriaapriori.it

LUCE RISTORANTE

Unweit des Hauptplatzes liegt dieses junge, anspruchsvolle Restaurant in einem Palazzo aus dem 14. Jahrhundert mit betont minimalistischen Stilelementen. Die Brüder Francesco und Paolo Gor bringen hier verfeinerte Umbrien-Küche auf den Tisch. Gute Weinkarte. Via Ulisse Rocchi 18-20, 06123 Perugia
luceristorante.it

ANTICA PORCHETTERIA GRANIERI

Was dem Wiener sein Würstel, ist dem Mittelitaliener die Porchetta: entbeintes und mit vielen Gewürzen lange über dem Feuer gebratenes Spanferkel. Die Toskaner sind stolz auf diese Spezialität, in Umbrien aber gibt es die besten. Am Kiosk. Piazza Matteotti, 06100 Perugia

ENOTECA L'ALCHIMISTA

Beliebtes Restaurant am zentralen Platz von Montefalco. Sowohl traditionelle Gerichte als auch einiges aus der innovativen Küche. In der warmen Jahreszeit gibt es Tische draußen. Umfangreiches Weinangebot zu moderat kalkulierten Preisen. Piazza del Comune 14, 06036 Montefalco
ristorantealchimista.it

LOCANDA DEL TEATRO

Neu eröffnetes Restaurant gleich hinter dem Hauptplatz von Montefalco. Feine Gerichte mit vielen lokalen Spezialitäten. Sehr aufmerksamer Service, gut selektierte Weinkarte. Piazza Antonio Martini 3, 06036 Montefalco
locandamontefalco.it

RISTORANTE VESPASIA

Elegantes Restaurant im Palazzo Seneca aus dem

WEINGÜTER

LUNGAROTTI

Zählt zu den führenden Weingütern Italiens. Chiara Lungarotti führt das Erbe ihres Vater Giorgio souverän weiter. Aushängeschild ist der Torgiano Riserva Monticchio, ein prachtvoller, langlebiger Sangiovese. Zum Weingut gehört auch der Agriturismo »Poggio alle Vigne«, Viale Giorgio Lungarotti 2, 06089 Torgiano lungarotti.it

ARNALDO CAPRAI

Der dynamische Marco Caprai hat den Sagrantino in der Welt bekannt gemacht. Er ist unbestritten der führende Erzeuger dieser autochthonen Spezialität. Im stylischen Shop kann man viele Weine aus der umfangreichen Palette verkosten. Località Torre, 06036 Montefalco, amaldoicaprai.it

ANTONELLI SAN MARCO

San Marco ist ein altes Landgut mit Wein, Oliven und Wald, das Filippo Antonelli in vierter Generation führt. Toller Trebbiano Spoleto und stoffiger Montefalco Rosso. Am Weingut werden auch Kochkurse angeboten und die hauseigenen Schweine zu köstlicher Salami verarbeitet. Località San Marco 60, 06036 Montefalco antonellisanmarco.it

TABARRINI

Der dynamische Gaimpaolo Tabarrini führt das Weingut in vieter Generation. Mit seinen Lagen-Sagrantino hat er in den letzten Jahren viel Ansehen gewonnen. Sehenswerter neuer Keller. Loc. Case Sparse 5, 06036 Turrita tabarrini.com

CASTELLO DELLA SALA

Das Weingut mit dem sehenswerten Kastell gehört

zu Antinori. Renzo Cotarella, heute Generaldirektor von Antinori, hat einst hier begonnen. Sein Meisterstück ist der Cervaro della Sala, einer der besten Weißweine Italiens. Località Sala, 05016 Ficulle antinori.it

MADREVITE

Verschwindende elf Hektar Wein bebaut Nicola Chiuchiottino im Grenzgebiet zwischen Umbrien und der Toskana. Ansprechende Weiße (Trebbiano Spoleto), sehr spannend sind die Roten aus Gamay del Trasimeno (Grenache). Via Cimbaro 38, 06061 Castiglione del Lago madrevite.com

VIANDANTE DEL CIELO

Junges Weingut an den Hängen über dem Trasimeno-See. Gehört zur kalifolien Skywalker-Gruppe. Altmäister Maurizio Castelli bietet Gewähr auf Spitzenqualität. Das alte Kloster wurde zu einem feinen Resort umgestaltet. Passignano Campagna 22, 06065 Passignano viandantedelcielo.com

DECUGNANO DEI BARBI

Enzo Barbis Großvater war Weinhändler im norditalienischen Brescia und erworb das Weingut in den 1970er-Jahren. Von der alten Kapelle hat man einen traumhaften Ausblick auf die Altstadt von Orvieto. Zum Weingut gehört auch eine prächtige Villa mit neun Gästezimmern. Località Fossatello 50, 05018 Orvieto decugnanodeibarbi.com

ESSEN

OSTERIA ROSSO DI SERA

Im beschaulichen Fischerort San Feliciano, direkt am Trasimeno-See gelegen. Rot sind die Wände im

tasting / TROPHY UMBRIEN

SCHÄTZE AUS UMBRIEN

Umbrien ist die einzige Binnenregion Mittelitaliens. Hier gibt es zwar kein Meer, dafür aber umso mehr Kulturschätze – und dazu zählt auch die hiesige Weinkultur. Die Sorten Sagrantino, Grechetto und Trebbiano Spoletino spielen dabei die Hauptrolle. Und selbstverständlich der aus der Nachbarregion Toskana bekannte Sangiovese. Kurzum: Umbrien bietet ein wahres Füllhorn für Weinliebhaber!

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

250 falstaff apr 2022

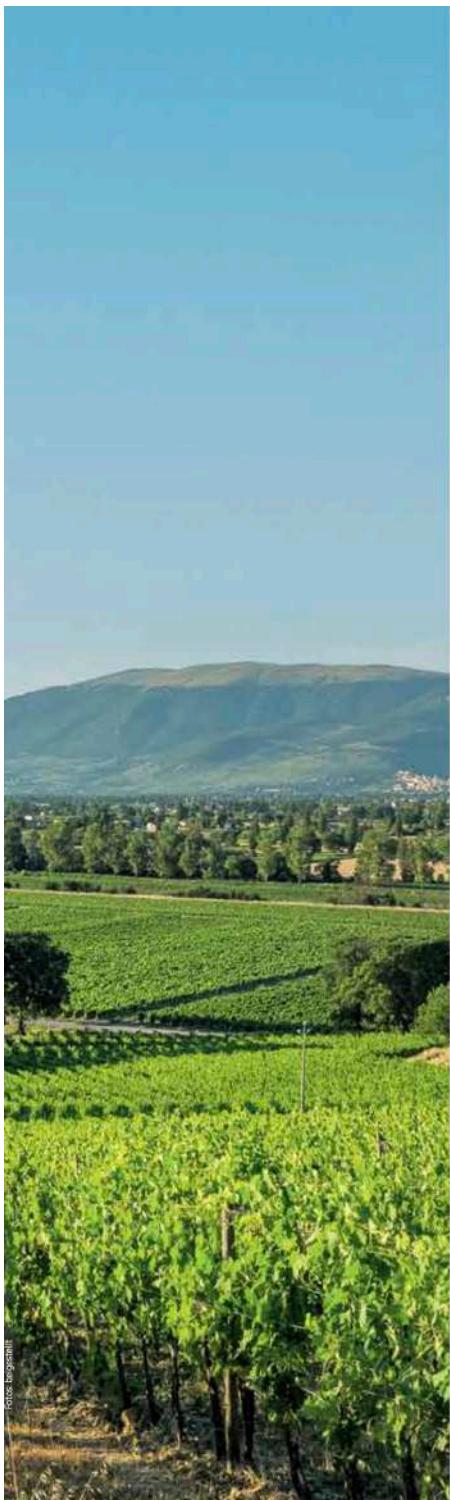


Foto: bogatell

Umbrien ist das grüne Herz Italiens. Klimatisch und geologisch unterscheiden sich die Ausgangsbedingungen hier wenig von jenen der Nachbarregion Toskana. Es ändern sich allerdings die Sorten. Lange Zeit war Umbrien nicht für Rotweine, sondern für einen Weißwein bekannt: Orvieto. Der Wein, der auf den Hängen um die gleichnamige Stadt im Südenwesten der Region angebaut wird, entsteht aus den Sorten Grechetto und Trebbiano Toscano. Auch Trebbiano Spoletino spielt eine wichtige Rolle. Und bei Rotwein ist auch hier der aus der Toskana bekannte Sangiovese die wichtigste Sorte. Seit der Jahrtausendwende wird Umbrien zudem verstärkt mit der lokalen Sorte Sagrantino identifiziert. Sie wird in den Hügeln von Montefalco und der umliegenden Ortschaften angebaut. Sagrantino gilt als die tanninreichste Traube der Welt. Ihre enorme Dichte weiß zu beeindrucken, lehrt so manchen Wein-Novizen aber auch das Fürchten.

Die Tanninmasse des Sagrantino muss mit sanfter Hand gebändigt werden. Marco Caprai hatte bereits vor 30 Jahren entscheidenden Anteil daran, dass Sagrantino in der Welt bekannt wurde. Aus seinem Betrieb Arnaldo Caprai stammt der Sieger unserer Trophy, der Sagrantino 25 anni aus dem Jahrgang 2018 – mächtig und mit sattem Druck, bietet er aber doch auch viel Frucht und guten Trinkfluss. Caprais Sagrantino sind im Laufe der Jahre merklich sanfter und geschmeidiger geworden; das hat sicher auch mit dem Rat von Michel Roland zu tun, mit dem er seit einigen Jahren zusammenarbeitet.

Der Zweitplatzierte stammt von einem erst vor wenigen Jahren an den Hängen des Trasimeno Sees gegründeten Weingut. Viandante del Cielo, das zur kalifornischen Skywalker-Gruppe gehört, umfasst ein altes Kloster, das zu einem Hotel umgebaut wurde, einen Keller und 24 Hektar Weinberge. Der Viandante del Cielo 2018 ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, geschmeidig und tiefgründig und mit klarer, umbrischer Seele.

Ebenfalls vom Trasimeno kommt der drittplatzierte Wein: Das Weingut Madrevite liegt zwischen dem Westufer des Sees und der Toskana. Der C'Osa 2018 ist duftig-würzig mit tollem Trinkfluss. Auch die Sorte ist eine Seltenheit: Gamay del Trasimeno, was aber keine Gamay sondern eine Grenache ist. So kann Umbrien immer wieder überraschen.

1.
PLATZ

25 ANNI SAGRANTINO 2018
ARNALDO CAPRAI
Reife Frucht, umhüllt von sattem,
eng gewobenem Tannin.



Die sanften
Hänge um
Montefalco
sind dicht mit
Sagrantino-
Reben bestockt.

apr 2022 falstaff 251

tasting / TROPHY UMBRIEN

96

1. Platz

● 25 Anni Sagrantino di Montefalco
DOCG 2018, Arnaldo Caprai, Montefalco
15,5 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett mit
schwarzem Kern. In der Nase offenherzig
und einladend, nach Schokoladepulver,
Malz, Vanille, dann nach satten Brombeeren
sowie Amarenakirschen, im Nachhall
zart nach Butterkeksen und getrockneten
Veilchen. Am Gaumen satt und strahlend,
zeigt dunkle und reife Frucht umhüllt von
satten und eng gewobenen Tannin, baut
sich in vielen Schichten auf, endet im
Finale sehr lange. arnaldocaprai.it, € 70,-

95

2. Platz

● Viandante Umbria Rosso IGT 2018
Viandante del Cielo, Passignano sul
Trasimeno
14 Vol.-%. Sattes, tiefdunkles Rubin mit
leichtem Violettshimmer. Reichtumige
und einladende Nase, eröffnet mit satten
Noten nach Maulbeeren, dazu Holunder-
beeren und etwas Cassis im Hintergrund
nach schwarzem Trüffel. Stoffig und dicht,
in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichten
Tannin in vielen Schichten, viel knackige
Beerenfrucht, satter Druck, aber auch
guter Trinkfluss, schwung lange nach.
[viandatedelcielo.com](http://viandantedelcielo.com), € 70,-

94

3. Platz

● BIO C'Osà Colli del Trasimeno
Riserva DOC 2019
Madrevite, Castiglione del Lago
15 Vol.-%. Leuchtendes Rubin mit aufhellendem
Rand. Eröffnet mit dezent würzigen
Noten, nach Koriandersamen, feine frische
Frucht, nach Kirschen und Johannisbeeren,
etwas rauchige Noten im Hintergrund.
Herhaft und mit guter Fülle am Gaumen,
charmanter Brombeerfrucht, entfaltet
dann intensiv würzige Noten nach grünem
Pfeffer. madrevite.com, € 35,-

● Sagrantino di Montefalco DOCG
2015, Perticala, Montefalco

15,5 Vol.-%. Sattes, dunkel leuchtendes
Rubinrot. Duftende Nase, nach saftigen
Brombeeren und Kirschen, ein Hauch helles
Malz, gepaart mit edlen erdenigen Nuancen.
Am Gaumen strahlend und mit klarer,
frischer Frucht im Kern, breitet sich schön
über die Zunge, mit tollem Nachdruck im
Finale. perticala.it, € 30,-

● BIO Sagrantino di Montefalco DOCG
2018, Lungarotti, Torgiano

15,5 Vol.-%. Dunkles Rubinrot mit Violett.
Zeigt sich in der Nase mit Noten von edlem

2.
PLATZ

VIANDANTE UMBRIA ROSSO 2018
VIANDANTE DEL CIELO
Maulbeeren, Cassis und Trüffel.



3.
PLATZ

C'OSÀ TRASIMENO RISERVA 2019
MADREVITE
Brombeerfrucht, intensive Würze.

Holzeinsatz, dann satte Kirsche und satte
Zwetschke, erinnert im Nachhall an ge-
dörfte Blutorange, edler Duft nach Pfeffer
und Curry runden das Bouquet ab. Am Gau-
men mit schönen Noten von Schokolade,
spannt ein eng gewobenes Kleid auf, aus-
gewogen und in sich stimmig, im Nachhall
packend und satig. lungarotti.it, € 31,-

● BIO Chiusa di Pannone Sagrantino
di Montefalco DOCG 2016
Antonelli, Montefalco

15 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett mit
undurchdringlichem Kern. In der Nase
komplex und duftend, mit feinen Nuancen
von Veilchen und Rosen, zeigt satte Kirsch-
und Himbeerfrucht, Vanille und herzhafte
Brombeere. Am Gaumen ausgewogen und
geschliffen, zeigt griffiges engmaschiges
Tannin, mit viel Kraft und edlen harzigen
Tonen, im Nachhall mit festem Druck.
antonellisanmarco.it, € 36,-

● BIO Molino dell'Attone Sagrantino
di Montefalco DOCG 2016
Antonelli, Montefalco

15 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett. In der Nase
mit feiner Lederrwurze, reifen Waldbären,
Brombeeren, auch nach Bitterschokolade
und edlem Holzeinsatz. Am Gaumen kom-
plex und eng gewoben, baut sich in vielen
Schichten auf, zeigt sehr tolles Reife-
potenzial, weglegen und ein paar Jahren voll
genießen. antonellisanmarco.it, € 46,-

● Ennio Sagrantino di Montefalco
DOCG 2016, Bocale, Montefalco

15,5 Vol.-%. Dunkles, finsternes Rubinviolett.
Zeigt sich in der Nase sehr offenherzig und
einladend, nach saftigen Waldbären, frischen
Holunderbeeren und Cassis, ein Hauch Minze,
gestützt von elegantem Orangenduft. Am Gaumen herhaft und
mit klarer, strahlender Frucht, spannt sich
schön über die Zunge, mit präzisem
Verlauf, hat viel Charakter und trinkt sich
sehr gut, wird sich noch toll entwickeln.
bocale.wine, € 50,-

● Campo alla Cerqua Sagrantino
di Montefalco DOCG 2016
Tabarrini, Montefalco

15 Vol.-%. Sattes, dunkel leuchtendes
Rubinviolett mit zart aufhellendem Rand.
In der Nase nach saftigen Himbeeren,
Zwetschken und Kirschen, erinnert an
Blutorange, feine florale Anklänge. Am
Gaumen elegant und geschliffen, breitet
sich mit enormer Saftigkeit aus, klarer
Fruchtkern, kommt in vielen feinen Schich-
ten, im Finale viel griffiges Tannin, wirkt
noch sehr jung, feine salzige Kom-
ponenten. tabarrini.com, € 55,-

● Cervaro della Sala Umbria Bianco
IGT 2020, Marchesi Antinori,
San Casciano in Val di Pesa

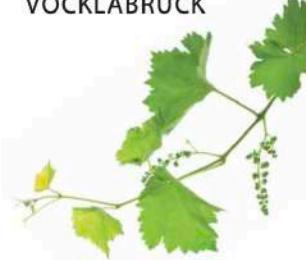
12,5 Vol.-%. Leuchtendes, helles Striegelb
mit leichten Grün-Noten. Präsentiert sich

Foto: Oliver Klem beigestellt

KUF. KULTUR

WEIN UND GENUSS FRÜHLING

1.4.2022
16 - 21 UHR
STADTAAL
VOCKLABRUCK



WEIN UND GENUSS

Vielfältige spannende Genussmomente erwarten Weinfreunde und kulinarische Genießer bei den feinen Messen in Vocklabruck. Gustritten, Verkosten und Getreuen in persönlichem Rahmen.

TOP-WEINE AUS ÖSTERREICH UND ITALIEN
Top-Weine unterschiedlicher Weinbauregionen aus Österreich, Südtirol und Italien präsentieren ihre Weine. Kosten Sie sich durch das breite Sortiment, vergleichen Sie vor Ort und erfreuen Sie sich an guten, persönlichen Gesprächen mit den Winzern.

VON ALLEM DAS BESTE - GENUSSLAND OÖ
Beste Weine verlangen beste kulinarische Begleitung. Dafür sorgen erfahrene Produzenten des Genusslandes. Oberösterreich und verwöhnen mit ihren außergewöhnlichen, regionalen Schmankerln die Besucher.

MASTERCLASS

Die kommentierte Weinverkostung bietet sowohl Profis als auch privaten Weinliebhabern eine attraktive Gelegenheit, neue Weine, Jahrgänge und Winzer kennenzulernen, in Flights zu verkosten, zu vergleichen und ihr Wissen zu erweitern.

WWW.WEIN-UND-GENUSSFRUEHLING.AT



Der Wein- und Genussfrühling ist eine Vereinigung der Kultur und Freizeit GmbH, 4680 Vocklabruck, Tel. +43 77072 255 96, www.kuf.at

tasting / TROPHY UMBRIEN

92

● Brancapane Merlot Umbria Rosso IGT 2016

Arnaldo Caprai, Montefalco
15 Vol.-%. Intensives und dichtes Rubin mit feinem Violettshimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Brombeeren und Pflaumen, etwas Rauch, dazu dunkle Schokolade im Hintergrund. Sehr saftig im Ansatz, zeigt viel dicke Beerenfrucht, entfaltet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, kernig und mit festem Druck. armaldocaprati.it, € 18,-

● L'Um Umbria Rosso IGT 2019

Lungarotti, Torgiano
13,5 Vol.-%. Dunkles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Intensive und offene Nase mit Noten nach Brombeeren und dunklen Kirschen. Der guten Druck am Gaumen, die reife Beerenfrucht, geschmeidig und rund, im Finale etwas dunkle Schokolade. lungarotti.it, € 8,95

● Gropello Rosso Trasimeno DOC 2019

Montemelino, Tuoro sul Trasimeno
14,5 Vol.-%. Tiefdunkles, sattes Rubin. Intensive und einladende Nase mit schön heraustrahlender dunkler Beerenfrucht, satt nach Holunder- und Brombeeren unterlegt von feinen Lakritznoten. Rund und geschmeidig im Ansatz, setzt dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem Tannin, feiner Schmelz, im Finale fester Druck. montemelino.com, € 14,-

● Rossomattone Montefalco Rosso Riserva DOC 2019

Cantine Brizziarelli, Bevagna
14 Vol.-%. Leuchtendes Dunkelrubin. In der Nase nach Himbeersaft und frischen Kirschen, edle Würze im Nachhall, zart floral duftend. Am Gaumen mit feiner Süße und kompaktem, gut eingebundenes Tannin, spannt einen weiten Bogen, herhaft in Ansatz und Verlauf, kommt im Finale softig wieder. cantinebrizziarelli.it, € 18,-

● Elio Enrico Montefalco Sagrantino DOCG 2017

Difesa Lippa, Camerino
15,5 Vol.-%. Dunkles Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach dunkler Beerenfrucht, intensiv frischer Pflaumenraff, zeigt feine florale Noten. Am Gaumen mit boshafter Saftigkeit und hohem Trümmelzug im Mittelgang, fein zärtlich im Nachhall dann leicht nachdrückend, hat viel Charakter. vinidifesalippa.com, € 19,-

● Montefalco Rosso DOC 2019

Scacciadavoli, Montefalco (PG)
scacciadavoli.it, Montefalco (PG)



Tannin-Weltmeister:
eingemachte
Sagrantino-Trauben.

254 falstaff apr 2022

● Pomerina Montefalco Rosso Doc 2010

Tenuta Bellafonte, Bevagna
13 Vol.-%. Rubinrot mit einem Tropfen Violett. In der Nase zart nach Tomatenmark, saftigen Kirschen und einem Hauch mediterranen Kräutern, im Nachhall nach Pflaumensaft. Offnet sich am Gaumen und mit klarer Frucht, mit Salt mit mittlerem Gewicht, trinkt sich sehr gut. tenutabellafonte.it, € 18,-

● Rossomattone Montefalco Rosso

Riserva DOC 2019
Cantine Brizziarelli, Bevagna

14 Vol.-%. Leuchtendes Dunkelrubin. In der Nase nach Himbeersaft und frischen Kirschen, edle Würze im Nachhang, zart floral duftend. Am Gaumen mit feiner Süße und kompaktem, gut eingebundenes Tannin, spannt einen weiten Bogen, herhaft in Ansatz und Verlauf, kommt im Finale mit Druck und leichter Nachzeichnung. cantinebrizziarelli.it, € 32,-

● Sagrantino di Montefalco DOCG 2017

Bocale, Montefalco

15,5 Vol.-%. Dunkles Rubinrot mit un durchdringlichem Kern. In der Nase nach frischen Kirschen und frischen Beeren, zeigt feine Nuancen von Zwetschken und Cassis, nach etwas Zeit im Nachhall. Brombeeren und ein Hauch Minze. Im Mund dann eng gewoben und mit klarem Fruchtkern, spannt sich packend über die Zunge, im Finale mit Druck und leichter Nachzeichnung. bocale.wine, € 32,-

● Collenottolo Sagrantino di Montefalco DOCG 2015

Tenuta Bellafonte, Bevagna

14 Vol.-%. Leuchtendes Rubinrot: Feingezeichnete Nase nach süßen Kirschen und Waldfrüchten, auch nach Habichtbutter, im Nachhall zart nach Milchscheiben. Offnet sich am Gaumen strahlend und fruchtig, mit saftigem Kern, in Finale tolle Frische, trinkt sich sehr gut. tenutabellafonte.it, € 20,-

● Del Posto Trebbiano Soprintetico DOC 2019

Perticola, Montefalco

13 Vol.-%. Dunkles Rubinrot mit starkem Strudel. Feine und duffige Nase nach Granatapfel und Bergamotte, etwas Mango im Hintergrund. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, zeigt feine geriefe Frucht, feiner Schmelz, höllt lange nach. perticola.it, € 21,-

● Montefalco Rosso Denominazione Montoni, Montefalco

Montoni, Montefalco

15 Vol.-%. Finsternes Rubinviolett. In der Nase nach roter Bete, Eisen, zeigt mit etwas Zeit im Glas schwere Noten nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen mit schöner Süße und engem Tannin, spannt sich schön auf, mit kernig-salzigem Verlauf, tanzelt. gabrielimontoni.it, € 22,-

● Torre di Giano Vigna il Pino Bianco di Torgiano DOC 2018

Lungarotti, Torgiano

13 Vol.-%. Strahlendes, helles Striegelb mit leicht grünen Noten nach Früchten und ansprechender Nase mit Noten nach Apfel und Birne, darf selber nach Banane. Am Gaumen mit mineralischen Komponenten, feine und zarte Schmelz, fließt fein dahin, im Finale nach Granatapfel. lungarotti.it, € 23,-

● Sagrantino di Montefalco DOCG 2017

Martoni, Montefalco

15 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett. In der Nase nach dunklem Leder, Steinölack, Minze, Brombeeren, im Nachhall, feine edlige Nuancen. Am Gaumen mit eng gewobenem Tannin und elegantem Verlauf. martoni.it, € 39,-



14 Vol.-%. Leuchtendes Rubinrot: Feingezeichnete Nase nach süßen Kirschen und Waldfrüchten, auch nach Habichtbutter, im Nachhall zart nach Milchscheiben. Offnet sich am Gaumen strahlend und fruchtig, mit saftigem Kern, in Finale tolle Frische, trinkt sich sehr gut. tenutabellafonte.it, € 20,-

● Montefalco Rosso Riserva DOC 2018

Arnaldo Caprai, Montefalco

15 Vol.-%. Finsternes Rubinviolett. In der Nase nach schwarzen Pfeffer, Dury, eingetrockneten Kirschen und sehr reifen Zwetschken, im Nachhall nach Brombeer-Marmelade. Am Gaumen mit Grip und Kraft, zeigt dunkle Frucht und Sattes, engmaschiges Tannin, aktuell noch ein Baby, wird sich aber gut zusammenfügen, weglegen und in ein paar Jahren voll gerieben. armaldocaprati.it, € 39,-

spannt sich herhaft über die Zunge, endet mit feinen frischen Tönen und minimaler Zierung. gabrielimontoni.it, € 30,-

● Sagrantino di Montefalco DOCG 2017

Bocale, Montefalco

15,5 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett mit un durchdringlichem Kern. In der Nase nach frischen Kirschen und frischen Beeren, zeigt feine Nuancen von Zwetschken und Cassis, nach etwas Zeit im Nachhall. Brombeeren und ein Hauch Minze. Im Mund dann eng gewoben und mit klarem Fruchtkern, spannt sich packend über die Zunge, im Finale mit Druck und leichter Nachzeichnung. bocale.wine, € 32,-

● Collenottolo Sagrantino di Montefalco DOCG 2015

Tenuta Bellafonte, Bevagna

14 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett mit schwarzer Kern. In der Nase nach aufgehebten schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, einem Hauch Kaffeepulpa und hellem Leder. Am Gaumen sehr saftig mit klarer, präsenter Fruchtsäuse, zeigt rassig-knackiges Tannin, lebhaft, spannt einen feinen Bogen, trinkt sich gut. tenutabellafonte.it, € 25,-

● Del Posto Trebbiano Soprintetico DOC 2019

Perticola, Montefalco

13 Vol.-%. Dunkles Rubinrot mit starkem Strudel. Feine und duffige Nase nach Granatapfel und Bergamotte, etwas Mango im Hintergrund. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, zeigt feine geriefe Frucht, feiner Schmelz, höllt lange nach. perticola.it, € 21,-

● Montefalco Rosso Denominazione Montoni, Montefalco

Montoni, Montefalco

15 Vol.-%. Finsternes Rubinviolett. In der Nase nach roter Bete, Eisen, zeigt mit etwas Zeit im Glas schwere Noten nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen mit schöner Süße und engem Tannin, spannt sich schön auf, mit kernig-salzigem Verlauf, tanzelt. gabrielimontoni.it, € 22,-

● Sagrantino di Montefalco DOCG 2017

Martoni, Montefalco

15 Vol.-%. Dunkles Rubinviolett. In der Nase nach dunklem Leder, Steinölack, Minze, Brombeeren, im Nachhall, feine edlige Nuancen. Am Gaumen mit eng gewobenem Tannin und elegantem Verlauf. martoni.it, € 39,-



Photo: Thomas Korn, Ingpost.

tasting / TROPHY UMBRIEN



Die Weine Umbriens laden ein zu authentischem Genuss.

91

● **BIO Lungolago Umbria Bianco IGT 2020, Viandante del Cielo, Passignano sul Trasimeno**

13,5 Vol.-% Ferkelndes, helles Goldgelb. Intensive und breit angelegte Nase mit Noten nach Marille, Birne und Honigmelone, dahinter feiner Bröloche-Noten. Am Gaumen gute Füße, breitet sich schön aus, mit hellen Honignoten, etwas kandierte Orangenschalen, dezent Mandelnote im Nachhall. viandantedelcielo.com, € 50,-

● **Marcillano Umbria Rosso IGT 2017 Famiglia Cotarella, Montecchio**

15 Vol.-% Ferkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare Nase mit schön herausgearbeiteter Frucht, nach frischen, dunklen Johannisbeeren, Melz und Tabak. Stoffig am Gaumen, zeigt viel festes Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale leider recht trocken. familiacotarella.it, € 59,-

● **BIO Ziggurat Montefalco Rosso DOC 2018, Tenute Lunelli-Tenuta Castelbuono, Bevagna**

14,5 Vol.-% Dunkles Rubinviolett. In der Nase zunächst deutliche Holznuancen, dann nach Graphit, Brombeeren, Amarena-Kirschen, im Nachhall nach dunklem Schokoladepulver. Am Gaumen dicht und geschliffen, zeigt eng gewobenes Tannin, das die Frucht schön umhüllt, druckvoller Nachhall. tenutacastelbuono.it, € 11,-

● **Resasco Rosso di Torgiano DOC 2019, Lungarotti, Torgiano**

14 Vol.-% Ferkelndes Rubin mit sattem Kern. Eröffnet mit leichten Noten nach dunklen Kirschen und Brombeeren, etwas



Zedernholz. Feines und geschliffenes Tannin am Gaumen, knackig, viel saftige Frucht, kann ruhig noch einige Jahre lagern. lungarotti.it, € 12,-

● **BIO Il Reminico Umbria Bianco IGT 2020, Madrevite, Castiglione del Lago**

13 Vol.-% Leuchtendes Strohgelb mit leicht grünlichen Nuancen. Eröffnet mit rauchig-mineralischen Noten, nach baumreifem Apfel, etwas Akazienblüten in Hintergrund. Rund und geschmeidig im Ansatz, zeigt zunächst leichte Honignoten, öffnet sich dann mit knackiger Frucht, nach Grapefruit. madrevite.com, € 15,-

● **BIO Mirantico Umbria Rosso IGT 2018 Terre Margaritelli, Ponte San Giovanni**

14,5 Vol.-% Leuchtendes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Satte Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, Brombeere und dunkle Johannisbeere, dazu etwas Rauch und Sandelholz. Zupackend und herhaft: am Gaumen, griffiges Tannin, baut sich gut auf, im Finale dann leicht trocken. terremargaritelli.com, € 15,-

● **Birbanteo Surlie Umbria Bianco IGT 2020, Mevante, Bevagna**

14,5 Vol.-% Leuchtendes helles Strohgelb. Eröffnet mit leicht mineralischen Komponenten, Ansäze von reifer Frucht, etwas Honig. Am Gaumen feine salzige Noten, öffnet sich mit betont cremiger Struktur, wirkt noch sehr jung, gutes Potenzial. agricolamevante.com, € 16,-

● **Montefalco Rosso DOC 2019 Arnaldo Caprai, Montefalco**

14,5 Vol.-% Rubin mit Violett. In der Nase feine erdige Töne, nach roter Bete, Brombeeren und geziertem Velveth, ein Hauch Leder und Cassis. Strahlt am

Gaumen, mit kernigem Verlauf und guter Frische, im Nachhall beachtlich kraftvoll, endet auf packendem Tannin. arnaldocaprai.it, € 16,-

● **Montefalco Rosso DOC 2019 Bocale, Montefalco**

Dunkles Rubin mit Violett. In der Nase nach reifen Brombeeren und Kirschsaft, ein Hauch helles Leder. Zeigt sich am Gaumen kompakt und mit druckvollem Tannin, sehr kraftvoll, hat gute Potenzial, aktuell noch etwas sperrig. bocale.wine, € 16,-

● **Mare Antico Orvieto Classico Superiore DOC 1919 Decugnano dei Barbi, Orvieto**

13,5 Vol.-% Strahlendes helles Strohgelb. Einladende Nase mit Noten nach Feuerstein, etwas Zitrone und Pfirsich. Am Gaumen schönes Spiel, zeigt salzige Noten und feine Zitruskomponenten, nach Marille, gute Länge. decugnandodebarbi.com, € 18,-

● **Poggio Petrosi Gamay Colli del Trasimeno Rosso DOC 2018 Cantina del Calanchi, Montefalco**

13,5 Vol.-% Ferkelndes, sattes Rubinrot. Eröffnet mit leicht würzigen Komponenten, etwas Zimt und Gewürznelken, dahinter feine Maubere- und Brombeer-note. Griffiges Tannin prägt den Verlauf, kernig, im mittleren Bereich nach Brombeere, im Finale salzige Komponenten. paoloenoemiamico.net, € 28,-

● **Sagrantino di Montefalco DOCG 2017 Scacciadiavoli, Montefalco**

15 Vol.-% Dunkles Rubinrot mit aufhellendem Kern. In der Nase fein und duftig, nach gezuckerten Himbeeren. Erdbeeren, im Nachhall nach hellem Leder. Am Gaumen mit viel Grip und Druck, öffnet sich auf feine Preiselbeernuancen, schöner Verlauf, im Nachhall minimal zehrend. cantinascacciadiavoli.it, € 30,-

Pfefferwürze, im Nachhall nach Kerzenwachs. Am Gaumen mit feiner Saftigkeit, zeigt sich mit klarer und rotbeiger Frucht, auch salzig, im Finale mit engem Tannin. colpetrone.it, € 19,-

● **Vinea Alta Trasimeno DOC 2017 Montemelino, Tuoro Sul Trasimeno**

15 Vol.-% Leuchtendes, kraftvolles Rubin mit leichtem Violettschimmer. Fein gezeichnete Nase nach Brombeere und softigen, dunklen Kirschen, feine Gewürze. Am Gaumen kerniges Tannin, zeigt recht erdige Noten, im Finale nach Lakritz und Hollunderbeere. montemelino.com, € 20,-

● **L'Arringatore Umbria Rosso IGT 2017 Goretti, Perugia**

14,5 Vol.-% Kraftvolles, ferkelndes Rubin mit Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit dunklen Beerennoten, nach Heidelbeere und Himbeere, etwas Lakritz im Hintergrund. Festes, stoffiges Tannin prägt den Wein in Ansatz und Verlauf, dunkle Beeren auch am Gaumen, im Finale etwas rau. vinigoretti.com, € 26,-

● **Sucano Umbria Rosso IGT 2019 Madonna del Latte, Orvieto**

14 Vol.-% Kraftvolles, ferkelndes Rubin. Sehr viel knackige dunkle Beerenfrucht, nach Heidelbeeren und dunklen Johannisbeeren. Betont würzige Komponenten am Gaumen, nach dunklem Pfeffer und Kardamom, kerniger Druck, im Finale etwas grünliche Komponenten. madonnadelatte.it, € 26,-

● **Notturno dei Calanchi Umbria Rosso IGT 2017, Paolo e Noemia d'Amico, Castiglione in Teverina**

13,5 Vol.-% Ferkelndes, sattes Rubinrot. Eröffnet mit leicht würzigen Komponenten, etwas Zimt und Gewürznelken, dahinter feine Maubere- und Brombeer-note. Griffiges Tannin prägt den Verlauf, kernig, im mittleren Bereich nach Brombeere, im Finale salzige Komponenten. paoloenoemiamico.net, € 28,-

● **Sagrantino di Montefalco DOCG 2017 Scacciadiavoli, Montefalco**

15 Vol.-% Dunkles Rubinrot mit aufhellendem Kern. In der Nase fein und duftig, nach gezuckerten Himbeeren. Erdbeeren, im Nachhall nach hellem Leder. Am Gaumen mit viel Grip und Druck, öffnet sich auf feine Preiselbeernuancen, schöner Verlauf, im Nachhall minimal zehrend. cantinascacciadiavoli.it, € 30,-

Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/umbrien-22

PRAZERES DA
MESA
essencial à gastronomia

WWW.PRAZERESDAMESA.COM.BR

4 CAPAS

É PÁSCOA

PARA CELEBRAR, PEIXES,
FRUTOS DO MAR E MUITO
CHOCOLATE

AQUECIMENTO GLOBAL
17 PERSONALIDADES DO
MUNDO DO VINHO ESCRIVEM
SOBRE O ASSUNTO E
APONTAM AS SOLUÇÕES

VIÑA TARAPACÁ
OLHAR TOTAL PARA
O MEIO AMBIENTE

O VOO DO CHEF MINEIRO CAIO SOTER

PARGO COM FAROFÁ
DE CAMARÃO, COM
VINAIGRETE DE FEIJÃO
FRADINHO E FRUTOS DA
TERRA GRELHADOS
por Eudes Assis

LUNGAROTTI, ÚMBRIA, ITÁLIA/

POR CHIARA LUNGAROTTI
 FOTOS DIVULGAÇÃO

O respeito e o profundo amor por nossa terra foram os maiores ensinamentos deixados por meu pai, Giorgio Lungarotti – nós os recebemos por empréstimo dos que nos precederam e vamos passar para os que virão depois



Esta é a razão pela qual, desde o início, é nosso desejo trabalhar com o objetivo de qualidade superior, adotando boas práticas de respeito ao meio ambiente, das quais depende o nosso futuro. Já em meados dos anos 1990, quando a sustentabilidade não era um conceito em voga, o meu pai colocou as primeiras estações meteorológicas nas nossas vinhas, para monitorar o clima, de forma a reduzir os tratamentos que permitissem que as uvas chegassem em condições saudáveis ao momento da vindima. Em 2013, lideramos um projeto chamado MeteoWine, junto com a Universidade de Perugia. Com estações meteorológicas atualizadas, começamos a coletar dados climáticos e a monitorar suas mudanças, elaborando um modelo climático.

No decorrer dos anos, o projeto foi implementado e, finalmente, até na Úmbria existe uma Plataforma Meteorológica regional, que fornece previsões meteorológicas precisas para os agricultores, um DSS (Sistema de Apoio à Decisão), fundamental para a viticultura, bem como para todos os demais cultivos agrícolas. Isso nos permite tratar não apenas quando necessário, mas também quando, de acordo com a previsão do tempo, o tratamento seja útil e não desperdiçado, reduzindo o impacto ambiental.

Nem em Torgiano nem em Montefalco usamos produtos químicos, mas, controlamos as ervas daninhas mecanicamente. A adubação é orgânica, e usamos plantas de cobertura, a fim de preservar a biodiversidade do solo. A irrigação de emergência para nossas uvas brancas é controlada por sensores de solo, usando apenas o necessário de água.

Um passo importante para nossa independência energética deve-se ao sistema fotovoltaico instalado na cobertura da adega, que produz 40% da energia necessária para controlar as baixas temperaturas das cubas, tanto no verão como durante a fermentação, economizando quase 3.000 toneladas de CO₂.

Em 2018, a Herdade Torgiano foi certificada VIVA (certificação do

Ministério da Transição Energética italiano para a cadeia de abastecimento do vinho), de acordo com quatro parâmetros diferentes: ar, água, vinha e território. Vale lembrar que nossa propriedade em Montefalco é cultivada organicamente desde 2010.

A partir de 2021, para até 95% de nossa produção, usamos garrafas leves. Passamos para uma garrafa de 420 gramas contra a antiga de 650 gramas. Com isso, no caso dos vinhos Torre di Giano e Rubesco, a redução de CO₂ foi de até 35%.

Pessoalmente, penso que a sustentabilidade tem de dizer respeito não só ao ambiente, mas também a ser social e economicamente eficaz e duradoura.

Um dos resultados do aquecimento global são as uvas com alto teor de açúcar, o que significa um alto teor alcoólico no vinho – que está se tornando um problema em muitas partes do mundo. Os enólogos têm, por isso, de adaptar técnicas que possam atenuar esse aspecto: melhorar o vigor da vinha, retardar a maturação, proteger os cachos da luz solar que pode queimá-los são apenas alguns exemplos. E estamos de olho.

Como enólogos, temos de aprender a ser cada vez mais "elásticos", para nos adaptarmos aos súbitos eventos meteorológicos que chegam a cada safra. Mesmo por isso, um Sistema de Apoio à Decisão eficaz, que nos ajude a entender como as coisas estão evoluindo, no curto e no médio prazo, está se tornando extremamente importante.



Chiara Lungarotti é enóloga e proprietária da vinícola/ Vinhos importados pela Mistral



Lungarotti Present Their Iconic Wines at Vinitaly-Operawine 2022

April 8 – This will be a particularly important Vinitaly for Lungarotti, the historic Umbrian winery that during the fair's 54th edition, scheduled in Verona for April 10 to 13th, will present the new vintages of their most iconic wines. Starting with their flagship label, Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG of which the 2017 vintage will finally be revealed.



Born in 1964 this brainchild of Giorgio Lungarotti is a pure Sangiovese cru considered one of the best Italian reds. Produced only in the best vintages, it boasts a unique balance between power and elegance that is evocative of Umbria, its hillsides and its people. Rubesco Riserva Vigna Monticchio from another vintage, the 2013, will also represent Lungarotti at OperaWine this year. Indeed, this wine is one of the 130 best Italian wines selected by Wine Spectator for the prestigious event that will be held on April 9th as a Vinitaly "preview" event.

Vinitaly will also represent the perfect setting to celebrate the 60th anniversary of Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, another iconic Lungarotti label. Commercialized for the first time in 1962, Rubesco has marked the birth of the first DOC appellation in Umbria (1968) and has made the Lungarotti brand renowned world-wide. To celebrate this important milestone a special limited edition of 3,300 collector's magnums has been created containing the 2019 vintage of this wine based on Sangiovese and Colorino, embellished by special all-black packaging with golden highlights.

During the fair Lungarotti will also be presenting the 2018 harvest of San Giorgio – Umbria IGT Rosso, the Superumbrian created in 1977 by Giorgio Lungarotti, who introduced Cabernet Sauvignon in Umbria in the 1960's and was one of the first in Italy to use it in a blend with Sangiovese. San Giorgio is a wine with ample and solid structure and fruity bouquet, mature and enveloping tannins and a long, persistent finish.

Among the other reds for tasting there will also be Montefalco Sagrantino DOCG 2018 from the Lungarotti Montefalco Estate, cultivated organically since 2010. Sagrantino is a varietal that produces very structured and complex wines but when vinified at lower temperatures that limit extraction it succeeds in producing very pleasant wines with great drinkability. That is the case for this Sagrantino, a red with wonderful structure, balanced and with great power, suitable for long aging.

Finally, the tastings will also include Lungarotti's most important white wines such as Torre di Giano Vigna il Pino 2018 – Bianco di Torgiano DOC based on Vermentino, Trebbiano and Grechetto, considered the company's white flagship wine. Recognized as a forerunner of Italian whites refined in wood, Vigna il Pino is a wine with lovely structure, balance, elegance and long-lasting finish. Another "Rubesco Riserva Vigna Monticchio and Rubesco are our company's emblematic wines", declares C.E.O. Chiara Lungarotti. "In particular the 2017 Rubesco Riserva has revealed itself as an outstanding vintage characterized by a remarkable freshness and great balance despite the difficult climate conditions that characterized the growing season and its particularly low yields. Also the 2019 harvest of Rubesco has really surprised us with its extraordinary drinkability and I'm certain that it will charm everyone right from the first sip".

Another white to taste is Aurente – Chardonnay di Torgiano DOC 2018, a structured wine produced with pure Chardonnay whose name recalls the preciousness of gold, both in its colour and in the richness of its flavour and aromas. The 2018 vintage reveals its new packaging characterized by a more enveloping label and an elegant, premium bottle.

Lungarotti will be present at Vinitaly from April 10 to 13 in Hall 7, Stand B2.

Lungarotti is a historic Umbrian winery founded in Torgiano by Giorgio Lungarotti and now headed by his daughters Chiara and Teresa, assisted by their mother Maria Grazia and Giorgio's grandchildren Francesco and Gemma. Today it totals 250 hectares of vineyards situated in the Torgiano Estate (230 ha, VIVA certification since 2018) and the one in Montefalco (20 ha, organically cultivated since 2010). The viticulture practised at both wineries is based on sustainability and biodiversity with a focus on highlighting native varietals interspersed with international varietals. Between the two sites, there are 29 different labels, among which is Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG, one of the best Italian reds, and Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, a profound expression of Umbria.

Vinitaly returns!

Having been postponed in 2020 due to the Covid-19 pandemic, the Vinitaly wine show in Verona has returned this weekend, with plenty to thrill visitors.



Vinitaly's return to its regular April schedule has been greeted with enthusiasm by its exhibitors, highlighting once again, the recovery of the industry. The 54th iteration of the show, which was originally scheduled to take place in 2020, opened with a bang on Sunday 10-13 April 2022 at the Veronafiere Exhibition Centre, Verona, geared towards wine professionals.

Giovanni Mantovani, CEO of organiser Veronafiere said expectations were high from international operators and exhibitors alike. The show will see around 4,000 exhibitors gather from around the globe to take part in meetings and enjoy some of the show's 400 events, including in-depth analysis and tastings. Ahead of the show, more than 680 top importers were confirmed to attend – and selling out in advance was a mark of how much the international audience of specialist buyers and operators want to get together in person.

"We have already confirmed delegations from Canada and the US – especially the Midwest, West Coast and Texas – Singapore, Malaysia and, across Europe, from Scandinavia, Denmark, Germany and Switzerland, to some of the most interesting Eastern European countries like Poland," Mantovani said.

Another area of focus is post-Brexit UK, "a market that is still a very interesting outlet despite patchy trends affecting individual products", he added. North America is also a key area, with more buyers from the US than before, as well as representatives from the monopolies in Ontario and Québec. Interest has also been strong in Asia, with Japan, Singapore, Thailand, Malaysia, South Korea and China all accredited (subject to last-minute lockdown measures). As well as existing markets, buyers will be coming from key emerging ones such as Mexico, and countries in Africa, including Mozambique, Kenya, Ethiopia, and, potentially, Cameroon and Angola.

The show opened with the official OperaWine 2022, the tasting event on Saturday 9 April, held in the former Gallerie Mercatali. This year, it showcases 130 flagship producers, selected to represent Italy's wine regions. The tasting comprises nearly 100 red wines, along with 22 white, nine sparkling and two sweet wines.

The most popular elements of the show have all returned – organic wine at VinitalyBio, the International Tasting Hall and Vinitaly Tasting, The Doctor Wine Selection in Hall 10 – along with a mixology area that first appeared at the Vinitaly Special Edition in the autumn.

Some of the most eagerly awaited innovations in the wine sector will be on view at Micro Mega Wines – where "micro sized, mega quality" wines from boutique wineries are on show, curated by wine writer Ian D'Agata. Orange wine will make its debut at this year's Vinitaly, with a dedicated tasting at the International Wine Pavilion.

Other areas of interest include Vinitaly Design, a section dedicated to accessories for caterers and sommeliers, and sister shows Enolitech, which is dedicated to the technological chain applied to wine-growing, olive growing and beverages, and Sol&Agrifood, dedicated to food, extra virgin olive oil and craft beers.

The face-to-face events is enhanced by the show's dedicated digital platform, Vinitaly Plus – a tool to facilitate meetings and appointments, and exchange information that is available in 10 languages. The app's database stores files of more than 15,000 wines from 35 countries that can be easily recalled, using QR codes on the bottles, which can be viewed on a smartphone. Its geo-location functions can also help visitors find their way around the stands and plan their visit more effectively.

Exhibitors

Lungarotti, the Italian wine family that brought Umbrian wine to the world will be celebrating the 60th anniversary of its flagship red wine brand, Rubesco. It is launching a limited-edition of 3,300 collector's magnums containing the 2019 vintage of the Sangiovese and Colorino blend.

Zonin1821's global marketing director Briony Clark said the company was thrilled to see the return of Vinitaly and to give partners, customers and suppliers the chance to visit Italy again. The company will be showcasing a new brand identity for its Friulian estate Ca' Bolani that reflects the sophistication and elegance of the wines and the idyllic vineyard. It will also release two organic wines from Chianti Classico as part of its commitment to organic viticulture – the Poggio alle Fate 2020, Chardonnay Toscana IGT, and Castello di Albola Chianti Classico DOCG 2020.

Piccini is launching four products: Pinocchio Rosso d'Italia, Solco Toscana IGT Leggero Appassimento, Collezione Oro Chianti Governo DOCG and Costa Toscana line. "The return of wine exhibitions is a unique opportunity to open new markets, to discover the latest trends and innovations, and to present new projects and new vintages," the company said.

Masi, which is celebrating its 250th anniversary this year, is launching a line of organically farmed, sustainable wines called Fresco di Masi, that are lighter in alcohol, as well as a Canevel Prosecco in collaboration with fashion brand Diesel. Fellow Valpolicella producer Pasqua Vigneti E Cantine is presenting two organic wines, a Ripasso and an Amarone, from Cascina San Vincenza. Cantina Tramin from Alto Adige is releasing a new Glarea Chardonnay.

DER WEIN DER WOCHE

Eine Magnum zum Jubiläum

Die Rede ist vom Rubesco Rosso di Torgiano 2019, der 1962 zum ersten Mal produziert worden ist. Er besteht mehrheitlich aus Sangiovese, einer der wichtigsten Rebsorten Umbriens. Sie wird durch einen kleinen Anteil Colorino ergänzt, ebenfalls eine einheimische Traube. Der neue Jahrgang ist des Jubiläums würdig: intensives Rubinrot, ansprechendes Bouquet von roten Früchten sowie Noten von Gewürzen und etwas Tabak, im Gaumen mittelkräftig, gestützt von einer präsenten Säure, gut integrierten, markanten Gerbstoffen, schöne Struktur, mittellanges Finale. Der trinkbereite Rubesco ist süffig, aber nicht anspruchslos und passt hervorragend zu Pasta- und Risotto-Gerichten.

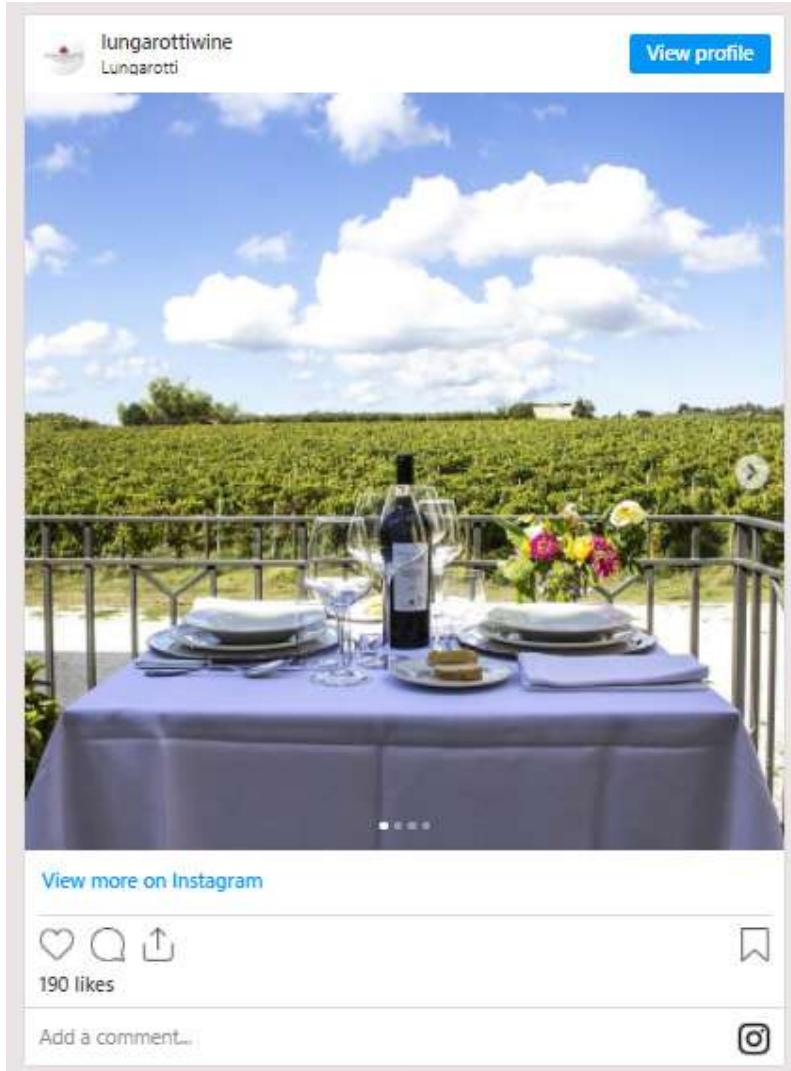
Die Rede ist vom Rubesco Rosso di Torgiano 2019, der 1962 zum ersten Mal produziert worden ist. Er besteht mehrheitlich aus Sangiovese, einer der wichtigsten Rebsorten Umbriens. Sie wird durch einen kleinen Anteil Colorino ergänzt, ebenfalls eine einheimische Traube. Der neue Jahrgang ist des Jubiläums würdig: intensives Rubinrot, ansprechendes Bouquet von roten Früchten sowie Noten von Gewürzen und etwas Tabak, im Gaumen mittelkräftig, gestützt von einer präsenten Säure, gut integrierten, markanten Gerbstoffen, schöne Struktur, mittellanges Finale. Der trinkbereite Rubesco ist süffig, aber nicht anspruchslos und passt hervorragend zu Pasta- und Risotto-Gerichten.



Auch in Umbrien werden gute Rotweine produziert, die oft wegen ihres Nachbarn, der Toskana, in Vergessenheit geraten. (Bild: Getty Images)

Zum Geburtstag eine spezielle Sammleredition

Zur Feier des 60. Geburtstags füllte Lungarotti eine limitierte Sammleredition von 5500 Magnum-Flaschen mit einer speziell gestalteten Etikette ab. In diesem Format reift der Wein langsamer und besonders subtil. Den Rubesco gibt es jedoch auch in der 1,5 Liter-Flasche mit der Standard-Etikette. «Erfinder» des erfolgreichen Tropfens war Giorgio Lungarotti, der Gründer des Weinguts in Torgiano sowie einer der Väter der modernen italienischen Önologie. Heute wird der Betrieb, der total über eine Rebfläche von 250 Hektaren verfügt, von seinen beiden Töchtern Chiara und Teresa geführt.



[View more on Instagram](#)



190 likes

Add a comment...



Nicht nur wegen der langen Vergangenheit, sondern auch wegen der Bereitschaft zur steten Innovation hat es Lungarotti geschafft, zu einem Spitzengut zu werden und den Weinbau in Umbrien wesentlich zu prägen. Dieser hat keinen einfachen Stand, weil die Gegend stets etwas im Schatten des berühmten Nachbarn Toskana steht. Unter den fast 30 produzierten Etiketten ist der äusserst langlebige Rubesco Riserva Vigna Monticchio das Aushängeschild des Guts.

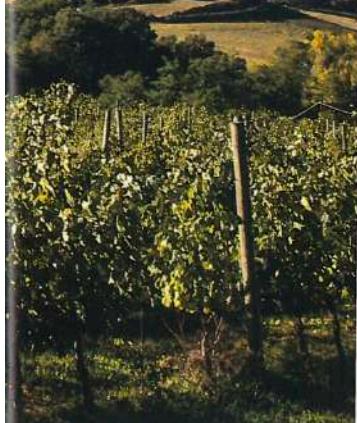


Lungarotti zu sagen bedeutet Torgiano, das Gebiet, das Umbrien für seinen Wein berühmt gemacht hat. Gegründet von Giorgio Lungarotti setzt das Unternehmen heute seine Reise mit Schwerpunkt auf Qualitätsproduktion im Namen der Nachhaltigkeit fort – dank des Engagements, der Leidenschaft und der Kompetenz seiner Töchter Chiara und Teresa, flankiert von seiner Mutter Maria Grazia und den Enkelkindern Francesco und Gemma.

Torgiano, eines der schönsten Dörfer Italiens, ist ein kleines Dorf in Umbrien, zwischen Assisi und Perugia gelegen, ein ideales Ziel für einen erholsamen Aufenthalt inmitten der großzügigen Natur der Region, die jeder als das „grüne Herz Italiens“ kennt. Vom mittelalterlichen Charme des Ortes zeugen der Torre di Giano, die letzte Bastion der alten Burg, und die Mauern, die den kleinen historischen Ortskern umgeben. Seine Bedeutung im Laufe der Jahrhunderte wird auch durch die Anwesenheit mehrerer Adelssitze belegt, darunter der Palazzo Graziani Baglioni, eine aristokratische Sommerresidenz aus dem 17. Jahrhundert.

„DAS BESTE WEINMUSEUM“

In den Mauern dieses prächtigen Palastes befindet sich ein echtes Juwel, das allein schon eine Reise wert ist: das Weinmuseum von Torgiano. Das Weinmuseum, das von der New York Times wegen der Qualität seiner Sammlungen als „das Beste in Italien“ bezeichnet wurde, beherbergt mehr als

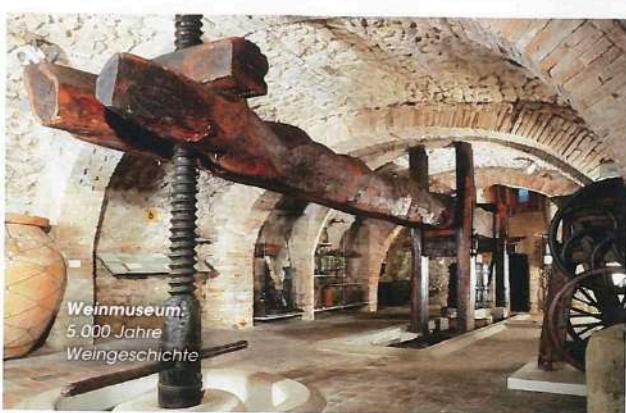


dreitausend Artefakte, von griechischen und etruskischen archäologischen Funden bis hin zu keramischen Weinbehältern aus dem Mittelalter, der Renaissance, dem Barock und der Gegenwart – sowie Stiche und Zeichnungen aus vier Jahrhunderten von

Mantegna bis Picasso. All diese Belege zeigen die Bedeutung des Weins in der kollektiven Vorstellung der Völker, die im Laufe der Jahrtausende den Mittelmeerraum und Kontinentaleuropa bewohnt haben.

Das 1974 eingeweihte Weinmuseum ist

die Idee von Giorgio Lungarotti und seiner Frau Maria Grazia Marchetti, die die Geschichte von Torgiano, des Weins und Umbriens geschrieben haben. Im Jahr 2000 gründete Maria Grazia auf Wunsch des 1999 verstorbenen Giorgio das Oliven- und Ölmuseum in Torgiano, das eine natürliche Weiterentwicklung des Weinmuseums darstellt. Das Museum ist in einer alten Ölmühle und in den umliegenden mittelalterlichen Wohnhäusern innerhalb der Burgmauern untergebracht und in elf Säle unterteilt: ein faszinierender Rundgang, der die botanischen Merkmale der Olive, die in Umbrien am weitesten verbreiteten Sorten, die Geschichte und Entwicklung der Ölmühlenmaschinen, aber auch die Verwendungszwecke und die symbolischen, besänftigenden und heilenden Werte veranschaulicht, die dem grünen Gold im Laufe der Jahrhunderte zugeschrieben wurden. Besonders interessant ist die archäologische Abteilung „Öl als Licht“ mit einer großen Sammlung von Öllampen aus der klassi-



UMBRIEN | WEINBAU



Willkommen in Torgiano:
Ein Urlaub zwischen Wein
und Entspannung.



schen bis zur neoklassischen Zeit. Dieses Museum ist sehr gut für Familien geeignet, da es auch einen Kinderparcours gibt.

LUNGAROTTI: EINE FAMILIENGESCHICHTE

Die Liebe zum Land für Torgiano und Umbrien hat bei Lungarotti eine lange Tradition, die sich über viele Generationen erstreckt. Schon vor einigen Jahrhunderten produzierte die Familie im mittleren Tiberthal Wein und Öl. Diese Tätigkeit wuchs und konsolidierte sich im Laufe der Jahre, bis Giorgio Lungarotti in der Nachkriegszeit der Tätigkeit einen neuen Impuls gab, indem er sie auf den Weinektor ausrichtete und die Hügel von Torgiano mit Weinbergen bebaut. Seitdem ist die wirtschaftliche Entwicklung des Dorfes mit dem Wachstum einer Weinkellerei einhergegangen, die sich in der Geschichte des Weinbaus in Umbrien einen Namen gemacht hat.

1962 ist der erste Jahrgang der ikonischen Weine von Lungarotti: Rubesco und Torgiano di Giano, die dem Gebiet 1968 eine der

ersten italienischen DOC-Auszeichnungen (Rosso und Bianco di Torgiano) einbrachten. Der Jahrgang 1964 war die erste Produktion des Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva), einer der berühmtesten umbrischen Weinmarken der Welt. Es ist auch dem aufklärerischen Geist von Giorgio Lungarotti zu verdanken, dass

dem Montefalco-Gebiet 1979 die Denominazione d'Origine Controllata verliehen wurde. Es ist kein Zufall, dass die Familie im Jahr 2000 beschloss, weitere 20 Hektar in diesem Gebiet zu kaufen, um sich der Produktion von Sagrantino zu widmen.

Heute wird das Unternehmen von Chiara Lungarotti, der Tochter von Giorgio Lungarotti, und ihrer Schwester Teresa geleitet. Unterstützt werden sie von ihrer Mutter Maria Grazia, die mit ihren 95 Jahren die Stiftung Lungarotti Onlus leitet, die die beiden Museen verwaltet, sowie von ihren Neffen Francesco und Gemma. Das Weingut verfügt über insgesamt 250



**Führung durch die
Cantina: Lernen
Sie die Lungarotti-
Weine kennen.**



Hektar Weinberge, die sich auf die Tenuta di Torgiano (230 Hektar, seit 2018 VIVA-zertifiziert für Nachhaltigkeit) und die Tenuta di Montefalco (20 Hektar, seit 2010 biologisch bewirtschaftet) verteilen, wo der Weinbau mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und Biodiversität sowie die Aufwertung der einheimischen Rebsorten neben internationaler Qualität betrieben wird.

GASTFREUNDNSCHAFT IN DEN WEINBERGEN

Lungarotti ist ein Beispiel dafür, dass die Aufwertung eines Gebiets auch von der Fähigkeit abhängt, einen positiven Kreislauf rund um den Wein aufzubauen, der auf Weintourismus, dem Schutz und der Aufwertung des historischen und kulturellen Erbes und authentischen Erfahrungen im Kontakt mit der Natur beruht. Auf dem Hügel, der sich von Torgiano in Richtung Brufa erstreckt, nur wenige Kilometer vom

Weingut entfernt, hat Lungarotti das Poggio delle Vigne geschaffen, ein elegantes Landhaus inmitten der Weinberge, das sich hervorragend eignet, um die Schönheit der Gegend zu entdecken. Es ist in einem renovierten Bauernhaus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht und besteht aus 10 Wohnungen, die bis ins kleinste Detail gepflegt sind. Es verfügt über einen Swimmingpool und große Freiflächen, die von den Rubesco-Weinbergen umgeben sind. Für einen noch intimeren Urlaub können die Gäste Il Poggioiolo wählen, ein romantisches Nest inmitten der Weinberge, das durch die sorgfältige Restaurierung eines ländlichen Nebengebäudes entstanden ist. Die Tenuta Lungarotti in Montefalco, ein weiteres wunderschönes mittelalterliches Dorf in Umbrien, das man sich nicht entgehen lassen sollte, organisiert auch Weintouren in der Kellerei und Outdoor-Erlebnisse, von Picknicks in den Weinbergen bis hin zu

Trekking und Yogastunden. Die herrliche Villa mit einem 360°-Blick auf die umbri sche Hügellandschaft ist der ideale Ort, um einen Tag in einer einzigartigen Atmosphäre zu verbringen, die sich mit den Jahreszeiten ändert.

Wer die beiden Landgüter der Lungarotti besucht, kann einen Aufenthalt genießen, der ganz im Zeichen der guten Küche und des Weins, der Kultur und der Entspannung steht. Er kann die Weine probieren und die kulinarischen Angebote der Enoteca della Cantina und der Osteria del Museo genießen, die alle das Ziel verfolgen, die Küche des Gebiets aufzuwerten, oder auch die Lunchpakete mit umbrischen Spezialitäten für ein Picknick in den Weinbergen.

Lungarotti a.r.l.
Viale Giorgio Lungarotti, 2
I-06089 Torgiano (PG)
www.lungarotti.it



"Temples" of Italian wine, Muvit of Torgiano and WiMu of Barolo join together to create a network

The historic Lungarotti Wine Museum in Umbria and the futuristic Wine Museum at Castello Falletti in Langhe, sign a "Friendship Pact"

On one hand there is the historical Muvit, the Wine Museum of Torgiano created by Giorgio and Maria Grazia Lungarotti in 1974 at Palazzo Graziani-Baglioni, the first and pioneering project in Italy of a museum dedicated to the culture and civilization of wine which, with its more than 3,500 artifacts which tell 5,000 years of history of wine, represents the Italian model par excellence for the quality of its artistic collections (elected "the best in Italy" by "The New York Times", editor's note); on the other hand, the futuristic WiMu, the Wine Museum designed at Falletti Castle in Barolo by the visionary eye of Swiss architect François Confino, inaugurated in 2010 in order to offer visitors a multisensorial and immersive experience in an extremely modern interpretation of the world of wine. From the vineyards of Umbria to those of Langhe, in a sign of the culture and civilization of wine that they preserve and spread, the two "temples" of Italian wine tourism sign a "Friendship Pact", on May 7 in Barolo during the "National Day of Wine and Oil Culture", with the goal of stimulating the mutual cultural, social, tourist and economic growth.

It will be a pact "between Museums dealing with wine and we are proud this will happen with Muvit in Torgiano - explains the president of Barolo & Castles Foundation, Claudio Bogetti - we are confident this new bond will bring important results not only for our museums, but also for the Municipalities of Barolo and Torgiano with their respective territories, organizing and promoting activities in synergy in order to promote wine tourism in an ideal path which will join Piedmont and Umbria". "A Pact born from the will to create a connection, a network among wine museums that represent not only a production area, but above all an opening on the culture and civilization of vine and wine - underlines the deputy director of Fondazione Lungarotti, Teresa Severini - in our diversity of history, installations and ways of communicating, we are happy today to start this mutual collaboration with Barolo and I hope this is just the beginning of a much wider path, that can also involve important international realities in a formula that we should try to systematize. Making a friendship means, first of all, to put ourselves at each other's service in order to promote and valorize the culture of wine in its widest meaning, also talking about environment, landscape, wine tourism and all the subjects related to viticulture".

The “twinning” between the two Italian museums will take place in the closing ceremony of the WiMu's tenth anniversary, in collaboration with the CRC Foundation, whose celebrations between 2020 and 2021 have been conditioned by the pandemic, at the Temple of the Oenotourist and will be accompanied by the round table “Wine Museums and Territorial Promotion between History, culture and innovation” with the participation of Claudio Bogetti, president of Barolo & Castles Foundation, Alessandra Muratore, director of WiMu, Teresa Severini, deputy director of Lungarotti Foundation, and Gemma Zaganelli, art historian of Lungarotti Foundation. The debate, moderated by Tiziano Gaia, will also feature as guests Edoardo Accattino, curator of the Palazzo Barolo collections, Roberto Cerrato, director of the UNESCO Site Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, and Pietro Ratti of the Renato Ratti Museum of Barolo and Wines in La Morra, with Francesco Cappello, vice president of the Crc Foundation and the mayor of Barolo, Renata Bianco.

Lungarotti at Prowein, Representing Umbria and Its Wines in the German Market

May 2022 – Lungarotti, the historic winery from Umbria, returns to Prowein in Dusseldorf to present the new vintages of its iconic wines. From May 15th to 17th, within the stand of their importer ConsiglioVini (Hall 16, Stand F03), visitors can taste a selection of the labels that are particularly appreciated in Germany, always a key market for Lungarotti in both the Horeca channel and the large-scale distribution sector, with dedicated wines.



Tastings will feature the top wines of the historical Torgiano Estate, such as Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2017 – Torgiano Rosso Riserva DOCG, a pure Sangiovese born in 1964 thanks to a brilliant intuition of Giorgio Lungarotti and considered one of the best Italian reds. Also in the spotlight will be Torre di Giano Vigna il Pino 2018 based on Vermentino, Trebbiano and Grechetto, awarded the Tre Bicchieri by Gambero Rosso this year. The fair will also provide the perfect setting to celebrate the 60th anniversary of Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, another iconic Lungarotti label. Commercialized for the first time in 1962, Rubesco has marked the birth of the first DOC appellation in Umbria (1968) and made the Lungarotti brand renowned world-wide. Prowein will also feature the new vintage of Aurente – Chardonnay di Torgiano DOC, a white with great structure produced with pure Chardonnay and a new packaging characterized by a more enveloping label and an elegant, premium bottle. But there will also be L'Um Umbria IGT Rosso 2019, based on Merlot and Sangiovese, an intriguing and harmonious wine particularly appreciated in Germany, starting with its name expressing love for Lungarotti's Umbria (indeed, L'Um derives its name from the initials of "L'Umbria").

There will also be the chance to taste the wines from Lungarotti's Montefalco Estate, cultivated organically since 2010 and certified organic in 2014, with a focus on Ilbio – Umbria IGT Rosso 2020 and Montefalco Sagrantino 2018, a red with excellent structure, balance and great power that reveals the extraordinary uniqueness of the Sagrantino grape, the king of Montefalco's varietals that usually produces very structured and complex wines; however, when vinified at lower temperatures which limit extraction this varietal succeeds in producing very pleasant wines with great drinkability.

Lungarotti will be present at Prowein from May 15th to 17th, in Hall 16 – Stand F03.

Lungarotti is a historic Umbrian winery founded in Torgiano by Giorgio Lungarotti and now headed by his daughters Chiara and Teresa, assisted by their mother Maria Grazia and Giorgio's grandchildren Francesco and Gemma. Today it totals 250 hectares of vineyards situated in the Torgiano Estate (230 ha, VIVA certification since 2018) and the one in Montefalco (20 ha, organically cultivated since 2010) in which the viticulture practised is based on sustainability and biodiversity. Between the two sites, there are 29 different labels, among which are Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG, one of the best Italian reds, and Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, a profound expression of Umbria.

Lungarotti Dulcis, Dolce Vita in het glas!





Van het huis Lungarotti uit de Italiaanse regio Umbrië komt deze Dulcis, aangeduid als een Vino Liquoroso.

Lungarotti is een groot en bekend wijnhuis, gevestigd in Torgiano en Montefalco, met een areaal aan wijngaarden van 250 hectare. Giorgio Lungarotti wordt door velen gezien als degene die de wijnen uit Umbrië grote bekendheid in de wereld heeft gegeven. Het huis produceert een uitgebreid gamma aan wijnen. De rode Rubesco Riserva Vigna Monticchio uit Torgiano heeft zelfs een DOCG-status, net als de Montefalco Sagrantino van dit huis.

Dulcis is gemaakt van verschillende witte druivenrassen, waarvan de [Trebbiano](#) de belangrijkste is. Het is een versterkte wijn; de vergisting is op een bepaald moment stopgezet en er is alcohol aan toegevoegd. Het alcoholpercentage is 16 procent. De wijn verblijft voor een periode van 24 maanden in houten barriques. De afsluiter van de fles bestaat uit een dopkurk.

Deze fles (750ml) heeft een lange reis ondergaan, want ik heb Dulcis tijdens mijn vakantie vorig jaar in Umbrië aangeschaft. Ik meen er destijs 10 euro voor over te hebben gehad...

Lungarotti Dulcis Vino Liquoroso

Helder en diep amberkleurig. In de rand dakpannenrood.
In de neus aroma's van gewelde krenten, boerenjongens, sinaasappelschillen en toffee. Een snufje hars en wat schimmelig. Vrij open.
In de mond zoet, maar niet overdadig. Licht vettig op de tong.
Smaakimpressies van kaneel, ontbijtkoek, karamel, donkere honing, citrusfruit, vijgen en mango. Kruidig en vol met een fijne frisheid. Rijk van smaak, maar niet log.

Fraaie (dessert)wijn met een mooie spanning erin, mede veroorzaakt door het citrusfruit. Dolce Vita in het glas!

Score voor de Dulcis van Lungarotti: 15 punten.

Deze wijn is in Nederland verkrijgbaar bij verschillende wijnspeciaalzaken.