



Fine Das Weinmagazin, ottobre-dicembre 2012
di Till Ehrlich



DER WEIN IST WEIBLICH

CHIARA LUNGAROTTI UND IHRER SCHWESTER TERESA SEVERINI VON DEN CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI IN TORGIANO IST DIE VERSCHMELZUNG VON WEINBAU, KUNST UND KULTUR IN DIE WIEGE GELEGT WORDEN. IHR SELBSTBEWUSSTES LEITWORT: »WIR SIND HUNDERT PROZENT UMBRIEN«

Von TILL EHRLICH Fotos THILO WEIMAR

Hitze flirt, 38 Grad, draußen rauscht die umbrische Landschaft vorbei, verdorrtes Gras und Stoppelfelder in der Ebene, Reben und Olivenbäume auf den Hügeln. Chiara Lungarotti fragt, ob es okay sei, wenn sie die Aircondition ausschaltet. Die Autofenster surren herunter, der Fahrtwind wirbelt und riecht nach Minze und Rauch. Sie blinzelt und sagt, dass sie sonst schneller fährt.

Mit Potential: Freundlich lächelnd und nicht ohne Stolz posieren Teresa Severini und ihre jüngere Schwester Chiara Lungarotti vor schier endlosen Stellagen, in denen bis zu fast vierzig Jahre alte Schätze lagern.



Im Frühnebel. Zwischen Torgiano und Brufa erwarten die Rebzeilen der Cantine Giorgio Lungarotti die ersten Sonnenstrahlen.

Ihre Hand liegt auf dem Lenkrad, und mit dem kleinen Finger macht sie sparsame Bewegungen, deutet auf einen Weinberg oder einen Olivenbaum, während sie über die Geschichte Umbriens und ihrer Familie spricht. Den Familienbetrieb, den ihr Vater Giorgio Lungarotti (1910 bis 1999) aufgebaut hat, führt sie seit dreizehn Jahren zusammen mit ihrer älteren Schwester Teresa Severini, Töchter aus der ersten Ehe ihrer Mutter Maria Grazia Lungarotti. Herzstück des Unternehmens ist ein Zweihundertfünfzig-Hektar-Weingut, die Cantine Lungarotti in Torgiano, einer kleinen Ortschaft in Umbrien, unweit von Perugia und Assisi.

Ein unwirkliches Licht, weich und gleißend zugleich, liegt über dem Landstrich. Der ist kein zu Tode restauriertes Disney-Idyll, der Tourismus drängt sich nicht in den Vordergrund. Die landwirtschaftliche Prägung ist sichtbar, am Tag werden Äcker gepflügt, wird in Weinbergen und Olivenhainen gearbeitet. Am Abend legt sich eine große Stille über die Hügel.

Es ist altes europäisches Kulturland, Etrusker, Römer, Langobarden, Byzantiner, sie alle haben es regiert, geformt, Städte, Tempel und Kirchen errichtet, Felder bestellt, der Wildnis Land für Getreide, Oliven und Wein abgetrotzt. Der wellenförmige Rhythmus aus Hügeln und Ebenen, hat Generationen von Ästheten, Künstlern und Reisenden inspiriert, die kluge Kultivierung ist harter bäuerlicher Arbeit zu verdanken. Ein fragiler Organismus, in dem Natur, Agrikultur und Architektur miteinander verschmelzen. Aus dieser Landschaft wachsen die Silhouetten mittelalterlicher Städte heraus, Perugia, Assisi, Montefalco.

Zweifelloos ist Umbrien durch und durch mit Kultur gesättigt, doch von seinen Weinen konnte man das lange Zeit nicht sagen. Jahrhundertlang entstanden hier rustikale Bauernweine, die auch mal ans liebe Vieh verfüttert wurden. Ambitionierten Weinbau gibt es hier erst seit einigen Jahrzehnten – seit Giorgio Lungarotti, Chiaras Vater, in den 1950er Jahren sein eigenes Weingut gründete. Er war weder ein großbürgerlicher Entrepreneur noch ein adliger Großgrundbesitzer, sondern ein Mann, der sich mit Ehrgeiz und neuen Ideen aufmachte, Agrikultur, Weinbau und Kellerwirtschaft in

Umbrien zeitgemäß zu erneuern. Er stammte aus einer Familie, die in Torgiano seit Generationen Weinbau und Landwirtschaft in überschaubarem Umfang betrieben hatte.

Giorgio Lungarotti hatte in Perugia Landwirtschaft studiert. Schon vor dem Zweiten Weltkrieg führte er neue Pflanzensorten ein und erneuerte das umbrische Agrarwesen, ohne die Balance zwischen Tradition und Moderne aus den Augen zu verlieren. In seinem Heimatort Torgiano baute er das Weingut zum führenden Betrieb Umbriens aus und legte es schon in der heutigen Größe an. Seine Familie, insbesondere Chiara Lungarotti, Teresa Severini und ihre Mutter Maria Grazia Lungarotti, hat das Familienunternehmen zu einer modernen Firmengruppe weiterentwickelt, die aus verschiedenen Betrieben besteht, sowie einer Kulturstiftung und zwei renommierten Museen. Das Unternehmen bildete sich aus dem Weinbau heraus, und bis heute ist das Weingut das geistige und physische Zentrum der Lungarotti-Gruppe.

Chiara Lungarottis siebzehn Jahre ältere Schwester Teresa Severini trat schon 1979 ins Familienweingut ein. Sie hat in Perugia und Bordeaux Önologie studiert und war eine der ersten Weilmacherinnen Italiens. Chiara Lungarotti studierte ebenfalls in Bordeaux und Perugia, jedoch mit dem Schwerpunkt Agrarwirtschaft. Beide sind heute im Management, ergänzen einander in ihren verschiedenen Rollen und teilen die Verantwortung geschwisterlich. Zwar steht Chiara als CEO an der Firmenspitze, doch getragen wird sie von ihrer älteren Schwester ebenso wie von der gesamten Familie.

Chiara Lungarotti steuert den Wagen jetzt eine Pinienallee entlang, die zum Weingut führt, links Sangiovese-Weinberge, rechts Olivenbäume. Dann ein kleiner Hof auf einer Anhöhe, die San Rocco heißt, unten liegt das Tal des Tiber, gegenüber auf einem Bergrücken Perugia. Sie atmet tief die würzige Sommerluft ein und sagt, dass die Familie ihre gesamten Investitionen und Aktivitäten hier auf Umbrien konzentriert. Man habe vor einigen Jahren der Versuchung widerstanden, in der Maremma oder auf Sizilien in



Weinberge zu investieren, als es dort einen Boom gab. »Wir sind hundert Prozent Umbrien«.

Schließlich das Weingut: Keine coole Marketingarchitektur, vielmehr ein in den Jahrzehnten überlegt erweitertes, helles, funktionales Gebäude; die einfachen Büroräume lichtdurchflutet. Chiara Lungarotti präsentiert zuerst ihre Weißweine, allen voran der Torre di Giano, ein erfrischender, kräuterduftiger Einstieg, gekeltert aus Vermentino, Trebbiano und Grechetto. Der Geschmack zeigt keine effekthascherische Fruchtigkeit, vielmehr eine subtil gefächerte Aromatik, die an weißes Brot, herbsüße Bergkräuter und Limonen erinnert und auf der Zunge eine angenehme Salzigkeit hinterlässt. Dann eine kleine Vertikale ihres Rubesco Riserva Vigna Monticchio. Der Wein besteht zum Großteil aus Sangiovese, abgerundet mit Canaiolo. Die Trauben wachsen in der kühleren Lage Monticchio auf dreihundert Metern über dem Meer. Chiara Lungarotti hat in den letzten Jahren den Sangiovese-Anteil erhöht. Die Rubesco Riserva wird erst fünf Jahren nach der Ernte freigegeben. Wir beginnen mit dem Jahrgang 2006, einem kräftigen, druckvollen Wein in intensivem Rubinrot, der nach süßen Kirschen und schokoladigen Tanninen schmeckt, sich zartbitter und zugleich fruchtbetont am Gaumen entfaltet. Trotz seiner Opulenz hat er eine gewisse Säure, die ihn frisch wirken lässt. Dann folgt der 2005er, und Chiara Lungarotti sagt, dass dies der erste Rubesco-Riserva-Jahrgang war, der ganz und gar ihren eigenen Vorstellungen entsprach. Sechs Jahre hat sie darauf hingearbeitet und diesen Wein immer weiter entwickelt. Diese Rubesco Riserva ist so etwas wie eine Benchmark des umbrischen Rotweins und wurde von ihrem Vater schon in den sechziger Jahren ins Leben gerufen. Chiara hat sich die Zeit genommen, diesen Wein zu ihrem eigenen Projekt zu machen. Nach dem Tod ihres Vaters, 1999, hat sie die Bepflanzung der Weinberge optimiert und Schritt um Schritt ein eigenes Team aufgebaut, mit dem sie gemeinsam ihre Vorstellung umsetzen kann.

Nun folgt der 1997er, es ist der letzte Wein, den ihr Vater verantwortet hat. Er hat ein feinwürziges, reifes Bukett, entfaltet am Gaumen ein elegantes Fruchtspiel und hat sich seine Frische bewahren können. Auch der 1990er zeigt diese würzige, transparente Art am Gaumen, die statt Überkonzentration und Schwere die Frische ins Spiel bringt. Am Ende steht Giorgio Lungarotti 1974er Rubesco Riserva, ein Wein, der deutlich gereift, dabei lebendig geblieben ist und im Finale seine seidige Eleganz zeigt.

Im nah gelegenen Montefalco haben die Schwestern im letzten Jahrzehnt neue Weinberge und ein kleines Gut, die Tenuta di Montefalco, angelegt und setzen dort besonders auf die heimische Rotweinsorte Sagrantino, in der sie das Potential für eigenständige, große Rotweine sehen. Sagrantino, sagt Chiara Lungarotti, sei eine Traube, die sie herausfordere, sie verlange extreme Präsenz und Achtsamkeit im Weinberg, wenn ein feines Gewächs daraus entstehen soll.



Unter Dach und Fach: Im Museo del Vino Torgiano zeugen die alte Weinpresse, antike Amphoren und andere ausgediente Gerätschaften von der harten Arbeit vergangener Zeiten. Die New York Times zählt die Sammlung zu einem der wichtigsten Weinmuseen der Welt. Maria Grazia Lungarotti, die Mutter der beiden Schwestern, hat es gegründet.



Nach oben: Aus der bis zu dreihundert Meter hohen Lage Monticchio erzeugt Chiara Lungarotti ihren Rubesco Riserva, der zum Großteil aus Sangiovese besteht.

Den Sagrantino kosten wir in Montefalco, in einem Bistro im historischen Zentrum mit dicken, kühlenden Mauern und Blick auf die Piazza del Comune. Es ist Mittag, die Sonne brennt. »Umbrien gehört dem Rotwein, auch im Hochsommer«, sagt Chiara Lungarotti. Der Padrone bringt in Honig gebackenen Pecorino und Panzanella mit umbrischem Prosciutto. Dann den Wein, den Sagrantino di Montefalco von Lungarotti. Der Wirt hat Chiara Lungarotti nicht erkannt, das ist ihr recht. Der erste Schluck: kühl und rau; der zweite: weihnachtlich, zärtlich; der dritte: opulent; der vierte: schwarze Sonne. Schnell ist das Glas leer.



Sagrantino ist eine Sorte, die beim ersten Schluck noch nicht gänzlich gezähmt erscheint. Wildheit in Aromatik und Struktur kann den Weinen Unmittelbarkeit und Kraft geben. Die geschmackliche Eigenheit, die diese Sorte entwickeln kann, ist ihre Stärke. Sie wird auch in dem edelsüßen Sagrantino Passito di Montefalco spürbar, einem schwarzroten Wein mit purpurrotem Schimmer, mit Würzigkeit, Saftigkeit und deutlichem Fruchtspiel. Dazu bringt der Padrone einen Pudding aus dunkler Schokolade mit frischen Früchten.

Am Nachmittag sind wir im Weinmuseum in Torgiano verabredet. Wo ist der Wein? Ein junger Kunsthistoriker, Gian Luca Bucciolini, zeigt auf ein etruskisches Steinrelief und ruft: »Hier ist er.« Es ist aber nichts zu erkennen.

