



Der Lungarotti-Clan:
lauter fröhliche Frauen.

MARIA GRAZIA MARCHETTI LUNGAROTTI UND IHRE TÖCHTER TERESA UND CHIARA CANTINA LUNGAROTTI, UMBRIEN

Drei Frauen feiern Jubiläum

Ohne die Lungarottis würde Umbrien auf den Genusslandkarten kaum auftauchen. Die drei Frauen, die heute für das Unternehmen verantwortlich sind, halten vor allem die traditionellen umbrischen Sorten hoch.

Die Aufgaben sind gut verteilt im umbrischen Weinunternehmen, das 2012 sein 50-jähriges Jubiläum feiert. Seniorchefin Maria Grazia Marchetti Lungarotti scheint unentbehrlich für das grosse Ganze, Tochter Nummer eins, Teresa Severini, kümmert sich vor allem um die Vinifikation, während Chiara Lungarotti, Tochter Nummer zwei, die Aussendarstellung verantwortet.

Im Geiste immer mit dabei ist der 1999 verstorbene Gründer Giorgio, ohne den man Umbrien als Weinbauregion kaum wahrnehmen würde. Als er 1962 die Grundsteine fürs heutige Imperium aus Kellerei, Weinmuseum, Fünf-Sterne-Hotel und Balsamicoproduktion legte, wurden ringsum nur Trauben für den Eigenbedarf der Gegend gekeltert, an Export dachte niemand. Heute ist Lungarotti auf 270 Hektaren Rebfläche angewachsen – das Gros in Torgiano, etwa 20 Hektaren in Turrina – und ein Paradebeispiel für modern vinifizierte Weine, die Herkunftscharakter auf-

weisen, auch wenn mehrere internationale Sorten gepflanzt wurden. «Die typischen Reben der Region sind sehr wichtig für uns», bekräftigt Chiara Lungarotti. Der Canaiolo zum Beispiel, von dem mittels Stockselektion eine Variante mit besonders kräftiger Struktur und Farbe gewonnen wurde und der dem Sangiovese eine Extraportion Kraft zufügt. Oder der Sagrantino, welcher in der Lungarotti-Dépendance in Turrina bei Montefalco veredelt wird. Moderne und Tradition verknüpft der Weisswein namens «Torre di Giano, Vigna il Pino», eine Assemblage aus Grechetto und Trebbiano, dem eine kurze Kaltmischung Frische einhaucht, während der partielle Ausbau im Barrique eine angemessene Portion Würze beisteuert. Wohl am besten kommt der Charakter Umbriens aber im «Vigna Monticchio» zur Geltung, einem Einzellagen-Wein, oder im Super-Umbrian namens «San Giorgio», bei dem die Cabernet-Anteile nicht den Sangiovese-Canaiolo-Rest dominieren. wf

2007 TORRE DI GIANO, VIGNA IL PINO, BIANCO DI TORGIANO
Cantina Lungarotti,
Torgiano, Umbrien
Trebbiano und Grechetto
Ausbau teils im Stahltank,
teils in Barriques
Fr. 24.10
Cremig-üppig, frisch wirkende Säure, Anklänge von

Apfel, Ananas und Kokos,
vollmundiger Nachhall.
16/20 trinken –2014

2008 RUBESCO ROSSO DI TORGIANO
Cantina Lungarotti,
Torgiano, Umbrien
Sangiovese und Canaiolo
12 Monate Ausbau im Barrique
Fr. 13.95

Recht kühle, animierende Frucht, deutlich schwarze Kirschen, angetrocknete Feigen und Kräuter, etwas Leder. Saftiger, leicht zugänglicher Wein, verhaltene Säure, reife Frucht, elegante Tannine, leicht balsamische Noten und Kräuterwürze im Nachhall.
16/20 trinken –2016

2007 SAGRANTINO DI MONTEFALCO, TENUTA DI MONTEFALCO
Cantina Lungarotti,
Torgiano, Umbrien
100% Sagrantino
12 Monate in Barriques,
18 Monate auf der Flasche gereift
Fr. 33.55
Reife, recht warme Frucht-

noten mit süss wirkender Beerennote, vor allem Blaubeeren, Kirschen und Schokolade. Kompletter, würziger Wein, deutlich von reifen Trauben und dem Ausbau im Holz geprägt.
17/20 trinken –2018

2003 RUBESCO VIGNA MONTICCHIO, TORGIANO ROSSO RISERVA
Cantina Lungarotti,
Torgiano, Umbrien
Sangiovese und Canaiolo
12 Monate in Barriques gereift, danach mehr als drei Jahre auf der Flasche, keine Filtration
Fr. 38.90

Reife, aber nicht überreife Frucht nach gemischten schwarzen Beeren, etwas Gewürze. Saftig-würziger Wein, für den Jahrgang erstaunlich balanciert, abgerundete, fast schon mürbe Tannine, vergleichsweise niedriger Alkoholgehalt, eigenständig.
17/20 trinken –2016

2004 SAN GIORGIO, ROSSO DELL'UMBRIA
Cantina Lungarotti,
Torgiano, Umbrien
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
12 Monate in Barriques,
36 Monate auf der Flasche gereift, unfiltriert
Fr. 37.70
Klare, intensive Frucht, Tendenzen zur Überreife, Cassiskompott, Heidelbeeren, etwas getrocknete Beeren und Pflaumen, leicht «oaky». Saftig, kompakt, ausgeglichen am Gaumen, nobel wirkende, mürbe Tanninstruktur, gute Länge.
17/20 trinken –2017

Erhältlich bei:

Kummer Wein
Wildbachstrasse 10, 8008 Zürich
Fon 044 383 75 55
www.kummerwein.ch

Weitere Bezugsquellen über:

Scherer & Bühler AG
Bahnhofstrasse 14, 6045 Meggen
Fon 041 377 11 22
www.scherer-buehler.ch