

# Notizen aus den Abruzzern



*Die Region zwischen der Adria und den höchsten Bergen des Landes ist für viele noch immer eine Terra incognita. Die Abruzzern sind ein eigenständiges „Weinland“, das entdeckt werden will. Nach einer Bestandsaufnahme auf der Vie Vinum steht fest: Das zahlt sich aus.*

Weinland ist ein gutes Stichwort. Die heutigen Abruzzern waren in der Antike Teil der „Magna Graecia“, und die Griechen hatten einen passenden Namen für das südliche Italien: Oinotra, was soviel heißt wie Weinland. Das sagt doch einiges über die önologische Tradition aus. Die autochthonen, regionalty-

pischen Rebsorten Montepulciano d'Abruzzo in Rot und Trebbiano d'Abruzzo in Weiß bilden seit Menschengedenken die tragenden Säulen des Weinbaus.

Während der Trebbiano eher milde Weine ergibt, bringt der neue önologische Star in Weiß viel Frische, gute Säure und eine würzige Art: Die

wiederentdeckte Rebsorte Pecorino kann auch den österreichischen, Veltliner-geprägten Gaumen begeistern.

### **Wein, Käse und viel mehr**

Pecorino? Leser der ÖGZ wissen seit der ausgedehnten Reportage über die Marken, einer anderen wenig bekannten und sehr unterschätzten Weinbau-

region Italiens, dass Pecorino nicht nur ein Schafkäse, sondern eben auch eine ausgesprochen interessante Weinrebe ist. Ihr Revival wurde Mitte der Achtzigerjahre von Guido Cocci-Griffoni in der Nähe von Ascoli Piceno (das südlichste Weinbaugebiet der Marken grenzt direkt an die Abruzzern) eingeleitet, als man dort deren Verschwinden befürchten musste.

Die Rebsorte Pecorino ist seit 1861 dokumentiert, genaue Herkunft und Verwandtschaft sind noch ungeklärt. Sicher ist jedenfalls, dass der Wein mit dem Namensvetter in den Abruzzern dabei ist, dem Trebbiano den Rang abzulaufen. Zwar wartet Pecorino noch auf die Anerkennung im DOC-Status, seine Weine sind jedoch als IGT genauso animierend und vielversprechend.

### **L'altro Vino Nobile**

Sicher, wer bereits die Weine des leider zu früh verstorbenen Altmeisters Gianni Maschiarelli, von Illuminati oder Valentini kennenlernen konnte, wird schon ahnen: Montepulciano d'Abruzzo hat das Zeug zur großen Rotweinrebe, sie

besitzt einen eigenen Ausdruck und jede Menge Potenzial. Die meisten Weinfreunde in Österreich setzen Montepulciano immer noch mit einem einfachen, oft rustikal bis ruppigen Roten gleich. Das entspricht jedenfalls nicht dem beeindruckend hohen Qualitätsniveau der Winzer, die ihre Weine in Wien präsentierten.

Freundlich sind nicht nur die Winzer selbst (fast die Hälfte der Aussteller sprach auch Deutsch), freundlich sind auch die ausgesprochen günstigen Preise: Die Weine aus den Abruzzern gehören auf jeden Fall zu den wahren Preis-Leistungssiegern.

Manche Weingüter sind auch in Österreich vertreten; in jedem Fall ist ein Besuch in der Region empfehlenswert, vor allem auch, um sich von der Harmonie zwischen önologischer und kulinarischer Tradition inspirieren zu lassen.

Auch in der Wiener Hofburg machte das Zusammenspiel der Weine mit regionalen Spezialitäten wie Prosciutto, Salami, Käse, Öl und vielem mehr den gebietstypischen Charakter der Weine besonders deutlich.



Spaghetti alla Chitarra: Urtypisches Gericht aus den Abruzzern.

# Verkostungsnotizen

von Walter Tucek und Wolfgang Schmid

## Torre Raone, Loreto Aputino (PE)

[www.torrraone.it](http://www.torrraone.it)



### Raone Pecorino 2009

Saftige cremige Apfelfrucht im Duft wie im Geschmack, weiße Blüten, sehr dicht, würzig und lang.

16/20

### Raone Bianco 2009 (Incrocio Manzone RR/PB)

Ringlotten, Mirabellen, sehr duftig, zartes Nusserl, etwas Grapefruit am Gaumen, mineralische Würze, gute Länge.

16/20

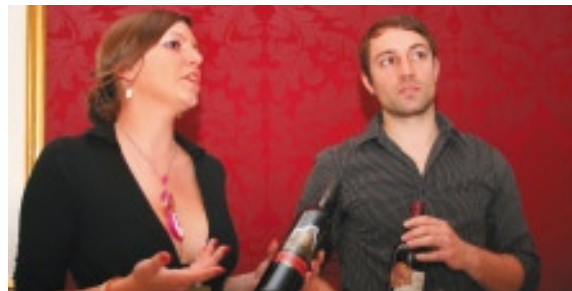
### San Zopito Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre del Vestini 2006

Dörrzwetschken, Cocktailkirschen, mächtige Struktur, enorme Dichte, monumentale Art, kann noch ein paar Jahre auf der Flasche vertragen.

18/20

## Vini Troilo, Archi (CH)

[www.vinitroilo.it](http://www.vinitroilo.it)



### Pecorino 2009

Rote Äpfel, Orangen, Lindenblüten, tolle Frische, gute Struktur und Länge, mineralische Noten im mittellangen Hall.

16,5/20

### Montepulciano d'Abruzzo „La Perla“ 2007

Cassis und Brombeeren, sehr würzig, deutliche Holzaromen, beerenfruchtig auch am Gaumen, traditioneller Stil. Erhältlich bei Antichi Sapori, Müllner Hauptstraße 8, 5020 Salzburg.

15,5/20

## Umberto Buccicattino, Vacri (CH)

[www.buccicattino.it](http://www.buccicattino.it)

### Pecorino 2009

Mandel, gelbe Äpfel, etwas Ananas in der Nase wie am Gaumen, sehr cremig und vollmundig, gute Struktur, mineralische Noten, lang.

17/20



## Stilla Aurea Trebbiano d'Abruzzo 2008

Kamille, Vanille, gelber Apfel, Nuss, etwas Bienenwachs, die Aromen finden sich am Gaumen wieder, dicht und cremig, mächtiger Körper, vielschichtig, sehr lang.

18/20

## Cabernet Sauvignon 2005

Anis, Sellerie, gelber Mais, am Gaumen sehr würzig, dicht und lang, dunkle Beerenfrucht, wirkt im Hall noch recht jugendlich.

16/20

## Citra Vini, Ortona (CH)

[www.citra.it](http://www.citra.it)

### Palio Trebbiano d'Abruzzo 2009

Anfangs verhalten, saftige grüne Birnenfrucht, Dr. Guyot-Birne, saftige Steinobstnoten auch am Gaumen, angenehm und ausgewogen, universeller Speisenbegleiter.

16/20

### Caroso Montepulciano d'Abruzzo 2008

Cassis, mediterrane Kräuter, etwas Goudron, auch am Gaumen sehr würzig, tolle Harmonie, bereits sehr schöne Reife, perfekt zu gegrilltem dunklem Fleisch.

16,5/20



## Farnese Vini, Ortona (CH)

[www.farnesevini.com](http://www.farnesevini.com)



### Casale Vecchio Pecorino 2009

Schmeckerte Aromen, duftig nach Hollerblüten, Akazie, etwas Pfirsich und Mango in der Nase wie am Gaumen, saftig und cremig, dabei gute Frische, gut gemacht, recht fein.

16/20

### Edizione Cinque Autoctoni 2007 (Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Rossa)

Heidelbeer, Erdbeer, Zwetschken, etwas Teer, „Chateau de Seguin Moreau“, dicht und recht vielschichtig, frucht- und restsüß, moderner Stil, gute Länge. Nach einer Anregung von Hugh Johnson vinifiziert.

16,5/20

## Mapei, Nocciano (PE)

[www.agricolamapei.it](http://www.agricolamapei.it)

### Pecorino Fortunato 2009

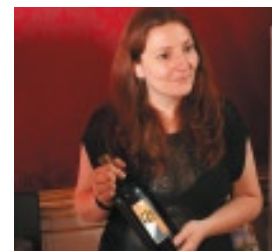
Saftig und einladend, weiße Birnen und Pfirsiche, bissl Aschanti, bissl Grammelshmalz, am Gaumen saftiges Kernobst, dicht, vollmundig, würzig im langen mineralischen Hall.

17,5/20

## Montepulciano d'Abruzzo Ardengo 2008

Angenehme vegetabile Noten wie Sellerie und rote Paprika, etwas Cassis in der Nase wie am Gaumen, sehr würzig, guter Körper, elegante Struktur, sehr sauber gemacht.

17/20



## Chiusa Grande, Nocciano (PE)

[www.chiusagrande.com](http://www.chiusagrande.com)



### Natura 2009 (85 % Trebbiano/15 % Malvasia)

Ein Trend in den Abruzzen ist „Null Schwefel“. Leider war die Probe oxidativ.

o. B.

### Perla Nera Montepulciano d'Abruzzo 2005

Tiefe saubere dunkelbeerige Aromen, etwas feine Bitterschokolade in der Nase wie am Gaumen, tolle Struktur, elegant, saftig, dicht, lang.

18/20

## DNA Del Negro Adone, Alba Adriatica (TE)

[www.vinidelnegro.com](http://www.vinidelnegro.com)

### Trebbiano 2008

Ein interessantes Bioweingut mit wurzelechten Trebbiano-Reben. Auch hier kein Schwefel (10 Mikrogramm) und leider oxidativ.

o. B.

### Crazy Heart Terre di Chieti Rosso 2006

Zwetschken, Dörrfrüchte, sehr dicht und saftig, vollmundig und tiefgründig, wirkt fast fett, ausgeprägte Säure, braucht noch Zeit.

17/20



## Cantine Galasso, Loreto Apruntino (PE)

[www.cantinegalasso.com](http://www.cantinegalasso.com)

### Pecorino Galasso 2009

FrISCHE Zitrusnoten, grüner Apfel, Kräuterwürze in der Nase wie am Gaumen, feine mineralische Noten, wieder frisch und lang im Hall.

17/20

### Corno Grande Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2006

Feine reife Röstnoten, Kaffee, Brombeer, Cassis, würzige Minze in der Nase wie am Gaumen, gute Struktur und Länge.

17,5/20



**Nestore Bosco, Nocciano (PE)**[www.nestorebosco.com](http://www.nestorebosco.com)**Pecorino 2009**

Sehr gelbfruchtig, Ananas, Apfel, bissl Banane, am Gaumen sehr saftig, passende mittlere Säure, angenehmer Trinkfluss.

17/20

**Trebbiano d'Abruzzo 2009**

Weißes Kernobst, Klarapfel, etwas Zitrus, einfach aber charmant, geradlinig, schöner Sommerwein.

15/20

**Pan Montepulciano d'Abruzzo 2004 (85 % Mda, 15 % CS)**

Schwarzer Kern, Karamell, Vanille, dunkle Beerenfrucht in der Nase wie am Gaumen, etwas Schokolade, dicht und harmonisch, gute Struktur, wirkt noch jugendlich.

18/20

**Roberto Budano, Arielli (CH)**[www.budanovini.it](http://www.budanovini.it)**Pecorino Don Paolo 2008**

Anfangs verhalten, zarte Kamille, mineralische Noten, am Gaumen saftige Birne, etwas Pfirsich, weiche runde Art, mittlere Länge.

16/20

**Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo (Rosé) Don Paolo 2009**

Apfel- und Zwetschkenkompott, sehr würzig nach Zimt, Nelken, Kräutern in der Nase wie am Gaumen, recht dicht und saftig, mittlere Länge, feiner Trinkspaß.

15,5/20

**Montepulciano d'Abruzzo Donna Elisa 2007**

Feine Kuchenaromen, „Zwetschkenfleck“, saftig und rund im Duft wie im Geschmack, feine Fruchtsüße, sehr würzig nach mediterranen Kräutern, etwas Goudron, jugendlich-harte Tannine im Hall, braucht noch Zeit.

16/20

**Spinelli Terra d'Aligi, Atessa (CH)**[www.terradaligi.it](http://www.terradaligi.it)**Pecorino 2009**

Saftige gelbe Birne, feines Nusserl, zart rauchig, am Gaumen wieder sehr dicht und würzig, elegante Struktur, gute Frische, tolle Länge.

17/20

**Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo (Rosé) 2009**

Erdbeer, Rhabarber, Zitrone finden sich im Duft wie im Geschmack, angenehmer Trinkfluss, gute Länge.

15,5/20

**Tolos Montepulciano d'Abruzzo 2005**

Nussige Aromen, Gewürzbouquet, Kuchen, provenzalische Kräuter, Cassis, Dörrzwetschken, vielschichtig, tiefgründig, wieder sehr würzig im langen Abgang. Exklusiv bei WeinWolf.

18/20

**Fontefico, Vasto (CH)**[www.fontefico.it](http://www.fontefico.it)**Pecorino 2009**

Rote Apferln, Marille, charmante Art, feines Frucht-Säure-Spiel, sehr elegant und saftig, schöne Struktur, gute Länge. Erhältlich bei Wein & Co.

17,5/20

**Titinge Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2006**

Cremiges Karamell, etwas Vanille und Schokolade, dunkler Beerenmix in der Nase wie am Gaumen, Säure und Tannine sehr gut eingebunden, sehr fein, große Klasse. Titinge meint „Ti tinge il cuore“, er färbt Dir das Herz.

18/20

**Stefania Pepe, Torano Nuovo (TE)**[www.montepulcianodabruzzo.it](http://www.montepulcianodabruzzo.it)**Pepe Rosso Montepulciano d'Abruzzo Organic 2003**

Himbeer, Brombeer, Weichsel in der Nase wie am Gaumen, im Geschmack auch einige Dörrfruchtnoten, schon recht reif, zu regionalen Gerichten perfekt.

16/20

**Domenico Marsili Casauria, Torre de Passeri (PE)**[www.900italiano.it](http://www.900italiano.it)**Trebbiano d'Abruzzo Per Piacere 2009**

Quitten, Birnen, „Käserinde“, recht weich und traditionell, angenehmer Trinkfluss, gute Länge.

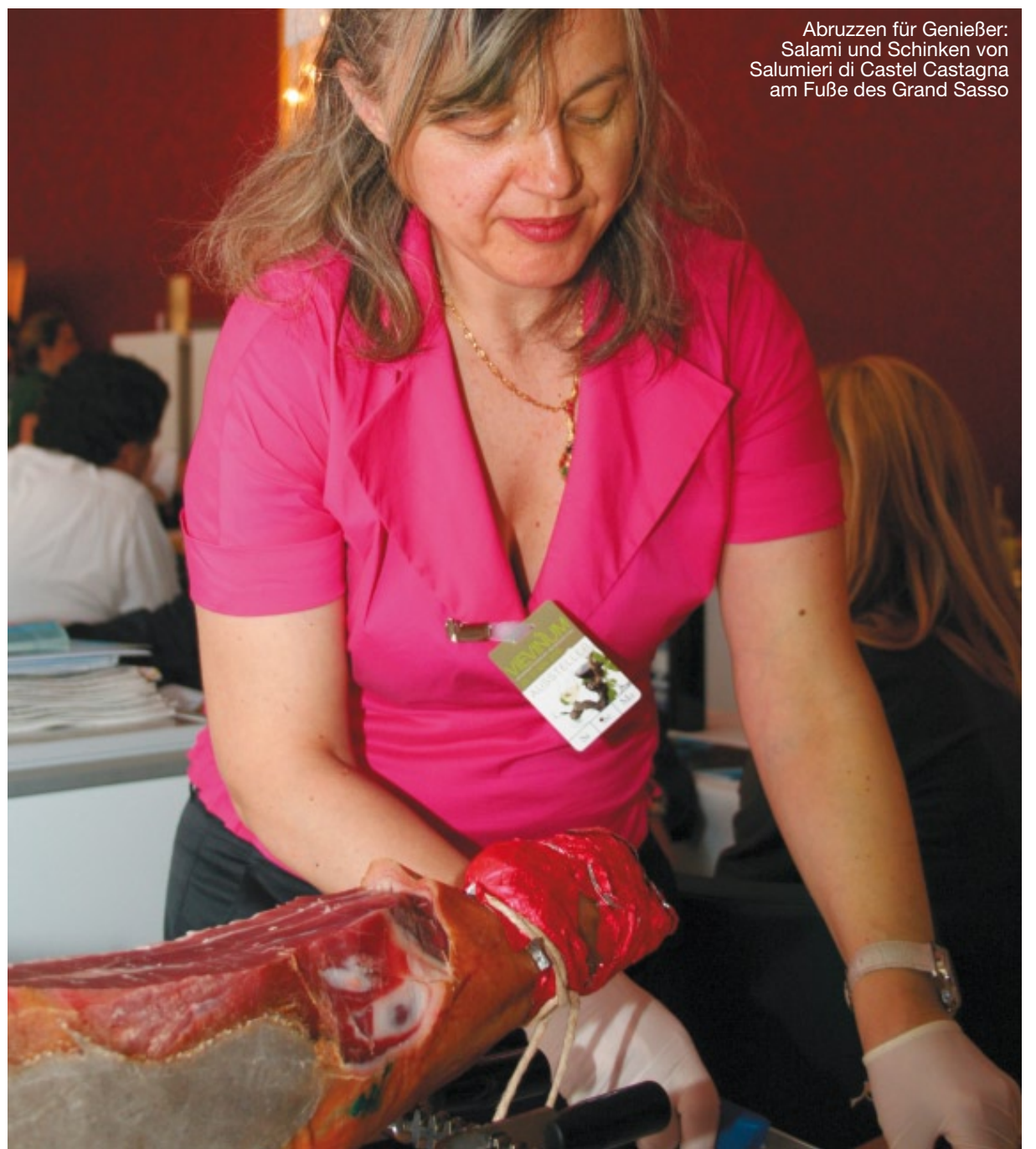
15/20

**Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Casauria 2009**

Kirschen, Zwetschken, Heidelbeeren, sehr rotweilige Art, spielerisch, animierend, gute Säure, sehr fein.

16/20

Der Flaggschiffwein des innovativen Betriebs ist der Novecento Italiano: 36.500 Flaschen tragen jeweils das Datum eines einzigen Tages des 20. Jahrhunderts; es handelt sich um einen Montepulciano des Jahrgangs 2004. Carpe Diem, das Motto des Horaz, wird damit ausgedrückt: Jeder Tag ist wertvoll. Novecento Italiano eignet sich hervorragend, darauf anzustoßen.



Abruzzen für Genießer:  
Salami und Schinken von  
Salumieri di Castel Castagna  
am Fuße des Grand Sasso