

Le Marche: Markenweine für Individualisten

Die **mittelitalienische Region Marken** ist ein Weinbaugebiet für Entdecker: Seit Kurzem sind auf dem heimischen Markt einige neue Weine renommierter Weingüter aus dem Land zwischen Adria und Apennin erhältlich

Hochklassigen Wein auf sehr erschwinglichem Niveau zu erzeugen, das ist das Motto des gräflichen Weinguts Saladini-Pilastris, ganz im Süden der Region in der Provinz Ascoli Piceno gelegen. Der Rosso Piceno und sein großer Bruder, der Rosso Piceno Superiore, sind die wohl bekanntesten Weine der Marken. Bei ihnen spielen Sangiovese und Montepulciano die Hauptrolle – Saladini Pilastris erhält dafür im wichtigsten italienischen Weinführer, dem Gambero Rosso, immer wieder großartige Bewertungen von 2–3 Gläsern. Österreichische Weingenießer fühlen sich meist stark von der weißen Rebe Pecorino „angesprochen“: Die wiederentdeckte antike Sorte kommt dem heimischen Gaumen mit frischen Zitrusnoten und feiner Würze besonders entgegen – ein universaler Speisenbegleiter, der zum gleichnamigen Käse (übrigens: Pecorino di Fos-

sa stammt ursprünglich aus den Marken) bis zu Frutti di Mare „Bella Figura“ macht.

KLASSIKER DER REGION

In den Marken ist seit der Antike der Verdicchio heimisch: Weite Bekanntheit genießt vor allem der Verdicchio dei Castelli di Jesi von Fazi-Battaglia vor allem dank seiner Antikflasche in Amphorenform. Im Herzen der Region, in Castelpiano bei Ancona gelegen, spielt dieser Wein (und der Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore) die „erste Geige“: Er lässt bei Fans der Marken Urlaubsgefühle wieder aufleben. Daneben ist Fazi-Battaglia ebenfalls weithin für seine Rotweine vom „Charakter-Berg“ der Marken, dem Monte Conero, bekannt: Der



Pietro Piccioni von der Tenuta Saladini Pilastris präsentiert seine Schätze

Rosso Conero ist vom Sangiovese und vom Montepulciano gleichermaßen geprägt.

Im „Epizentrum“ des Verdicchio, in San Marcello nahe Jesi, liegt das kleine, aber feine Weingut von Mau-

rizio Marconi: Bei der Blindverkostung einer österreichischen Expertengruppe im Juni konnten seine autochthonen Weißweine am meisten überzeugen. Besonders begeistert waren die Besucher aber von einer weiteren Spezialität, die es nur in den Marken gibt: Der „Vino di Visciola“ wird hergestellt, indem vollfruchtige Weichseln mit etwas Zucker in fertigem, aromatischem Rotwein

nochmals vergoren werden: Ohne Übertreibung! – die Sensation zu Desserts mit Schokolade; eine perfekte Ergänzung für jede Weinkarte.

Eines der größten, aber wohl auch großartigsten Weingüter des schönen

Landes zwischen Adria und Apennin ist Umani Ronchi in Osimo bei Ancona. Die Kellerei gebietet über 230 Hektar und produziert jährlich über 4,5 Millionen Flaschen. Dass sich diese Menge nicht negativ auf die Qualität auswirkt, wird vor allem mit den Spitzenweinen wie der Cuvée Pelago oder dem kernigen Rosso Conero Cumaro Jahr für Jahr eindrucklich bewiesen.

WEINE AUS DEN MARKEN IN ÖSTERREICH:

Umani Ronch

Morandell, Wörgler Boden 13–15, 6300 Wörgl, Tel.: 0 53 32/78 55, www.morandell.com

Saladini Pilastris, Marconi

Del Fabro, Nordwestbahnstraße 10, 1200 Wien, Tel.: 01/330 22 00 www.delfabro.at

Info: www.regione.marche.it
www.icewien.it