

Ausflug ins Hinterland und an den Strand der Adria

Die Marken im Quadrat

Das noch fast unbekannte Weingebiet an der Adria lockte viele Neugierige an. Die Präsentation erfolgte in vier Serien, die je einem Produzenten gewidmet waren. Zwei von ihnen waren persönlich anwesend. Sie zeigten auf, welche Unterschiede die Mikroklimata auf engem Raum bewirken können. Zu entdecken gab es gefällige Weine zu moderaten Preisen.

Die Luzerner Reblüten sind wissbegierig und offen für Neues: Die Marche, die als Weinregion weitgehend unbekannt sind, vermochten den Saal im Gersag spielend zu füllen. Doch vor den Informationen zur Gegend wurden noch die Preise vom Luwina-Wettbewerb 2010 überreicht. Alle drei Aromen – Brombeeren, Pfeffer und Seife – richtig „erschnüffelt“ hatten von den 385 Teilnehmern deren 51. Unter ihnen wurden die Gewinner ausgelost.

Während man sich mit einem Spumante auf die Weinprobe einstimmte, verriet Weinmeister André Albrecht, wie der jüngste Weinjahrgang in Italien ausfallen wird: Die Weine von 2010 dürften allgemein gut werden, aber nicht so hervorragend wie jene von 2009.

Die Marken im Quadrat....

Von der zwischen Emilia-Romagna und Abruzzen gelegenen Region Marche ist Ancona die bekannteste Stadt; von dort starten die Fähren nach Griechenland. Zwischen Pesaro und San Benedetto del Tronto lassen sich auch Strände finden, die nicht allzu stark bevölkert sind. Weinmässig zeigte das Gebiet bis vor kurzem wenig eigene Entwicklung, doch jetzt „erwacht“ dort der Weinbau. Flächenmässig liegt er im Mittelbereich, mit 13 DOC und 3 DOCG-Gebieten.

Organisatorisch ist die bevorstehende Weinverkostung etwas anders aufgebaut als sonst: in jeder der vier Serien werden ein Produzent, sein Gebiet und drei seiner Weine (ein weisser und zwei rote) vorgestellt. Als Präsentatoren amten neben André Albrecht auch Ro-land Enz, Marcel Meister und Urs Fischer. So erklärt sich der Titel „Die Marken im Quadrat“.

Die Cantina Terre Cortesi, Conero

Der weisse Falerio Colli Ascolani 09 aus Trebbiano, Passerina und Verdicchio ist ein typischer Aperowein, frisch und fruchtig.

Der Rosso Piceno DOC 09 aus 40% Sangiovese und 60% Montepulciano, in jugendlichem Rot aus dem Stahltank, passt zu leichten Mahlzeiten, während der Rosso Conero DOC 07 mit nur 15% Sangiovese nach 6 Monaten in slawonischer Eiche runder und reifer wirkt.

Claudio Morelli, Fano

Der Produzent, der persönlich anwesend ist, pflegt das Gut Le Terrazze, direkt am Meer gelegen, in dritter Generation.

Der aus Bianchello in einem speziellen Verfahren mit Trockeneis gekelterte Weisswein Bianchello del Metauro Le Terrazze 09, wirkt sehr frisch und fruchtig. Mit exotischer Note und schönem Körper passt er zu Fisch und weissem Fleisch.

Der Sangiovese (100%) Le Terrazze 09 aus der gleichen Lage mit salzhaltiger Luft ist fruchtbetont, weich und rund.

Der Sangiovese Sant'Andrea in Villis 04 ist ein Cuvée mit Montepulciano. Er kommt aus dem Hinterland, das durch Fallwinde aus dem Apennin geprägt ist, und empfiehlt sich mit seinen Gerbstoffen und Tanninen zu Braten oder einem deftigen Eintopf.

Als Imbiss wird uns eine spezielle Lasagne serviert, die, nach einem Rezept der Marche, unter anderem Hühnerleber enthält.

Cantina Fontezoppa, Civitanova

Diese noch jüngere Unternehmung auf Expansionskurs hat ihre Reben teils am Meer, teils im Hinterland, wo je spezielle Mikroklimata herrschen.

Der Verdicchio di Matelica DOC 09 ist ein eleganter Aperowein mit Apfel und Aprikose in der Nase und Bittermandel im Abgang.

Der Vardo Colli Maceratesi rosso DOC 07, aus Sangiovese, Cabernet sauvignon und Merlot, ist dank kräftigen Aromen (Kirschenkompott, Kakao...) und Finesse breit einsetzbar.

Der Falcotto Serrapetrona DOC 06 stammt aus der autochtonen Sorte Vernaccia nera. Sie wird 45 km in Innern an Hügeln mit kühlen Fallwinden angepflanzt, reift sehr spät, manchmal erst im November. Die Verarbeitung ist sehr aufwändig, der Ertrag nur 4dl pro m². Der Besitzer experimentiert mit Holzbottichen und Eichenbarriques. Das Resultat ist ein kräftiger Wein mit würziger Note (Lorbeer, Nelkenköpfe, Zimt und Pfeffer), der zwar elegant, aber auch eigenwillig ist – und polarisiert.

Velenosi Vivi, Ascoli Piceno

Der als Aperero servierte Spumante Velenosi Brut stammt aus dieser Kellerei. In den Marche machen die Weissweine 40% der Menge aus. In der vierten Serie werden aber drei Rote ausgeschenkt, die alle im Gambero Rosso Eingang gefunden haben. Die 1984 gegründete Cantina hat schon diverse internationale Preise geholt.

Der erste Vertreter, Il Brecciarolo Rosso Piceno Superior DOC 07, aus 60% Montepulciano und 40% Sangiovese, zuerst im Stahltank, dann in der Barrique ausgebaut, wurde vom Gambero rosso mit dem besten Verhältnis Preis/Genuss ausgezeichnet (Fr. 13.70)

Der Roggio del Filare Rosso Piceno Superior DOC 06, aus dem gleichen Rebberg, 25 km vom Meer entfernt, zeichnet sich durch eine speziell lange Maischengärung von 28-30 Tagen aus. Er war 18 Monate in neuen französischen Barriques und erhielt 3 bicchieri.

Der abschliessende Ludi Offida DOC 07 wuchs am gleichen Ort. Speziell ist, dass die 60% Montepulciano, 30% Cabernet sauvignon und 10% Merlot separat vinifiziert und erst am Schluss assembliert wurden. Das Resultat ist ein fleischiger Wein mit Noten von Kirschen, Brombeeren und Lakritz, geschmeidig und langanhaltend im Gaumen (3 bicchieri, Fr. 38.10)

Der Organisator André Albrecht und seine Mitpräsentatoren erhielten viel Applaus für die gewählte neue Form.

Berichterstatterin: Ruth Graber