

MERUM – FEBBRAIO 2019



Montefalco

Umbrische Konzentrate



Nein, der Sagrantino ist nichts für Mildmörer. Es ist ein Wein, bei dem das Tannin im Mittelpunkt steht. Manchmal ist es gut eingebaut, manchmal attackiert es nachhaltig die wehrlosen Schleimhäute des Verkosters. Trinkig sind nur wenige davon, beeindruckend viele. Diese Weine aus einer der schönsten Landschaften Mittelitaliens um Montefalco und Bevagna sind Geschöpfe der südlichen Sonne: Ihre Wärme, ihre Extraktstärke, ihre Überschwenglichkeit sind herzerwärmend.

Zwei Weintypen entstehen in dieser umbrischen Appellation: der Rosso und der Sagrantino. Besteht der Montefalco Sagrantino DOCG zu 100 Prozent aus der extrem tanninreichen, gleichnamigen Traubensorte, lassen die Produktionsregeln den Winzern beim Montefalco Rosso DOC mehr Spielraum. Hauptsorte beim

Rosso ist der Sangiovese, allerdings ergibt er hier völlig andere Weine als zum Beispiel im Chianti: wärmere, mit großzügigeren Tanninen, auch die Säure scheint tiefer. Der umbrische ist nicht besser und nicht schlechter als der toskanische Sangiovese, aber erkennbar anders, und das macht die Sache spannend.

Rund der Hälfte der verkosteten Flaschen können wir mindestens ein ♥ geben, die anderen mögen wir nicht bewerten, weil wir sie nicht trinken würden.

Neben den Weinen von Montefalco haben wir auch um die Zustellung anderer Rotweine aus vorwiegend autochthonen Sorten gebeten. Viele Reaktionen erhielten wir allerdings nicht. Offenbar bleibt Montefalco das wichtigste rote Anbaugebiet Umbriens, sei es qualitativ wie kommerziell.

Andreas März

Die für die Merum Degubox selektierten Weine sind mit **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 68, bewertete Weine: 33)

<p>Produktionsregeln Montefalco Sagrantino DOCG Traubensorten: Sagrantino (100%); Höchsttrag: 8000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 13,0 Vol.-%; vorgeschriebene Lagerzeit: 30 Monate, davon mindestens 12 Monate im Holz.</p>
<p>Montefalco Sagrantino Passito DOCG Traubensorten: Sagrantino (100%); Höchsttrag: 8000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 18,0 Vol.-%; Restzucker: 80-180 g/l; vorgeschriebene Lagerzeit: 33 Monate.</p>
<p>Montefalco Rosso DOC Traubensorten: Sangiovese (60-70%), Sagrantino (10-15%), andere Sorten (bis 30%); Höchsttrag: 11 000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 12,0 Vol.-% (Riserva: 12,5 Vol.-%); vorgeschriebene Lagerzeit: 18 Monate (Riserva: 33 Monate, davon mindestens 12 Monate im Holz).</p>
<p>Torgiano Rosso DOC Traubensorten: Sangiovese (50-100%); Höchsttrag: 12 000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 12,0 Vol.-%.</p>
<p>Torgiano Rosso Riserva DOCG Traubensorten: Sangiovese (70-100%); Höchsttrag: 9000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 12,5 Vol.-%; vorgeschriebene Lagerzeit: drei Jahre.</p>

Alzatura - Cecchi

06036 Montefalco (PG) Fratta Alzatura 108
 19 600 Flaschen 18 Hektar
 Tel. 0742 399435 info@tenuta-alzatura.it
 Fax 0742 399435 www.tenuta-alzatura.it

Montefalco Rosso DOC 2015 ♥
Dunkelrot; Cassisnoten, gewisse Frucht; Süße, Kraft, rund, Fülle, fruchtig. (13 000 Flaschen; L.8/046E; # Abfüllungen; 14,0 Vol.-%; €: 6,80)

WEINE OHNE WERTUNG
 Alzatura – Cecchi
 Montefalco Sagrantino DOCG 2012