



FOTOS: GETTY IMAGES, HUBER IMAGES, MAURITIUS IMAGES



natürliches Italy III

Mittelitalien hat einen heimlichen Star: die Abruzzen. Während die zwischen Adriaküste und Apennin gelegene Region für Italiener ein klassisches Urlaubsziel ist, kennt man die Abruzzen nördlich der Alpen kaum. Wohl aber ihren bekanntesten Wein, den Montepulciano d'Abruzzo

Text: Richard Grosche

unten: Pecorino aus
frischer Schafsmilch



Die Abruzzo sind eine der vielfältigsten, spannendsten Regionen Italiens. Luftlinie eintausend Kilometer südlich von Frankfurt am Main, wartet hier die seltene Kombination aus Bergen und Meer, touristisch erschlossenen Städten an der Küste und verträumten Dörfern im Landesinneren. Dazu jede Menge aufstrebende Weingüter, autochthone Rebsorten und eine sensationelle regionale Küche. Auf in die Abruzzo!

Auch wenn die Abruzzo einen eigenen Flughafen in Pescara haben, der unter anderem von Alitalia und Ryanair angefliegen wird, von den meisten deutschen Städten aus wird sich Rom als Zielflughafen anbieten. Und selbst vom großen Flughafen Rom Fiumicino sind es gerade mal drei Stunden mit dem Auto bis an die Adriastrände. Das kommt nicht nur Touristen sehr gelegen. Bei den Bewohnern der italienischen Hauptstadt sind die Abruzzo ein sehr beliebtes Reiseziel – zu jeder Jahreszeit. Knapp zwei Stunden Autofahrt trennen die Römer vom nächstgelegenen Skigebiet an Europas südlichstem Gletscher, dem Calderone an der Ostseite des Gran Sasso in den Abruzzo. Bei deutschen Urlaubern sieht das noch ganz anders aus. Fragt man hierzulande nach den Wunschzielen in

Italien, so fallen noch immer jene Namen, die schon Goethe zitierte. Dabei sind die paar Kilometer mehr mit modernen Fortbewegungsmitteln doch gar kein Thema mehr.

Goethe fuhr sicher nur deshalb nicht weiter nach Süden in Italien, weil er nicht mehr länger in der Kutsche sitzen wollte. Das ist selbstverständlich nur eine nicht nachzuprüfende Vermutung. Nachprüfbar ist indes die geografische Lage der Abruzzo. Im Norden grenzt die Region an die Marken, die in Italien als Marche bekannt sind. Im Osten ist die Adria die natürliche Grenze, im Westen das Latium, im Süden geht es nach Molise, das bis 1963 ein Teil der Abruzzo war, dann aber abgespalten wurde. Klimatisch sind weite Teile der Abruzzo prädestiniert für die Produktion spätreifender Rotweinsorten. Das erklärt auch die Dominanz des Montepulciano, der mit 19000 Hektar 57 Prozent der abruzzesischen Rebfläche bedeckt und aus dem der bekannte Montepulciano d'Abruzzo gekeltert wird. Wegen der namentlichen Verwechslungsgefahr an dieser Stelle eine Abgrenzung zwischen der Rebsorte Montepulciano und der gleichnamigen toskanischen Stadt, in deren Umgebung der Vino

Nobile di Montepulciano produziert wird. Dieser Wein hat jedoch nichts, aber auch gar nichts mit der Rebsorte Montepulciano zu tun, sondern wird überwiegend aus Sangiovese gekeltert. Montepulciano aus den Abruzzo, Vino Nobile aus der Stadt Montepulciano: ganz einfach, aber eben doch verwirrend.

Weinbau wird in den Abruzzo trotz der schieren Größe der Region nur in bestimmten Teilen betrieben. Das liegt nicht nur an rein geografischen Begrenzungen wie dem hohen Gebirgszug Apennin im Landesinneren, sondern auch daran, dass ein Drittel der Region Naturschutzgebiete und Nationalparks sind und Bergadler, Wölfe und Edelweiß hier einen sicheren Rückzugsort gefunden haben. Weinbau ist damit auf die hügeligen Zonen hinter der Küste beschränkt. Das Hauptanbaugebiet befindet sich in der Provinz Chieti im Nordosten der Region, wo sortenübergreifend fast 80 Prozent der gesamten Rebfläche beheimatet ist. Die wichtigsten weiteren Weinbauzonen befinden sich in Pescara, Teramo und L'Aquila.

Montepulciano d'Abruzzo ist ein Alleskönner. Es gibt ihn fruchtbetont und jung trinkbar mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis als Alltagswein, ebenso können aber lagerfähige Spitzenweine aus der Sorte gekeltert werden. Seit 1968 trägt der Montepulciano d'Abruzzo die geschützte Herkunfts-



links: Viel Bewegung in unberührter Natur genießen nicht nur die Schafe in den Abruzzo

unten: Aus Emidio Pepes Schatzkammer kommen auch alte Jahrgänge in den Verkauf



bezeichnung DOC, eine kleine Unterzone, die Colline Teramane, die wir später noch bereisen werden, bekam ab dem Jahrgang 2003 sogar den DOCG-Status für den Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane anerkannt. Generell stammt Montepulciano d'Abruzzo aus hügeligen Hochplateaus mit Weinbergen bis maximal 600 Meter Höhe

über dem Meeresspiegel, die teilweise nur wenige Kilometer entfernte Adria übt einen deutlichen Einfluss auf die Reifung der Trauben aus. Das trifft auch für das andere Schwergewicht des abruzzesischen Weinbaus zu, den Trebbiano d'Abruzzo. Die weiße Sorte ist in fast einem Drittel der gesamten Weinbergsfläche der Region beheimatet und wird

genau wie der Montepulciano als Alleskönner eingesetzt. Mal kalt im Edelstahltank vergoren, mal im Holz ausgebaut oder auch ganz experimentell auf der Maische vergoren als sehr individuelle Spielart. Neben diesen beiden dominierenden Rebsorten gibt es autochthone Sorten wie den spannenden weißen Pecorino, der unter Kennern sehr geschätzt



TRAVEL



oben: Pasta alla Chitarra ist die bekannteste lokale Spezialität

rechts: der Domplatz in L'Aquila

der Weine. Im Küstenort Giulianova können Sie an der Strandpromenade flanieren oder in einem der zahlreichen Restaurants Fischspezialitäten genießen.

Einen perfekten Überblick über die Hügel von Teramo hat man vom Weingut Emidio Pepe. Hier oben lernt man die Abruzzen verstehen, und das in vielerlei Hinsicht. Bereits in der vierten Generation werden traditionell Montepulciano und Trebbiano d'Abruzzo gekeltert. Auf den sieben Hektar Rebfläche gilt genau wie im Keller: 100 Prozent Bio. Alles passiert so, wie es Mutter Natur geplant hat. Handernete, Entrappung von Hand, Sontanvergärung und dann natürlich ungefilterte

Sorten hier gut gedeihen und ganz eigenständige Weine hervorbringen, beweisen diese Weine mit Nachdruck.

Ein bemerkenswerter Gigant sollte auf Ihrer Reise zum Pflichtstop werden: die Cantina Tollo. Seit Jahren hält Cantina Tollo die Fahne für Mittelitalien in unserer großen Genossenschaftsprobe hoch und beweist nicht nur, welches Potenzial die lokalen Rebsorten hervorbringen, sondern macht immer wieder auch mit innovativen Weinen von sich reden, beispielsweise mit dem Trebbiano d'Abruzzo C'Incanta. Dieser wird spontan mit Schalen vergoren und ist eine Rückkehr zu den Wurzeln des Weinbaus. International wird diese



ist oder auch die weiße Passerina. Auch Italiens meistangebaute rote Rebsorte Sangiovese ist in den Abruzzen zu Hause. Hinzu kommen vereinzelt diverse internationale Rebsorten, mit denen hier schon immer gerne experimentiert wurde, sei dies nun Chardonnay oder Cabernet Sauvignon.

Im Norden der Abruzzen beginnen direkt hinter der Grenze zur Nachbarregion Marken die Colline Teramane. Nur etwa acht Prozent machen die Weine an Abruzzens Gesamtproduktion von durchschnittlich drei Millionen Hektoliter aus. Weil Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane aber die eindrucksvollste Interpretation dieser autochthonen Sorte ist, möchte ich den Fokus darauf legen. Das Gebiet erstreckt sich in einem konzentrischen Kreis rund um die Provinzhauptstadt Teramo, von der Adriaküste bis zum Fuß der fast 3000 Meter hohen Bergkette des Gran Sasso. Weite Teile des Nationalparks gehören damit zur Provinz Teramo. Und auch viele kulinarische Spezialitäten wie aromatische Bergkäse, herzhaftes Olivenöl, frische Nudeln aus Saragolla-Weizen und jede Menge spannen-

Abfüllung – Emidio Pepes Weine sind ein perfektes Abbild eines jeden Jahrgangs. Einmalig ist das Schatzkammer-System der Pepes. Ein Teil der Weine darf auf der Flasche für fünf, zehn, zwanzig und mehr Jahre in den Kellern des Weinguts reifen. Immer wenn Bestellungen für alte Jahrgänge eingehen, wird die entsprechende Flaschenzahl per Hand dekantiert und ohne Depot in eine neue Flasche gefüllt. Als besonderen Bonus erhält der Käufer dann noch 20 Jahre Garantie auf den Wein – und das ab Verkaufsdatum! Mehr Liebe und Handarbeit kann in einem Wein kaum stecken! Wer sich an Emidios Weinen festgetrunken hat, kann das Agriturismo-Programm der Pepes, das insgesamt elf Gästezimmer umfasst, nutzen.

Ein absoluter Kontrast erwartet Sie bei der Azienda Agricola Orlandi Contucci Ponno in Roseto degli Abruzzi. Sofort fällt auf, dass hier ein breites Spektrum an internationalen Rebsorten angebaut wird. Der Grund: Marina Orlandis Vater war 30 Jahre lang Botschafter in Frankreich und brachte Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon mit in die Abruzzen. Dass auch diese

Weinart als Orange Wine bezeichnet und erfreut sich großer Beliebtheit bei allen, die Weine jenseits des Mainstreams suchen. Zurück in den Hügeln sollten Sie im wunderschönen Atri Halt machen. Genießen Sie einen Espresso in einem der Straßencafés am Teatro Comunale, direkt gegenüber der Kathedrale Santa Maria Assunta. Probieren Sie unbedingt die typische Nudelspezialität der Colline Teramane: Spaghetti alla Chitarra. Nudelteig wird über ein mit Draht bespanntes Brett, die Chitarra gewalzt. Serviert werden die Spaghetti mit würziger Fleischsauce und mit durch Peperoncino geschärftem Olivenöl. Das klassische Dessert nach den Gitarren-Nudeln ist das Pan Ducale, ein süßes, aromatisches Brot ... Die Abruzzen erwarten Sie!

INFORMATIONEN

Informationen zur Weinregion **Abruzzo**, zu den Unterzonen, Weingütern und Qualitätsstufen erhalten Sie kostenlos unter: www.consortio-viniabruzzo.it