



©Lungarotti

Lungarotti

Exzellenz aus Umbrien

Als Symbol der önologischen Exzellenz Umbriens hat Lungarotti ([Link](#)) italienische Weingeschichte geschrieben. Eine Erfolgsgeschichte, die 1962 mit Giorgio Lungarotti begann, dem Pionier der modernen italienischen Weinkunde und Gründer des Betriebs von Torgiano, einer kleinen ländlichen Ortschaft in der Nähe von Perugia und Assisi, im grünen Herzen Italiens. Eine Geschichte, die auch heute noch dank des Engagements, der Leidenschaft und der Kompetenz der Töchter Chiara und Teresa, der Ehefrau Maria Grazia sowie der Enkel Francesco und Gemma weitergeht.

Vom Wine Spectator beim Event OperaWine 2021 als eines der 34 besten Weingüter Italiens ausgezeichnet, die «Weine von Weltrang produzieren, in ihren Regionen führend sind und die Vielfalt, das Erbe und die Authentizität bezeugen, die die charakteristischen Merkmale des italienischen Weins sind», ist Lungarotti heute ein konkretes Beispiel dafür, wie die Valorisierung eines Gebietes nicht nur durch den Qualitätsweinbau erreicht wird, sondern auch durch die Fähigkeit, um den Wein herum einen virtuoson Kreislauf aufzubauen, der auf aussergewöhnlicher Gastfreundschaft, dem Schutz und der Aufwertung des historischen und kulturellen Erbes, dem Schutz der Artenvielfalt sowie authentischen Erfahrungen im Kontakt mit der Natur basiert. Ein Universum von Werten, die die Lungarotti-Experience ausmachen.



Teresa und Chiara Lungarotti. Teresa ist Marketing & Communication Managerin, Chiara ist CEO der Lungarotti Gruppe.

©Lungarotti

Das Gebiet: Umbrien

Zwischen der Toskana, Latium und den Marken, also ohne Verbindung zum Meer, liegt die verkannte Region Umbrien. «Sie umfasst eine Fläche von 8456 km², wobei 6334 auf die Provinz Perugia und 2122 km² auf die Provinz Terni entfallen», wie es Wikipedia präzisiert. Gemäss den letzten Statistiken leben etwas weniger als 900'000 Personen in der Region, in der Assisi, der zweitwichtigste Pilgerort

Italiens nach Rom, und Perugia als unverzichtbare Sehenswürdigkeiten gelten. Der Spiegel erinnert in seinem Artikel «Das ideale Italien» ([Link](#)) daran, dass «Perugia [...] mit Stadtpalazzi, Brunnen und Campanili dem gewaltigen Florenz der Renaissance Konkurrenz [machte]. Und Adlernesfestungen wie Spello, Trevi, Todi können mit den schönsten Ortsbildern Italiens locker mithalten, trotz der Erdbeben, die hier am Riss zwischen zwei tektonischen Platten immer wieder alles wackeln und die Menschen bescheiden werden lassen.»

Wirtschaftlich betrachtet, liegt Umbrien unter dem europäischen Durchschnitt, sogar in Italien belegt die Region nur den 12. Rang von insgesamt 20 im Index der menschlichen Entwicklung gemäss den Vereinten Nationen. Aber das Weinmagazin Vinum ([Link](#)) weckt unsere volle Aufmerksamkeit, wenn es folgende Tatsache hervorhebt: «Die sanfte Landschaft von Umbrien zählt zu den reizvollsten Regionen Italiens: Liebliche Seen gehören ebenso dazu wie hohe Berge, geschichtsträchtige Städte und natürlich viele Olivenhaine und Rebberge. In einem dieser Gebiete, wo Oliven und Reben in perfekter Eintracht gedeihen, unweit der Heimatstadt des heiligen Franziskus, Assisi, wird ein besonders nobler Rotwein gekeltert, der auch den Vergleich mit den Grössen des Piemont und der Toskana nicht scheuen muss: der Sagrantino di Montefalco.» Was wiederum auf keinen Fall bedeutet, dass die Region ihre wirtschaftliche Aktivität auf die Landwirtschaft konzentrieren würde, da weniger als drei Prozent der Bevölkerung in diesem Sektor tätig ist.



Das mittelalterliche Dorf von Montefalco ist die Wiege vom Sagrantino

©[Touring Italy](#)

Umbrien und der Wein

Wer kennt den Montefalco Sagrantino nicht? Diese Appellation und der Torgiano Rosso Riserva sind sogar die zwei einzigen DOCG der Region, in der gemäss den aktuellsten Zahlen 600'000 Hektoliter Wein, 40 Prozent mit geschützter Herkunftsbezeichnung produziert werden. Wer kennt den weissen Orvieto, DOC nicht? Beide Appellationen gehören zur Landschaft des prestigeträchtigen italienischen Weinbaus. Charaktervolle Weine werden meistens unter beiden Bezeichnungen erzeugt.

Wer wusste, dass nicht nur die einstigen Umbrier, sondern als Erste auch die Etrusker, vor ca. 3'000 Jahren, die ersten Rebstöcke in der Region angepflanzt haben?

Auf einer Gesamtfläche von 16'500 Hektaren, die zu 60 Prozent mit Rotweinreben bestockt sind, sticht vor allem die autochthone Rebsorte Sagrantino aus. Sie wächst rund um die Stadt Montefalco und ist dafür bekannt, die Erzeugung kräftiger, charaktervoller Weine zu ermöglichen, die den besten Erzeugnissen aus der Toskana fraglos Paroli bieten.

«Wenn sich aber der Wein aus Umbrien weltweit einen Namen gemacht hat, ist dies auch und vor allem der Familie Lungarotti zu verdanken., die schon immer hochwertige Etiketten hervorgebracht hat und die önologischen Herausforderungen zu interpretieren wusste», schreibt das Team vom Gambero Rosso in seinem Guide «Weine Italien 2021». Gemäss Daniele Cernilli in seinem brandneuen «Ultimativen Weinführer Italiens 2021» handelt es sich schlechthin um eine der zwei absoluten Referenzen in der Region. Cernilli bzw. Doctor Wine, da der frühere Experte aus dem Gambero-Rosso-Team vor allem unter diesem Namen bekannt ist, schreibt: «Die in 60er Jahren gegründete Kellerei Torgiano ist ein wahres Juwel Umbriens. Der Dank geht an Giorgio Lungarotti, einen Vollblut-Unternehmer, der vor mehr als einem halben Jahrhundert dieses wundervolle Weingut gegründet hat und die Torgiano-Weine buchstäblich erfunden hat.»



©Lungarotti

Lungarotti, die Geschichte

Die Geschichte von Lungarotti ([Link](#)) ist eine lange Liebesgeschichte zum Land, die sich über viele Generationen erstreckt. Bereits vor einigen Jahrhunderten produzierte die Familie Lungarotti, die dem örtlichen Bauernbürgertum angehörte, Wein und Öl im Mittleren Tibertal (Media valle del Tevere). Eine Tätigkeit, die im Laufe der Jahre gewachsen ist und sich bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts konsolidiert hat, als der Vater und der Onkel von Giorgio Lungarotti für die Qualität des erzeugten Weins bekannt waren, der damals nur lokal verkauft wurde.

Die Ursprünge

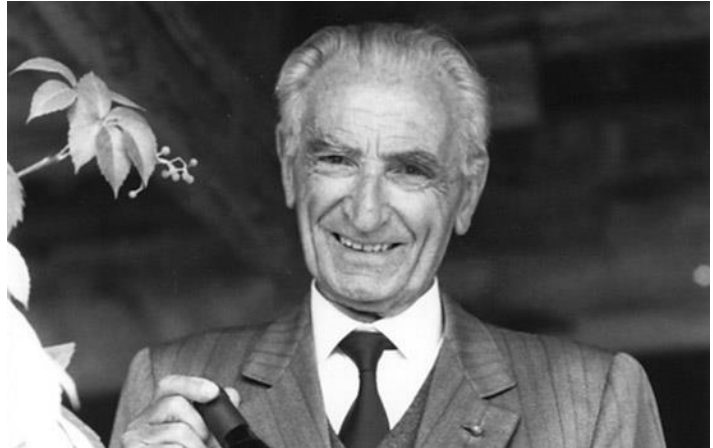
1936 schloss der junge Giorgio Lungarotti sein Diplom in Landwirtschaft mit einer Dissertation über moderne Weinbautechniken ab, zeigte sich offen für Innovationen und übernahm die Zügel des Unternehmens mit Unternehmergeist und, bereits zu diesem Zeitpunkt, Weitblick.

Im Jahr 1949 war er unter den Ausstellern von «Mostra dell'uva di Perugia», wo die Notwendigkeit der Modernisierung des Weinbaus in Umbrien durch drei Grundsteine, die die önologische Zukunft der Region prägen werden, hervorgehoben wurde. Giorgio Lungarotti begann zu ahnen, dass ein Qualitätssprung erforderlich sein würde, um die Produktion und den Ruf des Gebiets aufzuwerten. So begann er Anfang der 50er Jahre, Weinberge auf den Hügeln um Torgiano neu anzulegen, wobei auch eine sorgfältige Auswahl der autochthonen Rebsorten stattfand.

Es folgten die Abschaffung der Halbpacht, die Einrichtung eines Weinkellers für die Verarbeitung der Trauben sowie ab der Ernte 1962 die Vermarktung der ersten Weine «Rubesco» und «Torre di Giano», 1964 wurde der Rubesco Riserva Vigna Monticchio (Torgiano Rosso Riserva) zum ersten Mal produziert. Heute ist Rubesco eines der berühmtesten umbrischen Etiketten in der Welt.

Im Jahr 1968 erhielt Torgiano die DOC-Herkunftsbezeichnung für seine Rot- und Weissweine, die erste dieser prestigeträchtigen Bezeichnungen, die an die Weinproduktion Umbriens vergeben wurde. Im Jahr 1990 wird der Wein Rosso Riserva mit der DOCG-Bezeichnung gekrönt (Anerkennung ab Jahrgang 1983).

Es war auch Giorgio Lungarotti zu verdanken, dass die Gegend von Montefalco seit 1979 eine eigene kontrollierte Ursprungsbezeichnung, ja sogar eine DOCG, Sagrantino di Montefalco, heute Montefalco Sagrantino, besitzt. Nicht zufällig beschloss die Familie im Jahr 2000, weitere 20 Hektar in diesem Gebiet zu kaufen, um sich der Produktion von Sagrantino zu widmen.



Giorgio Lungarotti

©Lungarotti

Heute

Zwei Tenute

Heute verfügt Lungarotti über insgesamt 250 Hektar Weinberge, die sich zwischen dem seit 2018 von VIVA ([Link](#)) zertifizierten Landgut von Torgiano mit 230 Hektaren und dem Landgut von Montefalco mit 20 Hektaren aufteilen. Das zweite wird seit 2010 biologisch bewirtschaftet.

Die beiden Weingüter produzieren insgesamt 29 Etiketten mit einer Gesamtsumme von durchschnittlich 2,5 Millionen Flaschen pro Jahr. Dies ist nur unter einer sorgfältigen Koordination zwischen dem Önologen Vincenzo Pepe und dem Agronomen Attilio Persia, die von Lorenzo Landi als beratendem Önologen des Weingutes unterstützt werden, möglich. Selbstverständlich deckt die Produktion eine breite und vielfältige Nachfrage ab, es ist auch ein Ziel der Lungarottis, allen Geschmäckern gerecht zu werden, von den einfachsten Ausdrücken bis zu den komplexesten und langlebigen Weinen.

Das Landgut in Torgiano

Vor den Toren von Torgiano, das zu den «schönsten Dörfern Italiens» gehört, im Herzen eines der kleinsten Weinbaugebiete des Landes, liegt die Bodega Lungarotti di Torgiano ([Link](#)), die elf Weine herstellt. Hier entstehen der Rubesco Riserva Vigna Monticchio – Torgiano Rosso Riserva DOCG, ein reiner Sangiovese, der mehrfach auf dem Podium der besten italienischen Weine landete, und der Rubesco – Rosso di Torgiano DOC, der aus Sangiovese und Colorino besteht.

Auf dieser Tenuta kreierte Giorgio Lungarotti 1977 den San Giorgio – Umbria Rosso IGT, den ersten «Superumbrian», der ursprünglich aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Canaiolo bestand und seit 2016 aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon zu gleichen Teilen erzeugt wird.

Torgiano ist aber auch ein Terroir bedeutender Weissweine, wie der Torre di Giano (Bianco di Torgiano DOC basierend auf Vermentino, Trebbiano und Grechetto) und seine Version «Riserva» Torre di Giano Vigna il Pino, der als Vorbote der italienischen Weissweine gilt, zeigen. Der Aurente, der Chardonnay di Torgiano DOC, bereichert die Palette der Weissweine.

Der Weinkeller von Torgiano ist buchstäblich ein magischer Ort, unter anderem dank seinem wertvollen «caveau», dem Stolz des Unternehmens, wo die alten Jahrgänge der grossen Reservate von Rubesco seit den frühen 60er Jahren bis heute aufbewahrt werden. Neben den Weinbergen verfügt der Betrieb auf den Hügeln von Torgiano auch über einen zwölf Hektar grossen Olivenhain, aus dem zwei Arten von biologischem Olivenöl extra vergine gewonnen werden.



Die Tenuta di Torgiano

©Lungarotti

Das Landgut in Montefalco

Die Tenuta in Montefalco wurde im Jahr 2000 gegründet, als die Familie Lungarotti beschloss, hier 20 Hektar zu erwerben. Die Aufmerksamkeit gegenüber der Umwelt, die bereits die Aktivitäten von Torgiano kennzeichnet – wo erneuerbare Energie aus Photovoltaikanlagen auf dem Kellerdach und den Abfällen des Winterschnitts erzeugt wird –, schlug sich in der Entscheidung nieder, ab dem Jahrgang 2010 Bioweine herzustellen, die seit 2014 zertifiziert sind. Vier Erzeugnisse, darunter zwei Sagrantino, werden produziert. Der Sagrantino ist eine alte autochthone Rebsorte, die zu den weltweit reichsten an Polyphenolen zählt: eine Rebsorte, die mit einer korrekten Weinbaupraxis «gezähmt» werden muss, damit der Wein harmonisch und ausgewogen ist.

Der Weinkeller von Montefalco ist komplett unterirdisch, was es ermöglicht, die Schwerkraft beim Füllen der Gärbehälter zu nutzen und sich auf eine natürliche Temperaturregelung zu verlassen. Es handelt sich um den hypogäischen Teil einer Villa mit antiker Architektur, umgeben von Weinbergen, die das Tal mit 360 Grad überblickt und im grossen Saal Feste, Veranstaltungen und Weinhochzeiten ausrichtet.

Zu den Grundpfeilern der Produktionsphilosophie von Lungarotti zählen seit jeher die Suche nach höchster Qualität und die Anwendung guter Praktiken mit Rücksicht auf die Umwelt. Seit 2018 sind 230 Hektar der Tenuta di Torgiano in der Tat VIVA-zertifiziert (ein Programm des Umweltministeriums, das die Nachhaltigkeit der Weinerzeugungskette durch die Analyse von vier Indikatoren bescheinigt: Luft, Wasser, Weinberge und Land), während die 20 Hektar der Tenuta di Montefalco bereits seit 2010 biologisch bewirtschaftet und seit 2014 zertifiziert sind. Bei den Lungarotti-Gütern zeichnet Nachhaltigkeit den gesamten Produktionsprozess aus. Angefangen bei den Weinbergen, wo die Wetterschuppen zur Analyse des Klimas installiert wurden, wo eine mechanische Kontrolle der Unkräuter, ein intelligentes Management der Wasserressourcen, organische Düngung und sexuelle Verwirrung von Schädlingen umgesetzt werden. Darüber hinaus hat sich Lungarotti nicht nur der Erzeugung von pflanzlicher Biomasse verpflichtet, sondern ist auch dem Meteowine-Projekt beigetreten, das innovative Methoden zur Vorhersage und Überprüfung von Wetterbedingungen einführt. Schliesslich wurde im Frühjahr 2018 eine Photovoltaik-Anlage auf der Abdeckung der Geschäftsgebäude von ca. 1.320 m² installiert, die 40 Prozent des Strombedarfs deckt.



Die Tenuta di Montefalco

©Lungarotti

Marktpräsenz

Der Binnenmarkt bleibt heute noch die Stärke des Unternehmens, das in Italien eine starke Präsenz mit einer selbstverständlichen Verwurzelung in Umbrien hat, sowohl im Horeca-Kanal als auch in den Önotheken. Nichtsdestotrotz entspricht der Export über 42 Prozent des Umsatzes und Lungarotti ist in mehr als 50 Ländern vertreten. Neben den USA, wo Rubesco, Torre di Giano und die Premiumweine Rubesco Riserva und Montefalco Sagrantino bevorzugt werden, hat Lungarotti bereits seit den 80er Jahren andere Märkte ausserhalb der EU erobert, wie Japan, Mexiko, Korea und Thailand. In Europa bestätigt Deutschland seinen Platz als historischer Exportmarkt des Betriebs. Hier ist sie sowohl im Horeca-Kanal, vor allem in einigen trendigen Städten wie Berlin, wo es grosses Interesse an den autochthonen italienischen Rebsorten gibt, als auch im Canale Moderno (GDO) mit dezidierten Weinen wie Brezza etabliert.

Positive Zahlen aus Kanada, Dänemark und vor allem Schweden, wo Rubesco in den Geschäften des staatlichen Monopols Systembolaget präsent ist, reflektieren die sehr gute Positionierung des Weinguts auf diesen Märkten. In der Türkei (Off-Trade-Kanal) und in den Niederlanden (Horeca-Kanal) setzt sich die Konsolidierung fort.

Die Verkostung

An dieser Stelle möchten wir uns bei Chiara Lungarotti, der Geschäftsführerin der Cantina Giorgio Lungarotti, und der Presseagentur, die diese Verkostung von vier ausgewählten Erzeugnissen ermöglicht haben, herzlich bedanken.



Tenuta di Torgiano, **Torre di Giano, Vigna il Pino 2017**, Bianco di Torgiano DOC

Notiz des Weinguts:

Der Name dieses Weins ist eng mit dem Namen der Stadt Torgiano verbunden. Der Name leitet sich von einem Turm aus der Römerzeit ab, der dem Gott Janus geweiht war und später im Mittelalter wieder aufgebaut wurde.

Der drei Hektar grosse Weinberg liegt im mittleren bis oberen Bereich des Hügels von Brufa mit lehmigem, mittelmässig tiefgründigem Boden und kalkhaltigen, tieferen Schichten.

50 % Trebbiano, 30 % Vermentino und 20 % Grechetto. 13 % Vol. Alkohol.

Sehr frische, herbe, harmonische, lebhaft Nase mit einer guten Komplexität und feinen Düften nach Haselnuss, geschälten Mandeln, Birnen, gelben Früchten, einem Hauch Zitrus, weissen Blumen, etwas Butter. Vollmundig, völlig trocken, saftig, wiederum frisch, wiederum herb, stützende Säure, rundum knackig, mineralische Akzente am fruchtigen Gaumen, subtile Würze bis zum anhaltenden Abgang. **16.75-17.25/20** (87-90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 15.49 bei [xtraWine](#), € 16.- bei [Drinks & Co](#), € 16.40 bei [Etilika](#) und € 17.50 bei [CallmeWine](#). In der Schweiz kostet er CHF 18.02 bei [xtraWine](#).



Tenuta di Torgiano, **San Giorgio 2017**, Umbria IGT Rosso

Notiz des Weinguts:

Er trägt die Handschrift von Giorgio Lungarotti, der aufgrund seiner ständigen Experimentierfreudigkeit diese damals ungewöhnliche Mischung ausprobieren wollte und 1977 den ersten «Superumbrian» kreierte. Das Etikett trägt den Namen «St. Georg und der Drache», der dem berühmten Gemälde von Raffael im Louvre entnommen ist, als Hommage an das traditionelle Fest des Heiligen am 23. April, an dem in Torgiano auch heute noch in den Weinbergen Versöhnungsfeuer mit den Resten des Baumschnitts entzündet werden.
50 % Sangiovese, 50 % Cabernet Sauvignon. 14 % Vol. Alkohol.



Sehr parfümierte, breite, komplexe Nase mit Düften nach gebrannter Erde, Zigarrenbox, welken Blumen, aber auch frischen Veilchen, Pflaumen, etwas Dörripflaumen, schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, balsamischen Ansätzen, etwas Würze, etwas Kakao. Das Ganze zeigt sich einladend und doch durch einen eigenen Charakter geprägt. Kräftiger, vollmundiger, konzentrierter, harmonischer Gaumen mit geschliffenen Tanninen, die noch etwas Zeit beanspruchen. Mineralische Struktur, schwarze Beeren, Likörnoten und provenzalische Kräuter, insbesondere Lavendel, süßliche Ansätze, sehr guter, delikater Abgang. Jetzt zu trinken, dürfte bis etwa 2027 richtig Spass bereiten. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland ist dieser Wein ab € 32.90 bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 49.80 bei [Mövenpick](#).

Tenuta di Torgiano, **Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016**, Torgiano Rosso Riserva DOCG

Notiz des Weinguts:

DOCG seit 1990, mit rückwirkender Anerkennung ab der Ernte 1983. Er gilt als einer der besten italienischen Rotweine und ist ein tiefgründiger Ausdruck Umbriens, seiner Hügel und seiner Menschen, mit einer perfekten Harmonie zwischen Kraft und Eleganz. Rubesco ist ein ausgefallener Markenname, der vom lateinischen Verb rubescere, erröten, abgeleitet ist: eine fröhliche Bedeutung also. Auf dem Etikett ist ein Flachrelief mit der Darstellung der Weinlese zu sehen, ein Detail der Fontana Maggiore von Perugia, des schönsten Brunnens auf dem Stadtplatz aus dem 18. Jahrhundert.

Der Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016 wurde als bester Rotwein Italiens – gleichauf mit dem Bolgheri Sassicaia 2017 – in die Liste der «100 besten Weine Italiens» aufgenommen, die jährlich von der Zeitschrift Gentleman, die zur Milano Finanza Group gehört, erstellt und anhand der Gesamtbewertungen aller wichtigen italienischen Weinführer berechnet wird:

Vini d'Italia (Gambero Rosso), I vini di Veronelli, Bibenda (Italian Sommelier Foundation), Vitae (Italian Sommelier Association), Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) und The Ultimate Guide to Italian Wine (Daniele Cernilli).



Dieser Wein ist seit ein paar Monaten erhältlich; der Jahrgang 2015 ist derzeit verfügbar und gehört zu den besten der letzten 20 Jahre, da er Kraft und Eleganz zugleich zu vereinen vermag. Dieser Jahrgang des Rubesco Riserva erreichte den zweiten Platz auf der Liste 2020 von Gentleman.

Der Weinberg befindet sich auf dem Hügel Brufa, auch Monticchio genannt, auf einer Höhe von 300 m ü.d.M., südwestliche bis westliche Ausrichtung. Die Fläche beträgt 15 Hektaren, wobei nur 10 für die Produktion des Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2016 verwendet wurden. Der Weinberg ist limnischen Ursprungs, zeichnet sich durch seine beachtliche pedologische Vielfalt aus. Lehmig-tonige Bodenschichten wechseln mit sandigen Schichten ab, die im unteren Bereich des Hügels häufiger vorkommen.

100 % Sangiovese. 14.5 % Vol. Alkohol. Was für eine expressive, ätherische, elegante, reintönige und schliesslich betörende Nase voller Harmonie, Schliff, Tiefsinn und Komplexität. Es strömen ausgereifte und frische, vielschichtige Düfte nach Pflaumen, saftigen Kirschen, Liebstöckel, schwarzen Beeren, Karamell, Kräutern und nicht zuletzt Veilchen aus dem Glas. Eine Nase, die sich innerhalb der drei Tage der Verkostung sehr gut gehalten hat. Das Holz ist sehr gut integriert und liefert würzige Elemente wie Pfeffer und Nelken. Sehr viel Charakter für effektiv ein ganz grosses Erzeugnis. Samtener und warmer Antrunk. Vollmundiger, wiederum beeindruckend harmonischer, samtiger, komplexer Gaumen mit dichten, aktuell leicht anstrengenden und doch geschliffenen, reifen Tanninen, warten ist da sehr empfehlenswert, die Aromen bestätigen die Düfte, ein sehr homogenes Package stellt sich da vor und es macht enorm viel Spass. Empyreumatische Noten lassen sich wahrnehmen und werden ihren Platz im Aromenspektrum sehr gut finden. Die Typizität des Terroirs kommt auch sehr gut zur Geltung. Sehr lang anhaltender Abgang mit etwas Schokolade und wiederum Würze. Ein Muss in jedem Keller. **18-18.25/20** (93-94/100).

In Deutschland ist dieser Wein ab € 32.90 bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 55.- bei [Mövenpick](#).

Tenuta di Montefalco, **Montefalco Sagrantino 2018**, Montefalco Sagrantino DOCG

Notiz des Weinguts:

100 % Sagrantino, der aus einer Massenauslese stammt und Mitte Oktober geerntet wird. Die Parzelle ist nach Südwesten ausgerichtet, die Böden haben eine lockere, sandig-lehmige Textur, der Untergrund ist kalkhaltig und nicht sehr tief. Gärung in Edelstahl mit 28 Tagen Schalenkontakt; 12 Monate in Barriques gereift, gefolgt von 3 Jahren Flaschenreifeung. Zertifizierter Bio-Wein ab dem Jahrgang 2014. Limitierte Produktion von 20.000 Flaschen.

Der Sagrantino ist eine der ältesten autochthonen Rebsorten Italiens mit charakteristischer polyphenolischer Komplexität: ein Wildpferd, das entdeckt und mit den richtigen Weinbautechniken gezähmt werden muss, um die harmonische und ausgewogene Sprache aller Lungarotti-Weine zu sprechen. Die Legende besagt, dass der Name Sagrantino auf Kaiser Friedrich II. von Schwaben zurückgeht, der auf seiner Reise nach Castel del Monte mit seinem Falken in der Gegend von Montefalco auf die Jagd ging. Der Vogel, ein Exemplar der geschätzten und seltenen Spezies Saccr, erkrankte und wurde mit einer Medizin auf der Basis des lokalen Weins geheilt, der von da an Sagrantino genannt wurde, nach dem Namen des kaiserlichen Falken. Die DOC-Bezeichnung wurde Montefalco im Jahr 1979 auch dank des Beitrags von Giorgio Lungarotti zuerkannt.



15.5 % Vol. Alkohol. Verführerische, sinnliche, breitschultrige, doch elegante und tiefsinnige Nase mit aufgeschlossenen, frischen Düften nach schwarzen Beeren, Pflaumen, Blutorange, Lavendel, Kieselstein. Vollmundiger, kräftiger, rassiger, seidiger Gaumen mit frischer, süsslicher Frucht, knackiger Säure, dichten, reifen, geschliffenen Tanninen, einer guten, süssen Würzigkeit, einer robusten Struktur, alles ist rundum köstlich und liefert extrem viel Genuss, und der Abgang ist sehr lang und geschmackvoll. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 18.50 bei [xtraWine](#) und € 23.50 bei [Scamuzzi Vini](#). In der Schweiz kostet der Jahrgang 2017 CHF 33.43 bei [Vinello](#).

Autor: Jean François Guyard
30. November 2021

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.