

Marche

Ein Gespräch mit Maria Pia & Enrico Castelli

6. Juni 2011, Zürich



Am 4. Mai 2011 präsentierten die Winzer dreier DOC aus den Marken ihre Erzeugnisse in Zürich. Nach der Pressekonferenz erfolgte eine Veranstaltung des [Piconos](#) Consorzio Vini, welches 38 Mitglieder (mit einer Gesamtproduktion von 120'000hl) verteilt auf drei DOC : Rosso Piceno, Falerio die Colli Ascolani und Offida, vertritt. 14 Winzer und insgesamt 68 Weine waren vorhanden (davon haben wir 52 verkostet) und stellten sich einem breiten Publikum vor. Die Schweiz wurde als erste Etappe für die weltweite Lancierung der [Piconos](#)-Weine ausgewählt

Im Rahmen der Veranstaltung haben wir u.a. Maria Pia Castelli und ihren Ehemann und Enrico von der [Azienda Agricola Maria Pia Castelli](#) kennengelernt. Aufgrund der überragenden Qualität der Erzeugnisse des Weinguts haben wir uns auch dafür entschieden, ein Interview mit dem Winzerpaar durchzuführen. Am Ende des Interviews stellen wir ihre Weine vor. Für weitere Auskünfte über das Konsortium oder über die vier unverzichtbaren Weine der Verkostung empfehlen wir, den Newsletter Juli 2011 zu lesen.



Enrico und Maria Pia Castelli stellen den Stella Flora 2008 vor

Vinifera-Mundi: Die Region Marche und insbesondere deren Weingebiete sind noch nicht so bekannt im Ausland, insbesondere in der Schweiz. Könnten Sie uns diese Gebiete bitte vorstellen? Insbesondere interessiert uns die Provinz namens [Piceno](#).

Maria Pia Castelli: Die Region Marche befindet sich in der Mitte der italienischen Halbinsel und liegt auf der Adria zugewandten Seite Italiens. Sie erstreckt sich von Pesaro bis Porto d'Ascoli im Süden. Auf der westlichen Seite grenzt sie an die Regionen Toskana, Umbrien und Lazio. Wenn wir uns nun auf die eigentlichen Eigenschaften der Region konzentrieren, wird Le Marche als „italienisches Konzentrat“ wahrgenommen in dem Sinne, dass die hiesige Landschaft tatsächlich die Umfeldvielfalt anbietet, welche sich in den anderen Regionen befinden. Sei es in Bezug auf die Berggipfel, die sandige Küste und nicht zuletzt die hügelige Landschaft. In diesem Sinne muss Le Marche wirklich als vielseitige Region bezeichnet werden. Im Weiteren verwandelt ihr Reichtum sowie ihre Lückenlosigkeit, welche durch die Überfülle an Kulturgüter bekräftigt wird, die Region buchstäblich in ein Museum unter freiem Himmel. Die Kunststädte sowie die antiken Burgen, welche den Hügeln entlang eingefasst sind, bewahren ganz stolz die Werke von Piero della Francesca, Lotto, Rubens, Tiziano und Crivelli. Nicht zuletzt hüten wir die Verse des genialen Händlers Giacomo Leopardi, welche dem Welterbe angehören.

Was „Il PICENO“ anbelangt, liegt die Provinz im Süden der Region und bildet einen Streifen, welcher sich zwischen dem adriatischen Meer und dem Appenin ausstreckt. Der Höhenunterschied verändert sich graduell und ermöglicht eine bewundernswerte Bebauung der Landschaft mit Reben, Olivenbäumen, Getreide und Sonnenblu-

men, welche sich mit breiten grünen landwirtschaftlichen Zonen und einer Menge kleiner mittelalterlichen Dörfern abwechseln. Alle Farben des Frühlings erfreuen die Augen des Besuchers und das milde Klima begleitet ihn (den Besucher) während seiner Reise.



©Tripadvisor. Ascoli Piceno, Piazza del Popolo

Vinifera-Mundi: Wie würden Sie die Weine aus der Provinz Piceno von denen anderer Provinzen der Marche unterscheiden?

Maria Pia Castelli: Die Weine von Piceno unterscheiden sich eindeutig von den Erzeugnissen des nördlichen Teils der Region in dem Sinne, dass der Verdicchio für die Erzeugung der Weissweine und in einem minderen Ausmass der Montepulciano mit dem Sangiovese für die Produktion des Rosso Conero verwendet wird. Im Gebiet des Piceno herrschen, was den Weisswein anbelangt, der Pecorino, der Passerina und der Trebbiano vor, während unsere Rotweine ausschliesslich Montepulciano und Sangiovese enthalten. Der grösste Unterschied zwischen dem Piceno und dem Rest der Region ist sofort ersichtlich, wenn Sie unser Gebiet besuchen: Unsere Weine werden von Rebstöcken gewonnen, welche nach Osten und insbesondere in die Richtung des Meers ausgerichtet sind. Dies verleiht ihnen einen natürlichen Charakter, welcher in anderen Teilen der Region kaum existiert.



Das Logo vom Piconos-Weinkonsortium

Vinifera-Mundi: Im Rahmen der Veranstaltung, welche am 4. Mai 2011 in Zürich stattgefunden hat, fiel die Tatsache besonders auf, dass die Winzer aus der Region Piceno die gleichen Rebsorten wie ihre südlichen Nachbarn der Abruzzen kultivieren. Wie würden Sie beide Weintypen aufgrund Ihrer eigenen Erfahrung unterscheiden?

Enrico Castelli: Was die Nähe zu den Abruzzen anbelangt, haben wir immer wieder Verkostungen durchgeführt, an welchen reinsortige Montepulciano-Weine teilgenommen haben. Jeweils fallen eindeutige Unterschiede im Charakter der Weine auf, wobei unsere Herkunft nicht immer so eindeutig ist. Nichtsdestotrotz ist es ein Rätsel der Natur, wenn wir ein Gebiet haben, dessen Eigentümlichkeit unseren Wein unverwechselbar macht. In einem Wein von Piceno sind das Elemente wie die Mineralik und die Schmackhaftigkeit, welche seine Eigenartigkeit bestimmen.



Die vier Erzeugnisse von Maria Pia und Enrico Castelli

Vinifera-Mundi: Eben. Die Weine aus Piceno enthalten nicht 100% Montepulciano. Stattdessen wird diese Rebsorte stets mit dem Sangiovese verschnitten und zwar bis zu 50%. Können Sie uns erklären, wie die Entscheidung auf der Azienda Maria Pia Castelli getroffen wurde, welcher Prozentsatz von welcher Rebsorte schliesslich in der Assemblage verwendet werden würde?

Maria Pia Castelli: Der Ausbau, einerseits des Montepulciano, andererseits des Sangiovese, also separat, ergibt sich nicht aus einer strategischen Entscheidung, sondern einfach aus unserer Leidenschaft für jede einzelne Rebsorte. Wir wurden durch unsere Neugier motiviert, die Entwicklung jeder Rebsorte im Verlauf der Zeit (der Jahre) zu verstehen. Hingegen ist es besonders schwierig, das Potential jeder Rebsorte auszuschöpfen, wenn sie mit anderen verschnitten wird. Dennoch entschlossen wir uns, Pecorino (50%), Passerina (30%), Trebbiano(10%) und Malvasia di Candia(10%) präventiv zu verschneiden. Ausserdem

möchte ich hervorheben, dass unsere Weine ausschliesslich mit Traubengut unserer eigenen Reben hergestellt werden, welche natürlich und biologisch angebaut werden.



©Azienda Agricola Maria Pia Castelli

Vinifera-Mundi: Unterhalten wir uns nun über Ihr Weingut. Erasmo Castelli gründete 1999 das Weingut. Worauf sind Sie in diesen letzten zwanzig Jahren besonders stolz?

Maria Pia Castelli: Mein Vater, Erasmo Castelli, bewirtschaftete 1998 und 1999 den Weinberg von Monte Urano (und hatte meistens etwas in verschiedenen Zonen zu tun). Schrittweise haben Enrico und ich die Azienda entwickelt. Dies schloss die Restrukturierung unseres Bauernhofs und den Bau einer Struktur ein, in welcher sich der Keller und die gesamte Ausrüstung für die Ernte heute befinden.

670

MARKEN **MARIA PIA CASTELLI**
C.DA S. ISIDORO, 22
63015 MONTE URANO [AP]
TEL. 0734841774
www.mariapiacastelli.it

Jahresproduktion: 20000 Flaschen
Rebfläche: 8 Hektar
Naturnaher Anbau

Die drei Gläser für den Erasmo Castelli sind die Krönung ihres Traums, für den Maria Pia Castelli und ihr Ehemann Enrico Bartoletti über Jahre hinweg geschuftet haben. Ihre eigentlichen Berufe haben sie schon lange aufgegeben, um als Vollzeitwinzer den Boden zu beackern, den ihnen Maria Pias Vater Erasmo überlassen hat.

Aus dem Gambero Rosso 2009

In Bezug auf die vergangenen Jahre müssen wir zunächst sagen, dass unser erster Jahrgang 2002 war. Seitdem wurden wir mit verschiedenen Auszeichnungen anerkannter Weinführer belohnt, wofür wir selbstverständlich extrem dankbar sind: 3 Bicchieri beim Gambero Rosso, 5 Bottiglie vom Guida dell'Espresso, die Krone des Touring Club Weinführer. Zusätzlich haben wir weitere Ehrenausszeichnungen und Preise ergattert, wobei wir die grösste Belohnung eindeutig von unseren

Kunden erhalten, indem diese uns Tag für Tag ihre positiven Meinungen mitteilen, sowie von deren Zustimmung, welche sie uns im Rahmen unserer Auftritte in Kellern und Restaurants ausdrücken.



©Azienda Agricola Maria Pia Castelli

Vinifera-Mundi: Zusammen, Du, Maria Pia, und Enrico, seid nun für das Weingut verantwortlich. Was sind Eure nächsten Ziele?

Maria Pia Castelli: Unsere Projekte sind noch nicht abgeschlossen (dies ist auch der Grund, weshalb wir nie reich im finanziellen Sinn werden können!!!). Wir teilen sogar die gleiche Freude und die gleiche Überzeugung mit unseren Söhnen, so dass wir heute eine deutlich bessere Qualität auf dem Weingut als vor zwei Jahren erreichen. Wir sind vom Potential unserer Azienda überzeugt und investieren weiterhin all unsere ganze Energie und unsere Begeisterung in dieses Werk.



©Azienda Agricola Maria Pia Castelli

Vinifera-Mundi: In Zürich habt Ihr mir erzählt, dass die Arbeit im Weinkeller nach der Ernte immer besonders wichtig sei. Könntet Ihr mir besser beschreiben, welche Aufgaben genau durchgeführt werden und, was Euch von anderen Weingütern unterscheidet?

Enrico Castelli: Wir teilen die Meinung, dass die wichtigste Arbeit jeweils zwischen Januar und September auf dem Weinberg stattfindet. Den-

noch muss die Arbeit im Weinkeller selbstverständlich fortgeführt werden. Diese verlangt sehr viel Aufmerksamkeit und Genauigkeit in jedem einzelnen Schritt von der Gärung bis zum Umzug und schliesslich dem Ausbau in den Barriques und nicht zuletzt der Abfüllung. Was alle Operationen angeht, ist es uns ein massgebendes Anliegen, über einen tadellos sauberen Raum zu verfügen, in welchem wir die Sorge tragen, was uns die Natur grosszügig geliefert hat. Wenn Du uns mal besuchst, wirst Du merken, mit welcher Leidenschaft, Liebe und Respekt wir unsere Aufgaben durchführen.

Vinifera-Mundi: Was macht Ihr konkret im Weinberg? Wird eine grüne Ernte jeweils durchgeführt und warum?

Maria Pia Castelli: Die Arbeit im Weinberg ist besonders anspruchsvoll. Diese beginnt bereits in Januar mit dem winterlichen Beschneiden und die unmittelbare Verbrennung der Weinranken. Dies erfolgt direkt im Weinberg den Rebstockreihen entlang. Eigentlich handelt es sich um eine ziemlich langwierige Methode, welche fast niemand anwendet (es stimmt allerdings auch, dass unser Weinberg klein ist), welche aber auch in einem gewissen Sinn ermöglicht, eine natürliche und biodynamische Düngung durchzuführen. Zugleich wird das Risiko beseitigt, die Pflanze mit einer Krankheit anzustecken. Ansonsten bebauen wir den Weinberg mit dem Traktor, wie üblich, was die Holzüberbleibsel zerbröckelt. Die grüne Ernte ist eine unserer Besonderheiten, da sie erst im Juli stattfindet, während wir im August die überschüssigen (den gewünschten Ertrag übersteigenden) Trauben abschneiden. Dies gibt uns somit die Möglichkeit, im letzten Monat die verbleibenden Trauben in Bezug auf Saftigkeit, Aromen und Konzentration zu fördern. Alles, was sich um diese Selektion dreht, wird durch unseren Willen begründet, die Rebstöcke zum Maximum ihres Potentials zu fördern und zugleich auf einen abschliessend geringen Ertrag von 35 bis 40 Doppelzentner per Hektar einzuschränken.

Vinifera-Mundi: Eure Barriques werden nicht nur mit dem besten französischen Eichenholz hergestellt, sondern auch häufig ersetzt. In wie weit beeinflusst es die Qualität Eurer Weine?

Enrico Castelli: Das Auswahlverfahren unserer Barriques ergibt sich aus einer mehrjährigen Untersuchung. Wir haben verschiedene Kufereien besucht, was wir übrigens auch weiterhin machen (was auch begründet, dass wir uns jetzt nach Bordeaux begeben), und wir arbeiten nur mit denjeni-

gen Küfern zusammen, die für die Herstellung der Barriques Holz, welches mindestens 36 Monaten an der Luft „reifen“ konnte, verwenden. Die regelmässige Auswechslung unserer Barriques begründet sich auf der Notwendigkeit, unsere Weine über den richtigen Microoxygenation Prozess „atmen“ lassen zu können. Dies macht es notwendig, nur gutes, neues und sauberes Holz (Barriques anm.d.Red) zu verwenden.

Vinifera-Mundi: Orano ist ein reinsortiger Sangiovese. Anders gesagt, hält Ihr die Richtlinien der DOC mit diesem Wein nicht ein. Eigentlich verletzt Ihr die Richtlinien auch mit dem grossartigen Erasmo Castelli. Was ist Eure Motivation dafür?

Maria Pia Castelli: Die Entscheidung, Weine mit dem IGT- statt dem DOC-Siegel zu erzeugen, findet seine Wurzel einfach in unserer eigenen Freude/Motivation. Wie ich es bereits geschildert habe, verfügen wir über reinsortige Weine, weil es uns die Möglichkeit gibt, unsere Kenntnisse über die Entwicklungsfähigkeit sowie die Haltbarkeit der Rebsorte [in unserem Gebiet, Anm. der Red.] zu vertiefen.



Vinifera-Mundi: Könntet Ihr uns etwas über den grossartigen Stella Flora berichten, in welchem wir einen beneidenswertes Potential sehen?

Enrico Castelli: Danke für das Kompliment ! Wirklich, der Stella Flora hat schon Bewertungen an Verkostungen/Wettbewerben erhalten, die uns sehr gefreut haben! Wie ich schon erwähnt habe ist dieser Wein das Ergebnis eines Cuvées aus den Rebsorten Pecorino, Passerina, Trebbiano und Malvasia die alle mit tiefen Erträgen geerntet

werden. Nach der Maischestandzeit erfolgt, wie bei den Rotweinen, eine Fermentation in französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle. Danach wird der Wein in neue Barriques umgezogen, welche speziell für diesen Wein ausgewählt wurden, und verbleibt dann darin für die nächsten 18 Monate. Nach der Abfüllung reift der Wein noch weitere 15-18 Monate auf der Flasche [bevor er in den Verkauf gelangt, Anm. der Red]. Die goldene Farbe fasziniert jeden, die intensiven Aromen und sein langer Abgang tragen das Übrige dazu bei.

Vinifera-Mundi: Im Rahmen der Verkostung in Zürich ist mir die Grossartigkeit Eurer Weissweine aufgefallen, welche sich als stolze Vertreter der italienischen Weine in der Kategorie profilieren könnten. Wie erklärt Ihr, dass zahlreiche Liebhaber der italienischen Weine das Potential vom Pecorino oder vom Trebbiano noch nicht bemerkt haben?

Enrico Castelli: Ich denke, dass Weine aus den Sorten Pecorino und Passerina erst in nächster Zukunft entsprechend gewürdigt werden, weil leider die Weinliebhaber diese Rebsorten noch nicht genügend gut kennen (dies ist auch die Schuld von uns Weinmachern...). Es sind Traubensorten, welche vollkommen unser Gebiet und die Seele der Produzenten aus der Region Piceno ausdrücken: Ein wenig verschlossen und zu Beginn schwer zu verstehen aber später das Herz und die Seele mit Grosszügigkeit und Freude füllend!! Wir glauben stark an diese Rebsorten und haben dies dadurch bewiesen, indem wir sie in unserem Stelle Flora assembliert haben.

Vinifera-Mundi: Welche sind Eure traditionellen Märkte (in Italien und im Ausland)?

Enrico Castelli: Unser wichtigster Markt (80%) ist Italien, wobei wir auch nach Belgien, Niederlanden und Deutschland exportieren. Nicht zuletzt haben wir unseren Erasmo Castelli sogar nach China exportiert.

Vinifera-Mundi: Die Winzer der Provinz Piceno sind anfangs Mai 2011 nach Zürich gekommen. Dennoch haben sie noch keine Vertretung in der Schweiz. Welche Pläne habt Ihr in diesem Land?

Maria Pia Castelli: Die Schweiz ist ein Land, welches uns sehr interessiert, auch wegen seiner Nähe zu Italien. Vor einigen Jahren hatten wir eine geringe Menge Orano (Wein dieses Gutes, Anm. d. Red.) in die Schweiz exportiert aber dann gab es keine Fortsetzung auf geschäftlicher Ebene. An der Veranstaltung in Zürich haben zwei Importeure Interesse an unseren Weinen gezeigt. Hoffen wir, daraus eine Zusammenarbeit aufbauen zu können, weil allzu häufig es sich „nur“ um eine Begeisterung des Momentes handelt! Wir sind immer gewillt, jemand (woher er auch immer kommen möge) einzuladen, mit uns zusammen zu arbeiten. Die Qualität um jeden Preis bleibt unser erstes Ziel, nie würden wir davon abkommen noch uns mit etwas oder jemandem arrangieren, nur um einige Flaschen zusätzlich verkaufen zu können! Das zweite Ziel, (aber nicht weniger wichtig) ist, gemeinsam mit allen Produzenten des Konsortium PICENA unsere Weine als Zeugnis für die Vorzüglichkeit des Bodens der sie hervorgebracht hat, bekannt zu machen weil die Weine mit ihren Farben, Ihrer Transparenz, Ihren Aromen bezeugen, wo sie geboren, gereift und gealtert sind. In einem Satz zusammengefasst: wir müssen mit etwas mehr Stolz auftreten, etwa wie die Abruzzesen, die Du ja gut kennst!! Wir in unserem kleinen Gut sind begünstigt, weil in den Adern Enrico das Blut der Abruzzesen fließt: Sein Vater kommt aus Scerni in der Provinz Chieti!!!

Das Interview wurde durch Jean François Guyard auf Italienisch geleitet.

Übersetzung: J.F. Guyard & Urs Senn

10. Juli 2011