

Das Weingut Il Girasoli di Sant'Andrea: Excellente Weine aus Umbrien

24. September 2018

Umbrien liegt gleichsam in der **Mitte** von **Italien** zwischen **Florenz** und **Rom**: Es ist das fruchtbare, wasserreiche **grüne Herz Italiens**, ein **landwirtschaftliches Gebiet**, berühmt für **Olivenöl**, **Getreide**, **schwarze Trüffel** und **Wein**. Es ist die **einzige italienische Region ohne Küstenlinie oder internationale Grenze**. Im **Westen** in Richtung der **tyrrhenischen Küste** erstrecken sich die **Toskana** und **Latium**, im **Osten** grenzt Umbrien in Richtung der **Adriaküste** an die Region **Marken** an. **Mittelalterliche Städte** wie **Città di Castello**, **Perugia**, **Assisi**, **Spoleto** oder **Montefalco** thronen auf **Kalkfelsen** über dem **breiten Tal des Flusses Tiber**.

In der **Mitte** eines gedachten **Dreiecks** zwischen **Florenz**, **San Marino** und **Perugia** liegt der kleine Ort **Umbertide**. Wir sind in dem Teil von Umbrien, der der **Toskana** am **nächsten** liegt, ein paar Hügel vom **Trasimenischen See** entfernt. **217 vor Christus** wurden hier in einer blutigen Schlacht die **Römer von Hannibal besiegt**. Fährt man von **Umbertide** die **Staatsstraße** durch das **Niccione-Tal**, ein **Seitental des Tibers**, zum **Lago Trasimeno**, kommt man durch das **Dörfchen Molino Vitelli**. An einer Kreuzung weisen Schilder zu einem **Weingut: Il Girasoli di Sant'Andrea**.

Wein wurde in **Umbrien** traditionell als **Vino di Tavola** verkauft. Die italienische Weinlegende **Giorgio Lungarotti** - dessen Weingut wir 2014 in der Erlebnis-Lounge vorgestellt haben - war es, der dafür gesorgt hat, dass die **Weine Umbriens** heute zu den **besten Italiens** gehören. Er hat vielen **Gemeinden** in der **Region** die **DOC-Klassifikation** verschafft, um die hohen **Qualitätsstandards** der

italienischen Klassifikationen auch in seiner Region festschreiben zu lassen. Die **Weinregion** um **Torgiano**, wo sein Weingut lag, erhielt **1968** als eine der ersten in Italien den **DOC Status**. Heute gibt es in **Umbrien** **zwei DOCGs** und **15 DOCs**. Mitte der 90er wurde in Umbrien die **IGT-Kategorie** eingeführt. Bis vor einem Jahrzehnt waren die **Weißweine** von **Orvieto** die **bekanntesten Weine Umbriens**. Inzwischen sind jedoch auch **unverwechselbare Rotweine** zum **Aushängeschild** der **Region** geworden.

1996 zog **Carlo Massimiliano Gritti** zusammen mit seiner **Frau Ursula** ins **Niccone Tal** und kaufte ein **Haus**, genannt **Ca' Andrea**, zu dem ein **Bauernhof** mit einigen verlassenen **Wirtschaftsgebäuden** und ein **alter Weinkeller** gehörten. Das Anwesen umfasste **120 Hektar Land**, darunter war ein **3 Hektar großer Weinberg** mit **Sangiovese, Colorino** und **Merlot** aus den **1960er Jahren**. Bald halfen Bauern aus der Nachbarschaft den **Grittis**, den **ersten Wein** zu machen: Das **Wein- und Landgut I Girasoli di Sant'Andrea**, übersetzt die **Sonnenblume**, wurde **gegründet** und begann **professionell zu arbeiten**. Neben der Erzeugung von Wein wurde von **10.000 Olivenbäumen** das hochwertige **Bio-Olivenöl „extra vergine Umbria“** hergestellt, verschiedene **Gemüsesorten** wurden angebaut und berühmte **Rinderrassen** wie **Chianine** und **Limousine** **gezüchtet**, die im Sommer auf dem **Monte Tezio** weideten.

Schon **1997** **bepflanzten** die **Grittis** **weitere 2 Hektar Weinberge** mit der von ihnen geliebten, aber höchst empfindsamen Rebsorte **Pinot Noir** und vor allem mit **Sangiovese**. Von **1998 bis 2008** wurden dann alljährlich immer **mehr Weinberge** hinzugekauft und **bestockt** - schließlich kam das Weingut auf **40 Hektar Rebfläche**. **Carlo Gritti** hatte sich den berühmten **Önologen Andrea Paoletti** als **Berater** ins Weingut geholt, der mit dem **Jahrgang 1999** begann, **grandiose Weine** zu **kreieren**. Im Jahr **2000** wurden **erstmalig Flaschenweine** abgefüllt. Als **Carlo Massimiliano Gritti** **2006** überraschend **verstarb**, war es für seine **Ehefrau Ursula** nicht einfach, das Landgut durch die damals **schwierigen wirtschaftlichen Zeiten** zu bringen. **2009** holte sie sich **Hilfe und Rat** von dem **Önologen** und

Agronomen Riccardo Cotarella. Im Jahr 2011 verkaufte sie die Rinderfarm und verpachtete das 2005 eröffnete Restaurant, das 2013 Simone Corsetti übernahm. Heute führt Ursula Gritti Schindler das Weingut mit Unterstützung ihrer Kinder, Andrea und Pilar.

In den Weinbergen stehen Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegolo, Malvasia Nera, Merlot, Montepulciano, Sangiovese und Syrah für die Rotweine sowie Friulano, Grechetto, Malvasia Bianca und Trebbiano für die Weißen. Die Rebstöcke sind auf den steilsten Hängen in einer Höhe von rund 350 Metern gepflanzt. Die Reihen sind nach Süden ausgerichtet und werden durch hügelige Wälder vor den kalten Nordwinden geschützt. Im Allgemeinen herrscht ein durch den nahen See abgemildertes, sanftes Mikroklima mit trockenen Wintern. Es gibt selten Nebel und stetige Brisen verscheuchen jede stehende Feuchtigkeit. Die Landschaft ist eine Mischung aus fruchtbaren Ebenen und steilen Hügeln. Kilometerlang erstrecken sich Olivenhaine, Weinberge, Mais-, Tabak- und Sonnenblumenfelder. Die Böden bestehen in Umbrien überwiegend aus alluvialen, mäßig kalkhaltigen Schwemmböden, die im Nordwesten auch tiefgründigen Lehm aufweisen. Durch einen meist hohen Anteil an organischen Verbindungen sind Alluvialböden in der Regel nährstoffreich, was den Rebstock und den Winzer erfreut.

Die Flaschenweine des Weinguts sind alle als IGT Umbria (Indicazione Geografica Tipica) eingestuft, jährlich werden rund 280.00 Flaschen abgefüllt. Wie viele andere Weingüter, insbesondere auch in der benachbarten Toskana, entzieht man sich mit der IGT-Klassifikation dem strengen Disziplinare der hier möglichen DOC Colli Alto Tiberini, weil Kreativität im Portfolio als wichtiger angesehen wird, zumal die Weine der DOC Colli Alto Tiberini aus dem Oberen Tibertal bislang keine besondere Bekanntheit oder Berühmtheit genießen. Neben der IGT Umbria gibt es übrigens noch einige lokale IGTs wie Allerona IGT, Bettona, IGT, Cannara IGT, Narni IGT und Spello IGT.

Die **Weinlese** erfolgt bei den **Grittis per Hand**, die **Trauben** werden in **25 kg-Kisten** in den **2002 erbauten Keller** transportiert und dort zum **zweiten Mal selektiert**. Die **Weine** des **Weinguts** werden in **zwei Linien** angeboten: acht **Weine** in der **Linie I Girasoli di Sant'Andrea** und 5 **Weine** in der **Linie Carlo Massimiliano Gritti**. Nach wie vor steht die **Philosophie** von **Carlo und Ursula Gritti** hinter dem **Weingut**: **Respekt** für das **Terroir** und für die **Arbeit der Menschen**, **Verzicht** auf **umweltgefährdende önologische Praktiken** und **Konzentration** auf **hochwertige Weine**, die ihre **umbrische Herkunft** erkennen lassen.

Wer die **Girasoli di Sant'Andrea** besucht, findet einen **gemütlichen Verkostungsraum** und **großen Picknickplatz** vor. Der richtige Ort für ein **unvergessliches Essen** ist jedoch das **Restaurant Girasole Sant'Andrea** oberhalb des **Weinguts**. Hier werden nicht nur die **Antipasti** noch **selbst gemacht**: Der neue Inhaber **Simone Corsetti** bietet **authentische und lokale umbrische Küche** an nach Maßstäben von **Slow Food**.

Wir konnten **sechs Weine** aus den **beiden Linien** des **Weinguts** verkosten.

Trian 2016 IGP Umbria

Der **Wein** ist eine **Reminiszenz** an **Trian Gritti**, **Admiral** der **venezianischen Flotte**, der um **1470** herum die **venezianische Seemacht** gegen die **Ausdehnung** der **Herrschaft** des **osmanischen Sultans Mehmed II** im **Mittelmeer** verteidigte.

Weißer IGT-Wein aus **Umbrien** bestehen in der Regel aus dem allgegenwärtigen **Chardonnay** und dem weniger bekannten **Grechetto**, insbesondere bei den verbreiteten **Orvieto-Weinen**. Der **Trian** ist jedoch eine **Cuvée** zu **80 %** aus **Friulano** („grüner Sauvignon“) sowie **Malvasia Bianca** und **Grechetto**. Die **Trauben** des **Friulanos** und des **Grechettos** wurden **Anfang**, die des **Malvasias** **Mitte September**

geerntet. Im **Keller** lagen die Trauben für etwa acht Stunden auf der **Maische**. Die **Einmischung** verringert durch den **Entzug** von **Antioxidantien** aus der **Beerenhaut** gerade bei der **Malvasia** die Anfälligkeit gegenüber der **Oxidation**. Die **Vinifizierung** erfolgte temperaturkontrolliert in **Stahltanks** bei 16-18 ° C über sechs Monate lang. Drei Monate **reifte** der **Wein** noch auf der **Flasche**.

Friulano ist übrigens erst **seit 2008** der **Name** für die als **Tocai** bekannte **weiße Rebsorte** aus dem **norditalienischen Friaul**. Aufgrund der **Verwechslungsgefahr** mit dem **ungarischen Tokajerwein** aus der Rebsorte **Furmint** wurde die **Tocai Friulano** durch die **EU** in „**Friulano**“ umbenannt. Die **Grechetto** wiederum ist die **autochtone Sorte Grechetto di Orvieto**, die im **Norden Umbriens** leicht mit dem nicht einmal verwandten **Grechetto di Todi** **verwechselt** wird. **Grechetto** wird **reinsortig traditionell** allenfalls zu **Süßweinen** ausgebaut, ansonsten jedoch als **fruchtbetonte Cuvéesorte** verwendet.

Im **Glas** funkelt der **Trian** in einem hellen Strohgelb. Ein **duftig-frisches Bukett** von grünen Äpfeln, Birnen, Akazien, Heu, Minze und Mandeln entwickelt sich. Im **Mund** verbreitet sich eine überraschende **Kraft und Energie** - nichts für schwache Zungen. Zu der Apfel-Birnen-Aromatik kommen Zitrusfrüchte, Litschis, Aprikosen, dezente pflanzliche und blumige Komponenten und ein kleiner Pfirsichton hinzu. Eine lebendige, durch den **Friulano** gut ausbalancierte **Säure** und eine warme Kräutrigkeit verbinden sich mit der leichten **Mineralik**. Alles zusammen begleitet die **Fruchtigkeit** mit **Frische** und **Saft**. Im langen **Abgang** taucht eine winzige Marzipannote auf, die die **Würze** des Weins lecker abrundet. Das ist ein **kräftiger, frischer umbrischer Allrounder**, der nicht nur den Sommer, sondern auch ein Meeresfrüchte-Risotto noch schmackhafter macht.

I Girasoli di Sant'Andrea 2015 IGT Umbria Rosso

Die **Weinberge**, aus denen die Trauben für diese **erstmal**s im Jahrgang **2009** komponierte **Cuvée** kommen, sind mit bis zu **10 Jahre**

alten Reben bestockt. Der Wein besteht zu je einem Drittel aus **Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon**. Am frühesten, nämlich Mitte **September**, wurden die **Merlot**-Trauben **geerntet**, während die **Cabernet Sauvignon** von **Ende September** bis in den **Oktober** hinein **gelesen** wurde, als auch die **Sangiovese** **reif** wurde. Die Trauben lagen rund zwei Wochen in **Holzbottichen** auf der **Maische** und kamen dann für fünf bis acht Monate in **französische Barriques**. Es werden ca. **30.000 Flaschen** abgefüllt.

Der Wein zeigt sich im **Glas** in einem dunklen Rubinrot. Er präsentiert sich mit einer fruchtigen Nase von blauen und roten Früchten wie Kirschen, Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren, dazu ein großer Strauß **Gewürze**. Am **Gaumen** wollen schon mit dem **ersten Schluck** die intensiven **Fruchtnoten** wieder dabei sein. Sie sind gut integriert in dem **dichten Volumen**, das **keinesfalls aufdringlich** wirkt. Erstaunlich **sanft** treten die **Tannine** auf: Der **Merlot** hat den **Sangiovese-Anteil** streng **gezähmt**. Die **aggressionsfreien Gerbstoffe** tragen zusammen mit der **präsen**ten, aber **feinen Säure** den **saftigen Nachhall**. Servieren Sie diesen authentischen Roten aus Umbrien zu einer Lammkeule mit Kartoffel-Tomaten-Zucchini-Gemüse oder zu Pasta mit Oliven und Pilzen.

Syrah Umbria 2015 IGP

Der **reinsortige Syrah** stammt von **Weinbergen** um **Umbertide** herum, in denen in der **zweiten Septemberhälfte** **geerntet** wurde. Die **Fermentation** begann 16 bis 18 Tage lang auf der **Maische** in **Edelstahlbottichen**. Danach ging es für ein Jahr in **große 4.000-l-Holzfässer** aus **Eiche**. Lediglich **5.000 bis 8.000 Flaschen** werden von jedem Jahrgang **abgefüllt**.

Natürlich ist der **Syrah** auch in **Umbrien** eine **intensivfarbige Sorte**, die das **Glas** rubinrot mit violetten Reflexen ausfüllt. In der **Nase** tummeln sich starke, komplexe Aromen von schwarzen Früchten wie Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Schwarzkirschen und milde Tönen von Zwetschgen und Veilchen plus pikante Nuancen von Pfeffer und Balsamico. Immer wieder weht ein zarter **Vanille-Duft**

aus dem Glas. Im **Geschmack** powert der **Syrah** mit **Extrakt** und **Körper** herzhaft los. Die **lebhaften Tannine** und das **Holz** sind gut **eingebunden**, die **fruchtige Aromatik** wird ergänzt von Feigen, Süßholz und Tabak. Der Wein geht in ein **opulentes Finish**, das gleichwohl **Eleganz** vermittelt. Ein herrlich **raffiniertes, europäischer Syrah-Stil**. Das ist der passende Wein zu einem Hasenbraten aus dem Ofen oder zu gutbürgerlichen Rinderrouladen.

Filare 78 2015 IGP Umbria

Der ungewöhnliche **Name** des Weins, „**Reihe 78**“, ist eine nostalgische **Erinnerung** an die **erste Reihe** der **Montepulciano-Rebstöcke** in den Weinbergen der **Familie Gritti**. Es ist eine **Cuvée** aus **95 % Montepulciano** und **5 % anderen Sorten**. Im Keller wurde 16 bis 18 Tage lang auf der Schale in **Edelstahlbottichen mazeriert**, dann für 20 Monate in kostbaren **Barriques** aus **französischer Allier-Eiche** **ausgebaut**. Abgesehen davon, dass **Montepulciano** auch ein **Ort** in der **Toskana** ist, wird die **gleichnamige Rebsorte** hauptsächlich in den **Abruzzen** und in ganz **Mittelitalien** angebaut. Ihr wird meist keine besondere Aufmerksamkeit zuteil, **endet** sie doch **typischerweise** in **Massenweinen**. Der **Cuvée-Ausbau** der **Montepulciano** durch **Familie Gritti** belegt eindrucksvoll, dass man aus der Sorte auch **charaktervolle Qualitäten** herausholen kann.

Angesichts der **Allier-Eiche** überraschen die **Vanillenoten** im **Bukett** nicht, sie arrangieren sich höflich mit Tönen von Kirschen, Veilchen, Heidelbeeren, Mokka und Süßholz. Die **Aromatik** ist herrlich **komplex** und verleitet zu tiefen Schnüffeleien. Wir **schmecken** spontan eine feine Würze, Frucht von blauen Pflaumen und eine dezente Note von Tabak und Mandeln plus eine winzige Prise Muskat. Der Wein hat ordentlich **Gripp** und eine **markige Struktur**, die von den **aktiven**, gleichwohl **mürben Tanninen** bestimmt wird. Sie sind offenbar durch die zusätzlichen Rebsorten so gut eingestellt, dass der Wein **auch jung zu trinken** ist. Im **wärmenden Abgang** bleibt er mit Frucht und Würze noch lange in Erinnerung. Das ist ein solider **Meilenstein** in jedem **Weinkeller**, der dort noch locker **zehn bis fünfzehn Jahre liegen** könnte. Doch zögern Sie nicht, den Wein schon jetzt zu einem

T-Bone-Steak vom Grill oder einer Platte mit diversen Salami-Sorten und luftgetrocknetem Rohschinken zu reichen.

Ca' Andrea 2015 IGP Umbria

Das Wort 'Ca' ("Gasse") ist typisch **venezianisch** und wird auch in vielen **Ortsnamen** in diesem Teil von **Umbrien** verwendet. **Andrea** ist zudem der **Vorname** des **berühmtesten Vorfahren** der **Grittis**, auf den beim entsprechenden Wein gleich noch zurückzukommen sein wird. Die **Cuvée** ist eine **Komposition** aus **Sangiovese**, **Canaiolo Nero** und **Montepulciano**. Die Trauben der Rebsorten wurden im **September** und **Oktober geerntet** und lagen im **Keller** für 48 Stunden auf der **Maische**. Nach der etwa zehntägigen **Gärung** reifte der Wein acht Monate im **Edelstahl** und sechs bis acht Monate auf der **Flasche**. Die **Canaiolo Nero** ist eine **autochtone** italienische **Rebsorte**, die interessanter Weise vom **18. bis zum 19. Jahrhundert** wichtiger war als die **heutige Hauptrebsorte Sangiovese**.

Das ist der **fruchtig-süffige Rote** der **Familie Gritti**, der mit **herrlichem Trinkfluss** jederzeit für **gute Laune** sorgt. Im **Glas** bemerkt man sofort seine extreme **Farbintensität**. In der **Nase** begeistert eine leicht schwebende **Fruchtigkeit**, die aber keine grünen Anklänge hat, sondern **Reife** ausstrahlt, die von **Gewürzen** unterstützt wird. Wir entdecken obendrein Spuren von **Himbeeren**, **Süßkirschen** und **frischer Minze**. Am **Gaumen** melden sich zwar deutlich die **Sangiovese-Tannine**, sie sind aber **samtig zurückhaltend** dank der **Canaiolo Nero**, die bekanntlich die **Sanftheit** in Person ist. Der Wein bildet auf der **Zunge** eine schöne **Rotfruchtigkeit** ab, zu der sich im **Finish** Eindrücke von **Leder** und leicht **erdiger Wärme** gesellen. Der **Edelstahl-Ausbau** hält trotz **malolaktischer Gärung** die **Säure quicklebendig**. Sie vermittelt dem **vollmundigen Wein** eine **animierende Frische** und eine **scheinbare Leichtigkeit**. Ideal zum **Käse-Gang** in einem Menü oder zu einem **Fasan-Gericht**.

Il Doge 2010 IGP Umbria

Der Wein ist, was **Bezeichnung** und **Flaschenetikett** angehen, eine **Hommage an Andrea Gritti**, dem, wie schon erwähnt, wohl **berühmtesten Vorfahren** von **Carlo Massimiliano Gritti**. **Andrea Gritti**, der witzigerweise in **Bardolino** geboren ist, war in der Zeit der **Renaissance Doge** von **Venedig** zwischen **1523** und **1538**. Der **Maler Tizian** schuf um **1540** das **berühmte Gemälde Il Doge Gritti**, das auf dem **Etikett** des **Weins Il Doge** abgebildet ist. **2001** ließ es **Carlo Gritti** als **Warenzeichen** eintragen. Die **Hommage an Andrea Gritti** bezieht sich aber **nicht nur formal** auf die **Existenz** des **Ur-Verwandten**, vielmehr soll seine **illustre Biografie**, in der er als **Kaufmann**, **Spion**, **Militärbefehlshaber** und **Botschafter** fungierte, den **Charakter des Weins** inspirieren. Die **Cuvée** aus **90% Sangiovese** und **10% Merlot** wird nur in **geeigneten Jahren** gemacht. Die **Rebstöcke** der **Cuvée-Sorten** sind bis zu **25 Jahre** alt. Die **Gärung** des **Mostes** erfolgte mit relativ hohen **32° C**, dann **reifte** der **Wein** in **französischen Tonneaux-Fässern** über **12 bis 18 Monate** und weitere **12 Monate** auf der **Flasche**.

Il Doge glitzert **rubinrot** im **Glas** und imponiert mit einem unwiderstehlichen Eindruck von **Eleganz**. **Floral** darf es sein mit **blauen Irisblumen**, **Erdbeeren** und **Kirschen**, begleitet von einem **balsamischen Tupper**. Der **Gaumen** wird gestreichelt von **seidigen Tanninen**, einer **abgerüsteten Säure**, **perfekt integriertem Holz** mit **Vanilleklang** und einer **kraftvollen, dennoch runden Textur**. Im **anhaltenden Finish** kommt seine **ausgewogene Balance** gut herüber. Ein **energischer, komplexer** und **höchst eleganter** Wein auf **hohem, internationalen Niveau**, der in einer Reihe mit den **legendären Super-Tuscans** steht, warum also nicht ein **Super-Umbria**.

Ursula Gritti Schindler stellt im **Hörerlebnis Il Girasoli di Sant' Andrea** vor.

➞ mehr **Infos** über die **Girasoli di Sant' Andrea**
<http://www.igirasolidisantandrea.it/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de