

Likörwein Montefalco Sagrantino Passito im Vergleich

Von der *VINALU* – Redaktion

Fotos Romain Batya

Wenn auch nicht so bekannt wie die Weine aus der Toskana und aus dem Piemont, so ist der aus Umbrien stammende Montefalco Sagrantino doch ein Rotwein von Format.

Der Ursprung aller Weine aus Montefalco geht auf die Klöster der Stadt und auf die Abteien aus der Region zurück. Wahrscheinlich stammt der Name von „sacrestia“ (Sakristei). Fest steht, dass die Rebe im 14. Jahrhundert von Franziskanern nach Montefalco gebracht wurde.

Was auch heissen will, dass zu einer Zeit wo religiöse Zeremonien den Alltag im ländlichen Italien bestimmten, dementsprechend viel Wein benötigt wurde. Und weil Tannin und Säure betonte Rote dem Gaumen der Priester, Mönche und Nonnen wohl nicht dermassen zusagten, wurde der Passito hergestellt. Den trank man über Jahrhunderte in Montefalco, in diesen Kreisen, ohne viel Aufhebens zu machen und ohne ihm einen speziellen Namen geben zu müssen.

Das änderte sich schlagartig, als die Sagrantino Traube auf der roten Liste der Rebsorten zu finden war, die vom Aussterben bedroht schienen. Eine Handvoll Enthusiasten setzten sich für den Erhalt des Sagrantino ein, was aber nur funktionieren konnte, wenn der Passito – Wein einer DOCG, einer anerkannten, kontrollierten und geschützten Herkunftsbezeichnung unterliegen würde. Per Dekret wurde die Denominazione di Origine Controllata e Garantita im Herbst 1979 angeordnet, im Frühjahr 1980 dann offiziell angekündigt und in den Medien verbreitet. Die Appellation Sagrantino Passito gab es demnach zwölf Jahre vor der DOCG Sagrantino di Montefalco, für den trockenen Roten.

Doch was ist ein Passito und was genau ist der Montefalco Sagrantino Passito DOCG? In Italien nennt man Weine, die durch luftiges Trocknen der Reben nach der Lese unter Dach über die Winterzeit reifen und schrumpfen, Passiti. Die Beeren verlieren Wasser, werden kleiner und immer süsser. Das geschieht von November bis in den Januar hinein. Das Verfahren nennt sich „Appassimento“, daher auch der Begriff Passito. Im deutschsprachigen Raum werden ähnlich erstellte Likörweine unter der Bezeichnung Strohwein, Schilfwein oder Schnürwein vermarktet.

Montefalco Sagrantino Passito ist sortenreiner Sagrantino. Die Trocknung der Trauben dauert 40 bis 70 Tage. Der fertige, neue Likörwein muss danach laut Gesetz insgesamt 36 Monate reifen. Viele Hersteller gehen mit 37 Monaten Reifezeit Kontrolltechnisch kein Risiko ein. Durch sein Süsse- und Säurespiel, seine leicht rustikale Art und die abgerundeten, derben Tannine mit Noten von Schlehen ist der Sagrantino Passito ein perfekter Wein für die kalte Jahreszeit.

Sein Restzuckergehalt liegt zwischen 80 und 140 g/l, die Säure zwischen 5,8 und 6,8 g/l. Der Alkoholgehalt beträgt 14,5% vol. – 15,5% vol.

Der Wein hat ein gutes Alterungspotenzial. In Montefalco sagt man, 20 Jahre wären durchaus



Die grosse *VINALU* - Weihnachtverkostung



Passito vom Sagrantino, der erste Flight

Vinalu-Ticker

möglich. Die Ausschank Temperatur sollte um die 15° Celsius sein, also nicht zu kalt. Der Passito aus Montefalco passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch, zu Käse wie Gorgonzola, und nicht zuletzt zu Schokolade und trockenen Keksen wie den Tozzetti oder Rocciata aus Umbrien. Zum Osterlamm ist er die Perfektion in der Flasche.

Rund 21 Passiti konnten wir in einer einmaligen Verkostung, in unserer VINALU Redaktion probieren. Diesmal wurden die Weine auch nach unserer, von Wilfried Moselt eingeführten Tabelle bewertet.

Azienda Agraria Scacciadiavoli, Jahrgang 2012: Farbe: ausgesprochen dunkles Rot, mit schwarzen Nuancen. In der Nase : nussig, mit Noten von Schlehenlikör. Am Gaumen: rund und komplex, mit Akzenten von Backpflaumen und Zimt, mittellang und mit feinen Bitternoten im Nachhall. +

Azienda Agraria Scacciadiavoli, Jahrgang 2010: Farbe: intensives Granatrot.

Intensive Aromen von Teer und Karamell in der Nase.

Am Gaumen: mineralische Noten, Graphit, leicht adstringierend und bitter im Nachhall. O+

Colle Ciocco di Agricola Spacchetti, Jahrgang 2011: Farbe: granatrot, fast schwarz. Intensive Nase von Brombeermarmelade, Unterholz und getrockneten Waldpilzen. Am Gaumen: zuerst süsslich, dann die typisch Schlehenartige Tannine des Sagrantino, im Abgang Frische von gelber Grapefruit und Würzigkeit von Kräutern. O+

Colle Ciocco di Agricola Spacchetti, Jahrgang 2010: definitiv der bessere Wein dieser beiden Jahrgänge. Farbe: purpurrot. Vielschichtige Nase von getrockneten Gewürzkräutern, Zigarrenkiste und Leder. Am Gaumen : gute Struktur und ausgewogen mit Anklängen an Brombeeren, Schwarzkirschen und Marzipan, süsser Schmelz im Abgang, im Nachhall feines Schlehenaroma. +(+)

Decius di Cantina Fongoli San Marco, Jahrgang 2008: Farbe: glänzendes granatrot. In der Nase : rote Johannisbeeren. Am

Gaumen: rote Früchte und Kirschen , eckige Tanninen. O+

Decius di Cantina Fongoli San Marco Passito, Jahrgang 2007:

im Bukett: Backpflaumen, Vanille, Schlehen und Gewürze. Am

Gaumen: süsse Beeren und gut eingebundene Tannine, Anklänge an Dörrobst, dezent mineralisch mit feiner Säure im Abgang. +

Perticaia Società Agricola, Jahrgang 2007: Farbe: dunkles rubinrot.

Ueppiges Bukett mit Noten von roten Johannisbeeren, Zimt und Anissternen, rauchige Würze. Am Gaumen: gute Struktur , mit Aromen von Kakaobohnen und Schokolade. Eleganter und perfekt gereifter Passito Sagrantino. +(+)



Der zweite Flight, inklusive eines 2005er Jahrgangs



Die Verkostung schreitet langsam voran

Vinalu-Ticker

Lungarotti Società Agricola, Jahrgang 2012: Farbe: dunkles granatrot. Intensive Nase nach Mandeln, Kirschen und Backpflaumen. Am Gaumen: marmeladig mit Aromen von Schlehenlikör und eingelegten Schattenmorellen. Harmonisch und lang, Nachhall auf der feinmaschig-fruchtigen Reife. +

Tenute del Cerro, Còlpetrone, Jahrgang 2012: Farbe: funkelndes Granat. Ausdrucksvolle Nase nach Leder, Tabak, Brombeeren, Muskatnuss und Liebstöckel. Am Gaumen sehr gehaltvoll mit derselben Vielfalt an Aromen. Harmonischer Wein mit kräftigem Körper und einer dienenden Säure im langen Abgang. Fruchtfülle und Schmelz im Finale. ++

Tenute del Cerro, Còlpetrone, Jahrgang 2009: Farbe: leuchtendes Granatrot. Traditionelle Typizität des Sagrantino mit Noten von Schattenmorellen, Kirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen: erdig, Würze von Kräutern, leicht adstringierend. Halt lange nach. +

Società Agricola il Torrione di Antonio Napolitano. Torrione Jahrgang 2010: Farbe: rubinrot. Intensive und rustikale Aromen von schwarzer Frucht und Würze. Filigran am Gaumen mit schöner Säure und Akzenten von getrockneten Kräutern und frischen Mandeln im äusserst langen Nachhall. ++

Azienda Agricola Bocale di Valentini, Jahrgang 2009: Farbe: kraftvolles granatrot. In der Nase: Noten von Vanille, Leder, Brombeeren und Schokolade. Lang und ausgewogen am Gaumen, mit Aromen von hellen Kirschen, Rumtopffrüchten und Schlehen. +

Azienda Agricola Bocale di Valentini, Jahrgang 2010: in der Nase: geschliffene Noten von Karamell, Pflaumenkompott und Zimt. Am Gaumen: erdig, rustikal mit Nuancen von gekochtem Reis, eher kurz, fehlt an Struktur. O+

Cantina Fratelli Pardi, Jahrgang 2010: Farbe: granatrot. Diskretes Bukett von Cassis und roten Johannisbeeren. Stoffig und dicht am Gaumen, gute Struktur, Aromen von schwarzen Waldbeeren und Agrumen, schönes Süsse-Säurespiel im langem Abgang, animierende Säure im Nachhall. ++

Cantina Fratelli Pardi, Jahrgang 2012: Farbe: leuchtendes Granatrot. Filigranes Bukett von Agrumen und Sauerkirschen. Am Gaumen: ausgereifte Aromen von Rumtopf und Schlehenmarmelade, leicht adstringierend mit feinen Bitternoten im mittellangen Nachhall. +

Fattoria di Milziade Antano, Jahrgang 2012: Farbe: granatrot. In der Nase rustikal und mit unausgewogenem Bukett. Am Gaumen: Backpflaumen und Backpulver, adstringierend im kurzen und brennenden Abgang. O+

Fattoria di Milziade Antano, Jahrgang 2013: Aromen von Kirschen und Schlehen in der Nase. Am Gaumen: vordergründige Süsse, bitter und



Der dritte Flight beinhaltet eine Fassprobe



Der vierte und letzte Flight

adstringierend im Abgang O+

Società Agricola Antonelle San Marco, Jahrgang 2011: vielschichtig-dichtes Bukett von Brombeeren, Cassis, Leder und Tabak. Grossartig am Gaumen mit Anklängen von schwarzen Kirschen und Limetten, harmonisch mit intensiver Frucht im sehr langen Nachhall. ++

Società Agricola Antonelle San Marco, Jahrgang 2005, der älteste Jahrgang unserer Verkostung: Farbe: granatroten. In der Nase : schöne Frische mit Noten von Honig, Bienewachs und Rumtopffrüchten. Lakritz und Brombeeren am Gaumen, dichte Frucht im mittellangen Abgang: Mangelt etwas an Säure im Nachhall. +

Arnaldo Caprai, Jahrgang 2009: komplexes Fruchtbukett mit Anklängen an Mandelkuchen, Backpflaumen, Brombeeren und Herzkirschen. Am Gaumen: gute Fülle mit hochkonzentrierter Süsse. Langer Abgang, leider mit wenig belebender Säure, klassischer Schlehten im Nachhall. +

Arnaldo Caprai, Jahrgang 2015, es handelt sich hier um eine Fassprobe, der Wein kommt erst im Frühjahr in den Verkauf. Bittermandel und die grüne Schale von der Walnuss in der Nase. Am Gaumen: saftige Frucht mit Anklängen an Schokolade, Brombeeren und Trockenobst. Passiti von Caprai sind etwas für Liebhaber gut strukturierter, aber besonders süsser Weine. +(+)

Spitzenreiter unserer besonderen Verkostung zu Weihnachten sind somit, mit jeweils zwei + ausgezeichnet, Weine von Antonelli Jahrgang 2011 und von Còlpetrone 2012.

>>Weitere Infos unter www.cantinasacciadiavoli.it . www.collecioto.it , www.fngoli.com , www.perticaia.it , www.lungarotti.it , www.tenutedelcerro.it , www.iltorrione.biz , www.bocale.it , www.cantinapardi.it , www.fattoriacolleallodole.it , www.antonellisanmarco.it sowie www.arnaldocaprai.it

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar – undrinkable – inbuvable
-	schlecht – bad – mauvais
○	brauchbar – acceptable – acceptable
○+	ordentlich – correct – correct
+	gut – good – bon
+(+)	gut bis sehr gut – good to very good – bon à très bon
++	sehr gut – very good – très bon
++(+)	fast perfekt – nearly perfect – presque parfait
+++	überirdisch – supernatural – surnaturel



Die auserwählten Siegerweine