

Die Weinprobe

Anlässlich unseres gemeinsamen, wahrlich italienischen Abend kam es zu einer Weinprobe des Weinguts „Terracuda“ aus Fratterosa, ungefähr 60 km von Gabicce Mare entfernt. Das Weingut hat sich auf den biologischen – so würde man wohl in Deutschland sagen – Anbau besonderer Weinsorten spezialisiert. Zur Düngung werden deshalb nur ausgewählte organische Dünger verwendet. Das Weingut liegt etwa auf einer Höhe von 400 Meter über dem Meeresspiegel. Zum Ausschank kamen

- BOCCALINO, ein Bianchetto del Meturo d.o.c., Weißwein
- ORCIO, ein Sangiovese Colli Pesaresi d.o.c., Rotwein
- ORTAIA, ein Aleatico Superiore Pergola Rosso d.o.c., Rotwein

Der **Boccalino** wird auf ca. 4 ha Anbaufläche in Süd-Südöstlicher Lage auf lehmigen Kalkböden angebaut. Auf einem Hektar stehen etwa 4.000 Rebstöcke. Die Ernte erfolgt Mitte bis Ende September in Handarbeit(!). Der Wein wird dann in kleine Kisten gelesen, weshalb die Traube auch nicht bei der Lese verletzt wird. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks und die drei- bis viermonatige Reifung erfolgt in der Flasche, ebenso wie die anschließende Veredelung. Der Alkoholgehalt beträgt etwa 12,5 bis 13 %.

Der Wein zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe aus mit einer Note von frischen Früchten und Frühlingsblumen mit einem Hauch Holunderblüte. Es ist ein halbtrockener Weißwein, gut ausbalanciert mit angenehmen, nicht zu kräftigem Geschmack. Er ist ein typischer Wein der Region Pesaro.

Aufgrund seiner Frische fanden die Verkoster ihn doch etwas zu leicht, obwohl er der ideale Sommerwein sein kann. Man darf aber wohl auch nicht die Kombination dieser Leichtigkeit mit dem Alkoholgehalt übersehen. Es gab aber auch die Meinung, dass man (oder frau) mit diesem Wein manchen Sommerabend auf der Terrasse genießen könnte, dazu das eine oder andere Gläschen mehr als üblich und der nächste Morgen wäre sicherlich nicht mit Nachwirkungen begleitet.

Der **Orcio** wird auf etwa 5 Hektar Anbaufläche in südöstlicher Lage auf der gleichen Meereshöhe angebaut. Der lehmige Boden ist hier reichlich mit Sand versetzt. Auf einem Hektar stehen etwa 5.500 Rebstöcke. Die Ernte erfolgt Ende September bis in die erste Oktober-Hälfte nach den gleichen Prinzipien wie beim Boccalino. Von Hand und in kleine Kisten. Anschließend werden die Trauben auch auf einem Vibrationstisch von Hand ausgelesen. Und für 20 Tage eingeweicht. Die Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung erfolgt ebenfalls in Edelstahlfässern. Die Veredelung erfolgt während mindestens 4 Monaten in der Flasche. Der Alkoholgehalt beträgt etwa 13,5 %.

Dieser intensiv rubinrote Wein drückt würzige Aromen aus, wie schweres Leder mit einem Geschmack von Mineralien. Das Tannin ist süß und sanft mit einem angenehmen Abgang.

Die Verkoster erkannten sofort den Qualitätsunterschied dieses Weines zu dem während des Essens ausgeschenkten Weines. Das kam auch nicht von ungefähr, denn das Essen zusammen mit den Getränken sollte zu einem angemessenen und akzeptablen Inklusivpreis angeboten werden. Was ja eigentlich auch gelang. Und Ciro bewirtete mit allem was sein Restaurant liefern konnte und liess sich fast nicht bremsen..

Der **Ortaia** wird auf 6 Hektar in Süd-Südwestlicher Lage angebaut. Ebenfalls auf etwa 400 Meter über NN. Der Boden ist ähnlich wie beim zweiten Wein lehmig mit viel Sand. Ebenfalls stehen hier etwa 5.500 Reben auf einem Hektar. Die Ernte erfolgt auch Ende September bis in die erste Oktoberhälfte hinein. Ganz am rande sei angemerkt, dass diese Anbaufläche nur wenig hundert Flaschen Wein als Ausbeute haben. Die Lese, Gärung und Fermentierung läuft nach dem gleichen Prinzip de o.g. Weines ab. Die Lagerung dieses Weines erfolgt für 1 Jahr in Fässern. Die Klärung erfolgt in Flaschen. Ein Teil des Weines wird für 16 bis 18 Monate in Eichenfässern zu 225 Liter

gealtert. Die Veredelung dauert mindestens 4 Monate in der Flasche. Der Alkoholgehalt der verkosteten Sorte betrug unglaubliche 15,5 %(!).

Der Wein hat eine leicht rubinrote Farbe. Mindestens 70 % des Weines stammen von der heimischen Aleatico-Traube, welche sich durch eine besondere aromatische Komplexität ausdrücken. Man (sicher auch frau) riechen und schmecken sofort rote Früchte, wie Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und das vollmundigen Aroma voll ausgereifter Sauerkirschen. Der Wein hat einen vollen, sehr harmonischen, trockenem Geschmack mit einem dank seiner Taninne weichen und runden Abgang.

Vielleicht lag es an der trotz allem frischen Note des Weines, der vielleicht gegenüber dem Sangiovese helleren Farbe, dass die Verkoster diesen Wein nicht so hoch einstufen. Obwohl die Holznote des barrique-Ausbaus bei der Verkostung fast auf Meereshöhe im Restaurant „Drei Pinien“ bei Ciro eigentlich überhaupt nicht zu schmecken war. Anmerkung: Bei der Verkostung hier in Muggensturm war davon doch etwas mehr zu spüren, wenn es auch der Frische des Weines überhaupt nicht schadete. Die aber immer abgerundeter wurde, je länger der Wein Luft atmen konnte.