

Unterwegs in Sachen Wein. Mein kulinarisches Mitbringsel aus Umbrien.

25/05/2015

Wisst ihr eigentlich, was mein Name "Denise" bedeutet?
Ich sag's euch: dem Gott des Weines, Dionysus, geweiht.
Unter diesen Voraussetzungen konnte ich nicht anders, als die Einladung des Consorzio Montefalco zur Weinreise durch Umbrien anzunehmen. Zusammen mit 5 anderen Weinkennern, Weinliebhabern und Weinjournalisten machte ich mich Ende Februar auf in Richtung Montefalco. Zwei einhalb Tage entdeckten wir Weingut für Weingut, den Ort Montefalco und das umbrische Lebensgefühl.

In Zahlen: 13 Weingüter, geschätzt 100 verkostete Weine, 500 begutachtete Holzfässer, und gefühlte 10 Hauptmahlzeiten in drei Tagen.

Heute erzähle ich euch von meinen Eindrücken auf der Reise, natürlich nicht ohne ein kulinarisches Mitbringsel!

Ihr dachtet doch nicht, ich hätte euch vergessen?

Nein, wie immer hab ich euch von meiner Reise etwas mitgebracht: Ciambelline al Sagrantino Passito.

Ein für die Region typisches Gebäck mit rotem Süßwein. "Was ist das denn" oder "Das schmeckt" fragt ihr euch? Das wusste ich vor dieser Reise auch noch nicht...





Fasziniert von Wein.

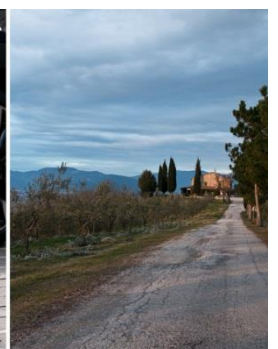
Meine erste Pressereise, ehrlich gesagt wusste ich nur grob, was mich erwarten würde.

Expertin für Wein? Bin ich nicht. Weinkenner? Auch nicht. Neugierig und fasziniert von Wein, das bin ich.

Wenn es um Wein geht, hänge ich zwischen den Stühlen. Was nicht daran liegt, dass ich zu tief ins Glas geschaut habe und meinen Sitzplatz nicht mehr finde.

Ich bin mehr an Wein interessiert, als der durchschnittliche Weintrinker, kenne ein, zwei Rebsorten, weiß generell, was mir schmeckt und was nicht. Von einem Weinkenner bin ich jedoch weit entfernt. Das wurde mir auf dieser Reise mehr als klar.

Dennoch hat mein Hängen zwischen den Stühlen auch einen Vorteil: ich gehe vollkommen vorurteilsfrei an die Sache heran. So wie ihr es auch tun würdet, wenn ihr zuhause mit Freunden eine Flasche Wein öffnet. Oder im Restaurant einen Wein wählt. Ich berichte euch deswegen nicht über die Note von Leder und Pferdeurin im Nachklang oder die Mazerationsdauer. Sondern über meine ganz persönlichen Eindrücke von einem Stück Italien, das weniger populär als die Toskana oder das Veneto ist und über eine Rebsorte, die hierzulande noch kaum bekannt ist.





Sag Tschüss zu deinem Hungergefühl.

Am ersten Abend, als wir erwartungsvoll bei unserem ersten Weingut ankommen, verspüren wir ein Gefühl, das uns in den nächsten Tagen so schnell nicht mehr begegnen würde: Hunger.

Gierig stürzen wir uns auf die ersten Scheiben Salume und Pecorino und knuspern hausgemachtes Brot. Und probieren unseren ersten Sagrantino di Montefalco... Die Spannung steigt.

In Vino Veritas: Ich bin nicht begeistert. Sehr tanninhaltig, stark adstringent. Ha, jetzt mache ich es ja doch! Schmeiße hier mit Fachworten um mich.

Also auf deutsch: sehr herb, leicht pelziges Gefühl auf der Zunge, wie das Gefühl, als ziehe sich der Mund zusammen. Ein bißchen, als würde man auf Traubenkerne beißen oder fünf Stunden lang gezogenen schwarzen Tee trinken.

In den nächsten Tagen lerne ich, dass genau diese Eigenschaften ganz typisch für den Sagrantino di Montefalco sind. Allerdings sind sie mal mehr, mal weniger stark ausgeprägt, was für mich entscheidend dafür ist, ob mir der Wein gefällt oder nicht.





Ein hartes Stück Arbeit.

Ein kleines bißchen Dolce Vita und umbrische Lebensart können wir am zweiten Tag morgens einfangen. Bevor wir uns zum ersten Weingut aufmachen, haben wir kurz Gelegenheit, das Örtchen Montefalco zu erkunden und strecken unsere sonnenhungrigen Nasen in die fast schon frühlingshafte Luft (zur Erinnerung: es ist Ende Februar). Hübsch ist es hier, auf die typisch italienische Piazza scheint die Sonne, Feinkostenläden und Salumerien öffnen ihre Türen und in der Bar entdecke ich meine Liebe zu Sanbittèr. Allzu viel Zeit zum dolce far niente, dem süßen Nichtstun, bleibt allerdings nicht. Auf uns wartet ein hartes Stück Arbeit!

Wie mich eine Schildkröte an Darth Vader erinnerte.

Mir kommt sofort der Soundtrack von Star Wars in den Sinn, als ich einen ersten Blick auf das Hauptgebäude des Weinguts [Castelbuono](#) werfe. Ihr wisst schon, der düstere, wenn Darth Vader auftritt. Das liegt nicht daran, dass der Winzer ein Auftreten wie Darth Vader hat, im Gegenteil, er ist äußerst charmant! Nein, das Bauwerk erinnert mich an etwas, das nicht aus dieser Welt stammt. Oder die Sonne war zu viel für mich. Tatsächlich soll es sich dabei nicht um eine Hommage an George Lucas handeln und einen Sonnenstich habe ich auch nicht. Stattdessen rankt sich das Konzept um die Stilisierung einer Schildkröte. Gut, kann man machen. Ich muss zugeben: auf den ersten Blick bin ich nicht überzeugt. Aber das Konzept des Künstlers Arnaldo Pomodoro zieht sich so einmalig und stringent durch das ganze Weingut, dass ich am Ende hin und weg war. Schon beim Eintreten ins Innere, den Bauch der Schildkröte, verschlägt es einem die Sprache. Was für ein außergewöhnlicher Raum! Hier sollen wir später auch zu Mittag essen und ich kann es ehrlich gesagt kaum abwarten. Zuerst tauchen wir jedoch über eine Treppe in den Weinkeller hinab. Was ich hier sehe, ist wirklich einzigartig. Ein runder Raum, in dem die Weinfässer kreisförmig angeordnet sind und stimmungsvoll beleuchtet werden, eine geschwungene Treppe, die den Keller mit dem Gastraum verbindet und einen einzelnen Lichtstrahl hinein fallen lässt. Fast wie ein Tempel oder eine Krypta wirkt der Raum auf mich.



Wein in Keksen? Her damit!

Beim Mittagessen sind wir uns einig: es hat wirklich etwas Sakrales. erinnert uns an die Felsenkirche in Helsinki.

Was uns der Koch Filippo Artioli hier aufischt, ist ebenfalls göttlich. Ohne Zweifel das Beste, was ich auf dieser Reise probieren werde. Dasselbe gilt für die Weine.

An diesem Tisch entdeckte ich meine Liebe zum süßen Sagrantino Passito, dem ich eher skeptisch gegenüber stand. Zum Passito werden auch die kleinen runden Biscotti gereicht, die mich so begeistern, dass ich mir welche für später mitnehme.

Knusprig, nicht zu süß, mit Rosinen und Anis gebacken. Noch vor Ort beschließe ich: die werden nachgebacken!

Noch etwas benebelt vom fantastischen Mittagessen geht es weiter zur [Tenuta Bellafonte](#). Während mich zuvor Prestige und das pompösen Anwesen begeisterten, überzeugen mich die Weine von Bellafonte durch Understatement. Hier regiert der Minimalismus. Keine Schildkröten, kein himmlisches Menü, absolute Schnörkellosigkeit. Der Wein ebenso klar, elegant und eindeutig.



Das Hightech-Weingut mit W-Lan.

Irgendwie muss man Weingut A ja von Weingut B unterscheiden. Ich mache es mir einfach und baue gedankliche Eselsbrücken. Das Weingut [Arnaldo Caprai](#), habe nach dem Besuch zum Beispiel nur noch als “das Hightech-Weingut” bezeichnet. Immerhin: hier gab es W-Lan! Caprai verlässt sich beim Weinanbau auf modernste Technologie. Ein starker Kontrast zu seinen Kollegen aus der Gegend. Sein Sagrantino Passito belegt bei mir Platz 2, die restlichen Weine liegen geschmacklich im Mittelfeld. Das Weingut Caprai gibt mir einen guten Einblick, wie Weinproduktion bei den ganz großen internationalen Winzern funktioniert. Mir wird es hier fast schon zu technisch. Trotz W-Lan.



Das Geheimrezept einer italienischen Mamma.

Sieben Weingüter an einem Tag.

Tag drei war mit Sicherheit der anstrengendste Tag unserer Reise. Hier bleibt nur hängen, was wirklich heraus sticht. Dazu gehört das Weingut [Colle Ciocco](#), wo wir in herrlicher Atmosphäre am Kaminfeuer nicht nur Wein, sondern auch Olivenöl verkosten. Dazu gibt es Brot, Pecorino, Prosciutto, Salume und – typisch für mich – ich konnte die Finger wieder nicht von den köstlichen Keksen lassen, die mir am Vortag schon aufgefallen sind.

Da die Winzerin gut deutsch spricht, erfahre ich, dass sie Ciambelline al Sagrantino heißen (die Kekse, nicht die Winzerin). Sie verrät mir sogar ihr Rezept, dem ich in Gedanken durch Buchweizen- und Kastanienmehl schon meine eigene Note verleihe.



Poor me. More Wine!

Langsam werde ich sicherer im Verkosten.

Ich entdecke meine Liebe zu Grechetto – und meine Abneigung gegenüber Trebbiano. Im Gegensatz zum Sagrantino de Montefalco schmeckt mir der Rosso di Montefalco durch die Reihe besser. Er besteht aus verschiedenen Rebsorten, meist Sangiovese, Merlot und nur einem kleinen Teil Sagrantino. Besonders der Montefalco Rosso Riserva von [Perticaia](#) schmeckt mir so gut, dass ich eine Flasche mit nach Hause nehme.

Zum Abschluss des Tages kommt mir nochmal eine völlig unpassende Film-Assoziation in den Sinn.

Die [Terre de la Custodia](#) punktet bei mir mit den außergewöhnlichsten Verkostungsräumen der Reise, die mich ein wenig an *Der Pate* erinnern.

Am Kamin, zwischen Ölgemälden, in schweren Ledersesseln und Samtbezügen stellt man sich eher europäische Wirtschaftsriesen (oder Mafiosi) vor, als eine Gruppe deutscher Weinjournalisten und -blogger.





“Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, “

Für Sünden bleibt auch keine Zeit. Jeden Abend falle ich todmüde ins Bett.

Langsam komme ich auch an den Punkt, an dem Wein wie Wein schmeckt und mein Gaumen streikt.

Teilweise rückt der Wein nun für mich etwas in den Hintergrund und ich lasse mich mehr von der Atmosphäre, der Landschaft und ja, den Snacks, beeindrucken.

Neben der herzlichen Gastfreundschaft der Umbrier beeindruckt mich vor allem die Leidenschaft, Hingabe und Verbundenheit mit dem Weinanbau. Vom Großvater bis zur BWL-Absolventin, die aus Mailand zurück in die Heimat kam, hier steht jeder mit Herzblut hinter seinem Produkt.

Dennoch hat diese Reise mein Bild vom Weinanbau etwas ent-romantisiert.

Wenn ich alt bin lasse ich mich auf einem Weingut in Frankreich nieder und produziere meine eigenen Wein. Eine romantische Vorstellung vom Lebensabend, die mir schon ein, zweimal über die Lippen kam. Schuld daran sind, um den thematischen Kreis zu schließen, wieder einmal Film-Assoziationen. Ob *Dem Himmel so nah*, *Ein gutes Jahr* oder *Bottle Shock* – ich liebe Filme über Winzer und das Leben auf Weingütern.

Dass Weinanbau aber harte Arbeit, ein 24-Stunden Job und vor allem unheimlich viel theoretisches und technisches Wissen voraussetzt, war mir bisher gar nicht bewusst.

Ich bleibe also lieber beim Verkosten, Genießen, Probieren, Kochen und Backen rund um Wein. Die Ciambelline al Sagrantino Passito sind jedenfalls genauso geworden, wie ich sie mir erträumt habe. Obwohl Buchweizen- und Kastanienmehl nicht Teil des traditionellen Rezepts sind, passen sie hervorragend zum süßen Sagrantino Passito und schmecken mir im direkten Vergleich (ihr erinnert euch, ich habe einige der Kekse eingepackt und mitgenommen) sogar noch besser.

Eine ganz besondere und außergewöhnliche Leckerei, direkt aus Umbrien.

Ciambelline al Sagrantino Passito

Ingredients

1. 250 g Kastanienmehl
2. 200 g Buchweizenmehl
3. 125 g Reismehl
4. 200 ml Olivenöl
5. 200 ml Sagrantino Passito (ihr könnt auch Portwein verwenden)
6. 250 g Zucker
7. 100 g Rosinen
8. 15 g Fenchelsamen
9. 1 Ei



Instructions

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Sagrantino Passito in einer großen Schüssel mit dem Öl und dem Zucker vermischen. Die Mehlsorten mischen und unter Rühren zu den flüssigen Zutaten geben. Eventuell noch etwas mehr Mehl dazugeben, bis der Teig geschmeidig und formbar wird. Die Rosinen und Fenchelsamen unterheben.
3. 2. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu einer Rolle mit ca. 5 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen in gleichmäßige Stücke schneiden und aus jedem Stück wiederum eine kleine Rolle mit ca. 1 - 2 cm Durchmesser rollen. Zu einem Kringel formen und die Enden festdrücken.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Ciambelline damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 18 Minuten goldbraun backen.

Vielen Dank an das Consorzio Montefalco für die Einladung zu dieser Reise.