



Ihre Heimat liegt in einer einzigartigen Region zwischen schneebedeckten Bergen und den Sandstränden der Adria, mit geschichtsträchtigen Städten und Naturparks: Montepulciano ist eine der grossen Rebsorten Italiens, aber nur einer der Schätze, die man in den Abruzzen entdecken kann.

www.vinidabruzzo.it

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo Montepulciano und mehr

Die Abruzzen, zwischen der Adriaküste und den Bergen des Gran Sasso und der Majella gelegen, sind eine grüne Region mit drei Nationalparks und mehr als zehn nationalen und regionalen Schutzgebieten. Die gebirgige Zone des Apennins bedeckt mehr als 65 Prozent der Oberfläche, während die ausgedehnte hügelige Landschaft nahe der Küste den grössten Teil des Weinbaus auf sich konzentriert.

Was diese Gegend einzigartig macht, ist die Nähe der Berge zum Meer. Diese Nähe erzeugt starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Ausgewogene Niederschläge und viel Sonne tragen das Ihre zur Qualität der hier angebauten landwirtschaftlichen Produkte bei. Die Weinproduktion ist heute das bedeutendste Segment der regionalen Land-

wirtschaft mit mehr als 32000 Hektar Rebfläche und einer jährlichen Produktion von etwa 3,5 Millionen Hektoliter, mehr als eine Million davon Wein mit Ursprungsbezeichnung. 83 Prozent der Produktion sind in der Provinz Chieti in der Nähe der Küste konzentriert. Die Provinzen Pescara und Teramo repräsentieren etwa zehn bzw. sechs Prozent, während etwa ein Prozent aus der Provinz L'Aquila stammt. Montepulciano ist in den Abruzzen zweifellos die am weitesten verbreitete Rebsorte, die auf rund 17000 Hektar angebaut wird. Es folgen Trebbiano mit über 5000 Hektar und eine Reihe von einheimischen Reben wie Pecorino, Passerina, Cococciola und Montonico. Sehr wichtig ist auch die Herstellung von Roséweinen, die Struktur und Frische verbinden. Aushängeschild ist der ebenfalls aus Montepulciano gekelterte Cerasuolo

d'Abruzzo, 2010 die erste Ursprungsbezeichnung in Italien, die ausschliesslich der Rosé-Typologie gewidmet ist.

Montepulciano ist auch dominant in der Spitzenklasse der Riserva und lagerungsfähige Selektionen, die mit zum Besten gehören, was Italien an Rotweinen zu bieten hat.

Montepulciano ist von kegelförmiger Pyramidenform, spätreifend, und ergibt einen Wein von rubinroter Farbe mit Aromen von Veilchen, Kirschen, Beeren und Lakritze, der genauso jung getrunken wie in Eichenfässern gereift werden kann. Historische Dokumente belegen, dass die Rebsorte Montepulciano seit der Mitte des 18. Jahrhunderts in der Region präsent ist, wo daraus füllige, kraftvolle und doch auch elegant-duftige Wein gekeltert werden. Parallel dazu gewinnen andere autochthone Rebsorten, insbesondere weis-



se, zunehmend an Bedeutung. Trebbiano d'Abruzzo ist ein Weisswein von grossem Potenzial und Facettenreichtum, der sowohl reifen als auch jung getrunken werden kann. Grosse Erfolge feiern auch weniger bekannte Sorten wie Pecorino, Passerina, Cococciola und Montonico und eine zunehmende Zahl von Schaumweinen aus einheimischen Trauben.

Die Rebsorte Trebbiano ist zumindest schon seit dem 16. Jahrhundert in den Abruzzen heimisch. Heute wird der Trebbiano d'Abruzzo DOC aus der gleichnamigen Rebsorte (zu mindestens 85 Prozent) und kleinen Anteilen anderer weisser Trauben gewonnen. Die Weinberge liegen meist in hügeligen Positionen in Meereshöhen bis zu 500, 600 Metern. Die Trauben werden zwischen Mitte September und Mitte Oktober gelesen. Trebbiano wird entweder als junger, fruchtiger Wein oder als langlebiger Wein gekeltert, der in Holz ausgebaut wurde. Eine andere weisse Rebsorte, die schon lange in den Abruzzen heimisch ist, ist Pecorino. Sie wird bereits von Catone im zweiten Jahrhundert vor Christus erwähnt. Ihr Name stammt wahrscheinlich daher,

dass die Ziegen (pecore) die süssen Trauben besonders gerne gegessen haben, wenn sie ab Mitte September reif wurden. Die Varietät gedeiht gut in kühlen ventilierten Hügellagen, und ergibt kräftige Weine mit hoher Säure, die fruchtig-herbal duften.

Auch die weisse Passerina ist eine sehr alte Rebsorte, die zur Familie der Trebbiani gehört und lange im Schatten des Trebbiano d'Abruzzo stand. Erst jüngst wurde ihre Qualität entdeckt. Ihre Trauben bringen fruchtig-kräftige Weine mit vifer Säure her.

Cococciola hingegen ist eine spät reifende autochthone Varietät der Abruzzen, die fast ausschliesslich in der Provinz Chieti kultiviert wird. Einst vor allem im Verschnitt mit Trebbiano eingesetzt, wird sie heute reinsortig gekeltert und teils auch spumantifiziert. Fast ausschliesslich im Gebiet von Bisenti in der Provinz Teramo wird hingegen Montonico angebaut: Sie ergibt frische, saftige Weine, die sehr gut zur regionalen Fischküche passen. Während der ProWein ist das Consorzio Vini d'Abruzzo in Halle 16, D71 vertreten: Im grossen Verkostungsbereich steht dort die ganze Bandbreite der Weine zur Degustation bereit.



Consorzio Tutela
Vini d'Abruzzo
Halle 16, D71



Verkostung
Halle 14, C61

Sonntag, 17. März
15.00-15.30 Uhr

Montag, 18. März
15.00-15.30 Uhr