

NOVEMBERWEINE 2007

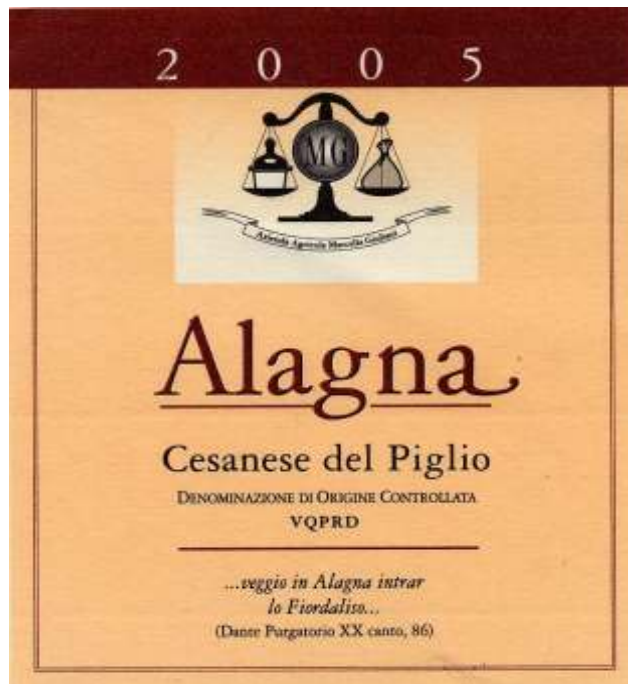
Latium, die Region um Rom, ist kaum bekannt für große Weine. Auch in Italien haben die Weine dieser Region wenig Bedeutung, abgesehen von einigen Erzeugern im äußersten Norden. Frascati, Marino, Castelli Romani sind Namen, die eigentlich einer anderen Wein-Generation angehören.

Unsere mehrfachen Versuche mit Frascati sind alle früher oder später gescheitert. Auch wenn von Seiten unserer Kunden immer wieder nach Frascati verlangt wird. Weine, die bei einem Erzeuger gefallen, halten einer kritischen Verkostung in Deutschland kaum stand. Kenner der Szene behaupten, es läge am mangelnden Weinverstand der Römer.

Rom ist Sitz der Regierung und somit auch des Landwirtschaftsministeriums, der Institute zur Förderung des Exports usw. Die Funktionäre dieser Region sitzen an der Quelle aller Zuschüsse für Werbung, Exportförderung und Öffentlichkeitsarbeit. Die Bemühungen, außerhalb Roms Begeisterung für diese Region zu wecken, ist trotz reichlicher finanzieller Mittel ziemlich erfolglos geblieben.

Doch habe ich vor vielen Jahren auf einer Publikumsmesse einen Wein kennen gelernt, der mich seinerzeit sehr beeindruckt hat, den **Cesanese del Piglio**. Immer wieder habe ich versucht, einen Wein zu finden von der damals verkosteten Qualität, ohne Erfolg. Dieses Jahr aber bin ich mit einigen Adressen von kleinen Winzern erneut in das sehr kleine Erzeugungsgebiet aufgebrochen. Nach zahlreichen Verkostungen fand ich, was ich seit Jahren suchte. An den Abhängen der Stadt Anagni unweit des Flusses Piglio habe ich die beste Lage gefunden. Hier liegt das Weingut der Familie **Giuliani**, und hier findet man noch den Cesanese di Affile. Heute wird überwiegend die Rebe Cesanese di Olévano gepflanzt, sie ist wesentlich ertragreicher.

Die Rebsorte Cesanese di Affile war vom Aussterben bedroht. Die Erträge sind gegenüber dem Olévano gering. Eine Rebe, die es aber zu erhalten lohnt. Die Beeren sind klein und somit der Anteil an Traubenschalen in der Maische sehr hoch. Das vermittelt dem Wein ohne nachzuhelfen eine kräftige Farbe, ein einmaliges



Aroma und beachtliche Fülle. Die Tannine sind reichlich aber weich und angenehm und bedürfen nicht der aggressiven Tannine der heute üblichen Barrique.

Dottorssa **Marcella Giuliani** ist Traditionalistin und stolz auf ihren echten Cesanese del Piglio. Das Gut der Giuliani ist seit über hundert Jahren in Familienbesitz aber erst seit zehn Jahren fühlt sich Marcella für die Weinerzeugung verantwortlich. 2002 hat sie ihren Keller vollkommen neu eingerichtet und produziert seit dem immer bessere Weine.

Entdecken auch Sie diesen einmaligen Wein, dessen Produktion leider sehr beschränkt ist. Wenn ich Marcella Giuliani überzeugen konnte uns ein Drittel Ihrer Produktion abzugeben, so sind es doch nur drei Tausend Flaschen.

Marcella Giuliani bezeichnet ihre Weine mit dem Namen **Alagna** und weist auf ein Zitat aus Dantes Göttlicher Komödie hin. Alagna war der derzeitige Name der hoch auf einem Gebirgssattel thronenden Stadt Anagni.

Der Cesanese del Piglio wird nach dem Gebiet des Flusses Piglio benannt, an dem allerdings nur sehr wenige Winzer zu finden sind. Sollten Sie einmal mit dem Auto bis nach Rom oder weiter kommen, empfehle ich Ihnen einen Besuch der Stadt Anagni (Autobahn A1 Abfahrt Anagni). Fahren Sie weiter zu dem Ort Piglio und auf einer landschaftlich sehr schönen Nebenstraße parallel der stillgelegten elektrischen Schmalspurbahn über Acuto nach Fiuggi. Dort finden Sie vorzügliche Hotels zu gemäßigten Preisen. Die Landschaft der Colline Ciociare wird sie faszinieren. Um gut zu essen sollten Sie in dem ausgezeichneten Restaurant von Salvatore Tassa in Acuto rechtzeitig einen Tisch reservieren.

Neues aus dem Hause Bremer

Im November 2007

753 Cesanese del Piglio, Alagna 2005 9,20 €

Der Cesanese Alagna der Signora Marcella ist ein voller, körperreicher Rotwein, samtig und harmonisch. Typisch sind die sehr weichen Tannine und die intensive Farbe. So ist er besonders geeignet zu kräftigen Speisen vom Lamm oder Rind aber vor allem zu Wild.

754 Cesanese del Piglio, Dives 2003 16,35 €

Der Cesanese Dives stellt eine Riserva dar, das heißt, besonders ausgelesene Trauben und ein Jahr mehr zur Reifung. Er wurde zum Teil in kleinen Eichenholzfässern gelagert, was ihm eine kräftige Note gibt. Ich empfehle ihn besonders zu Wildgerichten aber auch zu später Stunde als *Vino da Meditazione*.

752 Passerina del Frusinate, Alagna Bianco 2006 7,50 €

Der weiße Alagna aus den Reben Passerina del Frusinate, einer heute fast ausschließlich in der Provinz Frosinone vorkommenden Rebe, zeichnet sich aus durch besonderen Charakter, er ist voll, leicht aromatisch, anhaltend mit gutem Körper und schönem Abgang.

Für Antipasti und Nudelgerichte. Nicht zu kalt servieren!

Das besondere Angebot

E85 Das kleine Alagna-Paket, je 6 Fl. Alagna rot und weiß, statt 100,20 nur 89,00 €

E86 Das große Alagna-Paket, je 12 Fl. Alagna rot und weiß, statt 200,40 nur 169,00 €

Das Angebot gilt längsten bis zum 15. Dezember 2007 oder solange der Vorrat reicht.

785 Rosso Piceno Riserva, Rusus 2004, Castello di Fageto, Pedaso 14,00 €

Sie kennen vielleicht den weißen Falerio, von Castello di Fageto. Der Rusus ist das Spitzenprodukt des Hauses. Wir probieren ihn seit Jahren und fanden den 2004-er so überzeugend in seiner Qualität mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis, dass wir sofort bestellt haben.

In der Nase spürt man Cassis (Schwarze Johannisbeeren), Schlehen, getoastetes Holz und etwas Schokolade, im Mund schmeckt man gute Frucht bei vollem Körper, gute Tannine mit langem Abgang.

Ein beachtlicher Wein.

Neu im Angebot der Fattoria:

T841 Ubriaco di Amarone, Carpenedo, Provegliano ca. 500 g pro kg 38,00 €

Ubriaco di Amarone ist in diesem Falle nicht die Bezeichnung für einen vom Amarone Betrunkenen sondern für einen Bergkäse der unter den frischen Treestern des Amarone gereift ist. Die, die ihn probiert haben meinen, man bräuchte keinen Wein mehr dazu zu trinken, da er bereits im Käse ist. Andere meinen man müsste unbedingt einen Amarone oder einen anderen sehr guten Wein dazu genießen.

Fein, würzig und appetitanregend in gleichem Maße. Unbedingt bestellen!

T845 Pecorino Tartufato, Pinzani, Castel San Gimignano, ca. 400g pro kg 31,75 €

Wie auch in den vergangenen Jahren zur Trüffel- oder Weihnachtszeit den begehrten Pecorino Tartufato. Ein Pecorino nicht mit künstlichem Trüffelaroma, sondern aromatisiert mit Stückchen wirklichen weißen und schwarzen Trüffeln, die sie im Käse nicht suchen müssen, sie sind überall. Ein Käse mit unvergleichlichem Aroma.

T762 Gianduotti, Baratti & Milano, Turin 200 g 9,30 €

Zur kalten Jahreszeit finden Sie wieder die Gianduotti aus dem Piemont, die perfekte Verbindung von Schokolade mit den berühmten piemonteser Haselnüssen, den tonde gentile delle Langhe. Jeder Hersteller in Turin hat sein eigenes Rezept. Wir fanden diese besonders gut, fein, elegant mit nicht zu viel Zucker.

T716 Pistazien-Creme, Caudullo, Bronte, 190 g im Glas 7,90 €

Siehe Katalogseite 14! Über die Nachfrage sind wir selber überrascht. Auch Sie werden begeistert sein.

LA FATTORIA EXTRA - Spezialitäten zum Vorbestellen

Mit diesem neuen Service können wir Sie mit speziellen Frischeprodukten gezielter beliefern. Lesen Sie mehr auf Seite 18 in unserem FATTORIA-Katalog!

Zu bestellen bei: Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Efeuweg 3, Tel. 0531 237360
Fax 0531 2373636 - E-Mail: info@bremerwein.de - Internet unter: www.bremerwein.de