

Ein faszinierender Alicante



Die Familie Mantellassi produziert in der Nähe von Grosseto seit über 30 Jahren den Querciolaia. Der 2006 passt wunderbar zu herzhaften Speisen

Wir bereisten die Maremma zu Beginn des Winters, als die Straßen über die Hügel fast leer waren. Nur einige Radfahrer waren unterwegs, mühten sich die Steigungen hinauf und konnten bergab vor Kälte kaum den Lenker festhalten. Während man im Sommer die Mittagszeit gerne mit einem belegten Brot und Kaffee überbrückt, freut man sich Anfang Dezember über ein gut geheiztes Restaurant. Als wir in der Nähe von Scansano durchs Land fuhren, betraten wir ein Restaurant, auf dessen Tischen quadratisch gemusterten Tischdecken lagen. Die Essensportionen stellten sich als ländlich groß heraus. Uns hatte ein mit der Hand geschriebener Hinweis im Schaufenster angezogen: Heute Wildschwein in Bratensoße. Da konnten wir nicht widerstehen. Schon Oscar Wilde

meinte: „Widerstehe allem, nur nicht der Versuchung.“ Wir überließen der freundlichen Wirtin die Wahl des passenden Weins zum Essen, den wir als offenen Wein bestellten. Sie schenkte uns einen körperreichen, vollmundigen und doch frischen Rotwein mit einer intensiven rubinroten Farbe ein. Die Gläser waren schnell geleert. Der Wein war zu gut. Wir fragten nach der Flasche. „Ein ungewöhnlicher Morellino“, dachten wir, „denn was sollte sie uns in der Maremma sonst servieren?“ Doch der „ungewöhnliche Morellino“ entpuppte sich als Querciolaia des Weingutes Mantellassi, ein Alicante. Das Weingut mit seinen insgesamt 215 ha Weinbergen befindet sich in Magliano in Toscana. Das Unternehmen feierte 2010 sein 50jähriges Jubiläum. Gegründet wurde es 1960 von Ezio Mantellassi, einem Pi-

Das Glas

Der Querciolaia mit seiner schönen Farbe und dem betörenden Duft verdient ein gut poliertes bauchiges Glas, in dem er gut zur Geltung kommt. Der Wein sollte eine kurze Weile atmen, damit er mit dem Sauerstoff seine Aromen freisetzen kann, die immer wieder begeistern.



Von der Höhe bei Magliano in Toscana schaut man weit über das Land bis zum Meer bei Argentario.

onier des guten Weins in der Maremma.

Ezio gehört zu einer Familie, die schon seit der Mitte des 19. Jahrhunderts durchs Land zog, um Reben zu pflanzen und Triebe zurückzuschneiden. Heute führen die beiden Brüder Aleardo und Giuseppe Mantellassi den Betrieb. Auch sie gehören zu den herausragenden Weinproduzenten der Maremma, insbesondere in Bezug auf den Morellino di Scansano. Sie stellen aber auch anderen sehr guten Rotwein her, wie der Querciolaia beweist.

Die wenigen Schlucke des Querciolaia waren so überzeugend, dass wir nach dem Mittagessen zur Weinhandlung „Enoteca dei Mille“ fuhren, deren freundliche Mitarbeiter den Wein mit Liebe behandeln. Ihr umfangreiches Angebot ist mit regionalen Weinen gut bestückt. Wenige Tage später wiederholten wir das Erlebnis zuhause, allerdings nicht mit Wildschwein. Wir bereiteten ein Perlhuhn im Bräter zu, in dessen Soße wir reichhaltiges Gemüse dünsteten. Das schmeckte zum Finger ablecken gut. Den Querciolaia gab es dieses Mal nicht als offenen Glas-Wein, sondern aus Flaschen, von denen wir einen kleinen Vorrat vom Jahrgang 2006 mitgebracht hatten.

Eine Rebe mit Geschichte

Dieser Rotwein aus der Maremma gefiel so gut, dass zum Schluss selbst aus der umgedrehten Flasche kein Tropfen mehr kam. Diesen Wein produziert man bei Mantellassi mit großer Hingabe. Schließlich gibt es ihn bereits seit 1977. Alicante ist eine der ersten Rebsorten, die im Weingut angepflanzt wurden. Er gedeiht gut auf den sonnigen Hügeln nur ca. 20 km vom Meer entfernt.

Der Ertrag der Trauben für den Querciolaia liegt nie höher als



50 Doppelzentner pro Hektar. Von der Lese bis zum Verkauf des Weins vergehen rund zwei Jahre. Wir bedauerten, dass wir von dem Jahrgang 2006, den wir mit Begeisterung tranken, nur einen geringen Vorrat eingekauft hatten. Er gefiel bereits mit seiner schö-

nen rubinroten Farbe mit granatroten, zu Orange tendierenden Reflexen. Im Duft zeigten sich auf Anhieb sehr angenehme Aromen, die an eingelegte Kirschen, Muskatnuss und Vanille erinnerten sowie würzige Noten von der Reifung im Holzfass zeigten, in dem der

Wein über ein Jahr lang lag. Am Gaumen spürt man die Wärme des mit 14,5 % hohen Alkoholgehaltes. Ihm steht eine gut eingebundene Säure gegenüber, die dem Wein Frische gibt und eine gute Lagerfähigkeit erwarten lässt. Ob der Wein allerdings lange im Keller bleibt, ist fraglich. Der weiche Geschmack hält lange an. Im Finale zeigt sich eine feine Bitternote.

Insgesamt ein schmackhafter Wein, dem man anmerkt, dass er bereits von der Jugend ins Erwachsenenalter überwechselte, wie es einem Rotwein des Jahrgangs 2006 entspricht. Ungehobelte Ecken legte er schon ab, ohne seine Kraft eingebüßt zu haben.

Sollten Sie einmal über die Aurelia durch die Maremma fahren, dann empfehlen wir, auf der Höhe der Halbinsel Argentario von der Schnellstraße abzufahren und den Weg ins Hinterland zu nehmen. Magliano und das Weingut Mantellassi erreicht man mit dem Auto in kurzer Zeit. Der Umweg lohnt sich in jedem Fall.

Maremma Toscana Igt Alicante "Querciolaia" 2006



Fattoria Mantellassi
Località Banditaccia 26
I - 58051 Magliano
in Toscana
Tel. +39.0564.592037
www.fattoriamentellassi.it

PREIS
23 Euro

TRINKTEMPERATUR
16° - 18°C

REBSORTE
Alicante

HERKUNFT

Hügel mit kalkhaltigem Tuffboden nordöstlich von Magliano in Toscana in Richtung Scansano.

WEINBESCHREIBUNG

Rubinrot mit granatroten, fast orangefarbenen Reflexen. Duft von eingelegten Kirschen, Muskatnuss und Gewürzen. Warmer, harmonischer Geschmack mit einer guten Säure. Langer Abgang.

PASSEND ZU

Herzhaften Gerichten, Wild, gebratenem, gedünstetem und gegrilltem Fleisch, reifem Käse.