



WEINWELTEN

CASALE DEL GIGLIO

EIN BERÜHMTES WEINGUT OHNE STARALLÜREN



Mater Matuta und Satrico sind in Italiens Weinkarten fürs Latium gesetzt. Nun feiert das Weingut mit Weinen aus einheimischen Sorten Erfolge.



DIE GESCHICHTE VON CASALE DEL GIGLIO



Ein kongeniales Gespann, das sind Eigentümer Antonio Santarelli und sein trentinischer Weinmacher Paolo Tiefenthaler, die im Verkaufsraum der Kellerei vor der lebendigen Geschichte Portrait stehen. Seit nunmehr 30 Jahren diskutieren sie übers Weinmachen und die passenden Rebsorten im Latium. Oft erzählt wird die Geschichte des umtriebigen Rebsorten-Professors Attilio Scienza, mit dessen Hilfe die besten Rebsorten fürs Terroir in der Provinz Latina ausgetestet wurden. Dies war in den Achtzigern und schon Ende der Neunziger stellten sich die Erfolge mit dem Spitzenrotwein Mater Matuta, den Rebsortenweinen wie Petit Verdot, Shiraz oder Sauvignon blanc und eben jenem Weißweinblend Satricco ein, der zum erfolgreichsten Weißwein des Weingutes avancierte.

In den letzten 15 Jahren wurde der wachsenden Bedeutung der einheimischen Sorten konsequent Rechnung getragen und das Weinangebot um die Sorten Bellone, Biancolella und den roten Cesanese erweitert. Antonio widmet sich mit Elan neuen Projekten.

Ein Weinberg auf der Insel Ponza reicht ihm noch lange nicht, eine traditionelle Weinbar mit Restaurant hat er in den Räumen der Weinhandlung der Familie unweit des Pantheon im Herzen Roms im Frühjahr 2017 eröffnet. Bei all dem bewahrt Antonio, ein wahrer Gentleman mit Hang zur deutschen Romantik, der in der Schweiz studierte, seine humanistische Ader. Paolo dagegen ist der nimmermüde Tüftler der Aromen und perfekten Weinbergspflege.

ZEIT IN LE FERRIERE – FÜR MATER MATUTA UND CESANESE

Vom Dach der modernen Kellerei am kleinen Ort Le Ferriere in der Provinz Latina lässt sich das Anwesen mit seinen 180 ha Weinbergen gut überblicken. Angrenzend liegt das schöne, alte Fattoria-Gebäude, das in den Etiketten von Casale del Giglio aufgegriffen wurde. Wie bei einem französischen Chateaux fühlt es sich an, exakt aufgereiht sind die einzelnen Wein­gärten mit den unterschiedlichen Rebsorten bis zum leicht erhöhten Horizont und auf der anderen Seite erstreckt sich der Bergrücken des Appenin.



Ganz nahe an den archeologischen Ausgrabungen steht die Sorte Petit Verdot, an denen alljährlich Studenten der Universität in Amsterdam ihre Arbeiten verrichten und mit ihren Händen die römisch-griechische Geschichte berühren.

Der Önologe Paolo Tiefenthaler erklärt uns, welche Sorten mittlerweile ausgetauscht wurden, was heute anders als noch vor 15 Jahren gemacht wird, um in diesem südlichen Klima frisch-fruchtige Weine zu erzeugen.

„Die geeignete Bodenzusammensetzung für die weiße Sorte Bellone haben wir am westlichen Rand auf den sandigeren Böden gefunden.“ Im Verkostungsraum erwarten uns jedoch zu allererst die Rotweine mit Petit Verdot,



Tempranillo, Shiraz und den beiden Bordeauxblends Madreselva und Mater Matuta, letzterer ist der allortigen geschätzte Spitzenwein des Hauses.

Eine Sonderstellung hat der Cesanese als Neuzugang im Sortiment von Casale del Giglio inne. Der Rotwein zeigt auch im Terroir von Latina seinen klassischen Rebsorten-Charakter mit Anklängen von weißem Pfeffer in Verbindung mit den mittelkräftigen, doch markanten Gerbstoffen der Sorte.

Wachsender Beliebtheit erfreut sich auch der ebenso preiswerte Rosato Albiola, der mehrheitlich aus Shiraztrauben gekeltert wird. Die Weißweine des Hauses heben wir uns für den Abend in Rom auf, wo uns Mozzarella di Bufala und die Pasta Amatriciana erwartet.



Wegweiser zum Strandbad und Leuchtturm

ZEIT FÜR DIE INSEL

Denn den nächsten Tag wollen wir auf der Insel Ponza verbringen. Ponza ist kleine Insel vulkanischen Ursprungs, die südlich von Rom vor der Halbinsel Circeo liegt.

Wie Circeo, Saubaudia und Terracina ist Ponza ein beliebtes Ausflugsziel der Römer. Eine Umrundung der Insel mit der Motorjacht, die Begutachtung der fast reifen Biancolella-Trauben und die Verkostung im Keller sind geplant. Doch der heftige Scirocco-Wind macht uns leider das Vergnügen zunichte, verhindert das Auslaufen des Tragflächenbootes. Uns bleibt „nur“ das Badevergnügen am Strand von San Felice Circeo und ein leckeres Mittagessen in Strandnähe, zu dem wir dann eben den Weißwein Biancolella der Insel Ponza trinken.

Die Sorte ist auf Ischia in Kampanien heimisch, ist aber im 17. Jahrhundert unter den Borbonen mit Erfolg auf der Insel Ponza eingeführt worden und wird von Casale di Giglio in kleinen Parzellen kultiviert bzw. rekultiviert.

Dieses Projekt mit einem kleinem Weinkeller vor Ort ist für Antonio eine Herzensangelegenheit. Er scheut weder Mühe noch Aufwand, um seinen Gästen das Ganze aus nächster Nähe zu zeigen. Uns bleibt ein triftiger Grund, bald wieder nach Rom und Latina zurück zu kehren. Paolo erklärt und zum Weißwein folgendes: „Ganztraubenpressung, Spontangärung und ausreichend Zeit auf der Feinhefe fördern den mineralisch-fruchtigen Charakter der Trauben, die vom Meereswind und der vulkanisch-kalkigen Erde geprägt werden.“



Nur vom Feinsten im neuen Keller von Trerose

ZEIT IN ROM - FÜR BELLONE UND AMATRICIANA

In Rom schließt sich nun der Kreis. Die Familie Santarelli, die aus dem kleinen Bergdorf Amatrice stammt, ist in Rom zuhause, doch Teile des Sommers verbringen sie in Meeresnähe bzw. dem Landhaus am Weingut.

In Rom reicht die bewegte Geschichte ihres Weinhandlungsgeschäftes bis ins Jahre 1914 zurück. Eben in diesen Räumen hat Antonio Santarelli nun seinem neuesten Projekt Leben eingehaucht. Mit der ihm eigenen Sorgfalt und Akribie hat er am Konzept, der Ausstattung und dem Speisenangebot gefeilt, um im Zentrum Roms einen Ort gehobener Gastlichkeit zu etablieren.



Die Weinauswahl zeugt von großem Weinverständnis in Bezug auf Italiens Weine, beim Essen stehen regionale Produkte im Fokus. Die Tradition wird mit den Pasta-Gerichten La Gricia und Amatriciana gepflegt. Büffelmozzarella gibt es wahlweise aus dem Agropontino im Latium oder Kampanien, mit oder ohne in Salz eingelegten Sardellen der Küste.

Collegio, der Name ist weise gewählt, denn hier lernen selbst Kenner der Materie noch etwas hinzu. Wir stimmen uns mit dem Satrico Blend (Char/Sauv/Trebb)

und den Rebsortenweinen Petit Manseng und Viognier auf die beiden Neuzugänge ein, die aus der Sorte Bellone gekeltert werden.

Wie der rote Cesanese werden diese Weine in der Burgunderflasche mit eigenständigem Etikett angeboten. Viele Vergleiche dieser in Latiums Küstennähe beheimateten Sorte gibt es



Antipasti-Theke im Collegio am Pantheon

nicht, also legt Casale del Giglio sozusagen die Messlatte, und die ist hervorragend positioniert. Mineralische Frucht mit Säurenerv, grüngelber bis blumig-gelbem Ausdruck bei einem kräftigem Körper und würzigem Nachhall, der für einheimische Sorten jenseits des Trebbiano-Einerlei so typisch ist. Paolos Statement fällt so aus: „Mazeration der Schalen, behutsames Auspressen, Spontangärung bei nicht zu kühler Temperatur, Feinhefelager – das alles garantiert mit der ansprechenden Säure eine stabile Entwicklung für 3-5 Jahre.“ Dass die Sorte Potenzial besitzt, das hat ein Weinführer bereits mit der 3-Gläser-Auszeichnung für den Anthonium anerkannt und geadelt. Für diejenigen, denen die Casale del Giglio-Qualitäts-Garantie nicht ausreichen sollte.



CASALE DEL GIGLIO

Strada Cisterna-Nettuno Km. 13
04100 Le Ferriere (LT)
Tel.: +39.06.92902530,
export@casaledelgiglio.it
www.casaledelgiglio.it

DIE NEUEN WEINE UND EINIGE KLASSIKER:

Bellone Latium IGT

Anthium Bellone Latium IGT

Biancholella Latium IGT

Cesanese Latium IGT

Satrico Latium IGT

Mater Matuta Latium IGT

Weitere Weine: Madreselva Latium IGT, Petit Verdot Latium IGT, Shiraz Latium IGT, Petit Manseng Latium IGT, Albiola Rosato Latium IGT



Haus der gehobenen Gastlichkeit
www.collegioroma.com

VERTRIEB

Deutschland: GES Sorrentino, Tel. +49 4221 91645-0

Schweiz: Meregalli Suisse Sa; Tel. +41 91 682 43 73



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO UE N. 1308/2013