



Carlo (L.) und Gianfranco Garofoli warten ungeduldig auf ihre neue Kellerei

Markige Markenweine

Viele kennen es gar nicht, das Weinbaugebiet um Ancona: die Marken. Aber dort tut sich was. Und ganz vorne mit dabei in dieser Qualitätsoffensive sind die Garofolis

TEXT: VERONIKA CRECELIUS • FOTOS: STEFANO OPPO

Im Juli muss es noch fünf Tage regnen. Falls du da jemanden kennst, bestell das doch bitte“, sagt Carlo Garofoli zu seiner Schwägerin Daria. Die patente Mittfünfzigerin ist zwar für alle Außenkontakte der Antica Casa Vinicola Garofoli in Loreto zuständig, setzt Himmel und Hölle in Bewegung, damit Carlos Weine bis nach Vietnam gefallen. Aber sie ist nicht der Typ für den kosmischen Bestellservice und im Moment hat sie ihren Garten im Sinn. Wir stehen im Nationalpark Monte Cònero, mitten in Garofolis Vorzeige-Lage Piancarda, und die First Lady des Wein-Business in den Marken lädt im Khaki-Dress Steine in ihren Jeep. „Das ist der berühmte Stein vom Cònero, schön weiß, aus Kalk. Damit fasse ich meine Büsche ein“, sagt Daria. Die noblen Montepulciano-Reben für die Rosso-Cònero-Weine des Hauses gedeihen

auf diesen kalkhaltigen Böden. Waldstücke, Kornfelder und ein Golfplatz rahmen den Wein ein. Eine Kuppel auf einem Hügel zieht den Blick auf sich. Es ist die der Basilika von Loreto, seit 700 Jahren eine der bedeutendsten und schönsten Pilgerstätten des Madonnen-Kults. Engel oder Seefahrer sollen diese schwarze Madonna 1294 von Nazareth dorthin gebracht haben. Kein Garofoli-Gast hat je das Land von Verdicchio, Rosso Piceno und Rosso Cònero verlassen, ohne diese einzigartige Basilika gesehen zu haben. Zurück in der Kellerei fühlt man sich tatsächlich bemüßigt, ein Stoßgebet an die Madonna zu richten. Hier herrscht das Chaos der totalen Umstrukturierung: Für den 103 Jahre alten Familienbetrieb, der aus allen Nähten platzt, entsteht nebenan eine neue Kellerei. Die Baumaschinen verursachten bereits Schrecken: „Wir saßen im Büro und glaubten,

das sei ein Erdbeben. Wir rannten in den Keller, weil die Lagerräume für den Agontano, unseren besten und kostbarsten Rosso Cònero, einzustürzen drohten“, erzählt Darias Mann Gianfranco, der vor Stress über zehn Kilo abgenommen hat. Er ist der Betriebswirt, Carlo, der ältere Bruder, der Önologe. Die betagte Abfüllmaschine quietscht so steinerweichend, dass ihr Carlo ein „Durchhalten!“ zu ruft, „... es sind nur noch ein paar Monate.“

Carlo, Jahrgang 1947, ist ein in sich ruhender Mann mit einem verschmitzten Lächeln. Vater Franco hat ihn als Siebenjährigen für den Part des Kellermeisters bestimmt, es war ebenso klar, dass Gianfranco sich um die Geschäfte kümmern würde. Carlo erklärt kurz und bündig die Garofoli-Position: „Wir haben gezeigt, was man aus Verdicchio alles machen kann.“ Die weiße regionale Rebsorte, der die beiden DOC-Gebiete Verdicchio dei Castelli di Jesi und Verdicchio di Matelica gewidmet sind, hat einen eigenständigen Charakter und mehr Aroma als der Trebbiano und Malvasia, beide weit verbreitet in Mittelitalien. Verdicchio ist die Rebsorte des Wein-Wirtschaftswunders in den Marken. Während andere 1953 die Amphoren-Flasche für den Verdicchio lancierten, ließ sich Franco Garofoli schon 1952

„Der Verdicchio war zum Gesöff verkommen, zumeist mit Malvasia verwässert. Er hielt nicht mal das Jahr nach der Lese.“

den ersten Sekt aus Verdicchio einfallen – dank der Säurestruktur der Rebsorte ein Geniestreich und Evergreen. Dennoch: Die Amphore wurde zum Sinnbild des Verdicchio. 1981 schuf Carlo dem Verdicchio eine Alternative und füllte bessere Qualität in seriöse Flaschen. „Der Verdicchio war zum Gesöff verkommen, zumeist mit Malvasia verwässert. Er hielt nicht mal das Jahr nach der Lese“, erklärt Carlo die Notwendigkeit einer Ehrenrettung. Der Wein Macrina war sein erster Schritt auf dem Weg, Weißweine der Marken von seltener Langlebigkeit zu produzieren. Carlo hatte seine Diplomarbeit 1972 über die Oxidation von Weißweinen geschrieben. Das wird ihm auch bei der Entwicklung des Podiums genutzt haben, eines Monuments in der italienischen Weinkultur, das fünf Jahre in Folge mit den drei Gläsern des Weinführers Gambero Rosso gekürt wurde. „Acht von zehn Leuten glauben, dass er in Barrique ausgebaut wird“, erzählt er vergnügt beim Abendessen. „Und die Kollegen haben gefragt, ob Chardonnay mit drin ist.“ Alles nicht, nur Verdicchio aus sehr reifen Trauben gekeltert, ausschließlich in Edelstahl und in der Flasche gereift. Irgendwann lässt Carlo die Bombe platzen. Er hat heimlich einen neuen Wein, *Le Comete*, gemacht, für die experimentelle Selektions-Linie aus internationalen Rebsorten. Sie kostet mehr, als sie jemals einbringen kann, und wird familienintern als „Carlos Fitness-Center“ geduldet. Diesmal ist es ein Merlot-Syrah, den sich Carlo in all dem Stress gegönnt hat. Gianfranco sagt nicht mehr viel. Er träumt von der fertigen Cantina. Durchhalten, heißt es, es sind ja nur noch ein paar Monate...

ZUM BESTELLEN



BRUT, METODO CHARMAT

Ein Schaumwein mit einer kräftigen Perlage. Er riecht nach frischem Brot mit ein wenig Honig und Anis. Im Geschmack ist er eher herb und sehr nachhaltig. Er passt zu jeder Tages- und Nachtzeit und sollte ob der Säure von verschiedenen kleinen Leckereien begleitet werden: geräucherter Lachs, gefüllte, paniert ausgebackene Oliven, gratinierte Jakobsmuscheln.

2002 PODIUM, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, DOC CLAS-SICO SUPERIORE

Für den meistgekürten und ewig ausverkauften Verdicchio wird der Ertrag im Weinberg stark reduziert. Nur reifes Lesegut kommt in die Kelter und wird später holzfrei gereift. Dadurch wird der Wein würzig, warm, hat deftige 14 Vol.-% Alkohol. Gut zu Fischgerichten ohne Tomate. Daria macht Anglerfisch mit Porree und Oliven dazu.

2001 PIANCARDA, ROSSO CÒNERO, DOC

Der 100% Montepulciano ist im großen Holzfass gereift. Das macht ihn weniger fett als andere aus der warmen Piceno-Zone. Der Wein mit Weichsel- und animalischen Noten ist elegant, harmonisch mit zurückhaltenden Tanninen. Laut Carlo „spürst du den Knochenbau“. Er mag ihn zu Geflügel mit Speck und Salbei, Braten und Fleischspießen.

PEUTLER & AUMÜLLER

VINOTHEK
www.vinothekpeutler.de
 die Seite guter Weine