

## 2019er Rosso Conero von Umani Ronchi: Rotwein von der Adria

👤 Jens Priewe · Erstellt: vor 2 Wochen · Aktualisiert: vor 2 Wochen · ⌚ 3 Min. Lesedauer



Überall steigen die Weinpreise. Gute Rotweine unter zehn Euro zu finden, wird schwieriger. Doch es gibt sie, zum Beispiel aus der italienischen Region Marken.

Die Marken sind eine Region mit zwei Gesichtern. Da ist die azurblaue Adria mit ihren weißen Sandstränden auf der einen Seite. Auf der anderen, rückwärtigen Seite erhebt sich der wilde Apennin mit endlosen Wäldern, in denen Braunbären leben, und felsigen Gipfeln, auf denen Steinböcke herumklettern. Zwischen diesen beiden Landschaftsextremen liegt eine sanft wellige Hügellandschaft mit Wiesen, Feldern, Äckern, mittelalterlichen Dörfern und Städten. Und Weinbergen.

### Weicher als ein Chianti

Die Marken sind ein ehrgeiziges Weinanbaugebiet in Mittelitalien, bekannt für ihre Verdicchio-Weißweine und für diverse Rote. Der bekannteste ist der Rosso Conero: ein klassischer mediterraner Wein, fruchtig, vollmundig, leicht tanninbetont, weicher als ein Chianti zum Beispiel, und mit einer speziellen Würze, die an einen Cocktail dunkler Beeren, Rote Bete und Jod erinnert.

Die Traubensorte, aus der er gewonnen wird, heißt Montepulciano. Sie ist eine uralte, einheimische Sorte, die sich im mild-warmen Adriaklima extrem wohl fühlt und dort seit Jahrhunderten angebaut wird. Mit der gleichnamigen Stadt in der Toskana hat sie nichts zu tun. Die Namensgleichheit ist rein zufällig.

### Dicht gewoben und feine Texturen

Die obige Beschreibung gilt auch für den Wein, den ich hier vorgeschlagen möchte: den Rosso Conero „San Lorenzo“ aus dem Weingut Umani Ronchi. Ein Lagenwein, der besonders dicht gewoben ist und mit feinen Texturen aufwartet. Sein Tannin ist perfekt verschmolzen, die Frucht ist reif und süß und kontrastiert mit der zarten Säure. So entsteht eine Spannung, die sich im Mund gleichermaßen als Frische und Fülle bemerkbar macht.

Dass der „San Lorenzo“ auch schon im jungen Stadium gut zu trinken ist, brauche ich nicht extra zu erwähnen. Alles was um zehn Euro herum kostet, ist nicht für eine längere Lagerung vorgesehen. Zu Chili con Carne, ein Käsefondue oder zu dem wohl populärsten Gericht der italienischen Küche, *spaghetti bolognese*, gibt es nichts Besseres.

### Gehaltvoll und dennoch unkompliziert

Gehaltvoll und dennoch unkompliziert zu trinken – das schafft nicht jeder Rotwein, auch nicht jeder Rosso Conero. Die Weine dieses Namens sind oft ein bisschen ungestüm, um nicht zu sagen: rustikal. Die Montepulciano-Traube ist züchterisch wenig bearbeitet. Die Beeren haben eine dicke Schale, so dass es passieren kann, dass der Wein, wenn der Kellermeister nur Routine walten lässt, hart und streng ausfällt. Auch neigt die Montepulciano-Rebe zu hohen Zucker- respektive Alkoholgehalten, wenn die Trauben zu spät gelesen werden. Außerdem ist sie ertragstark. Wenn man nicht aufpasst, erntet man mühelos 15.000 Kilogramm Trauben pro Hektar.

Das D.O.C.-Statut hat den Ertrag auf 13.000 Kilogramm begrenzt, was immer noch viel ist. Bei Umani Ronchi werden für den „San Lorenzo“ aber nur zwischen 7000 und 9000 Kilogramm geerntet – von Hand selbstverständlich und in zertifizierter Bioqualität. Das macht den Unterschied aus. Weil der „San Lorenzo“ entsprechend kräftig ist, wird er je zur Hälfte im großen Holzfass und in gebrauchten Barriques ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt. Sicher, für Filigrantrinker ist dieser Wein nicht geeignet, für Blockbuster-Liebhaber auch nicht. Alle anderen aber werden viel Freude an ihm haben.

### 2019 Rosso Conero „San Lorenzo“, Umani Ronchi

Preis: 7,90 Euro

Bezug: [www.superiore.de](http://www.superiore.de) u.a.

#### Über den Autor



Jens Priewe

Jens Priewe hat viele Jahre als Politik- und Wirtschaftsjournalist gearbeitet, bevor er auf das Thema Wein umstellte. Er schreibt Kolumnen für den Feinschmecker und für das schweizerische Weinmagazin Merum. Für den Weinkenner, deren Gesellschafter er ist, hat er seit der Gründung über 200 Artikel beigesteuert. Außerdem ist er Verfasser mehrerer erfolgreicher Weinbücher (u. a. „Wein – die grosse Schule“, „Grundkurs Wein“). Er stammt aus Schleswig-Holstein, lebt aber seit fast 40 Jahren in München.