

Sergio Mottura – Meister im Zeichen des Stachelschweins

Auf einer Nord-Süd-Achse, etwa 30 km südlich von Orvieto und etwa 100 km vor Rom, zwischen dem durch Vulkanismus entstandenen Bolsena-See und dem Tiber, liegt auf einer Anhöhe das mittelalterliche Städtchen **Civitella d'Agliano** ①. Mittendrin befindet sich das stolze Anwesen der Piemonteser Familie Mottura, ein Palazzo aus dem 17. Jahrhundert. Im Jahr 1963, in einer Zeit des Umbruchs, die im ländlichen Italien vom Ende der Mezzadria (Halbpacht) und von Landflucht geprägt war, beschließt **Sergio Mottura** ② im Alter von nur 21 Jahren, sein Ingenieurstudium in Turin abzubrechen und in Civitella Landwirt zu werden.



Durch Gespräche mit den alten Gutsverwaltern der Gegend wurde ihm klar, dass es eine einheimische Rebsorte gibt, die zwar hauptsächlich als Verschnitt-Partner im weißen **Orvieto DOC** diente, die aber ein außergewöhnliches Potenzial besaß: **Grechetto** ③. Von da an widmete sich Sergio die nächsten Jahrzehnte mit Leib und Seele dem Weinbau, insbesondere der Pflege dieser alten Rebsorte.

Zum Anwesen in der hügeligen Landschaft gehört ein 120 Hektar großes Mosaik aus Olivenhainen, Getreidefeldern, Wiesen, Wäldern und Weingärten ⑤. Beim Anlegen seiner neuen Weinberge (heute 37 Hektar) griff Sergio auf die Vermehrung alter Grechetto-Rebstöcke zurück, die von erfahrenen Pächtern ausgewählt wurden. Sein „**Poggio della Costa**“ vom 1970 gepflanzten gleichnamigen Weinberg ist heute ein vielprämiertes Klassiker.

Für Sergio stand 1991 der Entschluss fest, die gesamte Produktion auf **biologische Wirtschaftsweise** umzustellen, 1996 erfolgte dann die Zertifizierung. Durch den Austausch mit großen französischen Önologen verfeinerte er seine Arbeitsweise, und es entstand eine Partnerschaft mit Louis Latour im Burgund, von dem er auch seine ersten Barriques bezog, um in ihnen Grechetto auszubauen.

Was als gewagtes Experiment begann, verwandelte sich in einen Triumph: Im Jahr 2003 wurde der „**Latour a Civitella**“ (heute: **La Torre a Civitella**) der erste Weißwein aus Latium, der die prestigeträchtigen **3 Gläser** des **Gambero Rosso** erhielt. Im Jahr 2012 wählte der renommierte Weinführer Sergio Mottura zum **Winzer des Jahres**.



Heute leitet sein Sohn **Sebastiano** ⑥ zusammen mit seinem Bruder **Giuseppe** ⑦ die Geschicke des Weinguts. Neben dem alten Keller im historischen Palazzo mit seinen Tuffsteinhöhlen, in dem heute die Barriques liegen ⑧, gibt es seit 1998 in wenigen Kilometern Entfernung eine moderne Kellerei. Sebastiano ist es ein großes Anliegen, die Idee von BIO weiterzudenken und im gesamten Produktions- und Verpackungsprozess auf **Nachhaltigkeit** zu setzen, sei es durch **Photovoltaik** oder möglichst **leichte Glasflaschen**.

mit der Natur zielt seit den 1990er Jahren das heimische **Stachelschwein** ④ die Etiketten der Weine. Die sensiblen Tiere waren nach der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung zurückgekehrt. Sie tummeln sich seither nachts in den Weingärten, wo sie die heruntergefallenen Trauben fressen. Wenn sie aber an die süßen Trauben an den Rebpfanzen gehen, hilft trotz Bio-Bio nichts anderes als Drahtzäune, mit denen die Motturas die Weingärten bis zur Ernte dann absperren.



Die Weine von Sergio Mottura

Die Böden rund um Civitella d'Agliano sind überwiegend vulkanischen Ursprungs als Teil des Komplexes der Monti Vulsini und des Bolsenasees mit Anteilen an Schwemmland des Flusses Tiber. Hier zaubert Mottura aus den tiefwurzelnden alten Reben elegante, subtile Weine, die ihre ganze Strahlkraft durch ihr feines Aromenspiel, ihre mineralische Dichte und einen langen Nachhall am Gaumen entfalten. Wichtig ist es, sie **gekühlt, aber nicht zu kalt** zu genießen! Mit ihrem festen Körper und ihrer raffinierten Eleganz können Motturas Grechettos international neben berühmten französischen Chardonnays und Vioigniers bestehen.



Orvieto DOC Tragugnano 2024 BIO

statt 18,90 €
**für 14,90 €*
19,87 €/l**

Civitella d'Agliano zählt zu den fünf Gemeinden der Region Latium, die zur umbrischen DOC Orvieto gehören. Gemäß den Regularien besteht der Orvieto je zur Hälfte aus Procanico und Grechetto. Zarte Frucht von Honigmelone und Birne, dazu weiße Blüten. Angenehme Säurestruktur, feinsalzige Mineralität, nachhaltig am Gaumen. Als Aperitif zu Bruschetta und Mozzarella, zu Pasta mit Thunfischsauce oder Salbeibutter. Oder einfach so...



Grechetto Tuscia DOC Poggio della Costa 2024 BIO

statt 20,50 €
**für 16,50 €*
22,00 €/l**

Diesen Wein am besten aus einem bauchigen Rotweinglas genießen! So entfaltet sich sein feines Birnenaroma mit Mandelcreme und weißen Blüten bei viel Schmelz am Gaumen. Mit seinem vollen Körper präsentiert sich der Poggio elegant und frisch mit zarten Gerbstoffen und langem Nachhall. Zu edlen Süßwasserfischen mit gerösteten Mandelblättchen und Zitronenbuttersoße, zu Kalbsfilet mit Pfifferlingrahmsauce, zu Käseplatte.



Grechetto IGT La Torre a Civitella 2023 BIO

statt 29,20 €
**für 22,90 €*
30,53 €/l**

Dieser reinsortige Grechetto reift neun Monate in gebrauchten Barriques, anschließend genießt er ein längeres Feinhefelerager im Stahltank. Damit entsteht ein feiner, cremiger Wein mit vielschichtiger Aromatik von reifen Aprikosen, Geleitsnoten, weißen Blüten, Bergamotte und Wiesenkräutern, dazu kommen nussige Komponenten und ein Hauch braune Butter. Auch hier empfehlen wir ein Burgunderglas! Der Wein passt hervorragend zu cremigen Risotti mit Pilzen, hellem Fleisch, Edelfischen, auch zu cremigen und gebackenen Dolci.

Die GARIBALDI – Mottura – Probiertüte mit je 1 Flasche Orvieto DOC Tragugnano 2024 BIO Grechetto Tuscia DOC Poggio della Costa 2024 BIO Grechetto IGT La Torre a Civitella 2023 BIO

statt 68,60 € **für 49,90 €* 22,18 €/l**
Sie sparen 18,70 €.



*** Aktionspreise bis 19. Oktober 2026,** solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

