



## Azienda Agraria Di Filippo

### Rebsorten:

Merlot  
Sangiovese  
Grechetto  
Trebiano Spoletino  
Sagrantino  
Barbera  
Trebiano  
Cabernet Franc

### Gesamtanbaufläche:

35 ha

### Böden:

Kalkmergel  
Lehm  
Kalk

### Qualität:

Bio seit 1994

### Anbaugebiet:

Umbria

Relativ übersichtlich ist der Betrieb der Familie Di Filippo mit seinen 35 Hektar. Entsprechend der Betriebsgröße war auch die Struktur der Vermarktung der Produkte bis in die 1980er-Jahre. Ein großer Teil des Weins wurde bis dahin an regionale umbrische Großhändler zu niedrigsten Preisen verkauft, bestenfalls in 5 Liter-Behältern direkt ab Hof an die Kunden abgegeben.

Seitdem hat sich das Konzept und die Philosophie des Weingutes vollständig verändert. Roberto di Filippo übernahm in den 90ern nach Abschluss seines Weinbaustudiums in Norditalien die Regie. Mit Energie und Durchhaltevermögen kreierte er mit seiner Frau Elena, oft gegen den Willen seiner Eltern, eine wertige und regionaltypische Serie von Weinen, stellte die gesamten Rebflächen auf biologischen Anbau um und nahm die Vermarktung selbst in die Hand. Mit Erfolg! Doch die Entwicklung ging noch einige Schritte weiter. Seit gut 15 Jahren werden die Rebflächen nach biologisch dynamischen Kriterien bewirtschaftet, aber nur dort, wo es wirklich Sinn macht und mit einer gewissen rationalen, pragmatischen Distanz hinsichtlich der Dogmen einer vermeintlich konsequenten biodynamischen Arbeitsweise. Eine wichtige Rolle bei der Umsetzung der biodynamischen und anthroposophischen Ideen hat Emma di Filippo, die Schwester von Roberto, eingenommen. Das passte gut zu Robertos Plänen. Er hatte beschlossen, einige Hektar ausschließlich mit Pferden zu bearbeiten und Traktoren aus dem Wingert zu verbannen. Das sollte helfen, die Verdichtung der Böden gering zu halten und sie so ‚lebendiger‘ zu machen. Lebendig geht es im Wingert aber auch sonst zu. Einige laut kreischende Gänse spazieren regelmäßig durch die Rebzeilen, sie halten die Rebstöcke frei von Schnecken und manch anderem Schädling, die Exkremete dienen im wahrsten Sinne des Wortes als natürlicher Dünger.

Seit vielen Jahren wird stetig in die Modernisierung und Ausweitung der Kapazitäten investiert. Neben eigenem Lesegut wird auch teilweise angekauft von kleineren Bio-Bauern verarbeitet. So gibt es sowohl die Möglichkeit, die gestiegene Nachfrage zu befriedigen, als auch schwankende Erntemengen optimal zu organisieren. Mit beeindruckenden Kriterien an ein Fair-Play wurden den Traubenbauern, meist Kleinbetriebe, hohe, nicht am niedrigen Marktwert orientierte Preise geboten und diesem sozialen Anspruch wird ebenso bei der Gestaltung der Arbeitsbedingungen des Teams gefolgt. Das Weingut ist ein klassisches Familienweingut und die

Generationen unter einem Dach entwickeln sich, manchmal und notwendigerweise auch in unterschiedliche Richtungen. Früher oder später stellt sich die Frage der Nachfolge. Die Geschwister Emma und Roberto haben sich entschieden, sich lieber früh als zu spät zu trennen. Während die Tochter von Roberto kein Interesse an der Landwirtschaft hat, haben die beiden Söhne von Emma die Vision, das Weingut weiterzuführen. Die Transformation ist in vollem Gange, die Stilistik der Weine wird von dem kompetenten Kellerteam um Nazzareno weitergeführt, die Weine in der bekannt charmannten Stilistik in die Flaschen gebracht. Sehr lobenswert ist das auch zukünftig große soziale und regionale Engagement des gesamten Weingutes. Gemeinsam wurde beschlossen, einige autistische Jugendliche in die Arbeitsprozesse zu integrieren. Darüber hinaus wird ein durch den Flaschenverkauf von Grechetto und Sangiovese erwirtschafteter Solidaritätsbeitrag an die entsprechende Einrichtung gespendet.