

Unser Auslandskorrespondent Jochen Erler berichtet:

### **Pressetrip ins Land des Sangiovese - die Toskana**

Die Toskana zeichnet sich durch eine von Gott gesegnete Schönheit aus. Sanfte Hügel, viele Wälder, Weinberge die traditionsgemäß hauptsächlich mit Sangiovese bepflanzt sind, einer dem Spätburgunder ebenbürtigen Rebe. Weltweit bekannt ist der Chianti, der von Kennern bevorzugte Chianti classico und der Brunello.

Die vom Brunello Skandal hervorgerufenen Wellen haben sich geglättet. Alle die Weine, die mit Merlot, Cabernet Sauvignon oder anderen kräftigen Rebsorten „aufgebessert“ (die Italiener nennen es „sofisticazione“) worden waren, und somit nicht den DOC Vorschriften entsprachen (ein Brunello sollte 100% rebsortenreiner Sangiovese sein), wurden zu „Rosso di Montalcino“ heruntergestuft.

Interessant ist die Vorgeschichte des Skandals. Mir wurde gesagt, daß einem traditionellen und den DOC Regeln getreuen Winzer von der Prüfungsbehörde die Zulassung seines Weines als Brunello versagt worden war, da der Wein nicht genügend Farbe hatte. Und dies trotz der allgemein bekannten Tatsache, daß es dem Sangiovese, wie ähnlich dem Spätburgunder, oft an Farbe mangelt. Der gesetzestreue Winzer war verärgert, da es ein offenes Geheimnis war, daß viele Brunello Produzenten den Sangiovese mit farbstarken Rebsorten „aufbesserten“, und ihn trotzdem als sortenreinen Brunello vermarkteten. Er wandte sich an die öffentliche Presse, die den Stein ins Rollen brachte.

Die für nicht-Brunello Weine für den Verschnitt mit Sangiovese zugelassenen Rebsorten sind je nach DOC Appellation unterschiedlich, die oft die seit Jahrhunderten überlieferte Mischpflanzung von Rebsorten widerspiegelt. Doch Neupflanzungen werden nur noch sortenrein angelegt. Traditionell wird der Sangiovese mit der autochthonen Sorte Colorino (der Name sagt's: eine farbkräftige Rebe) verschnitten, doch vielerorts auch mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot etc. In einigen DOC Gebieten sind weiße Rebsorten für den Verschnitt mit Sangiovese zugelassen, so z.B. in Carmignano, wo maximal 10% Trebbiano, Canaiolo oder Malvasia beigemischt werden dürfen. Für den Chianti classico allerdings sind weiße Rebsorten nicht mehr zugelassen. Obgleich die weißen Reben dem Wein größere Weichheit verleihen können, führen sie mitunter zu einer verringerten Langlebigkeit des Weines wegen vorzeitiger Oxydation. Und seit 2009 braucht der Chianti classico, dem es oft an Extraktwerten mangelt, und der in schlechteren Jahren dünn und säurereich ist, nicht mehr 80%, sondern nur noch 70% Sangiovese enthalten. Allerdings darf Cabernet Sauvignon nicht mehr als die Hälfte der beigemischten anderen Rebsorten ausmachen. Es ist zu bedauern, daß ein Chianti oder Chianti classico, aus nur Sangiovese Reben gemacht, immer mehr zu einer Rarität wird. Denn die kapriziöse Sangiovese Rebe verlangt im Weinberg und im Keller weit mehr Aufmerksamkeit als die robusten internationalen Rebsorten, die heutzutage fast in allen DOC Gebieten Italiens zum Verschnitt zugelassen sind.

Für uns ausländische Weinjournalisten war es eine überraschende Neuigkeit, daß der Cabernet Sauvignon bereits zu Zeiten der Medici in das heutige DOC Gebiet Carmignano, eine kleine Appellation westlich von Florenz, eingeführt worden war. Unter dem Namen „uva francese“ wurde Cabernet Sauvignon seither nur in diesem Gebiet Italiens angebaut, und durfte nicht außerhalb dieser Weinberge, die den Wein für die Medici produzierten, gepflanzt werden. Wir alle von der Reisegruppe hatten

geglaubt, daß der Cabernet Sauvignon erst durch Antinori und den „Supertuscan“ Trend nach Italien gekommen war.

Der Erfolg der in barrique ausgebauten „Supertuscans“, vor allem in Amerika unter Führung des einflußreichen Weinschreibers Parker, hat die traditionellen Winzer nicht unberührt gelassen. Heute arbeiten die meisten Winzer in zwei Stilrichtungen. Sie machen nicht nur den klassisch eleganten Sangiovese, der noch weitgehend im traditionellen großen Holz aus Slowenien ausgebaut wird, sondern auch einen kräftigen, oft aus überreifem Erntegut gepreßten und in barrique-Fässern gereiften Wein im „Parker“-Stil, dessen Preis um einiges höher ist. Unserer europäischen Verkostergruppe sagte der schlichte non-Riserva Wein oft mehr zu, als die fast immer als Riserva ausgebaute barrique-Variante.

Das gilt allerdings nicht für die Spitzenweine, die wir auf Tenuta Greppo, einem der führenden Brunello Weingüter, verkosteten. Hier bedeutete der Wechsel von großem Holz zu barrique, den Franco Bondi-Santi 1998 für seine Spitzenweine einführte, keinen Stilbruch. Seine Riservas - wir verkosteten die Jahrgänge 2004, 2005 und 1983 - waren voll harmonischer Eleganz bei völlig eingebundenen Holztanninen. Auch die seit 1998 produzierten Weine dürften eine Lebenserwartung für Generationen haben, wie es der 1983er uns bewies.

Einen weiteren Höhepunkt unserer Reise erlebten wir auf dem Schloß Villa di Capezzana des Grafen Ugo Contini Bonacossi, in dem kleinen aber hochinteressanten DOC Gebiet von Carmignano, wo wir 6 Jahrgänge der Riservas zur Verkostung bekamen: 1931 (nur noch 6 Flaschen im Keller!), 1983, 1988, 1990, 1999 und 2005. Die noch zum Verkauf stehenden Jahrgänge gehen bis auf 1945 zurück („Collector's“- Preis für eine 1945er Flasche: 6.500 €). Trotz leichter sekundärer Geruchs- und Geschmacksnoten hatte der 1931er noch eine von Säure getragene gesunde Struktur, bei noch fast jugendlicher Fruchtigkeit und fast totaler Abwesenheit von Tanninen. Der Wein überlebte im Glas noch volle 2 Stunden, erst dann baute er rapide ab. Letzteres passierte beim 1983er schon weit früher, offensichtlich ein nicht so guter Jahrgang.

Erfreulich war es, auf der Reise eine gute Anzahl von Bio-Winzern angetroffen zu haben, deren Weine immer zu den besten in der gemäßigten Preisklasse gehörten. Diese Winzer bevorzugen mit wilden Hefen zu arbeiten, statt mit den bequemeren Reinzuchthefen. Oft werden die Weine auch nicht gefiltert. Einige dieser Bio-Weine sind in ihrer Jugend ein bißchen verschlossen und benötigen einige Flaschenreife, um sich voll entfalten zu können. Doch sie haben Persönlichkeit, individuellen Ausdruck, und versprechen im Mund und am Gaumen ein vitales Spiel der Aromen.

Empfehlungen:

(Bio) Caparsino: 2007 Sangiovese, und 2001 Chianti Classico Riserva

(Bio) Campinovi: 2006 Montecucco

(Bio) Il Conventino: 2001 & 2007 Rosso Montepulciano,  
und 2001 Montepulciano Nobile.

Tenute di Silvio Nardi: 2006 Rosso di Montalcino

Jochen Erler