

# Neulich in der Toskana

Ende Februar präsentierten die Konsortien von Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino die neuen Jahrgänge. Ein kleiner Überblick darüber, was in den nächsten Wochen und Monaten auf den Markt kommt

## Chianti Classico

Die ständige Aufweichungen der DOCG-Bestimmungen sowie vernachlässigte Weinqualitäten waren dem Ruf von Chianti Classico in der Vergangenheit nicht gerade förderlich. In jüngster Zeit wurde auch diskutiert, ob der Sangiovese-Anteil in der Cuvée von derzeit 80 % weiter abgesenkt werden soll, wogegen sich vor allem kleinere, traditionsbewusste Betriebe wehrten. Laut Consorzio – seit der Vereinigung tragen wieder alle Chianti Classico den Schwarzen Hahn – ist dieses Thema aber mittlerweile vom Tisch. Auf einen einprägsamen Nenner gebracht, geht es dabei hier wie auch in anderen Gebieten um Traditionalisten respektive Verfechter der Herkunftsweine – je mehr Sangiovese, desto unverwechselbarer: man beachte den Trend zu lokalen Sorten – versus Modernisten, die befinden, dass man den Kunden den Zugang erleichtern soll, indem die Weine weicher, früher trinkbar und insgesamt verständlicher werden, was man durch die Beigabe von Merlot oder Cabernet erreichen würde. Die wurden im vergangenen Jahrzehnt, in Zeiten der boomenden „Super Tuscan“, auch reichlich gepflanzt.

In die Gläser kam der neue Jahrgang 2004 des Chianti Classico. Einige Betriebe zeigten – vor allem – Fassproben der Riserva 2003 und die fertigen 2001er. Im Jahr 2002 wurde die Riserva von vielen Produzenten ausgelassen, weil es ein problematisches Jahr war, in dem viele Betriebe auf die höheren Qualitätsstufen verzichteten und die Trauben, die normalerweise für eine Riserva verwendet werden, bestenfalls im normalen Classico verarbeiteten. Während 2003 als sehr heißes Jahr viele tanninstarke, manchmal sogar unangenehm bitter schmeckende Weine hervorbrachte, war 2004 „normaler“, kühler als 2003, mit einer langen Vegetationsperiode, in der die Beeren in Ruhe ausreifen konnten, wodurch deutlich elegantere und fruchtigere Weine entstanden, deren feine Säure auch viele Weine angenehm frisch wirken ließ. Dass davon nur wenige tatsächlich nach „Sangiovese“ und „Toskana“ schmeckten und nicht bloß nach gutem Wein, der von überall

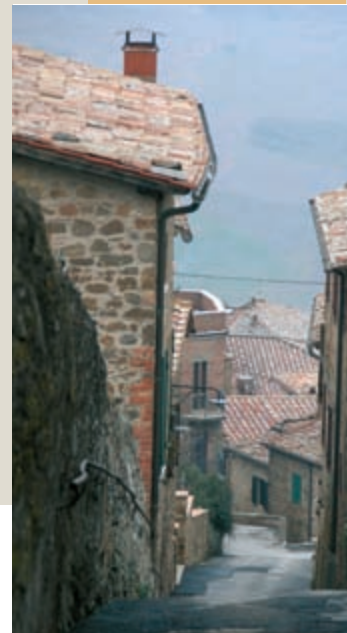
herkommen kann, schmerzt, ist aber eine Tatsache, die für die anderen Konsortien ebenso gilt.

Erfreulich ist, dass es auch Produzenten gibt, die wieder in die Liga der Traditionalisten zurückfinden wie z. B. die Fattoria Valtellina, wo man nach den Merlot-Verirrungen Ende der 90er eine Kehrtwende eingeleitet hat und wieder mehr auf die traditionellen Sorten setzt. Hilfestellung leistet ein neuer Önologe, Séan O’Callaghan, der eigentlich einer der Besitzer von Riecine ist. Er befasst sich auch intensiv mit biodynamischem Weinbau, obwohl er diesbezüglich nicht „totally religious“ ist, wie er sagt. Mit 2005 hat er für die Fattoria Valtellina den ersten Jahrgang vollständig vinifiziert, die – wenigen – Proben waren viel versprechend. Die Weine von Riecine selbst sind ausgezeichnet: elegant, feingliedrig und als einer der wenigen Chianti durchaus mit so etwas wie Terroir ausgestattet.

Positiv fielen jedenfalls die Classico-Weine folgender (altbekannter) Betriebe auf: Poggiopiano, der seinen Classico aus 100 Prozent Sangiovese macht und einen sortentypischen Wein mit feinen Veilchen-Aroma, kräftigen, aber nicht derben Tanninen und einer frischen Säure herausarbeitet, Castello di Querceto, wo man Chianti Classico „nie mit internationalen Rebsorten machen würde, denn dafür haben wir die IGT-Weine“, Isole e Olena, wo man einen Classico aus traditionellen Rebsorten mit einem Schuss Syrah herstellt – im Grunde eine regionsuntypische Cuvée, aber mit schönen Sangiovese-Charakter, weiters Fattoria Nittardi, Castello di Ama, Badia e Coltibuono, Riecine.

## Vino Nobile di Montepulciano

Während der vergangenen Jahr präsentierte Jahrgang 2002 noch ziemlich begeisterte, weil gar nicht wenige aus dem schwierigen Jahrgang wirklich saftige und elegante Weine herausholten (was sich übrigens auch in guten Verkaufszahlen niederschlug), ist der Jahrgang 2003 differenzierter zu sehen: Einige Weine fielen hart oder „likörig“ und überreif aus. Wieder einmal



zeigt sich, dass die Gleichung „heißes Jahr ist gleich super Weine“ nicht immer eins zu eins aufgeht. Unter den Rossi di Montepulciano des Jahrgangs 2004 waren einige schöne süffige und elegante Weine zu finden.

Beim Vino Nobile hat man es mit dem geringsten Anteil von Sangiovese (Prugnolo gentile) in der Cuvée zu tun, dazu kommen jedoch entweder weitere lokale Sorten wie Canaiolo (maximal 20 %) und Mammolo oder in der modernen Variante Merlot und/oder Cabernet Sauvignon.

Besonders gefallen bei der diesjährigen Präsentation haben die Nobile von Poliziano, einer verlässlichen Größe, Dei mit einem fruchtigen, sehr balancierten Wein, außerdem Villa Santa Anna, Cantine Innocenti, wo man sehr traditionell unterwegs ist und dem fein nach Veilchen und Erde duftenden und schmeckenden Tenuta Il Faggetto, deren Rosso aus 100 % Sangiovese ebenfalls überzeugte. Erfreuliche Rossi kamen von Poggio alla Sala, Le Casalte, Godiolo, Avignonesi und Gracciano Svetoni.

## Brunello di Montalcino

151 Weingüter präsentierten Brunello des Jahrgangs 2001, dazu einige – wenige – Riserva aus 2000, Rosso di Montalcino der Jahrgänge 2004 oder auch 2003 und Sant'Antimo DOC. Als erste große Weinbauregion Italiens stellt das Brunello-Konsortium auf seiner Homepage ein spezielles Internet-Service zur Verfügung, mit dessen Hilfe nach Eingabe der Banderolen- bzw. der Lot-Nummer genaue Angaben über die erstandene Flasche Brunello, Rosso oder Sant'Antimo nachgelesen werden können: u.a. Anzahl der produzierten Flaschen der jeweiligen Charge, Analysewerte wie Säuregehalt oder Extrakt, dazu gibt es den direkten Link zum Produzenten.

Viele gute Weine, aber nicht alles schmeckt nach Brunello – so kann der Jahrgang 2001 nach der Verkostung zusammengefasst werden.

Im Jahr 2000 wurde die Mindestreifzeit von Brunello auf zwei Jahre Fassreife und vier Monate Flaschenreife gesenkt (sechs Monate Flaschenreife für die Riserva), was von vielen als Verwässerung der Bestimmungen ausgelegt wurde. Einige Produzenten halten aber vor allem für ihre Einzellagen-Weine noch immer an den alten Vorgangsweisen fest.

Rosso 2004 zeigte sich in seinen besten Ausprägungen elegant und strukturiert. Sant' Antimo DOC steht seit 1996 für Cuvées, die – mit oder ohne Sangiovese-Anteil – vor allem aus Cabernet, Merlot und/oder anderen „in der Provinz Siena empfohlenen und autorisierten Sorten“ bestehen. Die Bestimmungen für Sant'Antimo, den es in Rot und Weiß gibt, sind völlig offen.

Besonders beeindruckt haben Casanova di Neri, die drei Brunelli unterschiedlicher Lagen bzw. Rebstöcken unterschiedlichen Alters auf den Markt bringen. Positiv aufgefallen sind weiters Casanuova delle Cerbaie, bei denen Rosso 04 und Brunello 01 schönen Sangiovese-Charakter, nach Veilchen und leicht erdig, und auch der Sant'Animo (60 % Sangiovese, 40 % Merlot. Weiters Villa Poggio Salvi, Banfi, Silvio Nardi, Poggio di Sotto (Brunello und Rosso!), Poggio Antico, Franco Pacenti oder das biodynamisch arbeitende Gut Pian dell' Orino oder der Brunello von Mocali sowie „Villa della Raunate“ aus deren ältestem Weingarten. Besondere Empfehlung für Rosso di Montalcino von Pinino bzw. von Lisini.

*Luiza Schrapf schreibt für die Tageszeitung Standard*



**BAUER'S**  
EDLES FÜR DEN GAUMEN • SEIT 1920

*Spirits*

**bauerspirits®: Edler Geschmack in vollendeter Form!**

**BAUER'S Prankherhof® • 100% Destillat • 100% Genuss.  
Die perfekte Symbiose von Tradition und modernster Brenntechnik.  
11 fruchtige Edelbrände laden zum Genießen ein.**

**BAUER'S**  
EDLES FÜR DEN GAUMEN • SEIT 1920

DESTILLERIE FRANZ BAUER • GRAZ • A-8020 GRAZ, PRANKERGASSE 29-31  
POSTFACH 1042, A-8021 GRAZ • AUSTRIA • FON 0316 / 770-0\*, FAX 0316 / 770-100  
e-mail: destillerie@bauerspirits.at • www.bauerspirits.at