

trywine - Newsletter 40 - Juni 2024



trywine

Sali {{ contact.VORNAME }}

der Sommer steht vor der Tür und somit auch die Ferienzeit. Mich zieht es mit meiner Frau Nicole ins Südtirol an den Kalterersee. So werde ich mit Sicherheit wieder den einen oder anderen Tropfen aus unserem südlichen Nachbarland geniessen.

Weisst Du eigentlich, welche Rolle Italien für unseren Weinkonsum bedeutet und wie sich Italiens Weinwelt in den letzten 40 Jahren entwickelt hat? Kennst Du die wichtigsten Weine und was weisst Du über die Etiketten der italienischen Weine? Damit Du Dich bei Deinem nächsten Glas mit italienischem Wein an diesen Newsletter erinnerst der Reihe nach ein paar Gedanken, die nach meiner Ansicht wissenswert und interessant sind.

Vermutlich würden wir in der Schweiz ohne den italienischen Wein verdursten. Unser Schweizer Wein deckt nur etwa 40 Prozent unseres jährlichen Bedarfs. Die restlichen Weine kommen fast ausschliesslich aus Spanien, Frankreich und eben Italien. Weitere Länder wie Österreich, Deutschland, USA oder Australien sind für unseren Weinkonsum nahezu unbedeutend und machen nur knapp 8 Prozent aus. Den meisten Wein importieren wir aus Italien. So ist jeder vierte Wein, den wir trinken, von unserem südlichen Nachbarn.

Weinland Italien

Italien als Weinland ist gross und gleichzeitig komplex. In der Statistik der Rebfläche finden wir das Land seit Jahren auf Platz vier (hinter Spanien, Frankreich und China) und in der Produktionsmenge an der Spitze. Etwas mehr als 10 Prozent der weltweiten Rebfläche befindet sich in Italien. Das entspricht der 50-fachen Rebfläche der Schweiz!

Im Unterschied zu vielen anderen Weinländern finden wir in Italien in allen Regionen Weinberge. So sind in Italien ca. 1'000 Rebsorten registriert (in der Schweiz 252), die offiziell kultiviert werden dürfen, davon sind etwa 400 für die DOC (**D**enominazione di **o**rigine **c**ontrollata) bzw. DOCG (**D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita) empfohlen. Also für Weine mit geschützter geografischer Ursprungsbezeichnung (in der Schweiz AC). Die Anzahl dieser geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung ist mit 400 sehr hoch. Als Vergleich pflegt Spanien nur etwa 70, teils sehr weitgefaste geografische Bereiche. In der Schweiz finden wir für jeden Kanton eine AC und in wenigen Kantonen mehr als eine AC.

Bedeutung der geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung

Im Wesentlichen, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Dies gilt für landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Käse und Wein. Letztendlich stehen dahinter nicht nur Weine aus bestimmten Regionen, sondern auch Weine ganz unterschiedlicher Weinstilistiken. Von diesen gibt es in Italien, wie bereits bemerkt, sehr viele. Dies spricht einerseits für die Vielfalt und andererseits auch für hohe Qualitäten. 1966 erhielten die ersten 8 Weine in Italien diesen Status (zuerst DOC, ein paar Jahre später DOCG). Die bekanntesten und wichtigsten dieser geschützten Stile sind Weine, die wir einfach nur Barolo, Chianti oder Brunello nennen. Weisst Du, für was diese Weine stehen?

Barolo steht für eine Stadt im Piemont im Norden Italiens und gleichzeitig für den gleichnamigen Wein, der ausschliesslich aus der Nebbiolo Traube gekeltert wird. Barolo gilt als «Wein des Königs» und war bis weit in das 19. Jahrhundert wie viele andere Weine, ein Süsswein. Die Techniken (Temperaturen und notwendige Hefen) waren damals noch nicht bekannt, um einen Wein durchzugären. Ein Barolo gilt aufgrund seiner Säure- und Tannin Struktur als unglaublich langlebig und in der Jugend sperrig. In den 1990er hat sich ein Wandel vollzogen, in dem sogenannte «Modernisten» die Weine anderes zu vinifizieren begannen und die Weine zugänglicher und geschmeidiger wurden. Sogar die Zulassung anderer, internationaler Rebsorten wurde diskutiert und letztendlich verworfen. Ein Barolo DOCG Riserva muss von Gesetzes wegen 62 Monate im Fass und auf der Flasche reifen, bevor er auf den Markt kommt!

Chianti steht für ein Gebiet in der Toskana mit der Rebsorte Sangiovese. Sangiovese ist gleichzeitig auch die meistangebaute Rebsorte Italiens. Berühmt ist der Chiantiwein auch für die bauchige und strohummantelte Fiasco Flasche. Entstanden ist diese Flasche aus den früher verwendeten Tongefässen. Eng verbunden und auf fast jeder Flasche abgedruckt ist der Gallo Nero (der schwarze Hahn). Was es mit dieser Geschichte auf sich hat, ist schön nachzulesen bei [bottled-grapes](#). Mitunter verwirrend sind die verschiedenen Zusatzinformationen bei einer Flasche Chianti. So stehen die Bezeichnungen Riserva und Gran Riserva für zusätzliche Reife. Riserva gilt für ganz Italien, Gran Riserva ist eine noch nicht so «alte» Erweiterung des Riserva nur für das Gebiet Chianti. Die Bezeichnung Classico wiederum ist in ganz Italien erlaubt und steht für das eigentliche Ursprungsgebiet oder Kernzone des Chiantis bzw. eines Weines. Bis weit in die 1970er Jahre wurde ein Chianti mit einem geringfügigem Anteil Weisswein verschnitten. Diese Chianti Formel wurde vom Barone Ricasoli vor über 100 Jahren entwickelt. Der Weisswein hatte das Ziel, die hohe Säure und rauen Gerbstoffe der Sangiovese Trauben zu mildern um den Wein ohne langjährige Lagerung früh trinkbar zu machen. Heute ist das mit dem gestiegenen Wissen der Winzer in die modernen Keller- und Vinifizierungstechniken weniger notwendig.

Brunello, oder genauer Brunello di Montalcino, ist ein Wein aus einem Sangiovese-Klon mit dem Namen Brunello (oder Sangiovese Grosso) aus der Gemeinde Montalcino in der südlichen Toskana. Heute spricht man aber allgemein auch beim Brunello von der Rebsorte Sangiovese. Sehr eng verbunden ist der Wein Brunello mit dem Namen der Familie Bond-Santi, die diesen Sangiovese Klon erstmals selektierten. Der Brunello ist sehr teuer, da dieser nur in dieser Gemeinde in begrenzten Mengen hergestellt wird. Im Jahr 2008 kam es zu einem hohe Wellen werfenden Skandal um diesen Wein, auch Brunellogate genannt. Der Skandal umfasste den Umstand, dass die Winzer internationale Rebsorten, allen voran Merlot in den Wein reinmischten. Vermutlich wurden sie deswegen nicht schlechter (vielleicht sogar noch besser) aber es war ein klarer Verstoss gegen die sehr strengen Produktionsvorschriften, die in den DOCG-Regelwerken vorgegeben sind. Immerhin führte dies zum Bekenntnis, Brunello weiterhin reinsortig aus Sangiovese anzubieten. Was ist der Unterschied zum Chianti, fragst Du dich vielleicht? Ein Brunello ist dunkler, kräftiger und hat weniger Säure als ein Chianti, der dafür etwas eleganter wirkt.

Supertoskaner

Die Rebsortendiskussionen um den Barolo und dem Brunello zeigt aber auch eine Grundproblematik der sehr engen Klassifizierungen und Regeln der DOC und DOCG auf. Die Grenzen für die Winzer sind eng, um in diesem "Korsett" neue Weine zu erfinden. So sind gerade die vielgerühmten Supertoskaner das Resultat einer solchen Neuerfindung. Aufgrund des grossen Erfolges dieser Weine hatten die Supertoskaner viel Einfluss auf die italienische Weingesetzgebung. Die Supertoskaner sind sehr eng mit dem Weinhaus und der Familie Antinori verbunden. In der Kernzone des Chianti Classicos hatten sie einen Wein aus Trauben vom Weinberg «Tignanello» und begannen damals zuerst die vorgeschriebenen weissen Trauben wegzulassen und ergänzten in einem weiteren Schritt den Wein mit Trauben von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Völlig unüblich war auch der Ausbau in Barriques. Der heutige Wein Tignanello wurde erstmals 1971 vermarktet. Der Wein entsprach nicht mehr den Regeln der Chianti DOC und wurde als Vino da Tavola, also als italienischer Tafelwein verkauft. Bei einem Tafelwein waren sowohl Gebietsangabe als auch Rebsortenangabe auf der Etiketete verboten. Noch weiter zurück geht die Geschichte des berühmten Sassicaia. In den vierziger Jahren des letzten Jahrhunderts experimentierte Marchese Mario Incisa della Rocchetta, ein Cousin Piero Antinoris (dem Tignanello Erfinder) an einem Wein im Bolgheri (damals ausserhalb der anerkannten Weinbauzonen) mit ausschliesslich französischen Rebsorten und nach dem Vorbild der Weine aus dem Bordeaux. Nachdem dieser Wein jahrzehntelang ausschliesslich für den privaten Gebrauch gedacht war, hat dann Piero Antinori 1968 begonnen, auch diesen Wein zu vermarkten.

Obwohl beide Weine als Tafelwein auf dem Markt kamen war der internationale und auch wirtschaftliche Erfolg enorm. Letztendlich auch in einer Zeit, als das Chianti-Gebiet kränkelte. Dass nun Tafelweine erfolgreicher waren als Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung bewog die Politiker zu einer Gesetzesänderung. So erfolgte im Februar 1992 das Gesetzdekret 164, auch bekannt als Glorigesetz, welches die Ursprungsbezeichnungen für Weine in Italien neu regelte. Ab dem Jahr 1994 erhielten Bolgheri als Weinbauregion und Sassicaia als einzelner Wein eine eigene DOC. Dies ist weltweit eher aussergewöhnlich, dass ein Wein seine eigene geschützte Ursprungsbezeichnung erhält. Dies erklärt auch, warum dieser Wein eine Legende ist. Ganz egal ob man ihn mag und dafür bereits ist, tief in die Tasche zu greifen.

Sassicaia

Mitte Mai dieses Jahres hatte ich die exklusive Gelegenheit diverse Sassicaias verschiedenster Jahrgänge von 1976 bis 2017 zu verkosten, darunter auch den

Jahrhundertwein aus dem Jahr 1985. Dieser Jahrgang war mit Sicherheit ein Beschleuniger für die Anpassung des Weingesetz. Von Robert Parker erhielt er damals als erster Wein Italiens sagenhafte 100 Punkte. Ein Tafelwein als höchstbewerter Wein in Italien! Auf die Verkostung habe ich mich sehr gefreut. Aber auch ein solcher Wein kann kochen. Meine Mitverkoster und ich hatten aber grosses Glück einen sehr grosszügigen Gastgeber zu haben. Normalerweise ist das Korkrisiko bei solchen Weinen bei den Gästen. Der Gastgeber liess es sich aber nicht nehmen, in seinem, einem der grössten Weinkeller der Schweiz überhaupt, noch eine zweite, diesmal einwandfreie Flasche zu holen. Nicht selbstverständlich bei einem Wein, dessen Marktpreis etwa beim zehnfachen aller anderen Sassicaia-Jahrgänge liegt.



Der Wein beeindruckte mit intensiven Noten von Kaffee und Schokolade. Der Wein ist immer noch sehr gut strukturiert mit geschmeidigen Gerbstoffen, präsenter und bestens eingebundener Säure und einem unglaublich langen Abgang. Überhaupt zeigte der ganze Abend, dass diese Weine Langläufer sind und sich die Qualität hoch und konstant bis in das hohe Alter zeigte. Da lässt sich auch der Preis für diesen Wein viel besser rechtfertigen und erklärt die hohe Nachfrage, die den Wein trotz mehrerer Hunderttausend Flaschen pro Jahr zur Rarität macht.

Fazit

Mittlerweile ist es in der ganzen Toskana üblich, Weine mit internationalen Rebsorten zu kreieren und letztendlich den grossen Vorbildern aus dem Bordeaux nachzueifern. Ähnliche Blends findet man mittlerweile auf der ganzen Welt. Mit etwas Achtsamkeit lassen sich in der Toskana aber immer wieder Weine mit internationalen Rebsorten auffinden, die einen Bruchteil der ganz grossen Namen kosten und mindestens so gut schmecken. Gerne gebe ich Dir da auf Nachfrage den einen oder anderen Tipp, der in jedes Budget passt - schreib mir einfach eine Mail an markus.zyka@trywine.ch.

Wie Du siehst, schränken all diese Schemas der Klassifizierungen rund um die geschützten Ursprungsbezeichnungen die Winzer in Europa sehr ein. In den Weinwelten der neuen Welt wird damit viel entspannter umgegangen und die Winzer sind viel freier. Letztendlich, wenn ein Wein gut ist und er sich gut verkaufen lässt ist eine Klassifizierung nicht so wichtig. Mein Lieblingswein Lamarein ist seit seiner Erstausgabe 1997 ein italienischer Tafelwein. Auf der Etiketete steht weder etwas über die Rebsorte Lagrein noch über die Herkunft Südtirol. Mit ca. 7'000 bis 9'000 Flaschen Wein pro Jahr und vollen Vorreservationsbüchern lohnt sich für den Winzer der Aufwand nicht, seinen Wein zu schützen, obwohl Südtirol mit nahezu 98 Prozent DOC Weinen die höchste Dichte Italiens hat. Der Zeitpunkt der Gärung und Pressung im Dezember verunmöglichen dies. Der Schutz dieses Produktionsverfahrens ist nur einem anderem sehr berühmten Wein aus Italien vorbehalten. Gemeint ist der Amarone della Valpolicella DOCG. Der Amarone ist nicht nur berühmt, sondern leider auch ein Massenprodukt geworden. Dies ist die Kehrseite der Medaille, zwar darf ein Amarone nur aus dem Valpolicella kommen, die Rebsorten sind vorgeschrieben und der Trocknungsprozess. Nicht aber die Qualität der Trauben und deren Trocknung. Mir ist folgender Satz eines Dozenten immer noch in den Ohren und für ewig eingepägt: «trau keinem Amarone unter 50 Franken».

Zum Schluss

Vielleicht schaust Du Dir bei Deinem nächsten italienischen Wein die Etiketete etwas genauer an. Und vielleicht nimmst Du sogar die Gelegenheit wahr, einmal ein Glas Sassicaia zu probieren und es wird Dir dabei bewusst, dass dieser Wein vierzig bis fünfzig Jahre reifen kann um dann immer noch trinkspass bereitet.

Nicht ganz überraschend, stehen auch bei bei meinen geplanten Themen-Verkostungen teilweise italienische Weine im Zentrum. Für diese Events hat es noch wenige freie Plätze. Z.B. am 29. August zum hochspannenden Thema, "**6 verschiedene Ausbauten eines Weines**" in Wettingen für CHF 60 Pro Person.

Das ganze Programm findest Du hier <https://www.trywine.ch/events/programm-2024/> oder im App DeguVino.

Ich mache jetzt Sommerpause, meinen nächsten Newsletter darfst Du spätestens im September 2024 erwarten.

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir eine wunderbare Sommerzeit und alles Gute. Ich hoffe natürlich, Dich bei einem meiner Events wieder zu sehen.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Weine anlässlich der Sassicaia-Vertikale im Mai 2024 im Restaurant Wunderbrunnen



Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abonnieren