

# Das Weinland Italien

**Skript Steffen Maus (Stand: März 2021)**

**online in 15 Artikeln zu finden auf [www.wein-welten.com/weinwissen](http://www.wein-welten.com/weinwissen)**

## 1 Weinland Italien - Einführung

Die meisten Bücher über Wein beginnen bei den Römern und ihrer Vorliebe für die Weinrebe und deren Verbreitung. Danach wird gerne zitiert, dass der ein oder andere Wein schon dem Papst bzw. berühmten, weltlichen Herrschern geschmeckt haben soll. Wir möchten die Geschichte nicht herabwürdigen, doch die moderne und letzten Endes aussagekräftige und für den heutigen Wein entscheidende Weingeschichte beginnt in Italien für viele Weine erst nach dem zweiten Weltkrieg. Wenige Weine wie der Chianti oder der Barolo besaßen davor schon eine über die regionalen Grenzen hinausreichende Bedeutung.

### 1.1 Die Weingeschichte der letzten Jahrzehnte

Elementar für viele Anbaugebiete ist der **Qualitätsfortschritt der letzten knapp 60 Jahre**, der von Gebiet zu Gebiet recht unterschiedlich verlaufen ist. Daraus lässt sich viel ableiten bzw. es lassen sich wichtige Rückschlüsse auf die heutige Situation ziehen. Zum Beispiel stand der Qualitäts-Weinbau in Sizilien Mitte der Neunziger Jahre noch am Anfang, als in der Toskana bereits die Superweine von der Presse gefeiert wurden. Natürlich variieren auch die klimatischen Bedingungen von Nord nach Süd und die Mentalität der Menschen und ihre Einstellung zum Weinmachen. Dies behandeln wir in den einzelnen Kapiteln detaillierter.

#### 1.1.1 Die Sechziger und Siebziger

In den Nachkriegsjahren bis in die Siebziger Jahre hinein diente der Wein zur Ernährung der Bevölkerung. Es wurden große Mengen Trauben pro Hektar geerntet und zu Alltagsweinen verarbeitet.

In diese Zeit fiel auch das Bestreben der Weingüter ihren Anbaugebieten und Weinen einen festen, vom Gesetz geregelten Rahmen zu geben, was die verwendeten Rebsorten und vor allem die Gebietsgrenzen anging. Das Landwirtschafts-Ministerium in Rom war dafür zuständig,

es definierte für jede Weinregion die **Produktionsvorschriften** (Disziplinar), in denen Grenzen, Rebsorten, Hektarhöchstertag, analytische und sensorische Werte (Alkohol, Extrakt) festgelegt wurden. Die DOC, die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, war geboren.

## 1.1.2 Die Achtziger und Neunziger

Ende der Siebziger begann dann das Umdenken, das von **Pionieren** wie Lageder in Südtirol, Sassicaia in Bolgheri, Castello di Ama im Chianti und anderen angestoßen wurde und dem dann viele folgten. Die Winzer reduzierten die Erträge im Weinberg, investierten in moderne Kellertechnik und erzeugten bessere Weine durch mehr Frucht, mehr Konzentration, mehr Sauberkeit, weniger Fehler und mehr Ausdruck der unterschiedlichen Rebsorten. Waren die Achtziger Jahre noch ein Jahrzehnt, in dem sich vor allem die Winzer des Friauls mit Weißweinen und die Winzer in der Toskana mit Rotweinen auszeichnen konnten, so waren die **Neunziger** dann ein beispielloses Jahrzehnt der Veränderung und Entwicklung.

Herauszustreichen ist die unglaubliche Dynamik, ja Explosivität dieser Epoche, die vor allem von der Nachfrage nach Rotweinen geprägt war. Weingüter und Investoren steckten riesige Summen in neue Weinberge in der Maremma der Toskana bzw. in Kellereien in Apulien und Sizilien.

### Marktsituation - Zwei Stoßrichtungen

A) Vor allem die süditalienischen Regionen Apulien und Sizilien wandelten sich vom billigen Fassweinlieferanten an norditalienische bzw. französische Weinkellereien zu Qualitätsweinerzeugern, die ihre besten Weine in der Flasche vermarkteten. Etliche Millionen Euro an Investitionen flossen in neue Kellereien und neue Weinberge mit dem Ziel, den preiswerten, von der Sonne verwöhnten Weinen aus Chile und Australien Paroli zu bieten.

B) Die Erlöse der Weingüter in den bekannten Anbaugebieten im Piemont und der Toskana ermöglichten auch dort qualitätsorientierte Neuanlagen von Weinbergen und den Bau von Kellereien. Die Preise für die bekannten Rotweine zogen mit dem Erfolg und der Nachfrage deutlich an, Preistreiber waren bis zum Ende des Jahrzehntes der Barolo im Piemont und der Brunello di Montalcino in der Toskana.

## 1.1.3 Das erste Jahrzehnt und ein Ausblick

Für die Italiener war das erste Jahrzehnt kein Leichtes, denn die Euroeinführung Ende 2001 und die Finanzkrise 2008 sorgten in den wichtigen Exportmärkten Europa und Amerika für

Absatzeinbrüche. Die **Konsolidierung** dauert noch an, denn die neuen Absatzmärkte in Asien und Südamerika wachsen langsam. Die Eurokrise 2012 mit schwacher Inlandsnachfrage machte den Winzern dann zusätzlich noch einige Jahre zu schaffen.

Der Markt spaltete sich in die erfolgreichen Winzer mit Bekanntheit und die unbekannteren Weingüter, die sich deutlich mehr strecken müssen. Den zigtausenden Familienweingütern fehlt im wachsenden Online-Handel die Präsenz bzw. die Sichtbarkeit, wenn sie nicht über die Weinführerbewertungen punkten können. Große Weinmarken wie die Winzer der **Vereinigung Grandi Marchi (IGM)** oder andere Weingüterallianzen sind in der modernen Distribution klar im Vorteil.

### **Berühmte Winzer bzw. bekannte Weinmarken**

Grandi Marchi - Alois Lageder aus Südtirol, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute aus der Toskana, Antinori aus der Toskana, Argiolas aus Sardinien, Biondi Santi Tenuta Greppo aus der Toskana, Ca' del Bosco aus der Lombardei, Carpenè Malvolti aus Venetien, Donnafugata aus Sizilien, Gaja aus dem Piemont, Jermann aus dem Friaul, Lungarotti aus Umbrien, Masi aus Venetien, Mastroberardino aus Kampanien, Michele Chiarlo aus dem Piemont, Pio Cesare aus dem Piemont, Rivera aus Apulien, Tasca d'Almerita aus Sizilien, Tenuta San Guido aus der Toskana, Umani Ronchi aus den Marken

Eine weitere Vereinigung ist die **Italian Signature Wines** mit Allegrini aus dem Veneto, Planeta aus Sizilien, Frescobaldi aus der Toskana, Feudi di San Gregorio aus Kampanien, Masciarelli aus den Abruzzen, Villa Sandi aus dem Veneto, Fontanafredda aus dem Piemont und Arnaldo Caprai aus Umbrien.

In diesen Aufzählungen und Vereinigungen fehlen aus Weinwelten-Sicht die Weingüter La Spinetta, Elio Altare, Bruno Giacosa und Braida im Piemont, Castello di Ama, Fontodi, Barone Ricasoli, Ornellaia, Casanova di Neri, Pian dell'Orino in der Toskana, Cantina Terlan, Kellerei St. Michael-Eppan, Cantina Tramin in Südtirol und Venica & Vencia, Jermann und Josko Gravner im Friaul, Giacomo Conterno, Ferrari, Poliziano, Romano dal Forno, Tasca d'Almerita und weitere 50 Kellereien in ganz Italien. Die berühmten und angesagten Kellereien finden Sie zu jeder Weinwelt im Weintipp aufgelistet. Kultwinzer außerhalb der bekannten Anbauggebiete jeweils am Ende der Artikel zu den Weinregionen in der Top-100 Kategorie zB Wein im Piemont, Wein in der Toskana ecc.

**Genossenschaften** - Es gibt mehr als 500 Betriebe, am höchsten ist ihr Anteil an der Weinproduktion in Sizilien und den Abruzzen mit rund 80%, es folgen Trentino-Südtirol

und Emilia-Romagna. Sehr viele Genossenschaften gibt es auch in Apulien und dem Piemont, doch ist ihr Anteil an der Gesamtproduktion mit rund 30% eher gering. Die besten Genossenschaften, die mit den meisten, hochprämierten Topweinen, sind in Südtirol zuhause.

Zu den **umsatzstärksten Unternehmen** zählen etliche Genossenschaftszusammenschlüsse wie Cantina Riunite/CIV/GIV und Caviro gefolgt von Mezzacorona und Cavit im Trentino. Die größten Privatunternehmen sind Fratelli Martini, Marchese Antinori, Botter und Zonin.

**PROGNOSE** - Es ist anzunehmen, dass der Markt wenig Raum für neue Weingüter lässt. Weiterhin ist denkbar, dass sich die Nachfrage verändert, dass sich das Augenmerk der Weinliebhaber weniger auf Superpremiumweine als vielmehr auf gutschmeckende Alltagsweine im einstelligen Eurobereich richtet. Nach den Erfolgen der Weine aus dem Süden ist zu erwarten, dass die Weinliebhaber sich wieder mehr den etablierten Weinregionen Toskana, Venetien und Piemont zuwenden. Verkaufsschlager wie der Primitivo, Valpolicella Ripasso oder der Prosecco werden weiterhin sehr erfolgreich sein. Ein Revival des Chianti angeführt vom Chianti Classico ist zu erwarten. Soave mag gegenüber dem populären Lugana aufholen, der Pinot Grigio bleibt trotz der Einführung der DOC schwer zu verorten. (siehe auch Tops und Flops 2018)

**Übung 1.1:** Das Jahrzehnt 1990 - Schreiben Sie in Stichworten auf, was die Neunziger Jahre im Weinland Italien kennzeichnete.

## 1.2 Begriffe, Definitionen, Zahlen des italienischen Weins

Zahlen sind natürlich wichtig, um die Bedeutung eines Weines bzw. einer Weinregion einzuordnen. Bekommen sie ein Gefühl für die Zusammenhänge bzw. relativen Verhältnisse der Weine untereinander. Alles bis auf die letzte Stelle nach dem Komma auswendig zu wissen, ist nicht gefragt.

### 1.2.2 DOCG oder DOP

Ein älterer Ansatz in der Weinlehre ist die Aufzählung aller DOCG-Anbaugebiete Italiens, den wir hier bewusst nicht wählen. Denn er sagt nichts über die Bedeutung im Markt aus. Die Zahl der DOCG-Weine hat in den letzten Jahren im Zuge der Weinmarktneuordnung der EU rapide zugenommen. Zudem war es in der Vergangenheit nicht immer gewährleistet, dass diese Weine

wirklich strenger kontrolliert wurden als andere. Mittlerweile hat sich dies in Italien grundlegend und positiv verändert. Die Basis sind eine Reihe von neuen Gesetzen bzw.

die **Weinmarktordnung der EU von 2009**, die den Konsortien (Winzerverbänden) mehr Kontrollbefugnis (vom Weinberg bis zur Abfüllung) gibt und die Gesetzgebung europaweit regelt. Natürlich finden alle Neugierige diese komplette Liste der DOCG-Weine im Anhang, gewichtet nach Bedeutung. Ein Studium kann hilfreich für den Zusammenhang sein. Unser Zugang ist im Folgenden die Behandlung der marktrelevanten Weine für Italien und insbesondere im deutschsprachigen Markt.

### **Die Eckpunkte der Produktionsvorschriften:**

Produktionsvorschriften regeln Anbaugebietsgrenzen, zugelassene Rebsorten, Hektarerträge, Reifezeit im Keller, Alkoholgehalt, Extraktwert und einiges mehr

- DOCG und DOC gekennzeichnete Weine, sind Weine mit relativ enger Herkunftsbezeichnung und Produktionsvorschrift. Sie dürfen sich weiterhin auf dem Etikett so nennen, weil Bestandsschutz besteht. Beide Herkünfte werden in der neuen europaweiten Regelung nun als **DOP (Denominazione di origine Protetta)** – als geschützte Ursprungsbezeichnung - bezeichnet. Alle diese Weine tragen ein nummeriertes Gütesiegel bzw. Banderole, das vom Landwirtschaftsministerium für die beantragte Menge des jeweiligen Weins und Winzers ausgegeben wird.
- IGT, die Abkürzung steht für eine weitläufigere Herkunftsbezeichnung wie zb Veneto oder Toscana und ist nun in **IGP (Indicazione geografica protetta)** umbenannt worden. Auch hier gilt der Bestandsschutz für die IGT-Kategorie. Diese Weinkategorie vereinte und vereint nun Weine mit weitgefassten Produktionsvorschriften aus sehr großen, meist regionalen Anbaugebieten (Toscana oder Apulien). Hektarhöchstertag und Verkostungen zur Kontrolle des Weinstils sind nicht vorgesehen.
- Die Kategorie VDT (Tafelwein, Vino da tavola) verliert an Bedeutung und ist sehr selten auf Flaschenweinen zu finden. Hier darf keine Rebsorten genannt werden. Vino generico bleibt ein Massenwein im niedrigsten Preissegment, der meist als Fasswein gehandelt wird oder als Tetrapak-Wein in den italienischen Supermärkten steht. Doch tragen auch diese Tütenweinen heutzutage meist eine IGP-Kennung.

**Hinweis:** Im Text verzichten wir grundsätzlich auf die Nennung der Klassifikation DOP (DOC oder DOCG) bzw. IGP (ehemals IGT). Die Tabelle der größten DOP-Herkünfte finden sie im Anhang

**Übung 1.3** Begriffe im Disziplinar - Suchen Sie im [Glossar](#) von WEINWELTEN folgende Begriffe und machen Sie sich ihre Bedeutung klar – **Superiore, Classico, Riserva, Passito** (siehe Übungen im Anhang)

**Konsortien** - Die Winzer in Italien sind in Verbänden organisiert, die ursprünglich für die Einhaltung der Produktionsvorschriften gegründet wurden. Mehr und mehr haben sie dann auch die Funktionen des Marketings für das Anbaugebiet übernommen. Sie organisieren die Messen in aller Welt für die Winzer und informieren auf den Webseiten über das Gebiet und die Entwicklungen. Das Chianti-Classico-Konsortium hatte in den Achtziger und Neunziger Jahren eine Vorbildfunktion für viele. Im Norden fanden sich die Winzer früher zusammen, der Süden folgt dieser Entwicklung langsamer. Mitunter sind es private Zusammenschlüsse von einem Dutzend Winzer oder mehr, welche die Marketingfunktionen übernehmen.

## Zusammenfassung

Die Weingeschichte der letzten 60 Jahre liest sich wie ein spannender Krimi, daraus lässt sich viel über die heutigen Qualitätsweine ableiten. Italien ist reich an Rebsorten und Anbaugebieten, dank der unterschiedlichen Historie, dem Klima, der Kultur der Menschen und dem Know-how bei der Weinbereitung. All dies sind Grundlagen, die in den Weingeschmack hineinspielen, da gibt es viel zu entdecken und zu lernen. Begriffe und Zahlen gehören nun einmal dazu, um die Bedeutung der einzelnen Weine voneinander abzugrenzen und zu unterscheiden, dafür haben wir hier die Grundlagen gelegt. Um das das Wissen zu festigen, ist es ratsam, das Erlernte noch einmal für sich zu sortieren, in eigenen Worten aufzuschreiben und die einzelnen Begriffe und Definitionen wie Vokabeln zu lernen. Das macht natürlich mit einer Flasche Wein und einigen Freunden noch mehr Spaß!

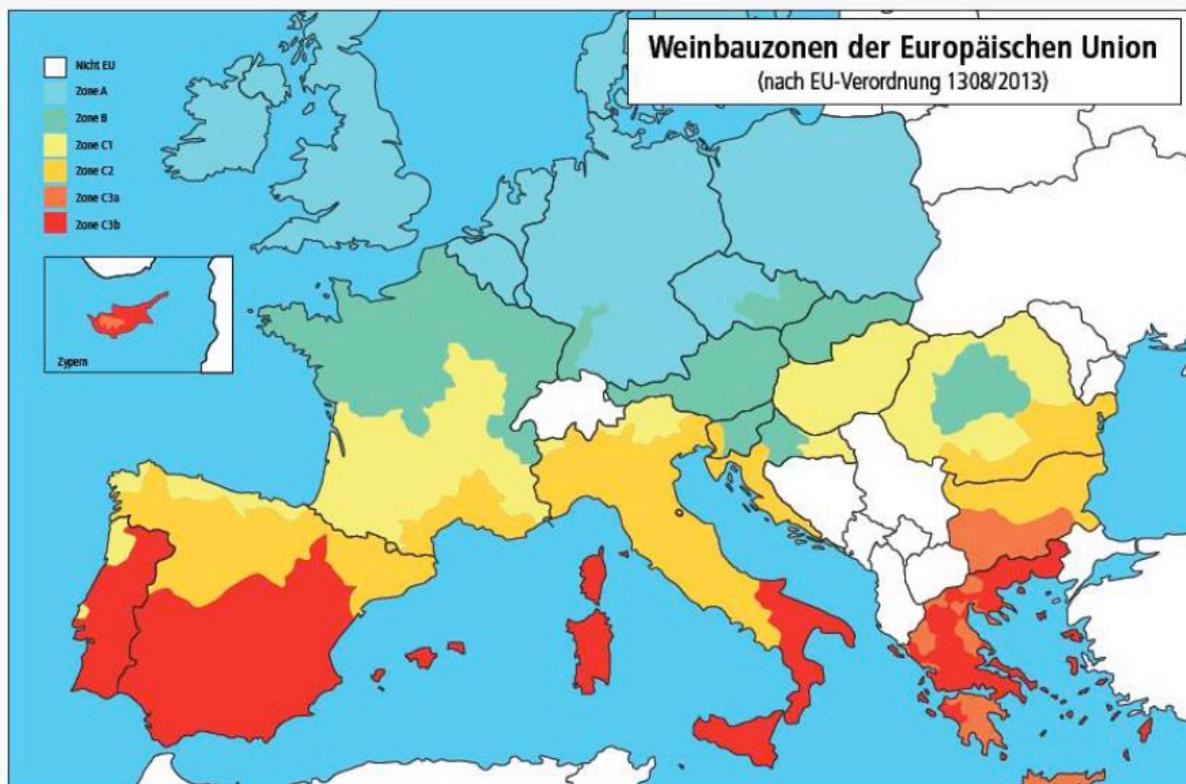
[FÜR STATISTIKFANS](#) - DIE Tabellen mit den Rebflächen der Regionen und aller DOP-Weine, sortiert nach Rebsorten/Anbaugebieten bzw. politischen Regionen. Welche Bedeutung bzw. Rebfläche die unterschiedlichen DOP-Weine von Apulien oder der Toskana besitzen, das finden sie im Anhang.

## 2 Die Grundlagen des italienischen Weines

**Übung 2.1:** Italiens Geographie - **Zeichnen Sie den Stiefel Italiens** mit den politischen Regionen und Städten auf einem DIN A4 Blatt. Bedienen Sie sich der Vorlagen im Internet.

### 2.1 Anbau - Klima und Topografie

Manche Rebsorten spüren den Wind des Meeres, andere blicken auf stolze Dreitausender. Italien besitzt eine große Vielfalt an Anbaugebieten und Rebsorten. Aufgrund der besonderen Ausdehnung Italiens und der Lage im Mittelmeer verändert sich das Klima von Nord nach Süd spürbar. Hinzu kommt, dass innerhalb eines Gebietes wie Südtirol die Weinberge sich von 250 m bis auf 1100 m über NN erstrecken, was unterschiedliche Erntezeitpunkte mit Differenzen von Wochen bedeuten kann. Im Chianti des Chianti Classico variieren die Weinbergslagen zwischen 250 und 650 m über NN. Und in Montalcino gibt es bei lediglich 15 km" sehr große Unterschiede im Mesoklima im Nordwesten bzw. Südosten des Anbaugebietes.



Entlang der Alpen im Norden beeinflusst ein Bergklima mit heißen Sommertagen und kühlen Nächten den Weinbau. In der breiten und flachen Poebene der Emilia-Romagna sorgen neblige Winter und feuchte Sommer für ein eigenständiges Klima. In der Romagna beginnt der **Gebirgszug Apennins** und zieht sich bis nach Sizilien. Er sorgt für eine Trennung des

Landes in den Weinbau entlang der Adria und den Weinbau auf der Mittelmeerseite.

Weinbau spielt sich in Italien größtenteils an den Hängen bzw. in den Hügeln ab. Das Wasser kann abfließen, die Sonneneinstrahlung ist direkter und die Böden sind weniger fruchtbar.

Einige **Ausnahmen sind die flachen Anbauggebiete** in Sizilien mit Marsala oder Noto in Meersnähe, Apulien mit dem Salento, das Grave-Gebiet im westlichen Friaul, die Emilia mit ihrem Lambrusco und die toskanische Küste mit dem Rotwein Bolgheri.

Was die Regenmenge pro Weinanbauggebiet für die Charakterisierung des Weines angeht, so ist festzuhalten: Niederschläge sind unberechenbar. Natürlich sind 250 mm wie im Vinschgau in Südtirol oder 1.200 mm im Extremfall ein Riesenunterschied, für dieses Lernen des italienischen Weines spielt diese sehr angelsächsische Herangehensweise eine untergeordnete Rolle.

**Entscheidend sind die letzten Wochen vor der Ernte** für die Traubenqualität und auch die Vegetationsperiode im späten Frühjahr mit Austrieb und Fruchtansatz für die Gesundheit des photosynthesefreudigen Blattwerks. In Italien fällt der meiste Regen im Winter, die Sommer sind normalerweise trocken und heiß. Doch auch in Italien gab es schon verregnete Erntemonate im für gewöhnlich heißen Sizilien bzw. heiße und trockene Sommermonate im nördlichen Venetien. Deshalb sind detaillierte Jahrgangsbetrachtungen wichtiger als noch in den Achtziger Jahren.

## 2.2 Anbau - Boden und Rebe

Terroir ist wichtig, doch sollte es nicht - auf jeden Wein und Weinregion überall angewandt- zu wichtig genommen werden. Die allermeisten Reben wachsen auf einem klassischen Mix aus Ton, Lehm und Sand mit variierendem Gesteinsanteil. Gerade dieser **Gesteinsanteil** macht in etlichen Fällen das Terroir jedoch wertvoll und besonders, wenn es zB ein dominierender Kalkstein- oder ein Granit-Untergrund ist.

Im Piemont definiert ein bläulich-grauer Kalkmergel die Hügel der Langhe des Barolo und Barbaresco, in der Toskana spielt der Tonschiefer-Galestro für den Sangiovese im Chianti und in Montalcino eine große Rolle beim Terroircharakter, in den Hügel des Collio im Friaul ist es der bröselige Marne-Boden marinen Ursprungs prägend. Böden vulkanischen Ursprungs haben ihren besonderen Reiz, wie in Sizilien am Etna oder der Basilikata am Monte Vulture. Hier wachsen die Böden auf feinkörniger Lavaerde, teils werden sie auch von einer großen Flugsand- und Lehmschicht überdeckt, so dass der Einfluss gering ist. Schwemmlandböden mit kleinen und großen Kieselsteinen im Lehm/Sand-Gemisch finden sich angrenzend an die Alpen im Grave-Gebiet des westlichen Friauls. Moränenböden mit allerlei Gesteinsarten von Kalkstein bis

Porphyry kennzeichnen die Weinberge in Südtirol und dem Trentino bis hinunter ins Veneto und den Gardasee.

**Fazit:** Terroir zu schmecken, das darf bei allen Faktoren, die den Geschmack ausmachen, nicht überbewertet werden. Am ehesten sind dies die hohen Gesteilsanteile im Boden, welche den Weinen, weiss wie rot, ihre Definition und präzises Rückgrat mitgeben.

**Rebenerziehung:** Historisch wird in Italien in etlichen Regionen die **Pergola**-Erziehung genutzt, wie sie flächendeckend im Trentino, in Venetien und den Abruzzen zu sehen ist. Die Reben bilden dabei ein schattiges Dach für die Trauben, die bei der Ernte von Hand in Kopfhöhe gelesen werden. Beginnend mit den Achtziger Jahren wurden in den neuen Weinbergen die Reihenerziehung auf einem **Drahtrahmen** angewandt, Guyot (Bogenerziehung) bzw. Cordon-Erziehung (Zapfenschnitt) eingesetzt, weil so der Ertrag der Reben besser reguliert werden kann und ihr Blattwerk einfacher und zeitsparender zu bewirtschaften ist.

Im Süden Italiens ist die **Alberello**-Buschreberziehung die traditionelle Reberziehungsform. Aufgrund der Rodungsprämien der EU in den Achtziger Jahren zur Verringerung der Weinbaufläche ist ihr prozentualer Anteil stark zurück gegangen. Die Alberello-Erziehung liefert kleine Erträge, verlangt viel Handarbeit, weshalb qualitätsbewusste Winzer von Nord bis Süd sie wieder neu belebt haben.

**Hinweis – Rebsorten und Erntezeitpunkte** – Es gibt frühreife Sorten wie Dolcetto oder Primitivo, die sehr zuckerreiche, fruchtige Rotweine ergeben, und sehr spätreifende Sorten wie Nebbiolo oder Nerello Mascalese, deren Gerbstoffe spät ausreifen und deren Säure prägnanter ist. Mehr Informationen dazu finden Sie im jeweiligen Weinkapitel.

## 2.3 Ausbau - Wein im Keller

Einfache Weine im einstelligen Eurosegment werden in der Regel imahltank für einige Monate ausgebaut und mit Reinzuchtheften vergoren. Höherpreisige, alterungsfähige Rotweine werden in der Regel für 10 bis 18 Monate im kleinen oder großen Holzfass ausgebaut. Der Disput, ob ein Barrique-Fass (225l) oder ein großes Holzfass (2000 l oder mehr) für einen Barolo oder Brunello besser geeignet ist, wurde in den Neunziger Jahren vehement geführt. Heute erkennen beide Seiten an, dass beides je nach Weingutsphilosophie seine Berechtigung hat. Viele Spitzen-Winzer setzen auch beim Rotwein keine Hefen zu, sondern vertrauen auf die natürlichen Hefen der Trauben.

Ein neuer Trend ist die Wiederbelebung einer alten Tradition, der Vergärung in **Zementtanks** (oder Terracotta-Amphoren) wie in den fünfziger Jahren, als es noch keine

Stahltanks gab.

Der Anteil der **Bioweine** steigt, mehr dazu im Artikel Bioweine unter Weinwissen. Eine Randerscheinung mengenmäßig sind die biodynamisch erzeugten Weine ebenso die Weißweine, die auf den Schalen vergoren werden, und sich dann **Orange-Weine** nennen. Pioniere sind Winzer wie Gravner und Radikon im östlichen Friaul. Schwefelfreie Weine als Modeerscheinung für technisch erzeugte Alltagsweine sowie Superpremium-Weine ist ein weiterer Trend in Italien, der noch nicht abschließend eingeordnet werden kann.

### **Zahlen: Ausbauzeit und Menge der berühmten DOCG-Rotweine**

Amarone (4 Jahre):	15-16 Mio. Fl. plus 30 Mio. Fl. Ripasso
Barbaresco (3 Jahre):	3-4 Mio. Fl. plus Langhe Nebbiolo/Nebbiolo d'Alba
Barolo (4 Jahre):	9-10 Mio. Fl. plus Langhe Nebbiolo/Nebbiolo d'Alba
Brunello (5 Jahre):	8-9 Mio. Fl. plus 4 Mio. Fl. Rosso
Vino Nobile (3 Jahre):	5-6 Mio. Fl. plus 5 Mio. Rosso
Chianti Classico Riserva/GS (2 Jahre/3 Jahre):	30-35 Mio. Fl. inkl. Annata

## **2.4 Essensbegleitung und Trinkgenuss**

Säure ist das Stichwort, zumindest für die italienischen Rotweine. Die einheimischen Rebsorten besitzen – anders als Cabernet oder Merlot – eine **kräftige Säure und griffige Tannine** (Synonym für Gerbstoffe). Beides sind unverwechselbare und unverzichtbare Bestandteile, um den säurehaltigen Tomatensoßen und deftigen Wurstwaren Paroli zu bieten. Die Weißweine Italiens besitzen dagegen einen trockenen, fast sanften Charakter und würzige Fruchtaromen. Das macht sie zum Gegenentwurf des deutschen Rieslings bei der Speisenbegleitung. Ein Verdicchio aus den Marken passt zB mit seiner leichten Bitternote hervorragend zu Meeresfrüchten, ein Friulano aus der Sorte Tocai aus dem Friaul zu Salaten bzw. dem luftgetrockneten San Daniele-Schinken aus der Region, ein Thema zur Vertiefung....

### **2.4.1 Alterungspotenzial**

Die hochwertigen Rotweine wie Brunello, Barolo oder Chianti Classico können sich in der **Flasche 10 – 25 Jahre** verfeinern. Dies gilt auch für den leicht restsüßen Amarone-Rotwein aus getrockneten Trauben. Preiswertere Rotweine mit einer Säure- bzw. Gerbstoffstruktur können **5-10 Jahre** gelagert werden. Natürlich besitzt man bei den norditalienischen historischen Rotweinen mehr Erfahrungswerte als bei den jungen Rotweingebieten aus dem **Süden**

**Italiens** wie dem Etna Rosso bzw. gibt es nur wenige Kellereien in den historischen Weingebieten **Salice Salentino in Apulien oder Taurasi in Kampanien.**

**Lagerfähige Weißweine** - Es gibt auch Weißweine, zb aus dem Friaul, Südtirol, den Marken, und in Südtirol, die zehn Jahre und mehr reifen können. In der Regel sollten Weißweine aber im Zeitraum von 2-6 Jahren getrunken werden. Lediglich 2-3 Jahre sollten preiswerte Weißweine aus Sizilien, Pinot Grigio aus Norditalien oder der Prosecco frizzante aufbewahrt werden.

## 2.5 Vokabeln des italienischen Weins

Rebsorten und Anbauggebiete tauchen in den folgenden Kapiteln auf, Sie erhalten hier einen Überblick über die wichtigen Weine. **Halten Sie Rebsorten und Anbaugebiete auseinander!** Lernen Sie die Weine den Regionen zuzuordnen. Rote Spitzenweine sind der Barolo und der Barbaresco, der Brunello, der Chianti Classico und der Amarone della Valpolicella. Sicherlich spielen die Referenzrebsorten des Südens mit dem Nero d'Avola, Negroamaro, Montepulciano oder Aglianico nicht in dieser Liga. Andererseits gibt es mengenmäßig sehr bedeutende Weine, zu denen auch der Montepulciano gezählt werden muss. Chianti, Pinot Grigio, Prosecco, Primitivo sind weitere Eckartikel des Einzelhandels und Discounters. In großen Mengen werden auch Asti Spumante und Lambrusco oder Soave erzeugt, doch spielen diese mittlerweile in Deutschland eine nachrangige Rolle.

### 2.5.1. Die Mengenverhältnisse des Weins:

Große Menge Weißwein /Sekt: **Asti Spumante – Prosecco – Pinot Grigio del Veneto**

Große Menge Rotwein: **Montepulciano – Chianti – Nero d'Avola - Valpolicella – Primitivo**

Rote Spitzenweingebiete – **Barolo/Barbaresco – Chianti Classico – Brunello – Amarone**

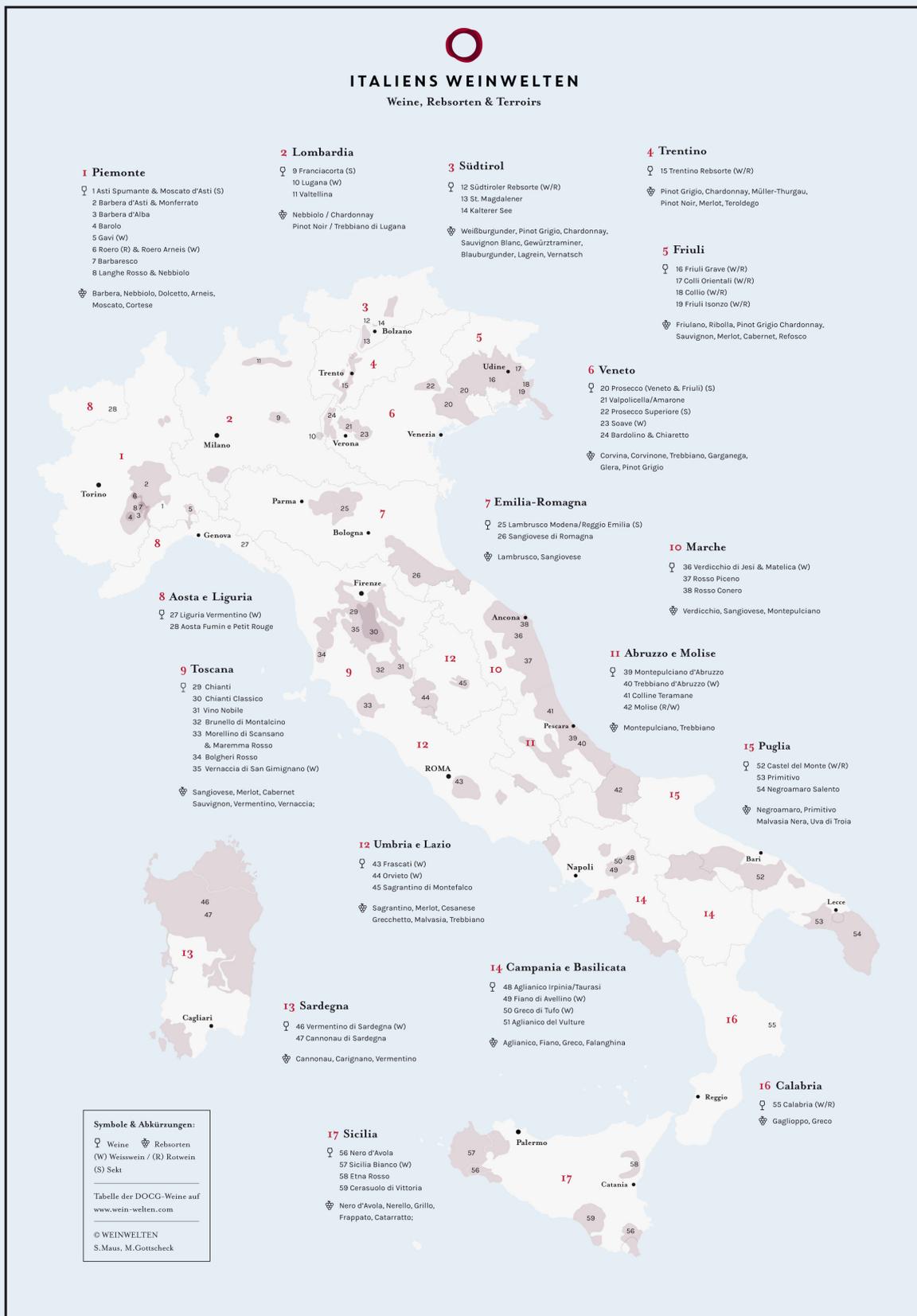
Weißwe Spitzenweingebiet (inkl. Sekt): **Collio und COF Bianco im Friaul – Südtirol**

**Weißburgunder und Chardonnay– Franciacorta Sekt – Verdicchio di Jesi**

Südtaliesische Rotweinsorten: **Nero d'Avola – Negroamaro – Primitivo – Aglianico**

**Hinweis zu Preisen von Aldi und Co:** Die Preisangaben in den folgenden Kapiteln beziehen sich auf Fachhandelspreise bzw. Preise im Weingut. Tiefstpreise in Aktionen der Discounter Aldi und Lidl weichen davon nach unten ab. Aktionen beim Barolo oder Brunello vor Weihnachten sind sogenannte Spotgeschäfte. Große Abfüller kaufen die Restbestände günstig auf und vermarkten diese dann.

# 2.5.2 Rebsorten & Anbaugebiete in einer Landkarte



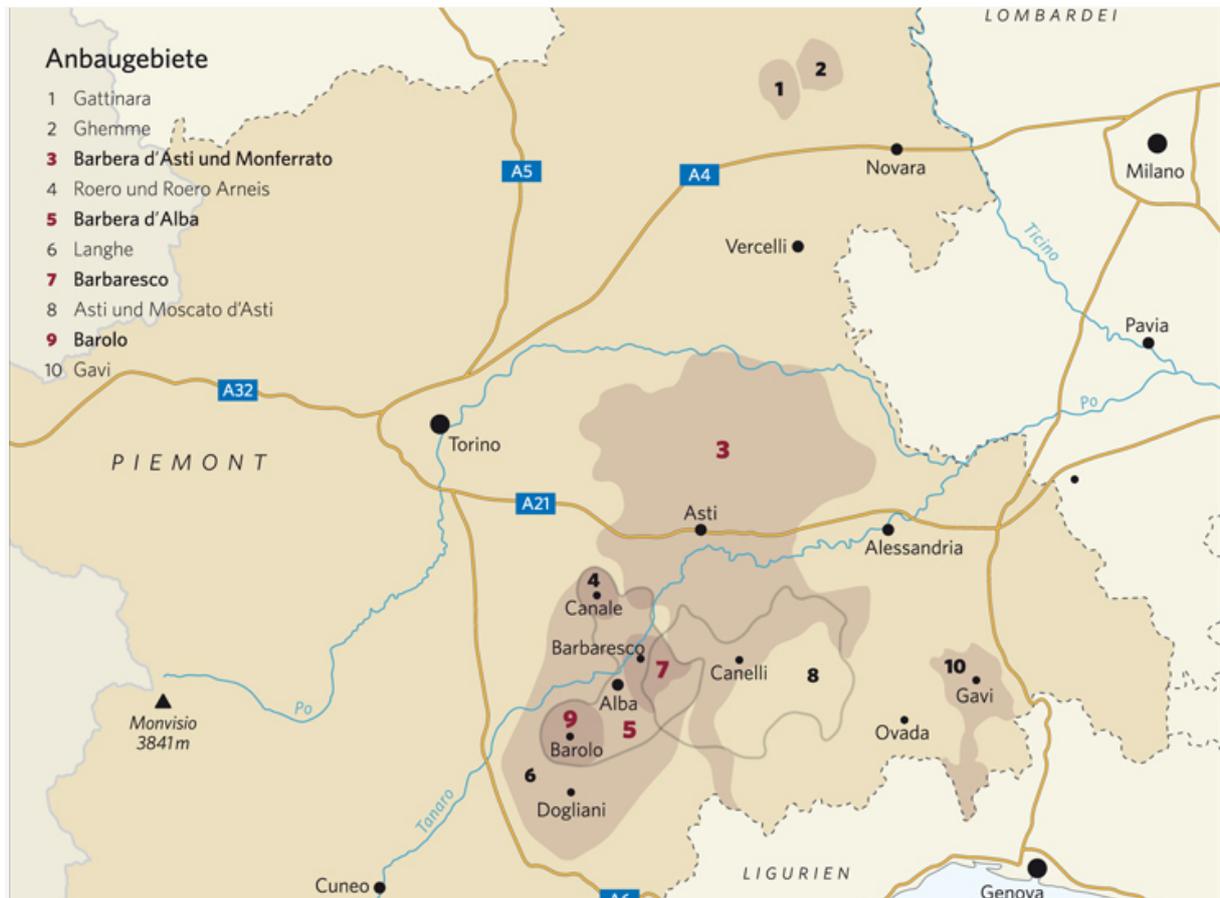
## 3 Der Nordwesten Italiens

In den Lektionen 3 und 4 lernen Sie die wichtigsten Anbauggebiete im Nordwesten kennen, sowie die große Bedeutung des Piemontes und die unterschiedlichen Weine in der Lombardei und der Emilia-Romagna. Sie erkennen, welche Weine Marktbedeutung besitzen und welche Winzer diese bekannt gemacht haben. Sie ordnen die Rebsorten ein und bekommen Informationen zum Geschmacksbild und Preissegment.

**GEOGRAFIE UND BEDEUTUNG:** Das Piemont ist zweifelsfrei die wichtigste Weinregion des nordwestlichen Teils von Italien. Ans Piemont grenzen zwei landschaftlich ebenso faszinierende Weinregionen. Klein, ja winzig sind jedoch die Weinmengen im Aostatal und in Ligurien, die außerhalb des Landes getrunken werden. Benachbart zum Piemont liegt im Osten die ausgedehnte Lombardei mit der Metropole Mailand, die recht unterschiedliche, weniger bekannte Weine als das Piemont hervorbringt. Zu guter Letzt behandeln wir in diesem Kapitel die Emilia-Romagna an der Grenze vom Norden zu Mittelitalien, da der Lambrusco als wichtigster Wein in die norditalienische Poebene gehört.

### 3.1 Das Piemont

Das Piemont grenzt an Frankreich und bis zur italienischen Staatsgründung im 19. Jahrhundert beeinflusste das Königshaus der Savoyer die Gegend maßgeblich. Auch bei der Weinerzeugung und den Absatzmärkten war der französische Einfluss spürbar. Das prominenteste Zeitzeugnis liefert die Historie des Rotweins Barolo. Doch die beiden Weltkriege brachten auch die piemontesische Weinwirtschaft zum Erliegen. Heute ist das Piemont wieder eine der abwechslungsreichsten Weinregionen mit klar gezeichneten Terroir-Weinen und der größten Anzahl an DOP-Weinen. Natürlich dreht sich vieles um die Hügellandschaft Langhe und das Städtchen Alba, wo Trüffel und Nutella (Hauptsitz von Ferrero) zuhause sind.



### 3.1.1 Barolo

Etliche Bücher sind über den König der Rotweine geschrieben worden. Seine Geschichte ist tatsächlich faszinierend. Für den Weintrinker von heute ist der Barolo jedoch zunächst einmal ein schillernder Name der italienischen Weinszene. Dabei schmeckt er Weinliebhabern mit wenig Affinität zu kräftigen Gerbstoffen oft gar nicht. Ähnlich verhält es sich mit dem Champagner, den zwar viele Leute schätzen wollen, deren prägnante Säure ihnen aber meist nicht wirklich gefällt. Der Barolo besteht zu 100% aus der Sorte Nebbiolo, die nicht nur viel Gerbstoff, sondern auch eine präsenre Säure mitbringt. Doch je nachdem in welcher Gemeinde er gewachsen ist, zeigt er andere charakteristische Merkmale in Säure, Gerbstoffen und bei den Aromen. Ein Barolo aus der Gemeinde La Morra schmeckt unterscheidet sich im Geschmack von einem Barolo aus Barolo oder Serralunga bzw. Castiglione Falletto oder auch Monforte d'Alba.

**Klima:** Heiße und trockene Sommer sind in den Hügeln, die als Langhe bezeichnet werden, die Regel. Die Sorte Nebbiolo reift spät, meist wird im Oktober gelesen, wenn die Herbst-Nebel schon in den Weinbergen hängen, ein grandioses Bild im Herzen vieler Weinliebhaber. Die ausdrucksstarken Kalkmergel-Böden und das Mikroklima aufgrund der unterschiedlichen Höhenlage und Ausrichtung sorgen für die Unterschiede im **Geschmack**. Die Aromen sind in der

Regel „kühler“ als beim Brunello, er kann Unterholz, Teer, Oliven, schwarze Früchte, Veilchen, Rosen, Heu und vieles mehr zeigen. Barolo entwickelt sich mit dem Alter in der Flasche, er kann von allen Weinen Italiens am besten reifen und sehr gute Jahrgänge können 20 – 40 Jahre Freude bereiten. Die Diskussion, ob der Nebbiolo im kleinen Barriquefass ausgebaut wird oder im großen Eichenholzfass besser reift, haben auch die Winzer im Piemont in den Neunziger Jahren intensiv geführt. Heute gibt es beides, und beides hat seine Berechtigung. In den Verkauf kommt der Barolo nach vier Jahren, ein Jahr früher als der Brunello aus der Toskana.

**Übung:** Notieren Sie die wichtigen Vorschriften im Disziplinar des Barolo: Was ist der Hektarhöchstertag und in welchen Gemeinden darf er angebaut werden? [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it) Lang ist die Liste der Weingüter mit Format, es gibt viele gute, jedoch weniger bekannte Winzer, berühmt sind u.a. Aldo Conterno, Elio Altare, Luciano Sandrone und Voerzio Roberto. Große Häuser sind Fontanafredda, Marchesi di Barolo, Batasiolo oder Terre da Vino mit Vite Colte. Die Preise variieren von 20 € bis 100 € EVP, Lagenbarolos kosten schon mal das Doppelte vom Basis-Barolo ohne Lagenbezeichnung.

**Hinweis:** Wichtige Barolo-Gemeinden sind Barolo, La Morra, Serralunga, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto. In allen Gemeinden gibt es detaillierte, historische Lagenkarten, es sind die ersten Crus bzw. Weinbergsklassifikations-Karten Italiens gewesen. Das Barolo-Gebiet besitzt eine historische, detaillierte Karte mit Einzellagen. Klick zur Lagenkarte auf [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### 3.1.2 Barbaresco

Vieles, was für den Barolo gilt, ist auch dem Barbaresco eigen: 100% Nebbiolo, Hektarhöchstertag 7.500 kg/ha, in der Langhe zuhause, Kalk-Mergel-Böden. Außerdem komplexe Aromen, präsen Säure und Gerbstoffe, großes Alterungspotenzial, herausgehobene Einzellagen, Barrique oder großes Holzfass. Feine Unterschiede sind: 3 Jahre nach Ernte im Verkauf (vier für den Barolo), Erzeugung in den drei Gemeinden Barbaresco, Treiso und Neive, weniger bekannt als der Barolo, preiswerter im Mittel, kleinere Menge (1/3 des Barolo, ca. 650 ha), im Mittel etwas duftiger und „leichter“ im Charakter als der Barolo, wenn man davon überhaupt bei der Sorte Nebbiolo sprechen kann. **Angelo Gaja** ist hier zuhause! Bekannte Winzer neben Angelo Gaja sind die benachbarte Genossenschaft Produttori del Barbaresco, Giorgio Rivetti von La Spinetta, Giorgio Pelissero, Bruno Rocca und das legendäre Haus Bruno Giacosa.

**Übung:** Studieren Sie anhand der **Weinkarte** des Piemonts die Lage der Anbauggebiete des Piemonts und ihre Lage in der Langhe und abseits davon, wo ist Nebbiolo noch die Hauptrebsorte?

**Hinweis:** Die Winzer in den historischen DOCG-Anbaugebieten Barolo, Barbaresco und Roero können ihren Nebbiolo-Wein bereits nach 1-2 Jahren verkaufen, wenn sie ihn als DOC Langhe Nebbiolo oder Nebbiolo d'Alba anbieten. Diese beiden Herkünfte sind interessante und preislich attraktive Varianten für typische Nebbiolo-Weine der Gegend. Es ist ein sinnvoller Unterbau für das Gebiet, man kann diesen Wein als jungen Zweitwein vergleichbar mit dem Rosso di Montalcino einordnen.

### 3.1.3 Barbera aus Alba und Asti

Gerne wird zitiert, dass der Rotwein Barbera in den Siebzigern ein einfacher Bauernwein war, doch waren das nicht viele Weine in Italien? Der Winzer Giacomo Bologna von Braida hat in den Neunzigern bewiesen, dass er im Barrique-Fass ausgebaut, zum Spitzenwein taugt. Der Barbera d'Asti Bricco del Uccellone ist ein Kultwein dieser Zeit. Heute gibt es nach der Euphorie und der Konsolidierung im Piemont ein sehr breites Angebot an Barbera. Es ist die meistangebaute Rebsorte im Piemont. Als Barbera del Piemonte ist er ein günstiger Alltagswein, als Barbera del Monferrato regional auch als frischer, fruchtiger Rotwein mit Kohlensäure zu genießen. Die beiden anderen Gebiete - sowohl Barbera d'Alba als auch Barbera d'Asti - heben sich deutlich ab und erzeugen von preiswertem Barbera mit Ausdruck bis zum komplexen Lagenwein die ganze Palette. Barbera besitzt wenig eigenen Gerbstoff, eine typisch piemontesische Frucht und eine prägnante Säure. Barbera d'Alba darf im Anbauggebiet des Barolo, Barbaresco und Roero erzeugt werden. Hier führen die typischen Böden und das Know-how der Winzer zu kräftigen, vielschichtigen Rotweinen aus dem Holz- oder fruchtbetonten Varianten aus dem Stahltank.

Diese Unterscheidung gilt auch für die Rotweine aus der Gegend von Asti und Nizza Monferrato. Hier ist die Barbera-Sorte anders als in der Langhe des Barolo die Nummer eins und steht daher in den besten Lagen. Das andere Terroir sorgt für einen saftig-fleischig-kräutrigen Gebietscharakter, wie immer das verstanden werden will. Gute Erzeuger sind Braida, Massimo Pastura von La Ghersa oder Michele Chiarlo. Mit dem Nizza DOCG gibt es seit einigen Jahren einen Super-Barbera d'Asti, der ein neuer Kultwein werden will. Die Preise für Barbera d'Asti variieren zwischen 6 – 20 € EVP, in Einzelfällen wie dem Barbera Nizza DOCG oder den Weinen von Braida liegen sie auch deutlich darüber.

### 3.1.4 Weitere Weine des Piemonts

Dort, wo Barbera oder Nebbiolo angebaut wird, ist auch die Rebsorte **Dolcetto** zuhause. In den hochgelegenen Gebieten **Dogliani** oder **Ovada** ist es sogar die erste Rebsorte des Gebiets, weshalb die Weine vielschichtiger sein können. Meist werden die Dolcetto-Weine vor allem aus Alba jung getrunken, sind beim Mittag die Essensbegleiter, wenn für den teuren Barolo kein besonderer Anlass besteht. In Deutschland besitzt der fruchtig-herbe Rotwein bedauerlicherweise kaum einen Markt, spricht er doch ganz klar die Sprache des Piemonts.

Nicht alle Nebbiolo-Weine sind erfolgreich, so erreichen nur wenige Rotweine aus dem **Roero**-Anbaugebiet den deutschen Markt, obwohl dort ein beachtenswerter Nebbiolo-Rotwein aus sandigeren Böden durchaus Beachtung verdient hätte. Nur der Fluss Tanaro trennt das Gebiet übrigens vom Barolo-Gebiet. Im Roero ist der beliebte, aromatische Weißwein **Arneis** zuhause, den mehr und mehr Rotweinwinzer der Langhe im Programm haben.

Populär war eine ganze Zeit lang in Deutschland der Weißwein **Gavi** aus der Rebsorte Cortese, der in der Provinz Alessandria angebaut wird. Seine Menge reichte immerhin für eine Supermarktkarriere. Im Supermarkt ist natürlich auch der mengenmäßig bedeutendste Wein des Piemonts zu finden: Der **Asti** Spumante. Ein süßer Sekt aus der Rebsorte Moscato, der von großen Vermarktern in alle Welt exportiert wird.

**Übung:** Wie wird Asti Spumante erzeugt? Ist das Verfahren mit dem Prosecco oder Franciacorta vergleichbar?

Beinahe in Vergessenheit geraten wären die beiden Rotweingebiete Ghemme und Gattinara in den Bergen im Norden des Piemontes. Man erhielt früh die DOCG, die Menge ist klein, in Deutschland finden sich kaum Rotweine dieser Anbaugebiete, die auch die Rebsorte Nebbiolo privilegieren.

**Die Rebflächen der wichtigen DOP-Weine im Piemont:** Asti 9.800 ha - Barbera d'Asti 4.300 ha - Barolo 1.900 ha - Langhe > 1.500 ha - Barbera d'Alba 1.400 ha - Gavi 1.400 ha - Dogliani (Dolcetto) 800 ha - Roero 700 ha - Barbaresco 680 ha - Nebbiolo d'Alba 500 h

**Hinweis:** Grignolino, Freisa und Rucche sind weitere Rotwein-Rebsorten im Piemont. Mehr Infos

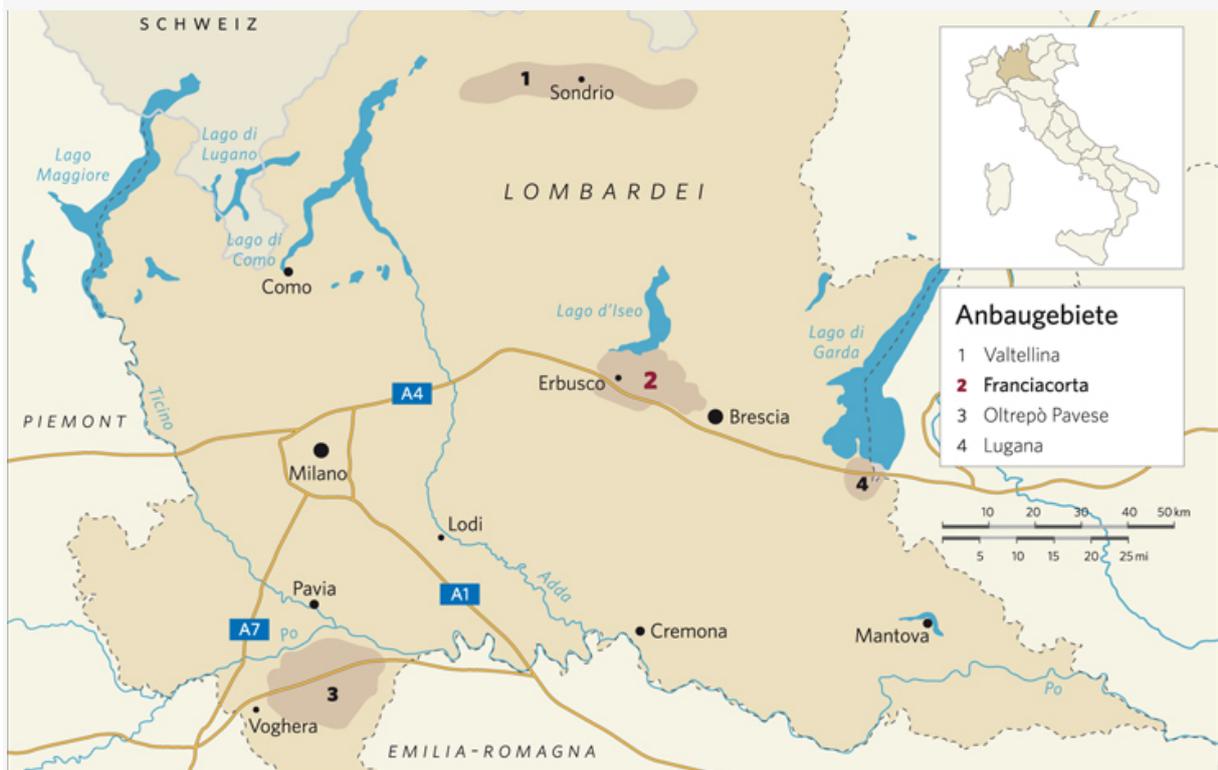
## 4.1 Ligurien und Aostatal

Die Grenzgebiete zum Piemont, das bergige Aostatal und das meernahe Ligurien nehmen im italienischen Weinkontext einen winzigen Raum ein und können daher kurz eingeschenkt werden. Vermentino ist die weiße Rebsorte in Ligurien, die mit diesem Gebiet assoziiert wird. Das sehr hoch gelegene Aostatal ist hinsichtlich der Sorten vom Piemont und dem Schweizer Weinbau eingefärbt, es ist eben ein klassischer Bergweinbau bis auf 1.300 m Höhe.

KLICK zum Artikel Wein in Ligurien und dem Aostatal auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com)

## 4.2 Die Lombardei

Facettenreich und recht unterschiedlich sind die Weinregionen der Lombardei mit ihrer Hauptstadt Mailand. Der Bogen spannt sich vom Alltagswein für die Mailänder Restaurants über eine heroische Rotweinerkunft bis hin zum angesagtesten „Champagner“ Italiens.



### 4.2.1 Franciacorta (Sekt)

Die besten Sekte Italiens nennen sich nicht Spumante, sondern Franciacorta. Dieser Begriff steht für den Sekt, der in Flaschengärung erzeugt wird, ebenso wie für das Gebiet südlich des Iseo-

Sees. Die A4 von Mailand nach Verona bildet die südliche Grenze, Brescia ist die nahe gelegene Stadt. In den Siebzigern erst begannen Ca del Bosco, Guido Berlucchi, Fratelli Berlucchi und Bellavista mit der Erzeugung von Sekten. Heute ist die Franciacorta mit mehr als 150 Winzern und ca. 2.500 ha Anbaufläche eine etablierte Realität im Spitzenweinsegment Italiens, rund 17 Mill. Flaschen pro Jahr. Nicht nur die Preise, die zwischen 15 € und 80 € EVP liegen, dokumentieren den eklatanten Unterschied zum Prosecco des Veneto.

Rebsorten - Chardonnay und Pinot Noir und optional ein wenig Pinot Bianco, das sind die zugelassenen Rebsorten des Franciacorta, der mindestens 18 Monate, meist 24 Monate und mehr, auf der Hefe verbringt, bevor er degorgiert wird. Damit liegt die Reifezeit deutlich über der eines Champagners mit 15 Monaten. Anders als vor 15 Jahren, als der Trend zur üppigen Brut-Version mit Restzucker an der Obergrenze ging, setzen derzeit eine wachsende Zahl von Winzern auf hochwertigeren Varianten Extra Brut und Dosage Zerò mit Jahrgangsbezeichnung. Dieser Millesimato muss mindestens 30 Monate Hefelager haben, eine Riserva-Qualität sogar 60 Monate. Der populärste Franciacorta ist mit rund 60% Anteil der Brut als Einstiegsversion, gefolgt vom Franciacorta Satèn. Dieser Franciacorta wird mit ca. 1 bar Druck weniger (ca. 4 bar) auf die Flasche gefüllt, was die Perlen weicher erscheinen lässt. Er muss aus 100% Chardonnay erzeugt werden und mind. 24 Monate in der Flasche reifen.

[KLICK](#) zum ausführlichen Spezial Franciacorta mit Detailkarte

## 4.2.2 Weitere Weine aus der Lombardei

Lugana ist der erfolgreichste Weißwein der letzten 10 Jahre in Italien. Seine Winzer am südlichen Gardaseeufer sind sehr gute Unternehmer und auch gute Weinbauern. Sie setzen auf den Charakter der Sorte Trebbiano di Lugana/Turbiana, die im Terroir Lugana substanzreiche und auch alterungsfähige Weine mit interessantem Säure-Süße-Spiel hervorbringen kann. Die große Nachfrage und die relativ kleine Menge sorgen jedoch dafür, dass die Weine schnell ausgetrunken sind. Glücklicherweise hat sich auch die Rebfläche mehr als verdoppelt, so dass nun auf rund 2.000 ha Rebfläche etwas weniger als 20 Mill. Flaschen erzeugt werden, Ca dei Frati und Zenato sind zwei der bekanntesten Erzeuger.

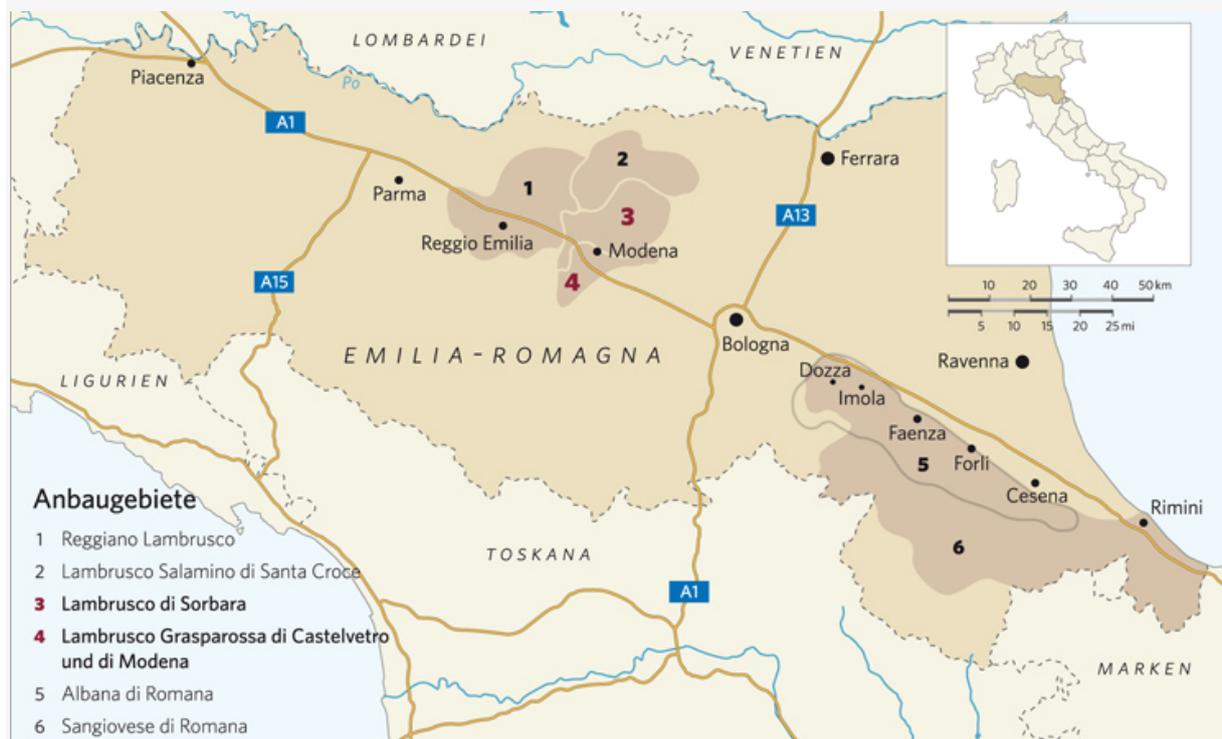
Im kühlen, von Bergen umgebenen Valtellina-Tal wird nicht nur der Bresaola-Schinken erzeugt, sondern auch ein Rotwein aus der Rebsorte Nebbiolo, der in den Spitzenlagen am Berg als Sforzato di Valtellina aus teilgetrockneten Trauben gekeltert wird. Es gibt allerdings nur wenige Winzer wie Nino Negri und einige andere, die diesen heroischen Weinbau noch betreiben.

Anders dagegen sieht es im großen Oltrepo Pavese aus. Südlich von Mailand gelegen, stillt diese große Anbaugelände den Durst der Mailänder mit Alltagsweinen. Es gibt viele Rebsorten dort, unter anderem Babera, Bonarda und Pinot Noir. In der jüngsten Vergangenheit können sich ein Dutzend Erzeuger wie z.B. Conte Vistarino mit ihren Sekten auf Pinot Noir-Basis profilieren. Die wertige Alternative zum Prosecco findet in Deutschland jedoch wenig Beachtung.

[KLICK zum Artikel Wein in der Lombardei](#)

## 4.3 Die Emilia-Romagna

In der Emilia-Romagna wird geschlemmt, italienischer als anderswo. Und zu den kräftigen Speisen passen auch die Weine, das wusste schon **Pavarotti**, der wie **Maserati** und **Ferrari** ein Aushängeschild von Modena ist. In der Emilia zwischen Modena und Reggio Emilia wird der Lambrusco frizzante gereicht. Östlich von Bologna dagegen der Sangiovese di Romagna. Da gibt es auch bei den Weinen eine klare Trennung in die beiden politischen Teilregionen, die irgendwann einmal zwangsvereinigt wurden.



### 4.3.1 Lambrusco

Das Grös an Lambrusco ist süß und fruchtig und wird exportiert oder in Italien getrunken. Nur eine kleine Menge dagegen, die in der Gegend von Modena erzeugt wird, ist von gehobener

Qualität und trocken. In dieser Spielart geben die Klone **Sorbara** bzw. **Grasparossa** di Castelvetro sehr unterschiedliche und deshalb sehr spannende Frizzante-Versionen ab. Einmal säurereich und hellrotfarben und das andere Mal tiefschwarz und gerbstoffreich. Das Interesse in Deutschland wächst langsam aber stetig, obwohl das Image für Lambrusco nach wie vor eher negativ ist.

KLICK zum Spezial Lambrusco di Modena mit Sorbara und Grasparossa

### 4.3.2 Weitere Weine der Emilia-Romagna

Wenig Bedeutung besitzen die Rot- und Weissweine der Colli Piacentini oder Colli di Parma, wo vereinzelt Spitzenwinzer zu finden sind. In den Hügeln von Bologna erlebt der **Pignoletto** als weißer Frizzante derzeit einen glücklichen Moment wachsender, regionaler Nachfrage. Rund ein Dutzend Winzer bemühen sich um Anerkennung.

In kleiner Menge wird in der Romagna der **Albana**-Weißwein, in großer, ja riesiger Menge der **Sangiovese di Romagna** erzeugt. Beide Weine sind in Deutschland eher wenig gefragt. In Italien dagegen landet der Sangiovese und der Trebbiano di Romagna als populärer Tütenwein oft im Supermarkt. Doch es gibt auch ein Dutzend guter Erzeuger, die sich im Convito di Romagna bzw. im Konsortium der Weine des Sangiovese di Romagna zusammengeschlossen haben und beweisen, dass der Rotwein aus den Hügeln der Romagna (südlich von Forli, Faenza) durchaus auch für Klasse stehen kann. Zur [Landkarte](#) und mehr Worten zur liebenswürdigen Emilia-Romagna und den Weingut-Tipps für den Sangiovese.

**BEDEUTUNG REBFLÄCHEN:** Romagna 5.400 ha - Reggiano (viel Lambrusco 1.400 ha - Lambrusco Sorbara 1.200 ha - Lambrusco Grasparossa 1.200 ha - Romagna Albana 360 ha

## 4.4 Kurze Zusammenfassung Lektion 3 und 4

Die Rotweine Barolo, Barbaresco und Barbera aus der Nähe von Alba und Asti sind wichtig fürs Piemont und ganz Nordwestitalien. Mengenmäßig zählt der süße, preiswerte Asti Spumante zu den gefragten Produkten, ein perfekter Einstiegswein. Auf die Gunst der Champagnertrinker zielt dagegen die erst 50 Jahre junge Sektregion Franciacorta in der Lombardei. Große Marken wie Ca del Bosco oder Bellavista nahe Mailand sind die Tonangeber. Weitere Perlen gibt es aus der Nachbarregion Emilia-Romagna, den von dort kommt der meist süße Lambrusco, den man jedoch durchaus auch in seinen Spielarten als Sorbara oder Grasparossa trocken genießen kann.

## 5 Der Nordosten Italiens

LERNZIEL - Sie lernen die Rebsorten und die Anbaubedingungen in den führenden Weißweinregionen Südtirol und Friaul kennen. Wir arbeiten die Unterschiede zum Trentino heraus und betrachten die bekannten Weinanbauggebiete der großen Weinregion Venetien, gehen gezielt auf die Marktbedeutung und die unterschiedliche Entwicklung ein.

**GEOGRAFIE UND BEDEUTUNG:** Der weinbaurelevante Nordosten Italiens verläuft von den städtischen Zentren Bozen über Verona bis nach Venedig bzw. Triest. Oder anders ausgedrückt entlang der nach Süden fließenden Adige bzw. Etsch und der West-Ost-Autobahn Mailand-Triest. Touristisch ist der Gardasee sicher neben Verona und Venedig das Highlight dieses Teils von Italien. Eine große Menge Wein wird hier erzeugt, und es gibt etliche Spitzenwinzer. Wir schauen auf jede Menge unterschiedlicher, meist einheimischer Rebsorten, deren Bedeutung es einzuordnen gilt. Wir gehen damit der Frage auf den Grund, ob sie für den Markt im Ausland relevant oder eher für den lokalen oder italienischen Konsum bestimmt sind.

### 5.1 Südtiroler Glückseligkeit

Diese kleine Anbauregion besitzt einen sehr guten Ruf bei den Weinliebhabern. Zu Recht. Sehr gute Genossenschaften und ehrgeizige Winzer erzeugen eine ganze Palette eigenständiger Rebsortenweine. Landschaftlich ist Südtirol für viele eine der faszinierendsten Weinregionen Italiens, der **Tourismus** spielt eine wichtige Rolle für die Wirtschaft. Das Bergklima und die Böden an den Hängen oberhalb der Talgrundes, wo auch Äpfel angebaut werden, sorgen für rassige Weißweine und typische Rotweine. Die autonome Region hat es zu einigem Wohlstand gebracht. Ihre bis zum ersten Weltkrieg geltende österreichisch-deutsche Zugehörigkeit wirkt sich bis heute sowohl in der Mentalität als auch in der Sprache noch immer aus. Deutschsprachige Urlauber fühlen sich deshalb besonders wohl hier. Sie genießen die Knödelküche und den Wein, den sie in Kisten im Kofferraum mit nach Hause nehmen.



## 5.2 Weißburgunder und seine Verwandten

Die Burgundersorten spielen in Südtirol eine wichtige Rolle. Pinot Grigio ist die meistangebaute, danach folgt der beliebte **Weißburgunder** und der Chardonnay. Aromatische Sorten wie der Sauvignon blanc erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Er zeigt wie auch der sehr beliebte **Gewürztraminer** einen unverwechselbaren Gebietscharakter.

Das Preisniveau ist deutlich höher als im Trentino oder in Venetien, es liegt bei den Basisweinen zwischen 7-10 € EVP und im Topbereich bei 15-25 € EVP. **Spitzenwinzer** gibt es bestimmt zwei Dutzend, darunter solch klangvolle Namen wie Alois Lageder oder Elena Walch, die Genossenschaften Terlan, St. Michael-Eppan oder Tramin. Die Genossenschaften ernten ihre besten Weine nicht selten in Weinbergen die zwischen 400 und 600 m Höhe ü NN liegen. Das Wissen darum, welche Sorten in welchen Lagen am besten gedeihen, hat man sich in Südtirol längst erarbeitet. Die erfahrenen Kellermeister tauschen sich untereinander aus und haben schon die nächste Generation ausgebildet, die ihrerseits bereits erfolgreich Betriebe führt.

Die Südtiroler teilen ihren Weinbau historisch und aufgrund der unterschiedlichen klimatischen Bedingungen in **7 Teilbereiche** - Eisacktal - Bozen - Etschtal - Meran - Vinschgau - Überetsch - Unterland.

**Übung 5.1:** Wo liegt das Eisacktal in Südtirol? Welche Weine werden dort erzeugt? Mehr über Südtirol finden Sie im Spezial auf [weinwelten](#).

## 5.3 Vernatsch und Blauburgunder

Im Rotweinbereich wurde die überproportional große Rebfläche des Vernatsch in den letzten 30 Jahren auf ein Drittel eingedampft, eine Menge banaler Tropfen sind verschwunden. Nun erfreut sich der typische leichte Bergwein und Jausenbegleiter einem wiederbelebten Interesse. Seine besten Anbaugebiete sind die Hänge oberhalb von Bozen, das St. Magdalener-Gebiet, und die Lagen oberhalb des Kalterer Sees bei Kaltern. Selbst Spitzenweine kosten hier lediglich 8-12 €.

Neben dem Vernatsch hat der tiefdunkle, im Geschmack manchmal fast ruppige Rebsortenwein **Lagrein** in Rebfläche und Menge deutlich zugelegt wie auch der elegante Blauburgunder, wie der Spätburgunder hier genannt wird. Mit Cabernet und Merlot haben die Winzer in den Neunziger Jahren ihre Erfahrungen gesammelt, doch hat das Interesse des Weintrinkers an diesen Rotweinen wieder abgenommen.

[KLICK](#) zum Spezial zum Wein- und Genussland Südtirol mit den Rebflächen der wichtigsten Weinsorten /Zahlen und Fakten. **Südtirol besitzt insgesamt nur rund 5.500 ha Rebfläche.**

## 5.4 Das Trentino

Auch im italienischsprachigen Trentino – ebenfalls eine autonome Provinz, die ihre eigenen Staatsbefugnisse unabhängig von Rom wahrnehmen darf - gibt es interessante Weine. Allerdings gehören diese abgesehen von einigen Ausnahmen nicht in die Bundes-, sondern eher zur zweiten Liga. Mengenmäßig wird mehr Wein als in Südtirol erzeugt. Die Weine werden von den sehr großen Erzeugern Mezzacorona und Cavit im preiswerten Segment an die Supermärkte in USA und Deutschland verkauft; Pinot Grigio an erster Stelle. Daneben kann der Chardonnay ein rassischer Rebsortenwein sein, der vom Bergklima profitiert. Anders als in Südtirol gibt es hier lediglich etwa zwei Dutzend meist kleinere Winzer und Kellereien. Pojer & Sandri, Endrizzi, Cesconi, Zeni und Foradori sind die bekanntesten und erfolgreicheren Weingüter.

Eine größere Menge des Chardonnay wird auch zu Sekt verarbeitet. Ein Großteil des Sektes **Trento DOC** kommt von dem berühmten Sekthaus Ferrari in Trento, von Mezzacorona und der Cantina La Vis. Die Rotweine aus den einheimischen Sorten Teroldego und Marzemino werden dagegen nur in kleinen Mengen produziert und sind in Deutschland eher selten zu finden.

**Bedeutung Rebflächen DOP-Weine** Trentino Chardonnay 1.960 ha - Trentino Pinot Grigio 1.900 ha - Teroldego 400 ha

## 5.5 Das Friaul bzw. Friaul Julisch-Venetien

Beim Thema Wein aus dem Friaul ist vollste Aufmerksamkeit gefragt, denn hier gibt es nicht nur ein Dutzend unterschiedliche Rebsorten, sondern daneben fast ein Dutzend Anbaugebiete, in denen die allermeisten der Rebsorten auch angebaut werden. Deshalb nähern wir uns diesem Thema, indem wir die bedeutenden von den unbedeutenderen Rebsorten und Regionen trennen. Auch die politische Vergangenheit dieser Region ist sehr bewegt, was sich in der vollen Namensgebung widerspiegelt (FVG). Historisch interessierten Menschen sei die friulanische Geschichte in den letzten zwei Jahrhunderten zum Nachlesen empfohlen. **Triest** war einst Hafenstadt der Könige von Wien, **Gorizia** ist heute noch eine geteilte Stadt und **Udine** will so gar nichts mit den beiden gemein haben.



### 5.5.1 Collio, Colli Orientali del Friuli (COF), Isonzo

Nahe der slowenischen Grenze liegen die kleinen Weingebiete Collio und Colli Orientali del Friuli (COF). Hier sind die Rebhügel zumeist mit befahrbaren Terrassen angelegt und der Boden

ist sehr alt und gesteinsreich, was den Weinen einen ganz eigenen Charakter verleiht. Auch ist das Klima zwischen den Voralpen und der Adria sehr warm, was sich ebenfalls beim Weincharakter niederschlägt. Die bekannten Weinorte sind Cividale del Friuli und Cormons. Die Winzer verfügen hier über ein großes Know-how, es gibt etliche **Spitzenwinzer** wie Venica & Venica oder Jermann, die in Italien zu den ganz Großen Berühmten zählen.

Im Collio erzeugen sie meist Weißweine aus den einheimischen Sorten **Tocai, Malvasia und Ribolla gialla** und/oder aus den internationalen Sorten **Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot blanc oder Pinot grigio**. Der **Collio Bianco** ist für Italien seltener echter Terroir-Wein aus mehreren weißen Rebsorten. Diesen Weinen ist eine Langlebigkeit eigen, die sie adelt bzw. zum Essen als Begleiter prädestiniert.

**GESCHMACK:** Die Weißweine aus dem Collio sind alles andere als Rieslingtypen. Die Weine sind bei niedriger Säure bekömmlich, besitzen Fülle und angenehme Gerbstoffe, sie sind sehr gebietsbezogen im Geschmack. Gleiches gilt für die Weine im benachbarten **Colli Orientali**, wo berühmte Winzer wie Livio Felluga oder Le Vigne di Zamo zuhause sind.

Neben den Weißweinen erzeugen die Winzer im COF auch eine stattliche Zahl an Rotweinen, angefangen vom **Schioppettino** di Prepotto, über den **Pignolo** bis hin zum **Refosco**. Das Preisniveau ist aufgrund der Historie und Güte der Weine gehoben, es liegt bei 8 – 20 € EVP. Einige Spitzenwinzer wie Ronco del Gelso, Lis Neris oder Borgo San Daniele sind mit ihren Weinbergen in dem an das Collio angrenzenden **Isonzo-Gebiet** zuhause, wo die Weinberge angrenzend ans COF und da Collio in der Ebene liegen.

**HINWEIS:** **Friulano** ist der Weißwein des Friaul. Im Zuge der EU-Weinmarktordnung wurde das Recht, den Namen Tokai bzw. Tocai zu nutzen, den Ungarn zugesprochen. Für den Wein Tocai friulano begann die Namenssuche, und so heißen die Weißweine aus der Rebsorte Tocai friulano heute eben einfach Friulano. Die Weine zeigen eine **Aromatik** zwischen Sauvignon und Muskateller und einen Körper, der an füllige Pinot Grigio erinnert. Die Rebsorte wird in fast allen Gebieten des Friauls angebaut. Sie ist die mengenmäßig zweitwichtigste Traubensorte nach dem Pinot Grigio.

Trendy ist derzeit die Rebsorte **Ribolla gialla**, sie stammt aus den Hügelländern im Osten an der slovenischen Grenze, doch wird sie auch im Westen vermehrt angebaut. Sie besitzt eine hohe Säure, dezente Aromen von Mandarinenschale und Zitrusfrüchten und ist deshalb als

eleganter Essensbegleiter gefragt. Neben der modernen Stahltankversion und der Sektversion besitzt sie eine Historie als Orange wine aus Oslavia.

**BEDEUTUNG DER DOP-WEINE** - Rebfläche - Friaul gesamt 20.000 ha - Grave Friuli 3.100 ha - Colli Orientali 1.800 ha - Collio 1.200 ha - Isonzo 950 ha - Carso 52 ha - Ramandolo 45 ha

## 5.5.2 Weitere Anbauggebiete und Rebsorten im Friaul

Im weitläufigen **Grave**-Gebiet im Westen des Friaul wird ein Großteil des Weins der Region erzeugt. Auf den ebenen Schwemmlandböden entstehen bekömmliche Alltagsweine (Preisniveau 6 – 10 € EVP) aus den gleichen Rebsorten wie im Osten.

**UNTERSCHIEDUNG** - Die Weine sind etwas preiswerter und besitzen nicht die Lagerungsfähigkeit und Güte der Weine aus den Hügelländern Collio und COF im Osten der Region. Mit der DOCG Ramandolo (Rebsorte Verduzzo) und der Rebsorte Picolit gibt es im Osten des Friauls auch zwei hochwertige Süßweine, die jedoch in Kleinstmengen erzeugt werden und in der Region getrunken werden, siehe Artikel Italiens Süßweine unter Weinwissen/Top100.

**Prosecco** ist seit einigen Jahren nicht mehr der Name einer Rebsorte, sondern der Name eines Ursprungsortes. Die Rebsorte heißt nun Glera. Der Grund: Es gibt einen Ort mit Namen Prosecco in der Nähe von Triest im Friaul. Mit diesem Schachzug haben die Italiener verhindert, dass andere europäische Weinländer den Namen Prosecco benutzen dürfen. Doch damit wurde die Anbauzone der Rebsorte Prosecco auch über das angestammte Kerngebiet im östlichen Veneto hinaus aufs Friaul ausgebaut. DOC Prosecco darf nun im östlichen Teil des Veneto und im gesamten Friaul erzeugt werden. Es wird derzeit viel Prosecco angepflanzt!!

**HINWEIS** - Die Naturweine bzw. **Orange wines** sind mazerierte Weißweine, die wie Rotweine auf den Schalen ausgebaut werden und erfreuen sich wachsender Beliebtheit unter den Kennern. Im Collio, genauer gesagt in Oslavia bei Gorizia, ist die Keimzelle dieser Bewegung. Winzer wie **Gravner** oder **Radikon** haben bereits in den Neunzigern aus der Sorte Ribolla Gialla orangefarbene Weißweine mit viel Gerbstoff erzeugt. Das Thema Biodynamischer Anbau in Italien behandelt der Biowein-Artikel auf [www.wein-welten.com](http://www.wein-welten.com)

**Übung 5.2:** Vertiefung des Wissens - Lesen Sie die Artikel im Kapitel Friaul Spezial, um das Gelernte zu vertiefen und weitere Anbauggebiete des Friauls kennen zu lernen.

## 6 Venetien

In Venetien wird fast überall Wein angebaut, der für uns relevante Weinbau bekannter Herkünfte findet in den Hügeln nordöstlich von Venedig und im Umland von Verona statt. Dabei sind der Westen des Veneto mit seinen historischen Weinen Valpolicella, Bardolino und Soave und der Osten mit dem Piave und Prosecco-Meer zwei recht divergente Weinwelten mit Menschen unterschiedlicher Prägung. Beginnen wir mit dem Osten, der ans Friaul angrenzt.



### 6.1 Prosecco

Das Hinterland von Venedig ist Proseccoland. Demgegenüber können die vielen Stilweine der DOC Piave getrost vernachlässigt werden, denn der Erfolg des Prosecco sucht seinesgleichen. In den Neunzigern begann der Aufstieg des „frizzante“, der vor allem Deutschland im Sturm eroberte. Es gibt ihn vom einfachen Discounterartikel bis hin zum hippen Markenprodukt, das in der Szenegastronomie auch schon mal neben dem Champagner stehen darf. Und dieser Erfolg führte zu einer riesigen Ausweitung des DOC-Anbaugebietes, in dem im Jahre 2020 rund 500 Mill. Flaschen produziert wurden. Wichtig und sinnvoll ist deshalb die klare Unterscheidung von Prosecco Superiore DOCG mit seinen etwas mehr als 90 Mill. Flaschen aus den Hügeln und der viel größeren Prosecco DOC.

Glera ist die Hauptrebsorte, aus der der Prosecco erzeugt wird. Im Charmat-Verfahren, wie beim Lambrusco, werden die Perlen in einem großen Tank - durch eine zweite Gärung des

Grundweines durch die Zugabe von Zucker – erzeugt und unter Druck abgefüllt. Je nachdem wie viel Druck entsteht, ist das Produkt dann ein frizzante (ca. 3 bar) oder Spumante (>4 bar). Die Perlen gibt es in den Versionen Brut, Extra Dry und Dry, letztere ist bereits von deutlich spürbarer Süße geprägt. Einige, wenige Winzer experimentieren seit wenigen Jahren auch mit Methode "rifermentato in bottiglia" (mit Hefe in der Flasche) und Dosaggio Zero (ohne Restzucker) der Sorte Glera.

**Übung 6.1:** Die Seite des Prosecco DOCG [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) ist sehr informativ und lesenswert. Notieren Sie die Unterschiede der Anbaugebiete Prosecco DOC und Prosecco Superiore DOCG.

Ebenso wichtig wie die Herstellung ist die Unterscheidung der Anbaugebiete. Vergleichbar mit dem Chianti gibt es ein hügeliges Herzstück zwischen Conegliano und Valdobbiadene, wo die Sorte Glera an steilen Weinbergshängen in einem landschaftlich sehr schönen Umfeld angebaut wird. Hier ist die Faszination Prosecco entstanden, hier sind die besten Winzer zuhause. Neben dem großen Haus Villa Sandi sind Bortolomiol, Adami oder Nino Franco herausragende Erzeuger. Das Preisniveau vom Superiore liegt zwischen 8 und 15 € EVP, die mengenmäßig deutlich größere DOC-Ware ist in der Regel zwischen 3 und 8 € EVP angesiedelt. Es gibt ca. 7.200 ha Superiore und eine stark wachsende Anbaufläche des DOC Prosecco, aktuell sind es bereits mehr als 25.000 ha.

**HINWEIS Pinot Grigio:** Der mengenmäßig und in seiner Popularität vergleichbare Wein zum Prosecco ist der Pinot Grigio. Die Kellereien beziehen die großen Mengen in der Regel in ganz Nordostitalien, dem Trentino, Veneto und dem westlichen Friaul. Dieser wurde bis vor einigen Jahren als Pinot Grigio als IGP-Wein del Veneto oder delle Tre Venezie abgefüllt. Mit der Aufwertung zur DOC Pinot Grigio delle Venezie sollte der Markt besser reguliert werden können, aktuell spricht man von 270 Mill. Flaschen und fast 30.000 ha Rebfläche. Die erlaubten Erntemengen sind bei der IGP höher als bei den DOP-Weinen. Qualitativ top ist der DOC Pinot Grigio aus Südtirol oder dem Friaul.

## 6.2 Die Weine von Verona und dem Gardasee

Valpolicella, Soave, Bardolino – welche wohlklingende Namen der italienischen Lebensart. Allesamt sind es historische Weine und keine Shootingstars wie der Lugana Weißwein oder der Ripasso-Wein. Mit dem Amarone wird ein einzigartiges Monument im Valpolicella erzeugt.

## 6.2.1 Amarone della Valpolicella

Ein Wein aus getrockneten Trauben mit 15 – 17 Vol% Alkohol ist zwangsläufig sehr eigenständig im Geschmack. Wir sprechen vom Amarone della Valpolicella. Die Weinberge dieses Rotweines liegen in einigen schmalen Tälern unweit von Verona. Wie fünf Finger einer Hand verlaufen sie vom hügeligen Nordteil nach Süden hin zur Etsch. Weinorte sind Fumane oder Negrar. Hier wachsen in den Weinbergen die Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und ein paar weitere, welche die Basis für die Weine des Gebietes bilden. Wichtig ist es zu wissen, dass aus einem Weinberg vier verschiedene Weine erzeugt werden können: Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone und Recioto.

Beim Amarone werden 2-3 Monate getrocknete Trauben - der Wasserverlust konzentriert die Inhaltsstoffe der Beeren - gekeltert und aus dem zuckerreichen Most ein kräftiger, trockener Rotwein mit einer leichten Restsüße erzeugt. Dieses Monument reift in großen oder kleinen Holzfässern und besitzt eine Lagerfähigkeit von 20-30 Jahren. Die süße Version davon ist der Recioto, der bis nach dem zweiten Weltkrieg der besondere Wein des Gebietes war. Heute ist er, im Gegensatz zum Amarone, dessen Menge sich in den letzten 20 Jahren vervierfacht hat, eher ein Nischenprodukt. Das Preisniveau des Amarone beginnt bei 10 € im Supermarkt und geht bis jenseits der 100 € bei den Kultwinzern. **Bekannte Kellereien** sind Allegrini, Tedeschi, Speri, Masi und das Traditionshaus Bertani, daneben gibt es einige Dutzend sehr guter Erzeuger, die unter den **Weintipps** auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com) gelistet sind.

Ein Wort zum **Ripasso** – Wenn Sie nun im Tank diese noch feuchten Trester des Amarone auf einen fertigen Valpolicella Rotwein geben, dann findet eine zweite Gärung statt, der Rotwein erhält mehr Kraft und Komplexität. Aus diesem technisch heiklen Prozess entsteht der Ripasso – eine Brücke zwischen Valpolicella und Amarone-Weinen. Das Ripasso ist ein traditionelles Verfahren, erst seit etwa 10 Jahren dürfen es alle Winzer des Gebietes nutzen, und die Produktionszahlen steigen von Jahr zu Jahr. Dagegen nimmt die Menge des einfachen Valpolicella ab, weil weniger Trauben zur Verfügung stehen. Auch dieses Anbaugebiet arbeitet mit den Begriffen Superiore und Classico.

Ausführliches Spezial Amarone und Valpolicella mit aktuellen Zahlen finden sie unter **Nahaufnahmen**. **Die Produktion** von 7.800 ha Rebfläche (50% Classico, 50% DOC) verteilt sich auf 18 Mill. Flaschen Valpolicella, 30 Mill. Flaschen Valpolicella Ripasso und 15 Mill. Flaschen Amarone (gemittelt über die Jahre).

**Übung 6.2:** Finden Sie heraus, wofür Classico und Superiore im Anbaugebiet Valpolicella stehen. Die Internetseite des Konsortiums ist in Englisch, in deutscher Sprache hilft Ihnen das Spezial Valpolicella auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com)

## 6.2.2 Bardolino und Soave

Entlang des Gardasees um den Ort Bardolino wird ein leichter Rotwein aus den gleichen Sorten wie im Valpolicella erzeugt (Corvina, Molinara, Rondinella und weitere), daneben sind einige weitere Sorten wie Barbera, Sangiovese oder Marzemino erlaubt. Qualitativ gibt man sich Mühe, doch hat die Bedeutung in Deutschland abgenommen. Eine Chance für Marktdurchdringung könnte der Bardolino Chiaretto sein, die Rose-Version aus dem Gebiet, die irgendwie zum Seegefühl passt.

Soave dagegen ist der historische Weißwein aus den Weinbergen der Ortschaften Soave und Monforte d'Alpone. Das Gebiet schließt sich im Osten ans Valpolicella an. Die Sorten Garganega und Trebbiano di Soave bilden die Grundlage und liefern einen sanften, leicht aromatischen Weißwein mit einer salzigen Note von den teils gesteinsreichen Böden im Classico-Gebiet. Bekannte Erzeuger sind Pieropan oder Gini. Soave ist eines der historischen Weinanbaugebiete Italiens, nach vielen Jahren der Nichtbeachtung erlebt dieser interessante Weißwein endlich seine Renaissance, denn es gibt etliche, kleine Weingüter mit spannenden Weinen vom Vulkan- oder Kalkboden in der Classico-Zone. Mehr dazu im Soave Spezial auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com)

## 6.2.3 Weitere Weine im Westen des Veneto

Lugana ist ein Weißwein vom südlichen Ufer des Gardasees aus der Rebsorte Trebbiano, der vor allem in Süddeutschland sehr angesagt ist und den Pinot Grigio ersetzt hat. Das benachbarte Bianco di Custoza steht für Alltagsweißweine. Die Weine aus dem Weingebiet Colli Euganei und Colli Berici südlich von Vicenza erreichen dagegen den deutschen Markt kaum. Mehr dazu auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com) im Artikel Wein in Venetien.

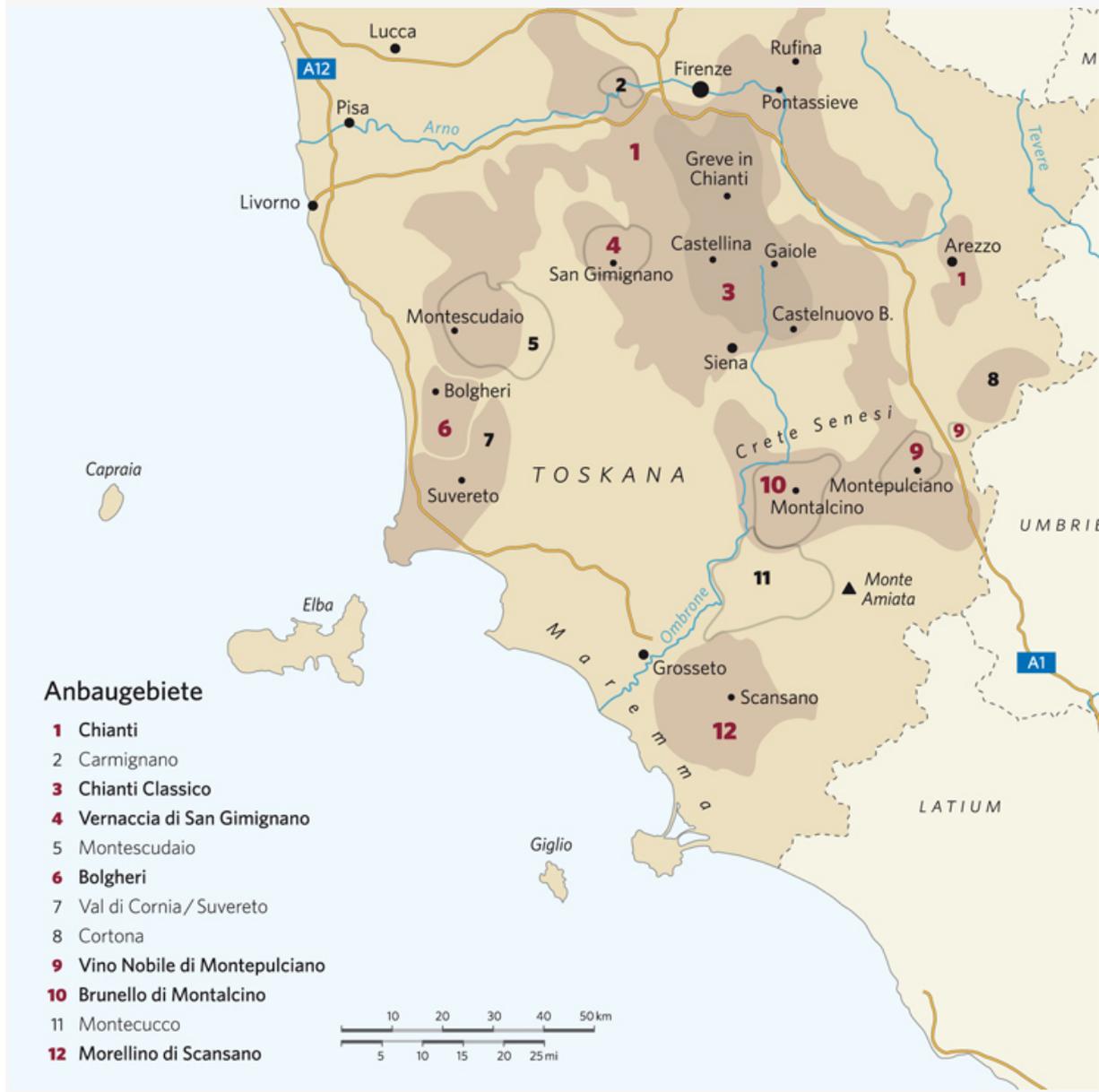
## 6.3 Kurze Zusammenfassung der Kapitel 5 und 6

In Südtirol und dem östlichen Friaul finden Weinliebhaber die interessantesten (und langlebigsten) Weißweine Italiens. Sie sind in der Fülle und Bandbreite unvergleichbar. Etliche Spitzenwinzer sind hier zuhause. Die Erfolgsgeschichte Pinot Grigio und Prosecco ist hier im Nordosten Italiens entstanden und nährt sich aus der wachsenden Weinbergsfläche. Amarone ist der rote Leitwein der Region Venetien, sein Anbaugebiet bringt verschiedene Weinstile hervor,

allen voran einen sehr erfolgreichen Ripasso Valpolicella. Venetien ist mengenmäßig eine der größten Weinregionen Italiens

## 7 Toskana

Florenz und Rom sind zwei herausragende Säulen des italienischen Weltruhms, ihre bekanntesten Weine Chianti bzw. Frascati in Rom sind jedoch sehr, sehr unterschiedlich in der globalen Wahrnehmung. In diesem Kapitel lernen Sie die wichtigsten Anbauggebiete der Toskana und (in Kapitel 8) Mittelitaliens, sowie ihre Bedeutung in der Weingeschichte und im Markt (Preisniveau, Menge, bekannte Winzer) kennen. Außerdem lernen Sie die Lage anhand von Karten ein- und die angebauten Rebsorten zuzuordnen und Sie werden am Ende der Lektion das Geschmacksbild der verschiedenen Weine beschreiben können.



## 7.1 Einleitung Toskana

Für viele ausländische Italienliebhaber ist die Toskana die Faszination Italiens schlechthin. Ihre prunkvolle Geschichte mit den Medici in Florenz und der **Renaissance** mit dem Künstler Michelangelo ist gepaart mit einer landschaftlichen Schönheit, die seinesgleichen sucht. Die Toskana mit ihren adligen Landbesitzern war lange Zeit die Vorzeigeregion Italiens und sie verfügte über die finanziellen Ressourcen, um in Italiens Weinbau nach dem zweiten Weltkrieg eine führende Rolle zu spielen. Ihr Weinbau ist untrennbar mit der Rebsorte **Sangiovese** verknüpft, denn alleine fünf der wichtigen Rotweine basieren darauf. Daneben spielen Weißweine wie Vernaccia oder Vermentino eine untergeordnete Rolle.

Das Zweite bedeutende Wort neben Sangiovese war vor allem in den Neunzigern der „**Supertoskaner**“. Es ging vom Küstenstreifen um Bolgheri aus, der eng mit dem berühmten Rotwein **Sassicaia** (und heute auch **Ornellaia**) verknüpft ist, und bezeichnet Rotweine aus französischen Rebsorten in der gesamten Toskana wie zb den **L'Apparita Merlot** von Castello di Ama oder den **Tignanello** von Antinori aus Sangiovese und Cabernet. Dazu zählten auch einige reinsortige Sangiovese-Weine, die zu dieser Zeit nicht als Chianti Classico abgefüllt wurden durften (**Cepparello von Isole e Olena** oder **Fontalloro von Felsina**). Die Bedeutung der Kategorie Supertuscans ist gegenüber den Neunzigern deutlich zurückgegangen zugunsten der hochwertigen Sangiovese-Weine aus den Topgebieten Brunello und Chianti Classico.

## 7.2 Chianti Classico, Sangiovese, Gran Selezione

**Das** Chianti ist das hügelige Gebiet zwischen Florenz und Siena. Hier wurden bereits im 18. Jahrhundert die Grenzen für einen Wein und die Zusammensetzung festgelegt. Der Wein ist also ein **historischer Wein Italiens** und ein Blick in die Geschichte dient dem Verständnis. Sehr früh schlossen sich die Winzer zu einem Konsortium zusammen (1924) und der schwarze Hahn (Gallo Nero) wurde in den letzten Jahrzehnten zum Symbol für toskanischen Rotwein im Ausland aus dem berühmten Chianti.

Bei der Qualitätsrevolution der Achtziger standen die Weingüter an erster Front, in den Neunzigern kamen viele neue Weingüter hinzu, so dass das Gebiet mit fast 300 Weingütern, die im Export aktiv sind, heute sehr schlagkräftig ist. Die Weine zählen zur italienischen Spitze, die Preise für Jahrgangschianti liegen bei 10 – 20 €, für die Riserva bei 15 – 40 € EVP. Berühmte Weingüter, um nur einige zu nennen, sind Fontodi, Castello di Ama, Badia a Coltibuono oder Castello di Monsanto. Zahlreiche Weingüter tragen im Namen den Begriff „Castello“, was auf die

Burg hindeutet, die in den Kämpfen zwischen Florenz und Siena nahe der Grenzlinie stand. Diese verlief mitten durchs Chianti.

Die **Gran Selezione** - Das ist eine junge Kategorie für den besten Chianti Classico, der als Gran Selezione Chianti Classico abgefüllt wird. Es kann eine Riserva oder ein Weinbergswein sein. Die Kategorie ist beliebt, denn im Jahre 2020 waren es bereits mehr als 150 Etiketten und etwa 1.8 Mill. Flaschen. Eine weiterer Trend: Es gibt innerhalb des Gesamtverbandes neue, auf Gemeinde-Ebene organisierte Winzergruppen, die das Profil ihres jeweiligen Terroirs gemeinsam stärken möchten. Die Ersten waren die Bio-Winzer aus Panzano im Chianti, es folgten Castelnuovo Berardenga, Greve, Montefioralle, San Casciano, San Donato, Radda und Gaiole. Ein ausführliches Spezial zum Thema finden Sie wie gewohnt auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com).

**HINWEIS** - Der Begriff **Classico** wurde im 20. Jahrhundert hinzugefügt, um die Weine von den einfachen Chianti-Weinen abzugrenzen, die in den rund herum gelegenen Hügeln wachsen. Der Erfolg des Chianti brachte es Ende des 19. Jahrhunderts mit sich, dass die Rebflächen ausgeweitet wurden. Heute sind die beiden Herkünfte mit eigenen Produktionsvorschriften klar voneinander abgegrenzt

**Vorschrift:** Beim Chianti Classico dürfen 80 – 100 % Sangiovese verwendet werden, daneben können einheimische, traditionelle Rebsorten wie Canaiolo oder Colorino bzw. moderne Rebsorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot eingesetzt werden. Der Hektarhöchsterttrag ist mit 7.500 kg/ha sehr niedrig und zum ersten Mal ist dieser an ein Höchstgewicht pro Stock von 2 kg/Stock bei mind. 4.400 Reben/ha geknüpft.

**EINORDNUNG:** Im Gegensatz zum Chianti-Wein blickt der Chianti Classico auf erfolgreiche Jahrzehnte zurück, die den Weingütern die Erneuerung der Weinberge und Investitionen in Keller ermöglichten. Anders als im Chianti gibt es heute im Chianti des Classico so gut wie keine alten Weinberge mehr. Die Dichte an sehr guten und bekannten Winzern und das gehobene Preisniveau machen das Chianti del Classico zu einer Spitzenrotweinerkunft auf einer Höhe mit Brunello und Barolo. Das Potenzial im Chianti-Gebiet (außerhalb des Classico) wird dagegen nur vereinzelt ausgeschöpft.

**Wie schmeckt Chianti Classico?** Die Betonung des Sangiovese-Charakters steht heute im Vordergrund, anders noch als in den Neunzigern, als die Weine mehr nach Bordeaux schmeckten. Denn Sangiovese ist eine säurebetonte Rebsorte mit einem besonderen Tannin, das mitunter als spröde charakterisiert werden kann. Die Weine sind dennoch saftig, fruchtbetont und vor allem

aus den letzten, heißeren Jahrgängen sehr vielschichtig. Neue Weinberge und Know-how im Keller tragen dazu bei. Die Aromatik baut auf Sauerkirsche oder Schwarzkirsche gepaart mit einem duftigen Aroma nach Veilchen oder weißen Blüten. Kleinere Anteile von Cabernet Sauvignon oder Merlot können die Sangiovese-Frucht etwas verändern, meist sind die Weine etwas weicher in der Säure und weniger aggressiv in den Gerbstoffen.

## 7.3 Der Chianti Wein

Der Chianti Wein, den es häufig als Eckartikel im Supermarkt oder Discounter gibt, kann aus den gesamten Anbaugebieten des Chianti-Weines stammen. Bekannte, höherwertige Unterzonen sind Chianti Rufina aus Rufina und Umgebung oder Chianti Colli Senesi aus den Hügeln von Siena. Daneben gibt es fünf oder sechs weitere Chianti-Anbaugebiete, die den Städten Pisa, Arezzo oder Florenz zugeordnet sind. Chianti Montespertoli war in den Siebzigern einer der Ersten, heute ist seine Marktbedeutung gering. Viele Produktionsrichtlinien sind aufgrund der gemeinsamen Historie mit dem Classico ähnlich, zB ist Sangiovese die Hauptrebsorte mit mind. 70%. Andere Sorten können beigemischt werden, so sind weiße Sorten nach wie vor erlaubt. Der Vergleich: Viele Chianti-Weine liegen unterhalb von 10 €. Sie können eine preiswerte Alternative zum Classico sein, der im Fachhandel darüber liegt.

**Die Menge** des jährlich erzeugten Chianti-Weines liegt bei rund 100 Mill. Flaschen gegenüber 30-35 Mill. Fl. der Classico-Produktion. Der höhere Preis resultiert aus der Bekanntheit, der Erfahrung bei der Erzeugung von Spitzenweinen, bei denen auch Investitionen in Weinberge und Keller eine wichtige Voraussetzung sind.

**Übung 7.1:** Chianti und Chianti Classico - Recherchieren Sie Unterschiede und der beiden Weine Chianti und Chianti Classico hinsichtlich Produktionsmenge, Rebsorten und Reben/ha. Tipp- Im Chianti Classico Spezial gibt es eine Übersichtstabelle dazu.

## 7.4 Vino Nobile di Montepulciano

Dieser bekannte Rotwein wird ebenfalls aus der Sorte Sangiovese erzeugt. Der historische Name für den in den Weinbergen um den Ort Montepulciano angebauten Klon ist **Prugnolo gentile**, der mit anderen Rebsorten in kleinen Anteilen kombiniert werden kann. Der Vino Nobile ist auf der Welle des Erfolges von Chianti Classico und Brunello di Montalcino mitgesurft, besitzt aber nicht den gleichen Glanz. An seiner Seite steht der Zweitwein **Rosso di Montepulciano**, der weniger lang im Holz ausgebaut wird und daher fruchtiger ist als der für mindestens zwei Jahre gelagerte Nobile. Berühmte Weingüter sind Contucci, dessen Palazzo und Kellerei direkt am

Marktplatz zu finden ist, Poliziano und Boscarelli. Die Preise liegen für den Rosso bei 7 – 12 € und den Vino Nobile bei 12 – 25 € EVP.

Im **Geschmack** ist der Nobile von dunklen Aromen wie Tabak, Leder, Oliven und schwarzen Früchten geprägt. Säure und kräftiger Gerbstoff sind ihm eigen.

**Übung 7.2:** Montepulciano ist ein Ort in der Toskana. Wo taucht der Begriff in Italien noch auf?

## 7.5 Brunello di Montalcino – Der berühmteste Wein

Der berühmteste Vertreter des Sangiovese ist der Brunello, wie er in den Weinbergen im Umkreis des Ortes Montalcino angebaut wird. Es ist der einzige Wein, bei dem 100% Sangiovese für den Brunello di Montalcino sowie seinen kleinen Bruder Rosso di Montalcino vorgeschrieben sind.

**Die jüngere Geschichte:** Der Aufstieg des Brunello ist atemberaubend verlaufen, noch in den Sechziger Jahren gab es lediglich ein gutes Dutzend Flaschenweinerzeuger, Biondi Santi war der große Übertäter des Brunello. Dann investierte Banfi in mehr als 1.000 ha in der Gegend und machte den Brunello in Amerika hoffähig. Mit den Neunziger Jahren verdoppelte sich dann die Rebfläche auf ca. 2.000 ha Brunello und die Weingüter, die früher selbst keinen Wein abgefüllt hatten, begannen damit. 1997 erhielt der Jahrgang von der Weinführerpresse Höchstnoten, die Preise entwickelten sich stark nach oben. Das Jahrzehnt der Konsolidierung ist überstanden und nun tummeln sich wieder mehr und mehr Touristen und Kaufwillige in Montalcino, ist die Nachfrage bei den bekannteren Betrieben aus aller Welt vorhanden.

Sicher ist der deutsche Markt aufgrund des Preisniveaus und der Vorliebe für den Chianti nicht der allererste Markt bei Preisen von 25 € - von großen Weingütern - bis 200 € EVP. Viele Brunello-Weine liegen in Deutschland zwischen 40 und 60 € EVP und sind damit mit dem Barolo aus dem Piemont vergleichbar. Ein Rosso di Montalcino kostet 12-20 € EVP. Bekannte, größere Weingüter sind Il Poggione, Caparzo oder Banfi. Brunello ist der Wein, der am spätesten von allen verkauft werden darf. Zu Beginn des Jahres 2019 darf zB der Brunello 2014 und der Barolo 2015 erstmals auf den Markt gebracht werden. Die Riserva-Qualitäten warten noch ein Jahr länger auf den offiziellen Verkaufsstart. Die Weine werden heute in kleinen Barriquefässern und in großen Eichenholzfässern ausgebaut, der Hektarhöchstertag liegt bei 7.500 kg/ha, wie auch beim Barolo bzw. dem Chianti Classico.

In Montalcino ist das **Terroir** auf einer relativ kleinen Fläche sehr gut darstellbar! Die Weinbergslagen im regenreicheren, kühleren Nordosten unterscheiden sich geschmacklich von denen im Südwesten, viel Übung vorausgesetzt. Und wie bei allen Spitzenweinen, die diesen Namen verdienen, zeigen sich die Jahrgangsunterschiede deutlich. **Brunello schmeckt** nach

Sangiovese, dem wärmeren Klima in der südlichen Toskana, er besitzt neben der Kirsch- und Veilchenfrucht eine etherisch-krautrige Säule, die an die Gerbstoffe gebunden ist. Mehr dazu finden Sie im ausführlichen Spezial zu den Weinen aus Montalcino auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com).

**Übung 7.3:** Ob Brunello oder Barolo der berühmtere Wein ist, darüber lässt sich trefflich streiten. Diskutieren Sie mit Ihren Weinfreunden darüber und listen sie die Besonderheiten der beiden Weine auf.

## 7.6 Morellino di Scansano in der Maremma

In der kleinen Ortschaft Scansano im Landesinneren verlief das Leben in der südlichen Toskana sehr beschaulich, erst die Investitionen Ende der Neunziger in die Weinberge des weitläufigen Gebietes verhalfen dieser auf Sangiovese (Morellino ist ein Synonym) gegründeten Herkunft zu etwas mehr Beachtung. Von allen Sangiovese-Weinen zeigt der Morellino im Geschmack am deutlichsten die Wärme der südlichen Toskana. Er kann eine preiswerte Alternative zu den höherpreisigen Rotweinen in der Nachbarschaft sein. In der Breite hat er sich noch nicht durchgesetzt, bisher bleibt er eine Ergänzung zum breit gefächerten Angebot aus der Toskana. Vorzeigewinzer sind Podere 414 oder die Tenuta Belguardo, Val delle Rose ist eine zuverlässige, große Kellerei, die ebenfalls zu den Pionieren in der Maremma zu rechnen ist. Ein in Italien berühmtes Weingut ist Le Pupille.

**Ausblick** - Manche Winzer betrachten ihre Investitionen vor 25 Jahren heute aus einem anderen Blickwinkel. Die Zukunft spricht weniger für den Morellino di Scansano als vielmehr für den Maremma Rosso aus in erster Linie französischen Rebsorten im mittleren Preissegment. Eine zweite Stoßrichtung sind sonnenverwöhnte Rose-Weine und der bereits erfolgreiche Weisswein Vermentino, der fast ein Viertel der Produktion der Maremma DOP ausmacht. Diese Rebsorte hat Potenzial, weil sie eigenständige Mineralität und fruchtige Saftigkeit mit sich bringt.

## 7.7 Bolgheri mit Cabernet und Merlot

Den Ort Bolgheri kennen nicht viele, den Namen **Sassicaia** deutlich mehr Weinliebhaber. Seiner Berühmtheit verdankt diese kleine Anbauregion zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci ihrem Zulauf. Winzer wie Angelo Gaja aus dem Piemont haben hier investiert, und **Ornellaia** ist der zweite, große Name für Spitzenrotweine aus französischen Sorten. Für den Sangiovese sind diese flachen, meernahen Weinberge zu heiß, die Bodenzusammensetzung ungeeignet, so dass es hier kaum Vergleiche gibt. Mittlerweile erzeugen mehr als 50 Winzer einen Bolgheri Rosso und

Rosso Superiore, doch die anfänglichen Preise von 50 € und mehr konnten sich am Markt nur die Wenigsten leisten. Das Preisniveau ist noch stattlich mit Weinen von 20 – 50 € EVP, wodurch sich die Nachfrage, verglichen mit dem Hype gegen Ende der Neunziger Jahre, etwas relativiert hat. Nicht nur Bordeaux-Liebhaber schätzen die Weine als ausdrucksstärkstes Beispiel französischer Sorten in Italien. Die kleine Anbauregion hat lediglich 1.250 ha Rebfläche, ein stattlicher Teil davon im Besitz von Marchese Antinori. Nach dem rasanten Kaltstart ist man erwachsen geworden, es gibt nun mehr als Zwei Dutzend Weingüter mit stimmigen Rotweinen.

**Bedeutung der DOP-Weine (weinwelten, Federdoc 2018)** - Chianti 14.000 ha - Chianti Classico 6.800 ha - Brunello 1.900 ha - Morellino 1.400 ha - Vino Nobile 1.200 ha - Maremma toscana ca. 1.600 ha - Vernaccia 700 ha - Bolgheri Rosso 700 ha - Sant Antimo 500 ha (innerhalb Montalcino-Gebiet für französische Rebsorten) - Rosso di Montalcino 500 ha - Rosso di Montepulciano 360 ha - Montecucco Sangiovese 350 ha - Carmignano 150 ha - Elba 100 ha - Bolgheri Vermentino ca. 100 ha

## 7.8 Weitere Weine in der Toskana

Bei so vielen Top-Weinen bleibt nicht viel Raum und Markt übrig für die Weine der neuen und historischen Randgebiete. Bedeutung hat das Anbaugebiet **Montecucco**, das sich im Süden an Montalcino und den Monte Amiata anschmiegt. Hier spielt Sangiovese ebenfalls die Hauptrolle, das Anbaugebiet ist sehr jung und im Zuge der Euphorie in den Neunzigern entstanden. Entlang der Küste südlich von Bolgheri sind ebenfalls Rotweingebiete angesiedelt, **Suvereto** und Val di Cornia, die sich an den Erfolgsszug von Bolgheri anhängen möchten. Neu entstanden ist auch das Gebiet **Cortona** in der Nähe von Montepulciano für Rotweine aus französischen Sorten. Ebenso haben die wenigen Winzer des jungen Anbaugebietes Montescudaio an der Küste noch von sich reden gemacht.

**Carmignano** ist eine historische Weinherkunft im Landesinneren, die heute wenig Bedeutung besitzt. Die Weißweine kommen in der Toskana insgesamt etwas kurz. Da ist der historische Weißwein, der **Vernaccia di San Gimignano**, zu nennen, den viele Touristen vor Ort trinken, der aber in Deutschland lange nicht mehr so angesagt ist wie in den Siebzigern. Im Kommen ist dagegen der Weißwein **Vermentino**, der von vielen Winzern in der Maremma angebaut wird.

[KLICK](#) zum Artikel Wein in der Toskana

## 8 Mittelitalien

Wo hört Norditalien auf, wo fängt der Süden an? In der Mitte! Entgegen anderer Einordnungen zählen für uns die politischen Regionen Marken, Abruzzen, Umbrien, Latium und auch die Insel Sardinien zu Mittelitalien. Und natürlich die bereits behandelte alle überstrahlende, berühmte Toskana.

### 8.1 Die Marken

Die Marchegiani sind jedoch ein landverbundenes Völkchen mit Vielzahl erfolgreicher, mittelständischer Unternehmen von Mode bis Möbel. Die geschätzten Weine wachsen in den sanften Hügeln im Hinterland. Ancona ist die Hauptstadt, ein bedeutender Hafen an der Adria. Nördlich grenzt die Region an die Romagna und im Süden an die Abruzzen.



#### 8.1.1 Verdicchio aus Jesi und Matelica

Der Verdicchio aus Jesi und den benachbarten Ortschaften ist der bekannteste Wein der Marken. Die bauchige Amphorenflasche von **Fazi Battaglia** machte ihn in den 1950ern unverwechselbar und erfolgreich. Heute ist es ein von vielen Weinliebhabern unterschätzter Weißwein. Denn er passt mit seinem **Geschmack** (mineralisch salzig und angenehm bitter) besonders gut zu

kräftigen Meeresfrüchten, und die Riserva-Qualitäten aus dem großen Holzfass haben für einen italienischen Weißwein ein sehr gutes Lagerpotenzial (7-10 Jahre und mehr). Bekannte Weingüter sind Fazi Battaglia, Garofoli und Santa Barbara. Ein zweites, kleineres Gebiet für den Verdicchio ist das Tal von Matelica, das weiter im Landesinneren in den Bergen liegt. Hier beweisen einige, wenige Winzer die Klasse des Verdicchio mit finessenreichen Weinen.

**Bedeutung Rebfläche** - Verdicchio Jesi 2.100 ha - Verdicchio Matelica 240 ha - Rosso Piceno 1.300 ha - Offida 430 ha - Lacrima 250 ha - Conero 180 ha

## 8.1.2 Weitere Weine - Rotweine

In einem weitläufigen Gebiet nördlich und südlich von Ancona wird der **Rosso Piceno** und Rosso Piceno Superiore angebaut und im Süden an der Grenze zu den Abruzzen wächst der Offida Rosso. Basis ist immer ein Mix aus den Sorten Montepulciano und Sangiovese in variierenden Anteilen. Klein ist dagegen die Menge des **Conero DOCG** und Rosso Conero Rotweins aus der Sorte Montepulciano in der Nähe von Ancona, genauer gesagt im meernahen Hinterland der Kreidefelsen des Monte Conero. Vorzeigeweingut ist Umani Ronchi, die in Qualität und Quantität herausragen. Vergleichsweise sehr klein (ca. 15 Winzer) ist die Zahl der Winzer, die Rosso Conero überhaupt erzeugen.

Etwas vollkommen Ungewöhnliches für einen Rotwein ist die würzig-duftende Spezialität des **Lacrima di Morro d'Alba** aus der Rebsorte Lacrima, der im Örtchen Morro d'Alba seine Bestimmung gefunden hat. Weitere Weißweinerkünfte im nördlichen Teil der Region Marken spielen keine Rolle im Vergleich zum Verdicchio.

**Übung 8.1:** Verdeutlichen Sie sich die Lage der einzelnen Anbaugebiete in den Marken und den Abruzzen und erinnern Sie sich an die benutzte Rebsorte.

## 8.2 Die Abruzzen

An die Marken grenzt im Süden die Region Abruzzen. Die Geographie der Marken mit Adriaküste und Bergkette im Inland setzt sich hier nahtlos fort. Die Region besitzt mit dem **Gran Sasso und Majella** zwei ca. 3.000 m hohe Berge, auf denen man im Winter Ski laufen kann. Hauptstadt ist **Pescara**, die Weinhauptstädte sind Ortona und Chieti im Süden mit einer der größten Anbaufläche und Genossenschaftsdichte in Italien. Die Provinz L'Aquila und deren Weinberge liegen als einzige weit im Landesinneren.



## 8.2.1 Der Montepulciano d'Abruzzo

So wie die Berge das Land im topografischen Sinn dominieren, dominiert der Rotwein Montepulciano d'Abruzzo die Weinlandschaft. In riesigen Mengen erzeugt, ist er mit seinem günstigen Preis in Deutschland ein beliebter Ausschankwein der italienischen Restaurants. Im Preisbereich oberhalb von 10 € gibt es auch ausdrucksstarke Rotweine von etwa zwei Dutzend Weingütern wie **Masciarelli oder Nicodemi** oder Kellereien wie Cantina Tollo oder Farnese Vini.

**Colline Teramane** und DOC Controguerra liegen im Norden der Region und sind vom Gesetzgeber herausgehobene Herkünfte für hochwertigeren Montepulciano, wobei ersterer ab 2003 als DOCG-Wein geführt wird. Die Winzer der Colline Teramane haben sich zusammengeschlossen, um mehr für ihren Rotwein zu werben, was erste Früchte trägt. Nach Aussage der Winzer verleiht der vom Kalkstein geprägte, hellere Boden den Weinen mehr Eleganz und Definition als in den Provinzen Chieti und Ortona im Süden der Abruzzen.

**BEDEUTUNG:** 160 ha DOCG Montepulciano Colline Teramane sind es im Vergleich zu den 9.200 ha DOC Montepulciano d'Abruzzo.

**GESCHMACK:** Im Gegensatz zum Sangiovese mit seiner Beerenfrucht besitzt der Montepulciano eine eher zurückhaltende Frucht mit etwas Bitterschokolade und baut auf seine abgerundeten Gerbstoffe und die Säure.

## 8.2.2 Weitere Weine in den Abruzzen und Molise

Die Bedeutung des zweiten in großen Mengen angebauten Weines, des Weißweines **Trebbiano d'Abruzzo**, ist für den deutschen Markt gering. Rebsorten sind Trebbiano und in kleinen Teilen der hochwertigere Bombino Bianco. Ebenfalls geringe Marktdurchdringung im deutschsprachigen Raum besitzt die Rose-Variante **Cerasuolo d'Abruzzo** aus der Rebsorte Montepulciano, der im Zuge der Wiederentdeckung des Rosato in Italien an Beliebtheit gewinnen könnte.

**BEDEUTUNG:** 700 ha Cerasuolo und 2.000 ha Trebbiano führt die federdoc in der Rebflächenstatistik der DOP-Weine.

**HINWEIS** - Die italienische Region **Molise** ist mit seinen wenigen Erzeugern ein bergiges Randgebiet, das wenig Identität besitzt. Hier werden Rot- und Weißweine als DOP Molise Rosso und Bianco erzeugt, die kaum bei entfernten Weintrinkern ankommen, wenn sie nicht gerade von Discountern über eine Wein-Aktion angeboten werden. Ein bekannter Winzer mit preiswerten Weinen ist Di Majo Norante.

## 8.3 Umbrien und Latium

Zwei mittelitalienische Regionen, die eng miteinander verwoben sind. Umbrien grenzt an die Toskana, die Marken und Latium und besitzt als einzige Region keine Meeresküste. Perugia ist die Hauptstadt, prägend sind die beiden großen Seen Bolsena und Trasimeno. Im Latium dreht sich fast alles um die Weltstadt Rom, was nicht überraschen mag. Dabei ist die Region vom Norden bis zum Süden weintechnisch sehr abwechslungsreich.



### 8.3.1 Die Weißweine Orvieto und Frascati

Im Umbrien ist zumEinen der historische Weißwein Orvieto aus Grecchetto und Trebbiano, der in den 70ern und 80ern seine Erfolge in Deutschland feierte, und heute wenig gefragt ist, zu nennen. Er wächst in den Weinbergen um die Tuffsteinstadt Orvieto. Ebenso wenig gefragt ist in Deutschland der bekannteste Weißwein des Latiums. Der Frascati, aus gleichnamigem Ort, ist von den Weinkarten weitgehend verschwunden, weil er ein einfach gestrickter Weißweintyp ist, der zudem in der Flasche rasch altert. Irgendwie ist hier in Rom die Zeit in den letzten 40 Jahren

irgendwie stehen geblieben. Verwendet werden die Rebsorten Malvasia und Trebbiano für den Frascati ebenso wie für die verschiedenen Appellationen der Castelli Romani, einem Hügelland erloschener Vulkane. Eine rühmliche Ausnahme sind die guten Frascati-Weine der Kellerei Fontana Candida im Verbund der Gruppo Italiano Vini.

### 8.3.2 Die Rotweine

Die Geschichte des Rotweins Sagrantino di Montefalco (bzw. dem einfacheren Montefalco Rosso) begann erst Ende der 90er Jahre, als viel Geld von außen in Weinberge investiert wurde. Die Sorte Sagrantino besitzt sehr kräftige Gerbstoffe und eine markante Säure, weshalb sie in der Vergangenheit als Süßwein auch vom Papststaat geschätzt wurde. Ob er sich als trockener Rotwein aus der Nische des Kennerweines herausarbeiten kann, bleibt abzuwarten. Bekannte Weingüter sind Arnaldo Caprai und Antonelli. Zuhause ist auch Riccardo Cottarella mit seinem eigenen Weingut im Latium. Der berühmteste Weinmacher, schon mal als Mister Merlot bezeichnet, verkauft seine Falesco-Weine in aller Welt.

Winzig ist die Menge des einzig nennenswerten Rotweins im Latium aus der einheimischen Sorte Cesanese. Im Wein, den nur eine Handvoll Winzer mit Sorgfalt erzeugen, dominieren eine gewisse Pfeffrigkeit und das dichte Gerbstoffgerüst.

## 8.4 Sardinien ist eine weit entfernte Insel

Die Sarden sind gerne für sich, ein sehr verschlossenes Völkchen, das auch wenig Exportambitionen zu haben scheint. In Sardinien gibt es viele einheimische Sorten, doch maßgeblich sind nur zwei bis drei Weine, die eine Eigenständigkeit im Geschmack und ausreichende Mengen für den Export vorweisen können. Dennoch schafft es keiner dieser Weine in die Bundesliga, sie spielen eher zweite Liga.

Die Sorte Vermentino wird als **Vermentino di Gallura** im Nordosten und aus einem anderen weitläufigen Gebiet als **Vermentino di Sardegna** verkauft. Bedauerlicherweise sind – ungleich der Lagen in Apulien oder Sizilien - Investitionen von außen, die rasche Fortschritte ermöglicht hätten, bisher weitgehend ausgeblieben.

Doch heute gibt es auch im genossenschaftsdominierten Weinland mehr als ein Dutzend junger kleiner Familienweingüter, die gute bis sehr gute Qualität erzeugen. Sella & Mosca im Besitz eines weltweit agierenden Getränkekonzerns und die Genossen von Santa Maria La Palma sind die Platzhirsche. Bekannte Weingüter sind Argiolas oder Cantina Santadi. Diese Kellereien stehen auch für guten **Cannonau**, der zweifelsohne charismatischste Rotwein Sardinien, bei dem Sie

die Hitze des Sommers und die Trockenheit förmlich im Glas riechen können. Wie der **Carignano**, der im Südwesten der Insel im Sulcis angebaut wird, ist auch der Cannonau (Synonym Grenache) aus Frankreich/Spanien auf die Insel gekommen.

Vor Ort findet der interessierte Weintourist ein Dutzend spannender, kleiner Familienweingüter, siehe auch den aktuellen Artikel von Herbert Heil auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com), mit moderner und der Kultur Sardiniens dennoch treu bleibender Weinstilistik. Für einen solch starken Touristenmagnet Sardinien gelangen relativ wenige Weine in die deutschen Regale, erst in den letzten Jahren hat sich mit jungen Betrieben das Angebot vergrößert.

**Bedeutung Rebfläche:** Cannonau di Sardegna 1.100 ha - Vermentino di Sardegna 760 ha - Vermentino di Gallura 630 ha - Carignano del Sulcis 310 ha - Monica di Sardegna 180 ha

## 8.5 Kurze Schlussbetrachtung Kapitel 7 und 8

Die **Toskana** ist auch weintechnisch von großer Bedeutung, die meisten der bekannten Rotweine werden aus der Sorte **Sangiovese** erzeugt. An der Küste, der Maremma, haben sich die französischen Sorten etabliert. Die Dichte an sehr guten Winzern ist hoch und die Faszination Toskana tut ihr übriges. In **Mittelitalien** kommen wenige Weine an diese Bedeutung und Faszination heran. Am ehesten gelingt dies dem Montepulciano aus den Abruzzen mit seiner großen Menge und dem Verdicchio aus den Marken mit seinem eigenständigen Charakter. Sardinien ist weintechnisch ein Kontinent für sich, der mit eigenen Maßstäben misst.

## 9 Der Süden Italiens

Süditalien ist relativ neu auf der Qualitäts-Weinkarte Italiens! Wir lernen die wichtigen Rebsorten und Anbauggebiete kennen und erfahren etwas über die jüngste Entwicklung in **Apulien, Sizilien und Kampanien** sowie die unterschiedliche Marktbedeutung, sprich wer u.a. die bekannten und führenden Winzer sind. In einem Weinbuch aus den Neunzigern ist Süditalien nur mit wenigen Worten erwähnt. Dort heißt es, wie sehr oft in Weinbüchern aus dieser Zeit, dass in Süditalien anonyme Fassweine erzeugt und in großen Schiffen ins Ausland transportiert werden. So war es auch lange Zeit, vor allem in Sizilien und Apulien. Anfang der Neunziger Jahre gab es nur eine Handvoll historischer Kellereien, die ihr Auskommen im regionalen Markt hatten. Die Exportambitionen waren gering. Wie bereits in den Eingangskapiteln vorgestellt, begann sich Mitte der Neunziger das Bild jedoch zu wandeln. Die teils stürmische Dynamik hat die Weinregionen umgekrempelt und sehr verändert. Investitionen sind vor allem nach Sizilien und Apulien geflossen. In Kampanien, von Ausnahmen abgesehen, lässt sich erst seit 10 Jahren ein

modernes Qualitätsstreben auf breiterer Basis erkennen. In jeder der drei politischen Regionen gibt es bekannte Weinmarken wie zb Feudi di San Gregorio, Leone de Castris oder Planeta, die mit ihren Weinen und erfolgreichen Distribution die ganze Weinregion befeuert haben.

## 9.1 Weinland Sizilien

Zweifelsohne ist Sizilien die Region mit dem größten Appeal im Ausland, und dies aus vielerlei Gründen. Wir verbinden die Insel, die geschichtlich viel erlebt hat, mit klangvollen Namen wie Palermo, Catania und dem Vulkan Etna. Oder auch mit dem Mafia-Epos oder der Marsala-Historie. Vielleicht haben wir auch eine Lieblingspizzeria, die von einem der zahlreichen ausgewanderten Sizilianer betrieben wird, der seine Heimatverbundenheit noch immer sehr offenkundig pflegt. Und natürlich kennen wir alle sizilianische Orangen und Mandeln, die beliebtesten landwirtschaftlichen Produkte Siziliens. Aber wie steht es um die Weine?

Insgesamt besitzt die Insel mehr Weinbergsfläche als ganz Deutschland und erzeugt nach Venetien den meisten Wein in Italien, dennoch spielen die sizilianischen Weine im italienischen Ranking eine eher untergeordnete Rolle. Viele Jahre führte Marsala, der mit Alkohol versetzte Weißwein, die Riege an und auch heute wird noch mehr Weiß- als Rotwein angebaut. Aber die roten Weine holen auf. Und der Marsala hat an komplett an Bedeutung verloren.



## 9.1.1 Die Rebsorte Nero d'Avola

Nero d'Avola ist ein roter Rebsortenwein, der den Geschmack vieler trifft, denn er besitzt kaum störende Gerbstoffe, dafür eine ansprechende Himbeerfrucht mit würzig-erdigen Anklängen, also eine angenehme Fruchtsüße.

Große Kellereien exportierten den Wein Anfang des Jahrtausends zu günstigen Preisen und machten ihn so einer breiten Weintrinkerschicht zugänglich. Oft wurde er dann im Blend mit den französischen Sorten Cabernet, Syrah oder Merlot verkauft, die gegen Ende der Neunziger vermehrt gepflanzt wurden. Heute ist der reinsortige Nero d'Avola als eindeutiger Vertreter des Landes sehr beliebt und nach wie vor gefragt. Das Preisniveau variiert von 4 € – 30 € EVP in der Spitze.

Der Ursprung der Rebsorte liegt im äußersten Südosten der Insel, in der Nähe der Stadt Noto und der Orte Pachino, Eoro und Avola. Mit dem Erfolg hat sie sich immer weiter ausgebreitet und ist heute in vielen Teilen des Landes zu finden. Als Kultwinzer Siziliens sind Planeta, Donnafugata und Tasca d'Almerita zu nennen. Daneben gibt es Dutzende spannender Betriebe in allen Teilen des großen Landes. Cusumano, Mandrarossa, Firriato und viele mehr sind weitere sehr erfolgreiche Weinkellereien aus Sizilien. Mehr dazu in den Weintipps Nero d'Avola auf [wein-welten.com](http://wein-welten.com).

Die DOC Sicilia ist eine junge Weinherkunft, welche die IGT-Sicilia-Weinkategorie abgelöst hat. Durch die Aufwertung verbessert sich in diesem Markt der großen Mengen die Kontrollmöglichkeit für das Konsortium des Weines, das sich nun auch für die Promotion der Weine in aller Welt einsetzt. Fast alle Rebsortenweine sowie Bianco und Rosso können nun als DOC Sicilia abgefüllt werden. Winzer in allen Teilen des Landes können die Weinherkunft DOC Sizilien nutzen. Im Jahre 2021 stieg die Flaschenzahl auf nahezu 100 Mill. Flaschen DOC Sicilia.

## 9.1.2 Etna Rosso - der Rote vom Vulkan

Dieser Rotwein ist ein spezieller Wein, der in Deutschland bislang wenig vertreten ist. Gerade mal 100 beachtenswerte Winzer erzeugen ihn in kleinen Mengen. Der historische Herkunftswein aus der Nähe von Catania wurde sozusagen vor einiger Zeit erst wieder zum Leben erweckt und strahlt eine besondere Faszination aus. Er wird aus den beiden Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Capuccio hergestellt, die in einem begrenzten Gebiet auf den Lavaböden rund um den Etna wachsen. Die Trauben, aber auch die schwarze Lavaerde geben dem Wein seinen unverkennbaren Ausdruck, im Geschmack ist er kantiger als ein Nero d'Avola. Das Preisniveau

variiert von 10 – 30 € EVP. Die etablierten Betriebe aus Sizilien haben dort ebenso investiert wie erfolgreiche Winzer von außerhalb.

### 9.1.3 Weißweine und Anbaugebiete in Sizilien

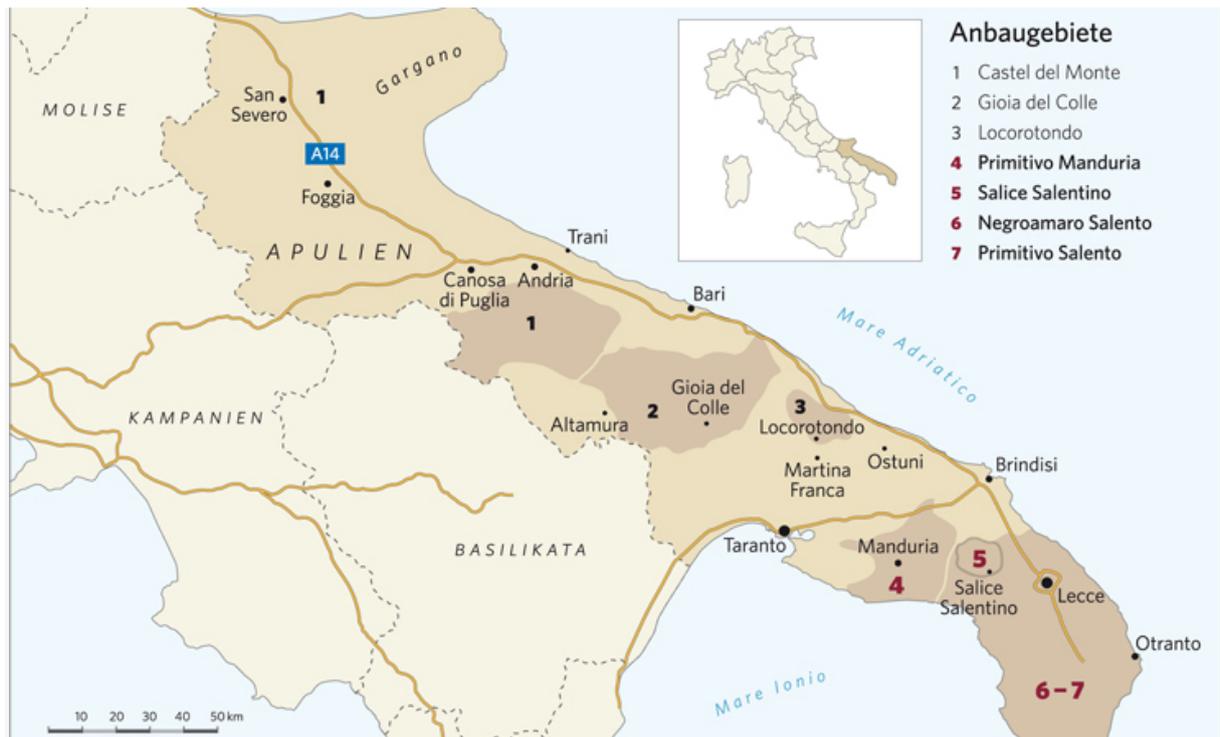
Viel Weißwein wird in Sizilien als Sicilia Bianco vermarktet. Die wichtigen Rebsorten sind Catarratto (am meisten gepflanzt) und Grillo (am angesagtesten) und Ansonica (Synonym Insolia). Natürlich findet man heute auch die internationalen Sorten Chardonnay, Fiano, Sauvignon blanc und viele weitere im breiten Angebot der sizilianischen Kellereien. Die Weinbauverantwortlichen möchten die einzelnen Anbaugebiete Siziliens bekannter machen, doch ist dies für ein junges Qualitäts-Weinland noch ein langer Weg, und nicht jedes Gebiet besitzt die Dynamik des Etna Rosso. Etwas Aufmerksamkeit erhält sicher auch der Cerasuolo di Vittoria aus dem Süden des Landes, denn er ist der einzige DOCG-Wein Siziliens. Bedauerlicherweise gibt es davon nur eine relativ kleine Menge von rund 1 Mill Flaschen pro Jahr. Durch die aromatische, nach roten Früchten duftende Frappato-Rebe besitzt er einen eigenständigen Geschmack. Als zweite Rebsorte wird Nero d'Avola verwendet.

## 9.2 Weinregion Apulien

Apulien ist keine Insel, doch spielt sich der Weinbau größtenteils auf einer langgestreckten Halbinsel ab, genauer gesagt dem Stiefelabsatz zwischen Adria und der ionischen Seite mit dem Golf von Taranto. Die städtischen Zentren sind **Bari**, **Brindisi** und **Lecce**. Große Genossenschaften, Abfüller und große Investitionsprojekte von Kellereien aus dem Norden kennzeichnen die Region, in der zwei Rebsorten dominieren: Negroamaro und allen voran der Primitivo.

Man unterteilt die Region geografisch in den Norden mit **Daunia**, wo viel Tafeltrauben erzeugt werden, die zentrale **Murgia** auf einem niedrigen, kalkhaltigen Hochplateau und die beiden sehr weinträchtigen Gebiete **Magna Grecia** mit Manduria und das **Salento** mit den traditionellen Weinkellereien.

**Touristisch** sehr beliebt ist die Region um Alberobello und Martina Franca, das Land der Trulli und der teilweise zu Luxus-Unterkünften ausgebauten alten Masserien (Bauernhöfe) ebenso wie die Stadt Trani mit ihrem Fischereihafen und Dom in Meeresnähe - nördlich von Bari - sowie die Badestrände im südlichen Zipfel der Region. Für unberührte Natur steht die Halbinsel Daunia mit dem Gebirge Gargano im Norden Apuliens.



## 9.2.1 Negroamaro

In Apulien haben sich die Rebsorten gegenüber den Anbaugebieten durchgesetzt.

Der Negroamaro wird heute meist als IGP Negroamaro di Puglia oder Salento verkauft. Dabei besitzt das Salento-Gebiet mit der **DOC Salice Salentino** eine der historischen Herkünfte Italiens. Dort wird neben dem Negroamaro die Sorte Malvasia Nera in kleineren Anteilen am Blend eingesetzt. Bekannte Kellereien sind u.a. Castello Monaci, Cantele, Leone de Castris, Tormaresca oder Azienda Monaci.

Im **Geschmack** besitzt der Negroamaro eine präsen Säure und einen an Lakritz oder Oliven erinnernden Gerbstoffcharakter, zweifellos ist er einer der markanten Rotweine des Südens. Verkauft wird das Gros für 4 – 15 € EVP und ist im Supermarkt bis in den Fachhandel erhältlich.

## 9.2.2 Primitivo

**Geschmack:** Der Primitivo ist ein sehr beliebter Rotwein, der deutlich fruchtsüßer ist als der Negroamaro und auch weniger Gerbstoffe besitzt. Er schmeckt nach der Sonne des Südens, mit seiner reifen Beerenfrucht und einem vollen Körper bzw. hohen Alkohol. Deshalb ist es der mit Abstand **erfolgreichste Rotwein Italiens** derzeit. Die Rebsorte hat ihr historisches Anbaugebiet in der Nähe von **Manduria** (DOC Primitivo di Manduria) und Sava, das von sehr alten Alberello-Buschreben geprägt ist. Hier besitzt der Rotwein nicht selten 15-16 Vol%

Alkohol. Die meisten kommerziellen Weine tragen jedoch die Bezeichnung **IGP di Puglia oder Salento**, da die Sorte heute in einem großflächigeren Gebiet angebaut wird, und besitzen eher 13-14 Vol% Alkohol. Ein qualitativ hochwertiges Anbaugebiet ist neben Manduria die Region von **Gioia del Colle** im Hinterland von Bari, wo die Weine auch sehr konzentriert und alkoholreich ausfallen können.

Im Weinberg kann die Sorte als eine der ersten überhaupt geerntet werden, daher leitet sich auch der Name „Primitivo“ ab. Manche Winzer ernten sogar die späten Geiztriebe (racemi), die nur beim Primitivo ausreifen. Synonym ist Zinnfandel. Die Anbieter des sehr erfolgreichen Rotweines sind sehr zahlreich. Den ausdrucksstärksten Primitivo finden Sie in Manduria. Dort ist auch ein Pionier des hochwertigen Flaschenweines, Gregory Perucci mit Le Felling zuhause. Daneben bestimmen einige Genossenschaften wie San Marzano oder Cantolio und erfolgreiche Abfüller das Manduria-Primitivo-Angebot.

Das Preisniveau bewegt sich von 3-12 € für den Salento bzw. Puglia Primitivo und von 7 – 15 € EVP für den Manduria. Primitivo ist ein erfolgreicher Supermarkt-Wein, und ist im gut sortierten Fachhandel erhältlich.

**HINWEIS** - Der Erfolg der Weine Apuliens ist auch ein Erfolg der Kellereien in Norditalien. Sie kauften günstige Fassweine von den großen Genossenschaften auf und verkauften diese unter eigenem Etikett weiter. Denn bei IGP Weinen ist das Abfüllen der Weine außerhalb des Produktionsgebietes Apulien erlaubt.

## 9.2.3 Weitere Weine und Anbaugebiete in Apulien

Eine dritte beachtenswerte Rotweinsorte bzw. Anbaugebiet gibt es noch: In der **DOP Castel del Monte** in der Umgebung des prägnanten Achteckbaus Castel del Monte wird ein Rotwein aus der Sorte **Nero di Troia** erzeugt (und in kleineren Anteilen Montepulicano, Aglianico u.a.). Torrevento, Tormaresca und Rivera sind bekannte Kellereien dieses Gebietes im Hinterland von Bari, wo zusätzlich die Sorten Bombino Nero und Bombino Bianco als lokale Spezialität gefragt sind. Rund zwei Dutzend Kellereien suchen neben den Schwergewichten nach mehr Anerkennung ihrer Weine in den Auslandsmärkten.

Apulien ist traditionell **kein Weißweinland**, denn es ist dort nun einmal sehr heiß und man trinkt lieber einen gekühlten, restsüßen Primitivo. Doch die Zeiten wandeln sich und ausgehend vom Valle d'Itria bei **Locorotondo** bauen mehr und mehr Winzer erfolgreich Weißweinsorten

wie **Verdeca oder Fiano** an, gute Beispiele sind die Weine von Tenute Rubino und Le Felle/Pervini. Winzig ist die DOP Gravina für Weissweine im Landesinnern.

**BEDEUTUNG DOP-Weine** Apulien: Manduria 2.200 ha und Gioia del Colle 120 ha - Salice Salentino 2.000 ha plus viel IGP-Wein - Castel del Monte 660 ha - Brindisi 340 ha - Locorotondo 110 ha

**Übung 9.2:** Notieren Sie die geschmacklichen Unterschiede der Sorten Primitivo und Negroamaro

## 9.3 Kampanien und Basilikata

Neapel sehen und sterben, so heißt es in einem Roman, nicht wahr? Dabei ist in der Nähe des Vesuvs und an der zerklüfteten Amalfiküste weintechnisch vergleichsweise wenig los. Die Musik spielt im Landesinneren in der Provinz Avellino wo gleich drei DOCG-Weine (Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi) zuhause sind. Anders als die abwechslungsreiche Weinregion Kampanien definiert ein einziger Rotwein aus der Sorte Aglianico die Nachbar-Region Basilikata.



### 9.3.1. Die Rebsorte Aglianico

Aglianico wird gerne als der Barolo des Südens bezweichnet, weil diese Traube kräftige Gerbstoffe und eine präsenre Säure besitzt und lange reifen kann. Zwei Anbauggebiete stützen sich auf diese markante Rotweinsorte. Historisch ist das Gebiet in der Umgebung des Ortes Taurasi zu nennen, Namensgeber für die DOCG Taurasi. Im Hinterland Kampaniens, wo sich endlos lange Weizenfelder aneinanderreihen, dominiert ein trockenes, heißes Klima.

Endlich hat auch diese Region eine positive Dynamik ergriffen. Rund 40 Erzeuger wetteifern mittlerweile um den besten bzw. mächtigsten Taurasi bzw. den leckersten Aglianico Irpinia IGP, der erschwinglichen Einstiegsvariante mit kürzerer Reifezeit im Keller. Berühmte Kellereien sind **Mastroberardino**, der als einziger lange gereifte Riserva-Weine besitzt und die moderne Kellerei **Feudi di San Gregorio**, die im Markt sehr erfolgreich ist.

In der benachbarten Region **Basilikata** erzeugen an den Hängen des erloschenen Vulkans Monte Vulture rund zwei Dutzend Winzer in kleiner Menge den **Aglianico del Vulture**. Dieser ist zu Recht ein ernsthafter Kandidat für einen Spitzenrotwein, bislang ist seine Bedeutung im Ausland eher klein. **Geschmacklich** ist er trotz gleicher Rebsorte vom Taurasi in Kampanien klar abzugrenzen. Trotz gleicher Säure- und Gerbstoffstruktur besitzen die Weine aus der Basilikata mehr dunkle bzw. etherische Aromakomponenten. Langlebig sind beide Weine auf Aglianico-Basis, Trinkreife ab 10 Jahren bis 20 Jahre. **Weintipps** für den Aglianico del Vulture und seinen Nachbar Taurasi in Kampanien.

### 9.3.2 Die Weißweine Fiano und Greco

Die Sorten Fiano aus dem weitläufigen Anbaugbiet von Avellino und Greco aus der Gemeinde Tufo (plus wenige Nachbargemeinden) waren schon den alten Römern ein Begriff. Im vielschichtigen Angebot italienischer Weine in Deutschland zu finden waren diese beiden geschichtsträchtigen Weine dennoch nicht. Zu klein war die Menge, zu hochpreisig die Vorstellungen der wenigen Winzer und zu prägnant (für viele Weinliebhaber) ihr Geschmack. Heute sind es rund 50 Erzeuger, die charakteristischen Fiano di Avellino und Greco di Tufo erzeugen. Oftmals sind es die gleichen Kellereien, die auch Aglianico bzw. Taurasi erzeugen, weil die Gebiete in unmittelbarer Nachbarschaft liegen. Leider sind nur wenige Erzeuger in Deutschland im Handel vertreten. Vor Ort fällt es Weinliebhabern jedoch leicht, sich von der Faszination und Eigenständigkeit packen zu lassen. Sehr gute Weißweinwinzer sind I Favati, Tenuta Sarno 1860, Colli di Lapio, Terredora und natürlich die beiden Platzhirsche Feudi und Mastroberardino.

**Übung 9.3:** Was sind die Trends in Kampanien? Wie schmeckt ein Fiano oder ein Greco? Lesen Sie den Artikel dazu auf [www.wein-welten.com](http://www.wein-welten.com)

### 9.3.3 Weitere Weine und Anbaugbiete

Ein beliebter, in größerer Menge erzeugter Weißwein ist der Rebsortenwein **Falanghina** aus dem nördlichen Kampanien (Sannio DOC), den auch die bekannten Weinkellereien aus anderen Teilen Kampaniens anbieten. Darüber hinaus gibt es einige sehr bekannte Winzer wie Villa Matilde (Falerno), Galardi (Taburno), Marisa Cuomo (Amalfi) oder Maffini (Cilento), die in den Randgebieten Kampaniens vielbeachtete Weine erzeugen. **Mehr Infos** zu Kampaniens Weinen. Neben dem Anbaugbiet Aglianico del Vulture gibt es in der Basilikata mit ihrer Hauptstadt **Potenza und dem Weltkulturerbe Matera** keine nennenswerten DOP-Weine, bei insgesamt rund 10.000 ha Rebfläche.

**Bedeutung der DOP-Weine Kampaniens und Basilikata:** 1.100 ha Falanghina Sannio - 1.100 ha Sannio - 620 ha Greco di Tufo - 400 ha Fiano di Avellino - 400 ha Taurasi - 330 ha Irpinia - 160 ha Vesuvio - 100 ha Campi Flegrei - 90 ha Falerno - 90 ha Ischia - 70 ha Cilento - 70 ha Amalfi - 90 ha Aglianico del Taburno - 100 ha Campi Flegrei // 10.000 ha Basilikata - 1.000 ha Aglianico Vulture - Molise Rosso/Bianco 560 ha

**Zusammenfassung** - Siziliens wichtige Rebsorte ist der Nero d'Avola, daneben gibt es mit dem Etna Rosso und dem Cerasuolo di Vittoria zwei weitere beachtenswerte Rotweinerkünfte. Ansonsten gibt es auf der Insel auch viel Weißwein, als Hauptsorte ist hier der Catarratto zu nennen. Wenig Weißwein dagegen findet man in Apulien. Dort dominieren zwei rote Rebsortenweine das Bild: der Negroamaro und der Primitivo. In Kampanien bezahlt man für die historischen Weißweine Fiano di Avellino und Greco di Tufo mehr Geld als in Sizilien, da es hier nur eine vergleichsweise kleine Menge davon gibt, Die wichtige Rotweinsorte Kampaniens ist der Aglianico, der auch in der Nachbarregion Basilikata der einzige Rotwein von Rang und Namen ist.

## 10. Erfolgstrends und Fragezeichen in 2021 - Einladung zur Diskussion

- 1) **Frizzante und Spumante** - Prosecco DOC wächst gigantisch, bald sind es 500 Mill. Flaschen pro Jahr! Erkennen die Weinliebhaber einen Unterschied zum Prosecco Superiore DOCG? Nun dürfen auch die Asti Spumante Kellereien mit dem Moscato secco beim großen Erfolg mitmischen...
  
- 2) **Rotwein des Südens** - Primitivo läuft und läuft – Die Vermarkter im Norden Italiens nutzen die IGP Puglia, in Apulien wächst die Menge des Primitivo Salento weiter. Interessant ist ein Hinschmecken beim Vergleich der DOC-Gebiete Gioia del Colle und Manduria.
  
- 3) **Topweine mit trendigem Geschmacksprofil** - Der Amarone-Erfolg und der Ripasso-Boom gehen weiter. Im Valpolicella dürfte es nur glückliche Winzer geben, aber hinter den Kulissen wird heftig diskutiert....
  
- 4) **Populäre Weißweine des Nordens** - Lugana am Gardasee erfreut sich weiterhin hoher Nachfrage, weshalb er selten beweisen kann, dass es ein tiefgründiger Charakterwein sein kann. Bei einer Riesenauswahl an Pinot Grigio sorgt die neue DOC Pinot Grigio delle Venezie dafür, dass es verlässliche Zahlen gibt. An der Qualität wird dies kurzfristig wenig ändern, da zählt allein die Arbeit der jeweiligen Kellerei und die Unterscheidung zwischen Fassware und Eigenabfüllung.
  
- 5) **Spitzenweine in der Toskana** - Die Chianti Classico Gran Selezione macht dem Brunello di Montalcino erfolgreich den Spitzenplatz streitig. Die reinsortigen Sangiovese-Weine wurden ins Chianti eingemeindet. Auf kleiner Flamme kochen dagegen die Supertuscans, wenn sie aus Bordeaux-Sorten gekeltert werden. Die Rotweine aus Cabernet Sauvignon und Merlot können nur an der toskanischen Küste in Bolgheri und der Maremma glänzen.
  
- 6) **Champagner-Style** - Der Erfolg der Franciacorta ist beachtlich, doch was kommt davon in Deutschland an? Nach Aussage der führenden Kellereien Ca del Bosco und Bellavista fast 20% der erzeugten Menge. Bei den mehr als 100 Kellereien lässt sich die Spreu nicht leicht vom Weizen trennen. Erfreulich ist der Trend zum Pas dose bzw. Extra Brut!
  
- 7) **Rosato** - Italien liebt seine Klassiker, doch nun baut sich eine regelrechte Welle auf. Die Winzer sind erfolgreich und innovativ mit dem Sangiovese im Chianti, dem Lambrusco Sorbara in Modena und auch dem Primitivo in Apulien.... Die Klassiker aus dem Salento in Apulien und

den Abruzzen mit dem Cerasuolo di Montepulciano sind nach wie vor hochfarben. Anders macht es der beliebtere Chiaretto Bardolino vom Gardasee, der wie ein Provence-Rose daherkommt. Blush-Pink ist angesagt.

8) **Verlässlich und günstig** – Der perfekte Rotwein ist Montepulciano! Und sein Naturell prädestiniert ihn eher nicht zum Spitzenwein mit Lagerpotenzial. Dies lässt sich auch für die Sorten Nero d'Avola, Negroamaro und Primitivo konstatieren. Ausnahmen (Wunder) gibt es immer wieder...

## Die Fragezeichen

1) **Weine für den Markt** - In der Maremma müht sich der Morellino di Scansano. Bringt die neue, weitläufige DOC Maremma der Provinz Grosseto den Umschwung? Genug an Menge und schlagkräftig Weingüter gibt es nach der Neupflanzungs-Welle Ende der Neunziger dort allemal.

2) **Das Piemont** - Zu wünschen wäre es den Winzern, doch ist es ungewiss, ob die Menschen in Zukunft mehr Barbera in Deutschland trinken. Obwohl der Rebsorten-Charakter den Zeitgeist nach Rotweinen mit wenig Gerbstoff, einer dezenten Frucht und präsenten Säure durchaus trifft.

3) **Neue Weißweine braucht das Land?** - Ist der Fiano aus Kampanien oder der Verdicchio in den Marken ein Wein für den deutschen Markt?

4) **Inselweine** - Wann endlich startet Sardinien durch? Hat die Insel genug Vermentino und Cannonau von Format?

5) **Mengenprobleme** - Die kleine Ernte 2017 mit 30% Minderertrag vielerorts führt zu Preiserhöhungen und Einschnitten in der Kommunikationsbereitschaft. Wie reagiert der Markt? Die große Ernte 2018 sollte die Lage entspannen, aber an Preissenkungen denkt wohl kein Winzer und auch kein Händler....

## Die Negativtrends in Italien

1) **Barolo** kennt jeder, aber wer trinkt ihn? Das Piemont kommt einfach nicht auf die Füße in Deutschland, trotz ihrer Starwinzer, der sehr guten Qualität vieler Weingüter und der Zuverlässigkeit der Kellereien.

2) **Schade, sehr schade** - Kein Revival ist im Friaul abzusehen. Die lagerfähigen, komplexen und körperreichen Weißweine aus den Hügelländern sind irgendwie out. Ist die Stilistik zu anstrengend für den Weintrinker? Zudem konzentriert sich der ganze Westen (DOC Grave), wo die Alltagsweine entstehen, zunehmend auf den Prosecco.

3) **Viel Aufklärungsarbeit angesagt** - Die Region Kampanien braucht einen langen Atem und erfahrene Weintrinker, um mit dem Aglianico in Irpinia und den im Geschmack eigenen Weißweinen Fiano und Greco zu punkten.

4) **Mehr als ausreichend** - Wir stellen uns unverblümt die Frage, ob die Weinwelt Italiens auch ohne Sardinien, Latium, Umbrien, Kalabrien und die Marken auskommen kann? Wieviel kann ein Weinliebhaber oder ein junger Sommelier noch verkraften an gelebtem Weinwissen?

## 10.1 Exkurs Italiens beste Süßweine

Pures Glück! Moscato d'Asti an einem Sommertag. Köstliche Leckerei: Mandelkekse mit Vin Santo. Sinnlicher Genuss: Pikanter Käse, dazu Recioto della Valpolicella. Wie gut, dass Italien so viele faszinierende Süßweine kennt.

Hochwertiger Wein, der völlig trocken schmeckt, ist ein eher junges Phänomen. Tatsächlich war die längste Zeit der Weingeschichte Süße die begehrteste Eigenschaft eines Weins. Süß und füllig war das Gegenteil von dünn, säuerlich und mickrig. Wein entsteht, wenn Hefe den in der Traube enthaltenen Fruchtzucker in Alkohol umwandelt. Was dann noch als Restzucker vorhanden ist, bleibt. Bei zehn Gramm oder mehr ist der Wein halbtrocken, ab 18 Gramm gilt er als amabile, lieblich, ab 45 Gramm als dolce, süß. Mitunter kann ein Liter Wein mehrere 100 Gramm Restzucker enthalten! Wie wird die Traube derart süß? Indem sie so stark eintrocknet, dass sie fast nur noch aus Zucker besteht. Auf natürlichem Weg passiert das, wenn in feuchter Herbstluft Schimmelpilze die Beerenhaut beschädigen und der Saft durch die winzigen Öffnungen verdunstet. Diese edelfaulen Beeren ergeben einen ultrasüßen Nektar. Die Italiener bezeichnen daraus entstehende Süßweine als vendemmia tardiva, wörtlich Spätlese, faktisch eine Beerenauslese.

**Konzentrierter Traubenzucker:** Weil das mit den Herbstnebeln nicht immer zuverlässig klappt, haben Winzer eigene Methoden ersonnen, Trauben zu schrumpfen, lange bevor die Wissenschaft die Geheimnisse der Edelfäulnis ans Licht gebracht hat. Sie breiten die Trauben auf Strohmatten oder in kleinen Holzkisten aus und lassen sie trocknen. Passire, welken, heißt der

Vorgang, der vino passito ist also ein Wein aus welken Trauben. Eine rote Variante ist der Recioto della Valpolicella, ein mächtiger Süßwein aus der Corvina-Traube und anderen Rebsorten des Valpolicella-Gebiets. Weißer Recioto entsteht aus Garganega-Trauben, es ist der Recioto di Soave. Ob weiß oder rot, es bleibt ein großer Aufwand für den Winzer, weil er die Trauben mehrmals in die Hand nehmen muss.

**Der Italiener liebt seinen Passito:** In verschiedenen Landesteilen, vor allem in der Toskana, ist der Passito als Vin Santo sehr populär. Das klingt, als solle es heiliger Wein bedeuten. Das Wort leitet sich aber von Santorin her, in der Antike vornehmste Adresse für Süßweine. Nachdem den getrockneten Trauben das bisschen Saft herausgequetscht und zu Wein vergoren wurde, reift der toskanische Vin Santo jahrelang in kleinen Holzfässern auf dem Dachboden, wo er abwechselnd Hitze und Kälte ausgesetzt ist. Ergebnis der Strapazen ist ein fast unverwüstlicher öliger Wein. Es gibt ihn in allen Schattierungen von fast trocken über gemäßigt süß bis sehr süß. Soll das Endprodukt richtig süß sein, kann der Winzer die Gärung stoppen, bevor noch die Hefen ihren Dienst quittieren. Ein probates Mittel für eine andere Kategorie von Süßweinen: das Aufspritzen, also die Zugabe hochprozentigen Alkohols. Der tötet die Hefe, der Zucker bleibt. So entstehen Sherry, Madeira und Port. In Italien wird das Verfahren beim sizilianischen Marsala angewandt.

**Moscato ist die Nummer eins:** Grundsätzlich kann jede Rebsorte süß ausgebaut werden, und so gibt es in fast allen Regionen Süßweine von lokalen Reben. Eine Sonderstellung haben die hocharomatischen Trauben der uralten Muskateller-Familie Moscato, die in ganz Italien als Grundlage für feine Süße zum Einsatz kommen. Im Piemont liefern sie den duftig-zarten, federleichten Moscato d’Asti, der gerade mal fünf Prozent Alkohol mitbringt und im Sommer als feine Limonade für Erwachsene durchgehen kann, sowie den ebenso leichten, nicht ganz so eleganten Asti Spumante.

Die Traube ist vielseitig und weit gereist, sie ergibt üppig-schwere Süßweine wie den Moscato di Cagliari aus Sardinien oder den aprikosenduftenden Moscato di Noto aus Sizilien. Von der südlich von Sizilien gelegenen Insel Pantelleria stammt ebenfalls ein süßer Muskateller. Eine seltene Spielart der zumeist weißen Traube ist der rötliche Rosenmuskateller oder Moscato di Rosa auf Italienisch. Er ist in Südtirol und dem Trentino daheim und duftet wirklich nach Rosen. Eine weitere sehr alte Rebsorte, die sich bestens für süßen Ausbau eignet, ist Malvasia. So besteht der traditionsreiche toskanische Vin Santo aus Malvasia und Trebbiano. Und auf den winzigen Liparischen Inseln vor Sizilien wächst der Malvasia delle Lipari mit seinem appetitlichen Orangenaroma – eine winzige Menge.

**Picolit ist eine Rarität:** Eine Rarität des Nordens ist der Picolit, der nur im Friaul angebaut wird. Der Wein entsteht traditionell im Passito-Verfahren. Manche Winzer ziehen es aber vor, die Trauben besonders lange am Stock hängen zu lassen, als Vendemmia tardiva sehr spät zu lesen und ohne weiteres Trocknen zu verarbeiten. Mindestens ebenso gut und häufig günstiger im Preis ist der Ramandolo, ein Passito aus Verduzzo-Trauben in einer kleinen Ecke des Friaul.

### **Die interessantesten Süßweine Italiens im Überblick von Nord nach Süd:**

Moscato d'Asti aus dem Piemont

Rosenmuskateller aus Südtirol/Trentino

Albana di Romagna aus der Romagna

Picolit und Ramandolo aus dem Friaul

Vin Santo aus Trentino und der Toskana

Aleatico aus der Toskana

Primitivo dolce aus Apulien

Moscato aus Apulien (di Trani), Sizilien (di Noto, di Pantelleria), Sardinien (di Sardegna)

Malvasia aus Sizilien (delle Lipari)

## **10.2 Exkurs Sekt in Italien**

Dezenter Blütenduft, munteres Perlenspiel, fruchtig-leichte Frische, moderater Alkohol, das ist Prosecco. Streng genommen nichts Besonderes – doch das unspektakuläre Getränk aus dem Nordosten Italiens hat es geschafft, bei uns zum Synonym für Party und Feiern zu werden. Es hat, zumindest inoffiziell, das Wort Sekt als Gattungsbezeichnung für schäumende Getränke abgelöst. Es ist sogar schon vorgekommen, dass in einem Fünf-Sterne-Hotel der weißbehandschuhte Kellner edlen Jahrgangs-Champagner offerierte mit den Worten: „Möchten Sie einen Prosecco?“ Der Erfolg dürfte nicht zuletzt auf den Namen zurückzuführen sein. Wortdesigner hätten sich keinen besseren ausdenken können, um ein prickelndes Spaßgetränk optimal zu vermarkten. „Prosecco“, das klingt so zischend frisch, so unwiderstehlich positiv. Wen interessiert da schon, dass das eigentlich nur der Name einer wenig ausdrucksstarken Rebsorte war. Bis 2009 jedenfalls. Seitdem nämlich gilt aufgrund einer kuriosen gesetzgeberischen Volte der Name der Traube auf einmal als Bezeichnung für das Anbaugebiet in der Provinz Treviso, die Traube darf sich jetzt nur noch Glera nennen. Außerhalb des streng geschützten Prosecco-Gebiets kann also niemand mehr mit dem lukrativen Namen Geschäfte machen.

Ein weiterer Grund für den rasanten Erfolg des Getränks aus der lieblichen Hügellandschaft um Conegliano und Valdobbiadene liegt wohl ausgerechnet in seiner Mittelmäßigkeit. Er ist kein kompliziertes Luxusprodukt, seine Herstellung kein aufwendiges Handwerk. Er bietet

unbeschwerten Genuss, schlicht und erschwinglich. Und er ist teamfähig: Kein eitler Solist, passt er sich in Mixgetränken bereitwillig anderen Zutaten an. Dabei lässt er sich auch, ohne beleidigt zu sein, von dominanteren Aromen die Schau stehlen, etwa vom Holunderblütenduft im unvermeidlichen Sommerdrink „Hugo“.

**Prosecco ist der Beliebteste:** Besonders preisgünstig ist Prosecco frizzante, ein Perlwein mit schwacher Kohlensäure, äußerlich meist erkennbar am tief in den Flaschenhals gerammten Korken, der sich nur mühsam herausdrehen lässt. Deutlich mehr Druck und üppigere Perlage hat der höherwertige Prosecco spumante, die Schaumwein-Variante, der sich zusätzlich dadurch verteuert, dass auf ihm die Sektsteuer von gut einem Euro pro Flasche lastet. Von süßlich bis staubtrocken sind alle Geschmacksvarianten im Angebot. Mit der winzigen Restsüße eines „extra dry“ kommt die Traube am besten zur Geltung.

Sein alles überstrahlender Erfolg könnte fast vergessen lassen, dass Italien weiß Gott mehr zu bieten als Prosecco: hochwertige Schaumweine nämlich, hergestellt nach dem „metodo tradizionale“, dem Prinzip der traditionellen Flaschengärung. Das aufwendige Verfahren ist das gleiche, wie es für vornehmen Champagner zum Einsatz kommt. Grundwein kommt, zusammen mit Zucker und Hefe, gleich in die Flasche, erst dort findet die zweite Gärung statt. Anders als bei der Gärung im großen Tank, die nach spätestens vier Wochen abgeschlossen ist, darf der Schaumwein bei der Flaschengärung in aller Ruhe reifen – und zwar über Jahre hinweg. Die Perlage wird in dieser Zeit allmählich immer feiner.

**Flaschengärung:** Hochburgen der Flaschengärung sind Südtirol/Trentino und die Franciacorta. Ihre Eleganz und Finesse verdanken diese noblen Erzeugnisse auch der in den Grundweinen enthaltenen Säure. Lebhaft und frisch, gleichzeitig fein und verspielt soll sie sein. Gefragt sind also Trauben, die von Haus aus ordentlich Säure mitbringen, sowie ein kühles Klima, das ebenfalls für die nötige Fruchtsäure sorgt. Gute Voraussetzungen bietet die norditalienische Region Trentin. Um sich Trento DOC nennen zu dürfen, muss ein Schaumwein hergestellt sein wie Champagner, und es dürfen ausschließlich Trauben der Burgunder-Familie – Chardonnay, Spät- und Weißburgunder – verwendet werden. Platzhirsch im Trentin ist Ferrari, der mit mehr als fünf Millionen Flaschen pro Jahr den Markt beherrscht. Klein und fein ist die Produktion in Südtirol, die ganze Region bringt es auf gerade mal zweihunderttausend Flaschen Südtiroler Sekt im Jahr. Immerhin: Ein Südtiroler Schaumwein wurde von italienischen Weinkritikern unlängst zum Spumante des Jahres gewählt.

Erste Adresse für Hochkaräter ist aber die Franciacorta in der Lombardei. Nicht nur das Herstellungsverfahren, auch die verwendeten Rebsorten – Chardonnay und Pinot noir – hat der nach seiner Herkunft benannte Franciacorta mit dem Champagner gemeinsam. Die anspruchsvolle

Qualität hat ihren Preis, die edelsten Tropfen aus der Franciacorta kosten soviel wie richtig guter Champagner. Das macht den Export nicht eben leicht. Man muss schon sehr italophil sein, um für vierzig Euro Spumante statt hochklassigen Champagner zu kaufen.

**Eviva Lambrusco und Moscato:** Bei allem Respekt, spannender als die Edelschäumer sind deshalb die originären Prickler, die es so nur in Bella Italia gibt. An einem heißen Sommernachmittag im Schatten einer Platane sitzen und ein Glas duftig-süßen Moscato d’Asti schlürfen – wunderbar! Die besten Winzer der Region Asti im Piemont, zum Beispiel Giorgio Rivetti von La Spinetta, haben ein Faible für das anmutig-verspielte, mit gerade mal fünfeinhalb Prozent nur schwach alkoholische Erfrischungsgetränk aus der aromaintensiven Muskateller-Traube. Bitte keinesfalls mit der Fabrikbrause namens Asti Spumante verwechseln! So etwas wie der rote Bruder des Moscato ist der Bracchetto. Rot und aromenschwer, wächst diese Rebe vor allem im Piemont. Für noblen trockenen Rotwein ist sie mit ihrem Erdbeerduft so gar nicht geeignet, als schäumender Gute-Laune-Tropfen hingegen macht sie bella figura. Erst recht, wenn der Spaßwein aus bestem Hause kommt wie etwa der „Bracchetto d’Acqui“ von Braida, der den ursprünglich rustikalen Prickelwein zum niveaувollen Vergnügen aufwertet.

Auch der häufig verschmähte Lambrusco hat durchaus seine Berechtigung. Originell ist der rote Schäumer ohne Frage, und wenn der Winzer sorgfältig arbeitet, auch gut zu trinken.

Knoblauchduftende Mortadella, in Würfel geschnitten, dazu halbwegs trockener Lambrusco – das ist Genuss der rustikalen Art, dafür braucht es kein Feinschmecker-Abitur. Einfach runter damit und Spaß haben!

Entstanden ist Lambrusco auf die gleiche Weise wie Prosecco. Als die Bauern dem Temperaturwechsel zwischen den Jahreszeiten noch ohne technische Gegenwehr ausgeliefert waren, passierte nämlich Folgendes: Bei Wintereinbruch stellten die wilden Hefen, die von der Beerenhaut in den Most gelangten, ihre Arbeit ein, bevor aller Zucker aus der Frucht vergoren war. Wurde es im Frühjahr wärmer, nahmen sie ihre Tätigkeit wieder auf, eine zweite Gärung setzte ein, der Wein begann zu prickeln. Wie gut das Ergebnis wurde, war war Glückssache. Auf den Zufall mag man sich heute nicht mehr verlassen, statt dessen packt man den fertigen Stillwein in große Stahltanks, fügt Zucker und Reinzuchtheife hinzu und lässt, bei akkurat geregelter Temperatur, den Wein Kohlensäure entwickeln. Die Methode hat nicht nur ökonomischen Charme, weil sie im Vergleich zur traditionellen Flaschengärung jede Menge Arbeit, Platz und Material spart. Für die Prosecco- pardon, Glera-Traube mit ihrem zarten blümchenhaften Duft ist sie die adäquate Verarbeitung, die ihre fruchtig-frische Note perfekt bewahrt.

## 10.3 Exkurs Bioweine

Ein Foto zeigt das Wappen vom Weingut Manincor, was übersetzt "Herz in der Hand" bedeutet. Das Weingut in Südtirol am Kalterer See arbeitet seit einigen Jahren biodynamisch. In Sachen Biowein gehört Italien in die Spitzengruppe. Friaul und Südtirol, die Toskana und Sizilien – lauter Hochburgen des Bioweinbaus. Worum geht es da eigentlich?

**Bioweinbremse - Die Reblaus ist schuld:** Im Einklang mit der Natur bewirtschafteten Europas Weinbauern über Jahrtausende ihre Rebberge. Mineraldünger war noch nicht erfunden, chemische Herbi-, Fungi-, Pesti- und Insektizide ebensowenig. So ging das mehr oder weniger gut – bis 1845. Da nahm das Unglück seinen Lauf, Europas Winzern macht es bis heute zu schaffen. Zur Ladung eines Schiffs, das damals von der amerikanischen Ostküste nach Europa segelte, gehörte nämlich ein heimtückischer Krankheitserreger mit Namen *Oidium tuckeri*, bekannt als Echter Mehltau. In den Folgejahren ging es Schlag auf Schlag: Nach dem Echten kam der Falsche Mehltau und, Höhepunkt des Schreckens, 1863 die Reblaus, die Europas Reben vernichtete. Mit der Reblaus hat man sich arrangiert, man propft einfach die europäischen Edelreben auf resistente amerikanische Wurzeln. Gegen den Mehltau, der sich bei feuchtem Wetter breitmacht, gibt es noch immer kein zufriedenstellendes Rezept.

**Kupfer und Schwefel:** Darunter leidet der Bio-Weinbau, denn neben der chemischen Keule, für den Biowinzer tabu, gibt es nur zwei wirksame Mittel: Kupfer und Schwefel, Substanzen, die entschieden weniger Sympathie genießen als niedliche, läusefressende Marienkäferchen. Mehltau ist also die Schwachstelle im Bio-Weinbau. Er trifft allerdings die einzelnen Gebiete in unterschiedlichem Maß. Nur bei Feuchtigkeit droht Gefahr; wo es trocken und windig ist, haben die bösen Pilze keine Chance, dort ist Bio-Weinbau recht unproblematisch. Von daher überrascht es wenig, dass Italien, als der Öko-Anbau in Mode kam, bald die Nase vorn hatte.

Zwar waren die ersten Biowinzer in Deutschland und Frankreich aktiv, Italien folgte aber bald. Es war der nach dem Zweiten Weltkrieg sprunghaft steigende Einsatz von Chemikalien in der Landwirtschaft, der die grüne Gegenbewegung provozierte. Öko-Pioniere erfuhren aus einer 1913 von Raoul Francé verfassten Schrift Einzelheiten über "Das Leben im Ackerboden" und beschäftigten sich mit Rudolf Steiners "Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft". Ihr Ziel: nicht jedem Problem mit einer Chemikalie zu Leibe zu rücken, sondern Boden und Pflanze so zu pflegen, dass beide gesund und stark sind und von selbst guten Ertrag und beste Qualität (!) liefern.

**Biodynamie mit Brennnessel und Ackerschachtelhalm:** Vom ökologisch oder biologisch arbeitenden Betrieb über den biologisch-organischen bis zum biodynamischen reicht

heute das Spektrum des naturnahen Weinbaus. Allen gemeinsam ist der Verzicht auf Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel. Weglassen von Gift reicht aber logischerweise nicht. Gegen Schädlinge und Krankheiten soll Sud von Brennnessel oder Ackerschachtelhalm helfen, frischer Mist den Boden nähren. Die konsequenteste Variante ist die Biodynamik, und viele Winzer, die anfangs bloß ein bisschen weniger Gift im Weinberg haben wollten, landen über kurz oder lang dabei.

Es klingt ja schon wie Hokuspokus: Die Rebe wird nicht einfach geschnitten, wenn die Arbeiter gerade Zeit haben oder das Wetter passt – es will auch noch die aktuelle Mondphase berücksichtigt sein. Kein gewöhnlicher Mist düngt den Boden, sondern Hornmist, und der geht so: Man fülle ein Kuhhorn mit Mist und vergrabe es. Im nächsten Frühjahr verrühre man den Inhalt des Horns mit Wasser und versprühe dieses dynamisierte Wasser hauchfein im Weinberg. Hardcore-Vernunftmenschen finden das albern. In der deutschen Wein-Uni Geisenheim setzt man auf Empirie und hat versuchsweise je ein Drittel eines Felds konventionell, biologisch-organisch und bio-dynamisch bearbeitet. Ergebnis: Die mit biodynamischen Präparaten traktierten Böden enthalten mehr Leben, die von dort gelesenen Beeren sind die kleinsten. Klingt schlecht? Von wegen. Kleine Beeren sind besonders widerstandsfähig und haben mehr Geschmack. Vorteil Biodynamik. Unerklärlich? Na und, wenn's schmeckt ...

**Biowein gibt es gar nicht:** So weit, so gut. Doch jetzt die niederschmetternde Botschaft: Biowein gibt es gar nicht. Auf korrekt etikettierten Flaschen heißt es nur „Wein aus biologisch erzeugten Trauben“. Denn was mit den Trauben im Keller zu passieren hat, ist bis jetzt nur unzureichend geregelt. Gentech ist tabu, viel weiter reichen die gesetzlichen Vorschriften nicht, an einer Gesetzesnovelle wird gearbeitet. Die einzelnen Verbände stellen höhere Anforderungen an ihre Mitglieder, am striktesten, wen wundert's, die Biodynamiker. Der Mond beispielsweise gebietet nicht nur über die Arbeitsweise im Weinberg, seine Phasen bestimmen auch den Rhythmus der Arbeit im Keller. Wann der fertige Wein in die kommt, ist ebenfalls sonnenklar: bei abnehmendem Mond.

Helmuth Zozin, Kellermeister im biodynamisch arbeitenden Weingut Manincor in Südtirol, mit einer Handvoll im Kuhhorn gereiften Hornkiesel. Sein Credo: „Man kann die Kräfte der Natur nur stärken und nicht dagegen arbeiten.“ Er stärkt sie, indem er feingemahlten Bergkristall in ein Kuhhorn packt, monatelang in der Erde liegen lässt und dann mit Wasser verrührt, das er auf die Pflanzen sprüht. Klingt irre? Die Antwort geben die Weine, die besonders bekömmlich und wohltuend sind. Achten Sie mal darauf

# 11 ANHANG – TABELLEN, VOKABELN, ZAHLEN

## 11.1 Die Rebsorten Italiens

alphabetisch geordnet mit Nennung der Anbauregion, DOP-Herkunft, Weinfarbe und Bedeutung (Top 25 FETT), r = Rotwein, s = Süßwein, w = Weißwein

### **aglianico (r) Kampanien, Basilikata / Taurasi, Vulture**

albana (w) Romagna / Albana di Romagna

aleatico (r, s) Apulien, Toskana

ancelotta (r) Emilia / Reggiano Lambrusco

arneis (w) Piemont

### **barbera (r) Piemont, Lombardei / Barbera d’Asti**

bonarda (r) Lombardei / Oltrepò Pavese Rosso

brachetto (r, s) Piemont

### **cabernet franc (r) Friaul, Italien / Bolgheri, Friuli Rosso**

### **cabernet sauvignon (r) Friaul, Venetien, Italien / Bolgheri, Friuli Rosso**

canaaiolo nero (r) Toskana / Chianti, Chianti Classico

cannonau (r) Sardinien

carignano (r) Sardinien / Carignano del Sulcis

carricante (w) Sizilien / Etna Bianco

catarratto (w) Sizilien / Sicilia Bianco

cesanese (r) Latium / Cesanese del Piglio

chardonnay (w) Italien

ciliegiolo (r) Toskana / Maremma Rosso

cortese (w) Piemont / Gavi

### **corvina (r) Venetien / Amarone, Valpolicella**

dolcetto (r) Piemont / Dogliani, Dolcetto d’Alba

falanghina (w) Kampanien

### **fiano (w) Kampanien, Sizilien / Fiano di Avellino**

frappato (r) Sizilien / Cerasuolo di Vittoria

freisa (r) Piemont / Freisa d’Asti

### **friulano (w) Friaul, Collio Bianco**

gaglioppo (r) Kalabrien / Cirò Rosso

**garganega (w) Venetien / Soave**

gewürztraminer (w) Südtirol

**glera (w) Venetien, Friaul / Conegliano-Valdobbiadene (Prosecco)**

grechetto (w) Umbrien / Orvieto

**greco (w) Kampanien / Greco di Tufo**

grignolino (r) Piemont / Grignolino d'Asti

grillo (w) Sizilien

inzolia, ansonica (w) Sizilien / Sicilia Bianco

kerner (w) Südtirol

lacrima (r) Marken / Lacrima di Morro d'Alba

lagrein (r) Südtirol

**lambrusco Sobara, Grasparossa, Salamino (r) Emilia**

malvasia (w) Friaul, Italien, Latium / Frascati, Friuli Bianco

malvasia nera (r) Apulien / Salice Salentino

marzemino (r) Trentino

**merlot (r) Friaul, Venetien, Italien / Bolgheri**

molinara (r) Venetien / Amarone della Valpolicella

**montepulciano (r) Abruzzen, Marken / Conero, Rosso Piceno, Montepulciano d'Abruzzo**

moscato (w, s) Italien, Piemont / Asti Spumante

müller-thurgau (w) Trentino, Südtirol, Venetien

**nebbiolo (r) Piemont / Barolo, Barbaresco, Roero**

**negroamaro (r) Apulien / Salice Salentino**

**nerello mascalese und capuccio (r) Sizilien / Etna Rosso**

**nero d'avola (r) Sizilien**

nero di troia (r) Apulien / Castel del Monte

pecorino (w) Abruzzen, Marken

petit arvine (w) Aostatal

petit verdot (r) Italien

pigato (w) Ligurien

pignolo (r) Friaul

**pinot bianco, Weißburgunder (w) Südtirol, Friaul, Lombardei / Franciacorta**

pinot grigio, Grauburgunder (w) Venetien, Trentino, Südtirol, Italien

pinot nero, Spätburgunder (r) Südtirol, Franciacorta, Italien

**primitivo (r) Apulien / Primitivo di Manduria**

raboso (r) Venetien

refosco (r) Friaul

**ribolla gialla (w) — Friaul, Collio Bianco**

riesling (w) Südtirol, Lombardei

rondinella (r) Venetien / Amarone della Valpolicella

sagrantino (r) Umbrien / Sagrantino di Montefalco

**sangiovese (r) Toskana, Romagna / Brunello di Montalcino, Chianti Classico,**

**Morellino di Scansano**

sauvignon blanc (w) Friaul, Südtirol

schiopettino (r) Friaul

syrah (r) Sizilien, Toskana, Italien

teroldego (r) Trentino

trebbiano (w) Italien / Orvieto, Frascati, Trebbiano d'Abruzzo, Lugana

**verdicchio (w) Marken / Verdicchio dei Castelli di Jesi**

verduzzo (w, s) Friaul / Ramandolo

vermentino (w) Sardinien, Toskana, Ligurien / Vermentino di Gallura, Maremma Vermentino

**vernaccia (w) Toskana / Vernaccia di San Gimignano**

**vernatsch (Schiava) (r) Südtirol / St. Magdalener, Kalterer See Auslese**

vitovska (w) Friaul / Carso

Zibibbo (w) Sizilien / Pantelleria

## 11.2 Liste der DOCG-Weine mit Rebsorte und Bedeutung

Das mit den DOCG-Anerkennungen kann in Italien ein Politikum sein, d.h. nicht die DOCG-Anerkennung garantiert die Qualität, sondern die Arbeit der Winzer innerhalb des Anbaugebietes über viele Jahre. Auf der anderen Seite sind die Vorschriften selbstverständlich enger gefasst und auf die Erzeugung von Spitzenqualitäten ausgerichtet. Im Zuge der EU-Weinmarktordnung 2009 haben etliche Konsortien die letzte Chance genutzt, ihren Wein oder zumindest einen Anteil ihrer Produktion auf DOCG-Niveau anzuheben.

Deshalb ist die Zahl der Weine von ca. 40 in wenigen Jahren auf mehr als 70 Weine angestiegen.

Für viele Weinliebhaber und Sommeliers ist es unverzichtbares Weinwissen, weshalb Weinwelten die aktuelle Liste der DOCG-Weine veröffentlicht. Sie ist nicht nur alphabetisch sortiert, sondern geordnet nach Region bzw. Weinfarbe und gewichtet nach Produktionsmenge bzw. Bekanntheit (letztere in absteigender Reihenfolge) und enthält die Rebsortenzusammensetzung der jeweiligen DOCG bzw. DOP.

## **PIEMONTE**

### **ROTWEINE**

Barolo (100% Nebbiolo)

Barbaresco 100% Nebbiolo)

Roero Rosso (Nebbiolo min. 95%)

Barbera d'Asti (Barbera min. 90%)

Barbera del Monferrato superiore (Barbera min. 85%; Freisa, Grignolino, Dolcetto)

Dogliani (100% Dolcetto)

Dolcetto di Diano d'Alba/Diano d'Alba (100% Dolcetto)

Dolcetto di Ovada superiore/Ovada (100% Dolcetto)

Gattinara (Nebbiolo/Spanna, 90-100%; Vespolina, Uva rara)

Ghemme (Nebbiolo/Spanna, min. 85%; Vespolina, Uva rara)

### **UNBEDEUTEND**

Ruchè di Castagnole Monferrato (Ruchè min. 95%; Barbera, Brachetto)

Brachetto d'Acqui/Acqui (Brachetto min. 97%)

### **WEISSWEIN**

Asti (100% Moscato bianco)

Gavi/Cortese di Gavi (100% Cortese)

Roero bianco (Arneis min. 95%)

Alta Langa Sekt (Pinot nero, Chardonnay 90-100%) UNBEDEUTEND

Erbaluce di Caluso/Caluso (100% Erbaluce)

## **LOMBARDEI**

## ROTWEIN

Sforzato/Sfursat di Valtellina (Nebbiolo/Chiavennasca min. 90%)

Valtellina superiore (Nebbiolo/Chiavennasca min. 90%)

## SEKT

Franciacorta (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco max. 50%)

Franciacorta Rosé (Pinot nero min. 25%)

Franciacorta Satèn (kein Pinot nero erlaubt)

Oltrepò Pavese MC und MC Rosé (Pinot nero min. 70%)

MC Pinot Nero und MC Pinot nero Rosé (Pinot nero min. 85%)

## UNBEDEUTEND

Scanzo/Moscato di Scanzo (100% Moscato di Scanzo)

## EMILIA ROMAGNA

### WEISSWEINE UNBEDEUTEND

Colli Bolognesi Classico Pignoletto (Pignoletto min. 95%)

Romagna Albana (Albana min. 95%)

## VENETIEN

### ROTWEINE

Amarone della Valpolicella (Corvina 45-95%; Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%)

Bardolino superiore (Corvina 35-85%; Corvinone 20%; Rondinella 10-40%; Molinara max. 15%)

### SÜSSWEIN

Recioto della Valpolicella (Corvina 45-95%; Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%)

### UNBEDEUTEND

Bagnoli Friularo/Friularo di Bagnoli (Raboso min. 90%)

Colli di Conegliano Rosso (Cabernet franc, Cab. sauvignon, Marzemino min. 10%; Merlot max. 40%; Refosco dal peduncolo rosso max. 20%)

Colli di Conegliano Refrontolo riserva/Passito (Marzemino min 95%)

Montello Rosso/Montello (Cab Sauvignon 40-70%; Merlot, Cab franc, Carmenere 30-60%)

Piave Malanotte (Raboso piave min. 70%; Raboso veronese max. 30%)

Recioto di Gambellara (100% Garganega)

## SEKT

Conegliano Valdobbiadene Prosecco (Glera min. 85%; Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera lunga max. 15%)

Colli Asolani Prosecco/Asolo Prosecco (Glera min. 85%)

## WEISSWEIN

Soave superiore (Garganega min. 70%; Trebbiano di Soave max. 30%)

Lison (Tai min. 85%) Colli Euganei Fior d'Arancio (Moscato giallo min. 95%)

## SÜSSWEIN

Recioto di Soave (Garganega min. 70%; Trebbiano di Soave max. 30%)

## UNBEDEUTEND

Colli di Conegliano (Manzoni bianco min. 30%; Pinot bianco, Chardonnay min. 30%; Sauvignon, Riesling max. 10%)

Colli di Conegliano Torchiato di Fregona (Glera min. 30%; Verdiso 20%; Boschera 25%)

## **FRIULI-VENEZIA-GIULIA (FVG)**

### WEISSWEIN

Rosazzo (Friulano min. 50%; Sauvignon 20-30%, Pinot bianco, Chardonnay 20-30%; Ribolla gialla 0-10%)

### SÜSSWEINE

Colli Orientali del Friuli Picolit (Picolit min. 85%)

Ramandolo (100% Verduzzo friulano)

## **TOSKANA**

### ROTWEINE

Brunello di Montalcino (100% Sangiovese/Brunello)

Chianti Classico (Sangiovese min 80-100%)

Chianti (Sangiovese min. 70%)

Vino Nobile di Montepulciano (Sangiovese/Prugnolo gentile, min. 70%)

Morellino di Scansano (Sangiovese min. 85%)

### WENIGER BEDEUTEND

Carmignano (Sangiovese min. 50%, Canaiolo max. 20%, Cabernet franc/sauvignon 10-20%, Weißwein max. 10%)

Montecucco Sangiovese (Sangiovese min. 90%)

Val di Cornia Rosso (Sangiovese min. 40%, Cabernet sauvignon, merlot max. 60%)

Suvereto (Cabernet sauvignon und Merlot bis 100%)

#### WEISSWEIN

Vernaccia di San Gimignano (Vernaccia di San Gimignano min. 85%)

#### SÜSSWEIN (Rot)

Aleatico Passito dell'Elba (100% Aleatico)

### **MARKEN**

#### WEISSWEINE

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva (Verdicchio min. 85%)

Verdicchio di Matelica Riserva (Verdicchio min. 85%)

Offida Passerina (Passerina min. 85%)

Offida Pecorino (Pecorino min. 85%)

#### ROTWEINE

Conero (Montepulciano min. 85%, Sangiovese max. 15%)

Offida Rosso (Montepulciano min. 85%)

#### SEKT

Vernaccia di Serrapetrona (Vernaccia nera min. 85%)

### **UMBRIEN**

#### ROTWEINE

Montefalco Sagrantino (Sagrantino 100%)

Torgiano Rosso Riserva (Sangiovese 70-100%)

### **ABRUZZEN**

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane (Montepulciano 90%; Sangiovese max. 10%)

### **LATIUM**

#### WEISSWEIN

Frascati superiore (Malvasia bianca di Candia, Malvasia puntinata min. 70%)

### **LATIUM**

#### ROTWEIN

Cesanese del Piglio/Piglio (Cesanese di Affile, Cesanese comune min. 90%)

### **KAMPANIEN**

#### ROTWEINE

Taurasi (Aglianico min. 85%)

Aglianico del Taburno (aglianico min 85%)

#### WEISSWEINE

Fiano di Avellino (Fiano min. 85%)

Greco di Tufo (Greco min. 85%, Coda di volpe max. 15%)

#### **BASILIKATA**

##### ROTWEIN

Aglianico del Vulture superiore (100% Aglianico del Vulture)

#### **APULIEN**

##### ROTWEINE

Castel del Monte Bombino Nero (Bombino nero min. 90%)

Castel del Monte Nero di Troia Riserva (Nero di Troia min. 90%)

Castel del Monte Rosso Riserva (Nero di Troia min 65%)

##### SÜSSWEIN

Primitivo di Manduria dolce naturale (Primitivo 100%)

#### **SIZILIEN**

##### ROTWEIN

Cerasuolo di Vittoria (Nero d'avola 50-70%; Frappato 30-50%)

#### **SARDINIEN**

##### WEISSWEIN

Vermentino di Gallura (Vermentino min. 95%)

### **11.3 Tabelle Rebfläche Regionen und DOP-Weine Italien**

REGION	Hauptstadt	Rebfläche in ha	TSD Hl gemittelt 2008-2015	Weine
Sizilien	Palermo	100.984	5.200	Nero d'Avola, Sicilia Bianco
Apulien	Bari	88.062	5.500	Negroamaro, Primitivo

Venetien	Venezia	79.849	8.500	Amarone, Prosecco, Pinot Grigio
Toscana	Firenze	57.942	2.700	Chianti Classico, Brunello, Vino Nobile, Chianti
Emilia-Romagna	Bologna	51.901	6.200	Lambrusco, Sangiovese di Romagna
Piemont	Torino	47.314	2.600	Barolo, Barbaresco, Barbera, Gavi, Dolcetto
Abruzzen	L'Aquila	32.853	2.700	Montepulciano
Sardinien	Cagliari	26.251	550	Vermentino, Cannonau
Kampanien	Napoli	23.900	1.700	Aglianico, Fiano/Greco, Falanghina
Friaul (FVG)	Trieste	23.581	1.100	Collio, Friulano, Prosecco
Lombardei	Milano	22.475	1.250	Franciacorta, Oltrepo, Lugana
Latium	Roma	19.527	1.600	Frascati
Marken	Ancona	17.505	900	Verdicchio, Rosso Piceno
Umbrien	Perugia	12.958	850	Orvieto, Montefalco
Trentino	Trento	9.790	650	Pinot Grigio, Trento, Teroldego
Kalabrien	Catanzaro	9.338	350	Ciro
Molise	Campobasso	5.773	300	Molise
Südtirol	Bozen	4.899	550	Weißburgunder, Vernatsch, Largrein, Gewürz
Basilikata	Potenza	4.018	150	Aglianico
Ligurien	Genua	1.535	60	Vermentino
Aostatal	Aosta	486	20	

Anmerkung: Die folgenden Tabellen liefern eine Größeneinordnung der jeweiligen Weinanbaugebiete, die Zahlen beziehen sich auf die für die Abfüllung angemeldete Rebfläche (Federdoc 2016), weshalb die in der Literatur angegebene Rebfläche davon abweichen kann. Die Zahlen wurden relativ großzügig gerundet, weil die Verhältnisse wichtig sind und nicht die absoluten Zahlen auf die letzte Kommastelle. Bei den jungen bzw. sehr dynamischen DOP-Herkünften wie Pinot Grigio delle Venezie, DOC Sicilia + Rebsorte sind es eigene Schätzungen. Beim Primitivo ist der größte Anteil der Menge IGP-Wein, der an dieser Stelle nicht auftaucht. Weinwelten übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.

## 11.4 Rebfläche DOP-Weine in Norditalien-Toskana-Marken

DOP	Ha	Region			
			Reggiano	1.409	Emilia-Romagna
Pinot Grigio	ca. 26.000	Ven-Friaul-Trentino	Rosso Piceno	1.318	Marken
			Collio	1.277	Friaul
Prosecco	ca. 22.000	Venetien/Friaul	Lambrusco	1.261	Emilia-Romagna
Chianti	14.645	Toskana	Sorbara		
Asti	9.803	Piemont	Barbera	1.233	Piemont
Valpolicella	6.833	Venetien	Monferrato		
Trentino	6.826	Trentino	Bianco di Custoza	1.224	Venetien
Chianti Classico	6.783	Toskana	Vino Nobile	1.200	Toskana
Prosecco Sup.	5.751	Venetien	Lugana	Ca. 1.200	Lombardei
Romagna	5.446	Emilia-Romagna	Lambrusco	1.199	Emilia-Romagna
Soave	4.523	Venetien	Grasparossa		
Barbera d'Asti	4.367	Piemont	Garda	1.118	Venetien/Lombardei
Oltrepo Pav.	3.212	Lombardei			
Grave Friuli	3.101	Friaul	Isonzo	968	Friaul
Bardolino	3.000	Venetien	Maremma	884	Toskana
Amarone Classico	2.895	Venetien	Toscana		
Bonarda del Oltrepo	2.839	Lombardei	Valadige	848	Veneto/Trentino
			Dogliani	813	Piemont
Franciacorta	2.629	Lombardei	Roero	724	Piemont
Amarone	2.287	Venetien	Piave	717	Venetien
Verdicchio Jesi	2.104	Marken	Vernaccia	714	Toskana
Chardonnay Trentino	1.965	Trentino	Gimignano		
			Bolgheri Rosso	687	Toskana
Barolo	1.945	Piemont	Barbaresco	678	Piemont
Brunello di Montalcino	1.920	Toskana	Sant Antimo	569	Toskana
			Pinot Grigio	566	Südtirol
Pinot Grigio Trentino	1.890	Trentino	Ligurien	562	Ligurien
			Nebbiolo d'Alba	523	Piemont
Colli Orientali del Friuli	1.832	Friaul	Rosso di Montalcino	487	Toskana
Venezia	1.559	Venetien	Südtiroler	453	Südtirol
Langhe	1.533	Piemont	Chardonnay		
Barbera d'Alba	1.438	Piemont	Offida	436	Marken
Gavi o Cortese di Gavi	1.424	Piemont	Lagrein	404	Südtirol
			Teroldego	397	Trentino
Morellino	1.424	Toskana			

Rosso di Montepulciano	368	Toskana	St. Magdalener	219	Südtirol
			Conero	184	Marken
Romagna Albana	368	Emilia-Romagna	Carmignano	150	Toskana
Kalterer See	360	Südtirol	Elba	105	Toskana
Montecucco Sangiovese	350	Toskana	Valtellina	78	Lombardei
			Gattinara	78	Piemont
Riviera Ligure	249	Ligurien	Bolgheri	62	Toskana
Lacrima Morro d'Alba	246	Marken	Vermentino		
			Carso	52	Friaul
Verdicchio Matelica	237	Marken	Ramandolo	45	Friaul
			Ghemme	38	Piemont

## 11.5 Rebfläche DOP-Weine in Süditalien und Rest Mittelitalien

DOP	Hektar	Region
Sicilia Nero d'Avola	ca. 16.000	Sizilien
Montepulciano d'Abruzzo	9.203	Abruzzen
Primitivo di Manduria	2.228	Apulien
Trebbiano d'Abruzzo	2.133	Abruzzen
Salice Salentino	2.067	Apulien
Orvieto	1.813	Umbrien
Castelli Romani	1.664	Latium
Marsala	1.479	Sizilien
Sannio	1.205	Kampanien
Frascati	1.187	Latium
Cannonau di Sardegna	1.163	Sardinien
Aglianico del Vulture	1.075	Basilikata
Vermentino di Sardegna	761	Sardinien
Falanghina del Sannio	739	Kampanien
Ciro	710	Kalabrien
Greco di Tufo	697	Kampanien
Cerasuolo d'Abruzzo	689	Abruzzen
Castel del Monte	662	Apulien
Vermentino di Gallura	623	Sardinien

Etna	568	Sizilien
Molise (Rosso, Bianco)	561	Molise
Fiano di Avellino	468	Kampanien
Sagrantino di Montefalco	450	Umbrien
Montefalco	391	Umbrien
Moscato di Pantelleria	377	Sizilien
Taurasi	343	Kampanien
Brindisi	343	Apulien
Alcamo	336	Sizilien
Carignano del Sulcis	310	Sardinien
Irpinia	286	Kampanien
Colli del Trasimeno	273	Umbrien
Monica di Sardegna	184	Sardinien
Nuragus die Cagliari	174	Sardinien
Cerasuolo di Vittoria	163	Sizilien
Montepulciano Colline Teramane	147	Abruzzen
Gioia del Colle	112	Apulien
Locorotondo	106	Apulien
Falerno del Massico	86	Kampanien

Cilento	82	Kampanien
Cesane (Piglio, Olveano)	80	Latium

Aglianico del Taburno	72	Kampanien
-----------------------	----	-----------

## 11.6 Rebläche DOP-Weine in Norditalien-Toskana-Marken

### Sortiert nach politischen Regionen!

DOP	Ha	Region
Pinot Grigio	ca. 26.000	Ven-Friaul-Trenti
Prosecco	ca. 22.000	Venetien/Friaul
Valadige	848	Veneto/Trentino
Garda	1.118	Venetien/Lombar
Valpolicella	6.833	Venetien
Prosecco Superiore	5.751	Venetien
Soave	4.523	Venetien
Bardolino	3.000	Venetien
Amarone Classico	2.895	Venetien
Amarone	2.287	Venetien
Venezia	1.559	Venetien
Bianco di Custoza	1.224	Venetien
Piave	717	Venetien
Trentino	6.826	Trentino
Chardonnay Trentino	1.965	Trentino
Pinot Grigio Trentino	1.890	Trentino
Teroldego	397	Trentino
Chianti	14.645	Toskana
Chianti Classico	6.783	Toskana
Brunello di Montalcino	1.920	Toskana
Morellino	1.424	Toskana
Vino Nobile	1.200	Toskana
Maremma Toscana	884	Toskana
Vernaccia Gimignano	714	Toskana
Bolgheri Rosso	687	Toskana

Sant Antimo	569	Toskana
Rosso di Montalcino	487	Toskana
Rosso di Montepulciano	368	Toskana
Montecucco Sangiovese	350	Toskana
Carmignano	150	Toskana
Elba	105	Toskana
Bolgheri Vermentino	62	Toskana
Pinot Grigio	566	Südtirol
Südtiroler Chardonnay	453	Südtirol
Lagrein	404	Südtirol
Kalterer See	360	Südtirol
St. Magdalener	219	Südtirol
Asti	9.803	Piemont
Barbera d'Asti	4.367	Piemont
Barolo	1.945	Piemont
Langhe	1.533	Piemont
Barbera d'Alba	1.438	Piemont
Gavi o Cortese di Gavi	1.424	Piemont
Barbera Monferrato	1.233	Piemont
Dogliani	813	Piemont
Roero	724	Piemont
Barbaresco	678	Piemont
Nebbiolo d'Alba	523	Piemont
Gattinara	78	Piemont

Ghemme	38	Piemont
Verdicchio Jesi	2.104	Marken
Rosso Piceno	1.318	Marken
Offida	436	Marken
Lacrima Morro d'Alba	246	Marken
Verdicchio Matelica	237	Marken
Conero	184	Marken
Oltrepo Pavese	3.212	Lombardei
Bonarda del Oltrepo	2.839	Lombardei
Franciacorta	2.629	Lombardei
Lugana	Ca. 1.200	Lombardei
Valtellina	78	Lombardei

Riviera Ligure	249	Ligurien
Grave Friuli	3.101	Friaul
Colli Orientali del Friuli	1.832	Friaul
Collio	1.277	Friaul
Isonzo	968	Friaul
Carso	52	Friaul
Ramandolo	45	Friaul
Romagna	5.446	Emilia-Romagna
Reggiano	1.409	Emilia-Romagna
Lambrusco Sorbara	1.261	Emilia-Romagna
Lambrusco Grasparossa	1.199	Emilia-Romagna
Romagna Albana	368	Emilia-Romagna

## 11.7 Rebfläche DOP-Weine in Süditalien und Rest Mittelitalien

### Sortiert nach politischen Regionen!

DOP	Hektar	Region
Orvieto	1.813	Umbrien
Sagrantino di Montefalco	450	Umbrien
Montefalco	391	Umbrien
Colli del Trasimeno	273	Umbrien
Sicilia Nero d'Avola	ca. 16.000	Sizilien
Marsala	1.479	Sizilien
Etna	568	Sizilien
Moscato di Pantelleria	377	Sizilien
Alcamo	336	Sizilien
Cerasuolo di Vittoria	163	Sizilien
Cannonau di Sardegna	1.163	Sardinien
Vermentino di Sardegna	761	Sardinien

Vermentino di Gallura	623	Sardinien
Carignano del Sulcis	310	Sardinien
Monica di Sardegna	184	Sardinien
Nuragus die Cagliari	174	Sardinien
Molise (Ro + Bian)	561	Molise
Castelli Romani	1.664	Latium
Frascati	1.187	Latium
Cesanese (Piglio, Olveano)	80	Latium
Sannio	1.205	Kampanien
Falanghina del Sannio	739	Kampanien
Greco di Tufo	697	Kampanien
Fiano di Avellino	468	Kampanien

Taurasi	343	Kampanien
Irpinia	286	Kampanien
Falerno del Massico	86	Kampanien
Cilento	82	Kampanien
Aglianico del Taburno	72	Kampanien
Ciro	710	Kalabrien
Aglianico del Vulture	1.075	Basilikata
Primitivo di Manduria	2.228	Apulien

Salice Salentino	2.067	Apulien
Castel del Monte	662	Apulien
Brindisi	343	Apulien
Gioia del Colle	112	Apulien
Locorotondo	106	Apulien
Montepulciano d'Abruzzo	9.203	Abruzzen
Trebbiano d'Abruzzo	2.133	Abruzzen
Cerasuolo d'Abruzzo	689	Abruzzen
Montepulciano Colline Teramane	147	Abruzzen

## 11.8 Meistangebaute Rebsorten (Zahlen ISTAT 2010)

**ROT** - Sangiovese (Toskana und Romagna) 70.000 ha, Montepulciano (34), Merlot (28), Barbera (20), Nero d'Avola (17), Lambrusco (11), Primitivo (14!), Cabernet Sauvignon (13), Negroamaro (11.000 ha), weitere, ausgewählte Sorten Aglianico 7.5, Corvina 7.5, Syrah 6.8, Nebbiolo 5.5

**WEISS** - Trebbiano (Veneto, Romagna, Mittelitalien) 55.000 ha, Catarratto (34), Glera (ex Prosecco) (25), Chardonnay (20), Pinot Grigio (18), Moscato (12.000 ha)

### 11.8.1 Die Veränderungen zwischen 1990 und 2010

**Starker Rückgang Rot:** Sangiovese (trotz Zuwachs Toskana), Negroamaro, Aglianico - **Starker Rückgang Weiss:** Trebbiano, Catarratto, Malvasia, Grecanico, Friulano (ex Tocai), Albana,

**Stabil:** Montepulciano, Nero d'Avola (Abnahme und Neupflanzung im Zeitraum), Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Lambrusco,

**Zuwachs Rot:** Merlot, Primitivo, Syrah, Corvina, **Zuwachs Weiss:** Chardonnay, Glera (größte Zuwächse), Pinot Grigio, Vermentino, Sauvignon Blanc,

## 11.9 DOP-Weine und Menge in 2016 gemittelt – TSD HL

Wein DOP	Menge 2016 (2011)
Prosecco	3.917 (1.350)
Montepulciano	847
Chianti	835
Prosecco Superiore	782 (528)
Trentino	620
Sicilia	600 (0)
Asti	582 (817)
Soave	450
Valpolicella (Amarone und Ripasso)	370 (15 + 28 Mio. Flaschen)
Chianti Classico	308
Südtirol	300
Piemonte	250
Romagna	240
Pinot Grigio (2019)	Ca. 2.100
Bardolino	220
Barbera d'Asti	210
Venezia	210 (130)
Lambrusco Salamino	180
Reggiano	180
Bonarda Oltrepo	180
Trebbiano d'Abruzzo	180
Primitivo Manduria	180 (88)
Verdicchio Jesi	160
Langhe	160 (90)
Oltrepo Pavese	160
Franciacorta	150
Lambrusco Sorbara	140
Lugana	130 (80)
Pignoletto	110 (0)
Friuli Grave	150 (230)
Modena	110
Gavi	110
Valadige	100
Colli Piacentini	100
Orvieto	100

Bianco Custoza	100
Barolo	95
Maremma Toscana	92 (40)
Asolo Prosecco	90 (10)
Lambrusco Grasparossa	90
Cannonau di Sardegna	90
Gutturnio	88
Colli Orientali del Friuli	87
Barbera d'Alba	86
Brunello di Montalcino	84
Rosso Piceno	80
Morellino di Scansano	75
Sannio	75
Cerasuolo d'Abruzzo	70
Trento	70
Marsala	70 (29)
Frascati + Superiore	68
Falanghina del Sannio	65
Collio	65
Vino Nobile	60
Bolgheri	58
Vermentino di Gallura	55
Roero	55
Dolcetto d'Alba	55
Monferrato + Barbera	55 + 55
Alghero	50 (23)
Garda	50
Friuli Isonzo	50
Vernaccia Gimignano	40
Teroldego	40
Colli Berici	40
Ciro	38
Barbaresco	36
Friuli Venezia Giulia	36 (0)
Ortrugo	35
Colli Euganei	35

Etna	35 (12)
Colli di Scandiano	34
Kalterer See	33
Dogliani	33
Castel del Monte	32
Lambrusco Mantuano	31
Nebbiolo d'Alba	31
Friuli Aquilea	30
Greco di Tufo	29

Rosso di Montalcino	29
Carignano Sulcis	23
Aglianico del Vulture	22
Rosso di Montepulciano	21
Montefalco	24
Fiano di Avellino	18
Bianco di Pitigliano	16

Daten auf Basis Federdoc, copyright Weinwelten  
Anmerkungen: Taurasi, Conero < 16

## 12 ANTWORTEN UND FRAGEN ZU DEN ÜBUNGEN

Unglaubliche Dynamik, Nachfrage nach Rotwein, Neue Weinregionen für Qualitätsweinbau wie Apulien und Sizilien, Investitionen in neue Kellereien und Weinberge, Die Preise für die bekannten Rotweine steigen deutlich.

Venetien, Sizilien, Apulien erzeugen viel Wein, Toskana, Piemont im Mittelfeld, wenig erzeugen Umbrien, Südtirol, Sardinien

Classico (ital.) – bezeichnet im Allgemeinen das historische Kerngebiet eines Anbaugebiets, z.B. Chianti Classico oder Soave Classico, kann aber auch für Wein stehen

passito – aus getrockneten oder angetrockneten, sehr reifen Trauben hergestellter Wein mit deutlicher Restsüße – keine gesetzliche Mindestzuckermenge.

Riserva – Weine mit dieser zusätzlichen Bezeichnung müssen eine Mindestzeit in Holzfass und/oder Flasche reifen, bevor sie verkauft werden. Die Mindestlagerzeit variiert von Anbaugebiet zu Anbaugebiet, kann wie beim Brunello Riserva 5 Jahre betragen. Für die Riserva-Qualität werden den Produktionsgesetzen ein konzentrierterer Wein bzw. höhere Extraktwerte sowie ein höherer Alkoholgehalt verlangt.

Superiore (ital.) – Kategorie für Qualitätsweine, welche eine längere Fassreife, einen höheren Alkohol oder niedrigeren Ertrag als der „Normalo“-DOP-Wein vorschreibt.

Nach 4 Jahren in den Verkauf, 100% Nebbiolo, Bekannte Gemeinden La Morra, Barolo, Serralunga, Castiglione Falletto und Monforte d'Alba

Asti Spumante wird wie Prosecco und Lambrusco im Tankverfahren erzeugt, hier wird die Kohlensäure im Tank und nicht in der Flasche erzeugt. (Optional: Anders als Prosecco behält der Asti Spumante einen großen Teil seines Traubenzuckers und hat nur 5-6 Vol% Alkohol)

Im Eisacktal herrscht ein kühles Klima, dort wachsen vor allem Weißweinsorten, Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau und Gewürztraminer

Friulano, Ribolla, Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon blanc

Was unterscheidet den Prosecco Superiore DOCG vom Prosecco DOC?

Kleines, hügeliges Anbaugebiet, deutlich weniger Anbaufläche, höheres Qualitäts- und Preisniveau

Man gibt auf den feuchten Trester des Amarone einen fertigen Valpolicella Rotwein, dann findet eine zweite Gärung statt, der Rotwein erhält mehr Kraft und Komplexität.

Valpolicella – Corvina, Rondinella

Soave – Garganega, Trebbiano di Soave

Prosecco Superiore – Glera

Historisches Gebiet, Hügel zwischen Florenz und Siena, viele gute Winzer, hohes Qualitäts- und Preisniveau im Unterschied zum Chianti, 80-100% Sangiovese, 7.500 kg/ha

Montepulciano ist der Name für die meistangebaute Rotwein-Rebsorte in den Abruzzen, sie wird auch in den Marken und ein wenig in Apulien angebaut

100% Sangiovese, Anbaugebiet klein um den Ort Montalcino, 5 Jahre nach Ernte in den Verkauf, hohes Preisniveau, berühmter Wein

Verdicchio di Jesi ist ein kleines Weißweinanbaugebiet in der Nähe von Ancona in den Marken, Montepulciano ist ein großes, weitläufiges Anbaugebiet in den Abruzzen.

Negroamaro eine präsenre Säure und einen an Lakritz oder Oliven erinnernden Gerbstoffcharakter, Primitivo fruchtsüßer, weniger Gerbstoffe, beliebter Rotwein, reife Beerenfrucht und ein kräftiger Körper.

## 12.1 GLOSSAR

**Agronom** – Absolvent der Agrarwissenschaften. Während des Studiums sind verschiedene Spezialisierungen möglich, u.a. auch Weinbau.

**alberello (ital.)** – Bäumchen; Erziehungsform der Rebstöcke, die besonders in Süditalien (Apulien, Sizilien) verbreitet ist und bei der der relativ kurze Rebstamm nur drei kurze Schenkel hat und dadurch buschartig wächst.

**amabile (ital.)** – lieblich; Wein mit 18 bis 45 g/l Restzucker; deutliches Süßeempfinden.

**annata (ital.)** – Jahrgang

**autochthon** – einheimisch, bodenständig, eingeboren (griech. autos – selbst und chthón – Erde). Autochthone Rebsorten kommen nur in einem eng begrenzten Gebiet vor, in dem sie meist auch ihren Ursprung haben.

**azienda agricola (ital.)** – Erzeugerbetrieb, der ausschließlich eigenes Traubengut verarbeitet.

**azienda vinicola (ital.)** – Weingut, das fremde Trauben und Weine zukaufen kann.

**borgo (ital.)** – kleines Dorf, Ortschaft, Weiler, Vorstadtviertel.

**Bricco (ital.)** – piemontesisch für die Kuppe eines Hügels.

**cantina (ital.)** – Keller, Synonym für Kellerei.

**cantina sociale (ital.)** – Genossenschaft

**casa vinicola (ital.)** – Weinhandelshaus, das Wein zukaft und weiterverarbeitet

**Classico (ital.)** – bezeichnet im Allgemeinen das historische Kerngebiet eines Anbaugebiets, z.B. Chianti Classico oder Soave Classico, kann aber auch für Wein stehen

**dolce (ital.)** – süß, ab 45 g/l Restzucker. Das Süßeempfinden ist übrigens stark von der Temperatur des Weins abhängig: Je wärmer, desto süßer.

**EU-Weinbauzone** – Innerhalb der EU ist die gesamte Rebfläche ihren klimatischen Verhältnissen entsprechend in die drei Hauptzonen A, B und C (mit 5 Subzonen) unterteilt.

**EU-Weinmarktreform** – Die „Gemeinsame Marktordnung Wein“ gibt EU-weit den Rahmen der Weingesetzgebung vor, deren Bestimmungen jedes Land übernehmen muss, sich darüber hinaus aber selbst verschärfte Regelungen auferlegen darf. Die jüngste Fassung trat im

August 2009 in Kraft und regelte önologische Verfahren, Etikettierungsvorschriften, Destillation, Rodung, Auspflanzungsrechte etc.

**fattoria (ital.)** – größerer Landwirtschaftsbetrieb, Gehöft, Landgut.

**Frizzante (ital.)** – Perlwein, < 2,5 bar Druck in der Flasche.

**imbottigliato da (ital.)** – abgefüllt von

**lotto (ital.)** – Losnummer; definiert die abgefüllte Teilmenge eines Weins.

**Mazeration** (→ Extraktion) – (lat. macerare – einweichen) Das Auslaugen der Inhaltsstoffe aus der Beerenhaut kann auf unterschiedlichste Weise ausgeführt werden und hängt von der Philosophie des Kellermeisters ab: von sehr schonend durch manuelles Untertauchen des Tresterhuts bis hin zu einem maschinellen Rührwerk im Tank.

**Salasso (ital.)** – Saigne (frz.) – Mostentzug teilweise, um einen konzentrierteren Rotwein zu erhalten.

**metodo charmat (ital.; metodo martinotti)** – Tankgärverfahren bei der Schaumweinherstellung, bei der die zweite Gärung nach Hefebeigabe zu den vergorenen und verschnittenen Grundweinen im geschlossenen Drucktank und nicht in der Flasche geschieht. Anschließend Filtration, Dosage und Abfüllung unter Druck.

**metodo classico (ital.; metodo tradizionale)** – Flaschengärmethode bei der Schaumweinherstellung, bei der die zweite Gärung nach Zugabe von Hefe und Zucker zum vergorenen, verschnittenen und abgefüllten Grundwein in der Flasche stattfindet. Nach der Gärung bringen die abgestorbenen Hefezellen durch langen Kontakt mit der Flüssigkeit zusätzliche Aromen in den Wein. Durch → Rütteln lagert sich die Hefe im Flaschenhals ab, der Sekt wird → degorgiert und mit einem Kork verschlossen. Das ist die hochwertigste Methode der Sektherstellung und für Trento und Franciacorta verpflichtend.

**Millesimato** – Sekt mit Jahrgangsangabe, der zu mindestens 85% aus Trauben des angegebenen Jahrgangs hergestellt wurde. Ein Millesimato wird oft länger auf der Hefe gelagert als die Brut-Basisqualität.

**Novello (ital.; vino novello)** – Junger und schnell vergorener Wein, der kurz nach der Ernte in den Handel kommt und für den raschen Genuss empfohlen wird. In Frankreich ist er als Nouveau oder Primeur bekannt, in Spanien als Joven.

**passito** – aus getrockneten oder angetrockneten, sehr reifen Trauben hergestellter Wein mit deutlicher Restsüße – keine gesetzliche Mindestzuckermenge.

**Pergola** – Die Reben werden auf eine Art Baldachin gezogen, um Sonneneinstrahlung zu optimieren. Traditionelle → Reberziehung von Venetien bis Abruzzen sowie Latium.

**poggio (ital.)** – bezeichnet einen Hügel in der Toskana und einigen anderen Gebieten.

**quintali (ital.)** – Doppelzentner, 100 Kilogramm (Hinweis: In Deutschland definiert man den Zentner mit 50 kg, in Österreich mit 100 kg).

**rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)** – hochkonzentrierter, nicht karamellisierter Zuckersirup aus Traubenmost, der durch Rektifikation, einem Verfahren zum Trennen eines Flüssigkeitsgemischs, hergestellt wurde. Wird zum → Anreichern verwendet.

**Riserva** – Weine mit dieser zusätzlichen Bezeichnung müssen eine Mindestzeit in Holzfass und/oder Flasche reifen, bevor sie verkauft werden. Die Mindestlagerzeit variiert von Anbaugebiet zu Anbaugebiet, kann wie beim Brunello Riserva 5 Jahre betragen. Für die Riserva-Qualität werden den Produktionsgesetzen ein konzentrierterer Wein bzw. höhere Extraktwerte sowie ein höherer Alkoholgehalt verlangt.

**ronco (ital.)** – für Hügel im Friaul.

**secco (ital.)** – trocken; per Gesetz Wein mit maximal 4 g/l bis 6g/l Restzucker.

**selezione (ital.)** – Auslese, Selektion welcher Art auch immer; nicht definiert durch Weingesetz, in Italien selten verwendet.

**Spumante** – Schaumwein mit mehr als 3 bar Druck in der Flasche

**Superiore (ital.)** – Kategorie für Qualitätsweine, welche eine längere Fassreife, einen höheren Alkohol oder niedrigeren Ertrag als der „Normalo“-DOP-Wein vorschreibt.

**Supertuscan** – Bezeichnung für hochwertige Weine, die in den achtziger und neunziger Jahren erzeugt, aber nicht als DOCG-Weine, sondern als IGT-Weine klassifiziert wurden – weil diese oft aus nicht im Anbaugebiet zugelassenen Sorten gekeltert worden waren.

**tenuta (ital.)** – großer Landwirtschaftsbetrieb.

**vendemmia tardiva (ital.)** – Spätlese aus sehr reifen Trauben. Durch den hohen Zuckergehalt entstehen oft, aber nicht notwendigerweise restsüße Weine.

**vigna (ital.)** – herausragende Weinberglage mit nachvollziehbarem eigenständigem Charakter; oft inklusive Lagenname.

**vigneto (ital.)** – Weinberg

[www.wein-welten.com](http://www.wein-welten.com)