

002vrt/Abb.: en



Weinbau in der Toskana



Die Toskana

Die Toskana ist eine mittellitalienische Region mit einer Gesamtfläche von annähernd 30.000 Quadratkilometern und gut dreieinhalb Millionen Einwohnern. Sie besteht aus den Provinzen **Arezzo** (AR), **Florenz** (FI), **Grosseto** (GR), **Livorno** (LI), **Lucca** (LU), **Massa-Carrara** (MA), **Pisa** (PI), **Pistoia** (PT) und **Siena** (SI) mit **Florenz** als Hauptstadt – in allen Provinzen wird Weinbau betrieben. Die **Rebfläche** nimmt an die 70.000 Hektar ein, die **Erntemenge** beträgt knapp 3 Millionen Hektoliter. Damit hat die Toskana weit über 5 % Anteil an der italienischen Gesamtrebfläche, produziert aber weit weniger als 5 % der italienischen Weinmenge – alleine schon an diesem Beispiel der Begrenzung der Erntemenge zeigt sich die neue **Qualitätsorientierung** der toskanischen Winzer!



▲ Im Weinbaugebiet von Montalcino, im Süden der Toskana

Die Toskana wird im Norden und im Osten vom Toskanischen Apennin mit den auch für den Weinbau bedeutsamen Beckenlandschaften **Mugello**, **Casentino**, **Valdarno** und **Val di Chiana** umrahmt. Im Süden reichen diese Beckengebiete bis zu den Tufflandschaften Latiums und schließen den sich isoliert erhebenden Monte Amiata mit ein. Das subapenninische Berg- und Hügelland im Südwesten besteht aus jungtertiären Sanden und Tonen, auf deren Böden viel Weinbau betrieben wird, sowie aus Resten eines älteren Gebirges, dem toskanischen Erzgebirge. Die Strandwallbildungen an der Küste zum Tyrrhenischen Meer haben zur Versumpfung der Mündungsbuchten der Flüsse beigetragen – diese Maremmen sind inzwischen weitgehend melioriert (entwässert) und gerade hier gibt es neue Entwicklungen im Weinbau, die es im Auge zu behalten gibt.

Gleichfalls weinbaulich interessant sind die der toskanischen Küste vorgelagerten Inseln des Toskanischen Archipels, allen voran Elba.

Geschichte des Weinbaus in der Toskana

Schon die **Etrusker** betrieben im Gebiet der heutigen Toskana Weinbau – den **Römern** steht das Verdienst zu, ihre Kenntnisse über den Weinbau weiterentwickelt und ihre Rebkulturen qualitativ ausgebaut zu haben. Mit dem Ende der Römerzeit ging es auch mit dem Weinbau bergab, doch in den Klöstern wurde die antike Weinbautradition in das Mittelalter hinübergerettet.

Seit dem 8. Jahrhundert war die Toskana dem Frankenreich einverleibt und wurde oft Austragungsort des **Machtkampfes** zwischen den deutschen Kaisern und Königen einerseits („*Ghibellinen*“) und den Verbündeten des römischen Papstes („*Guelfen*“) andererseits. Dieser Parteienstreit erfasste bald die gesamte Toskana, in dessen Folge sich Florenz unter der Dynastie der Medici die Vorherrschaft im Lande erkämpfen konnte. Mit dem Erstarken der Wirtschaftskraft der toskanischen Städte und dem wachsenden Wohlstand ihrer Bewohner stieg auch die Handelsnachfrage nach Wein an. Zunächst profitierten davon eher Anbieter aus Bordeaux und Burgund sowie vom Rhein und von der Donau, später dann auch die großen italienischen Handelshäuser, die, wie die **Antinori** und **Frescobaldi**, in der Toskana heute auf eine in das 13. und 14. Jahrhundert zurückreichende Weintradition zurückblicken können. Im 13. Jahrhundert wurde die **Liga Chiantigiana** als Winzervereinigung gegründet – seither hat sich „Chianti“ als Weinherkunft allgemein eingebürgert.

Für die reich gewordenen **Patrizier** der toskanischen Städte kam es in Mode, sich großen Landbesitz zuzulegen, den sie natürlich nicht selbst bewirtschafteten, sondern ihn verwalten und in Halbpacht durch abhängige Bauern bearbeiten ließen. Seither dominiert der Großgrundbesitz die toskanische Landwirtschaft, doch brachte das feudale Pachtsystem für die abhängigen Bauern nicht nur Nachteile – immerhin konnten sie die Hälfte ihres Ertrages für sich behalten. So produzierten sie seit Jahrhunderten unter diesen Bedingungen Getreide, Holz, Saatgut und vor allem auch Wein sowohl für den Eigenverbrauch als auch zur Vermarktung über den Verwalter – von je her hat eigentlich jeder toskanische Bauer seinen **eigenen Weinberg**, der ihn mit Hauswein versorgt. Die eigenen Weinstöcke sind für jeden toskanischen Bauern eine Selbstverständlichkeit geblieben – heute können sie ihren Wein allerdings alleine trinken!

Mezzadria – Halbpacht

Obwohl das System der Halbpacht (=mezzadria), nach dem der Pächter die Hälfte seines Landwirtschaftsertrages an den Grundbesitzer abzugeben hat, längst abgeschafft ist, wirkt es in der Toskana bis heute nach. Dieses System stellte im späten Mittelalter einen sozialen Fortschritt dar. War der Bauer vormals wie ein Leibeigener der Willkür der Großgrundbesitzer ausgesetzt, so stieg unter der mezzadria sein Interesse am Erfolg. Es waren die mezzadri, die über Generationen Olivenhaine gepflegt, Trockenmauern angelegt, Weinstöcke gepfropft und den oft steinigen Boden in der Toskana ertragreich gehalten haben! Die Großgrundbesitzer bauten sich ihre Landgüter auf den Hügelkuppen, um den Überblick zu behalten – diese castelli, die das Landschaftsbild der Toskana bestimmen, sind genauso bauliche Zeugnisse der mezzadria wie die verstreuten Höfe (podere) der Halbpächter in den Niederungen. Das Halbpachtsystem hielt sich bis nach dem Zweiten Weltkrieg und sorgte dann für viel sozialen Konfliktstoff, aber es hat sich auch selbst überholt, da es für eine moderne Landwirtschaft für keinen der Beteiligten mehr sinnvoll ist.

Die Halbpacht führte im Übrigen dazu, dass der von den Pachtbauern in Wein gezahlte Pachtzins auf dem Gut des Grundbesitzers zusammengeführt wurde. So entstand ein Verschnitt unter der Dominanz der schon immer in der Toskana am weitesten verbreiteten roten Rebsorte Sangiovese mit Beimischungen sowohl anderer traditioneller roter Rebsorten – wie etwa Canaiolo und Malvasia nera – mit weißen Rebsorten, wie vor allem Trebbiano. Dieses Gemisch ergab sich einfach, so wie die Rebstöcke eben in den Weinbergen der Pachtbauern standen, wobei der Anteil weißer Rebsorten geringer ausfiel, weil diese in der Toskana eben nur in geringeren Mengen kultiviert wurden.

Wein stellte in der Toskana schon immer eine wichtige **Einnahmequelle** dar. Auf manchen Gütern hatte man schon früh damit begonnen, nach der Qualität der abgelieferten Weine zu differenzieren, um eigene Absatzpositionen zu verbessern. So konnte sich im 18. Jahrhundert toskanischer Wein so weit profilieren, dass einzelne seiner Provenienzen schon von Fälschern und Nutznießern missbraucht wurden. Deshalb legte Cosimo III. als letzter Medici-Herrscher im Jahre 1726 die Grenzen des Chianti-Bereichs fest und stellte das Herkunftsgebiet „Carmignano“ sogar unter Schutz – wahrscheinlich als älteste geschützte **Appellation** der Welt überhaupt.

Seit dem 19. Jahrhundert sind die **Qualitätsbemühungen** beim toskanischen Weinbau immer nachhaltiger zu verspüren. Ein

Appellation

Die geschützte Herkunftsbezeichnung.

Beispiel hierfür bietet der toskanische Winzer und Staatsmann **Bettino Ricasoli**, der anstelle der beliebigen Verschnitte des Chianti eine meistergültige Kombination aus 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo nero und 10 % weißer Sorten wie Trebbiano toscano oder Malvasia del Chianti entwickelte, die über hundert Jahre allgemeinen Bestand hatte. Ein weiteres Beispiel bietet die Winzerfamilie **Biondi-Santi**, die in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts den besonders hochwertigen Sangiovese-Klon „Brunello“ isolieren und vermehren konnte – die Grundlage für den heute so berühmten **Brunello di Montalcino**. Parallel dazu wurden in dieser Zeit die ersten Erfahrungen mit ausländischen (vor allem mit französischen) Rebsorten gemacht, die nun das toskanische Rebsortenspektrum erheblich erweiterten und bei gekonnter Kelterung als Zusatz zu den traditionellen Rebsorten erfreuliche Qualitätsverbesserungen erbrachten. Doch blieb bis zur Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg die mengenorientierte Weinerzeugung in der Toskana noch vorherrschend – eines ihrer Produkte war der in bastumflochtenen großen Flaschen abgefüllte **Chianti-Wein**.

Im Zuge der **Ernährungsumstellung** nach dem Zweiten Weltkrieg, die auch in Italien die nachkriegszeitliche „Fresswelle“ ablöste, sank der mengenmäßige Weinkonsum. Es galt nun, mit der Überproduktion an Wein fertig zu werden. Für innovative Winzer gab es auf diese Herausforderung nur eine Antwort – Qualität! Vorreiter dieser schon in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts einsetzenden Bewegung, die inzwischen ganz Italien erfasst hat, waren die **Lombardei** mit dem Barolo und dem Barbaresco und die **Toskana** mit dem Chianti, dem Sassicaia, dem Brunello, dem Vino Nobile, dem Carmignano und dem Vernaccia di San Gimignano. Fast alle diese Weine haben inzwischen die **DOCG-Anerkennung** (siehe Abschnitt „Weinqualitäten“) erhalten.

Der Sassicaia war zunächst aus der **Not der Kriegszeit** heraus geboren, da in Italien keine französischen Weine mehr erhältlich waren. Also wollte man selbst „französische“ Weine herstellen. Dies gelang – aber auf eigenständige Weise – im Schotterweinbaugebiet am Tyrrhenischen Meer ganz abseits vom Chianti-Gebiet. Von Antinori

Barrique-Fass

Eichenholzfass in der typischen Größe von 225 l Fassungsvermögen zum fassgereiften Ausbau des Weins.

wurde der Umgang mit französischen Rebsorten und mit dem **Barrique-Fass** aufgegriffen.

So entstanden Weine, die zunächst mit ihrem Rebsortenspiegel und ihrer Kellereimethodik

gar nicht in das neue Qualitätsbestimmungssystem in Italien passten. Dies bestand bis in die 60er Jahre des vorigen Jahrhunderts zunächst aus kontrollierten Herkunftsbezeichnungen, die zwar mehr Disziplin im italienischen Weinbau herbeiführten und für das Bewusstsein für Modernisierungen bei den Winzern sorgten, doch passten diese innovativen neuen Weine nicht in das althergebrachte Schema und mussten daher als Tafelweine angeboten werden – ihre Qualität sprengte alle Grenzen und sie traten als **„Super-Toskaner“** in die Weinwelt ein. Interessant an der Entwicklung war, dass die neuen Qualitätsimpulse in der Toskana zunächst nur von wenigen alteingesessenen Winzern ausgingen, denn gerade hier hatte die Landflucht im Weinbau deutliche Lücken hinterlassen, aber dann engagierten sich um so mehr produktfremde **Investoren** aus den italienischen Städten und vor allem auch aus dem Ausland in den toskanischen Weingärten. Vor dem Hintergrund der toskanischen Kulturtradition



▲ Historisches Weinetikett aus Elba

Die „Super-Toskaner“

Die Bestimmungen der frühen italienischen Qualitätsweingesetzgebung sollten den Winzern auf breiter Basis Anreize zur Modernisierung ihrer Produktionsmethoden bieten – doch beinhaltete das Produktionsdisziplinar für die neuen Spitzenwinzer in der Toskana zu viel Reglementierungen, sodass sie es nicht in Anwendung bringen konnten (und auch nicht wollten). So waren aus ihrer Sicht beispielsweise der vorgegebene Sortenspiegel zu traditionell, die Kelter- und Ausbauverfahren für Appellationsweine veraltet, Fasslagerzeiten zu lange etc. Um das aufwendige Selektieren der herkömmlichen Sangiovese- oder Trebbiano-Rebstöcke zu vermeiden, hatten sie sich längst vorselektionierter französischer Reben bedient, mit denen sie dann auch erfolgreich am Markt auftraten. Vorreiter waren Incisas Sassicaia (s. Bolgheri, S. 99) oder auch Antinoris Tignanello (s. Chianti, S. 40).

Sie begannen, Sangiovese mit den neuen französischen Rebsorten zu vermischen, traten teilweise auch mit sortenreinen Weinen an. Und sie bauten ihre Weine nach dem Vorbild in Bordeaux in kleinen Eichenholzfässern („barriques“) aus. Diesen Winzern blieb zunächst nichts anderes übrig, als ihre Super-Weine deklassiert als Tafelweine anzubieten. Doch dieses „Understatement“ hat den Weinen nur genützt. Längst hat sich auch der italienische Gesetzgeber den neuen Realitäten gebeugt – heute können sich die Spitzen-Weine der Toskana der neuen Qualitätsbezeichnung IGT (Weine mit typischer Herkunftsbezeichnung) bedienen, wenn sie nicht ohnehin schon unter der Spitzenklassifizierung DOCG als Weine mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung in den Markt gebracht werden.



004wv Abb.: an

▲ Der Tignanello ist einer der geschichtsträchtigsten Weine aus der Toskana

und dem auf dem Land vielerorts brach liegenden Weinbau, fühlten sich wohlhabende **Industrielle** oder **Bankiers** aus Rom oder Mailand gemüßigt, ihren Traum von der Selbstverwirklichung im neuen toskanischen Weinbau auszuleben. Viele der Landgüter standen auf den toskanischen Hügeln leer und die zu ihnen führenden Zypressenalleen wurden nicht mehr gepflegt – all das stellte geradezu eine Herausforderung für solche idealistischen Investoren dar.

Die Impulse, die von den „Super-Toskanern“ ausgingen, ergriffen bald das ganze Land. Das Chianti wie gleichermaßen die Küstenregion von Bolgheri, die Hügel von Rufina, die Regionen von Montalcino und Montepulciano – sie alle wurden vom **Qualitätsfieber** ergriffen. Höchstmengenbegrenzung stellt die grundlegende Voraussetzung für höherwertigere Weine dar. Dazu kommt die durchgängige Steuerung und Kontrolle jedes einzelnen Schrittes der Vinifizierung (Weinherstellung), der balancierte Ausbau des Weins bis hin zur Nutzung von Barrique-Fässern, jenen kleinen Eichenholzfässern, wie sie in Frankreich zum Ausbau benutzt und wie sie heute auch schon zunehmend aus slawonischer Eiche hergestellt werden. Doch es bleibt noch viel zu tun. Der „Einbruch“ ausländischer Rebsorten führte mancherorts zur Vernachlässigung des Potenzials autochthoner (einheimischer) Rebsorten. Doch nach der ausländischen Welle ist jetzt wieder eine ganz eindeutige Hinwendung zur weiteren Qualifizierung des **Sangiovese** zu beobachten, jener in der Toskana so weit verbreiteten Rebe, die den Kern der Weine der Region ausmacht und der man immer noch nicht alles abverlangt hat, was sie offensichtlich zu geben bereit ist.

Und wenn der Blick über das Land schweift, so müssen noch viele der **Weinberganlagen** neu gestaltet werden. Der Anteil weißer Sorten, die jetzt immer weniger für den Chianti zum Einsatz kommen, ist immer noch zu hoch. Dabei könnten an anderen, für weiße Reben eher geeigneten Standorten durchaus mehr weiße Reben angepflanzt werden. Und gerade in den hochwertigen Lagen sind noch viel zu viele überalterte Rebstöcke zu finden, denen man die mangelhafte Pflege der Vergangenheit geradezu ansieht. Und viele der in den DOC-Bestimmungen für toskanische Weine aufgenommenen Ertragsobergrenzen sind noch viel zu hoch angesetzt. Höchstmengen von 100 q/ha und mehr sind für echte Qualitätsweine auch in der Toskana einfach noch zu viel!



00 (wv) Abb.: ho

Die Fattoria Le Casalte – ein römischer Bankier in der Toskana

In den Höhenlagen um 400 Meter im Umfeld von Montepulciano lagen bis in die 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts viele Weinberge verlassen da.

Einen Beitrag zur Wiederbelebung des Weinpotenzials der Region von Montepulciano zu leisten, stellte für den Pioniergeist des römischen Bankiers Guido Barioffi eine Herausforderung dar – und er sah für sich ein Betätigungsfeld für die Zeit nach dem Ausstieg aus seinem Berufsleben, das seinen Idealen vom Leben auf dem Lande entgegen kam. Der Zufall kam ihm zu Hilfe, als er die abseits des Ortsteils Sant’Albino von Montepulciano gelegene und nicht mehr bewirtschaftete, knapp zehn Hektar große Fattoria Le Casalte erwerben konnte – ein für die Toskana nicht eben großer Betrieb. Die Gebäude mussten wieder hergerichtet und die Weingärten sukzessive neu angelegt werden.

Inzwischen hat Tochter Ciara Barioffi das Heft in der Hand. Und sie bedient sich eines professionellen Kellermeisters, der als grundlegende Maßnahme den Ertrag der Weinberge der Fattoria auf 35 Hektoliter pro Hektar begrenzte. Das Aushängeschild der Fattoria Le Casalte ist natürlich ihr Nobile di Montepulciano, den sie auch als Riserva in ihrem Keller hat. Hervorragend ist der Rosso di Montepulciano – alle diese Rotweine entstammen sortenmäßig zu 80 % dem Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile, zu 15 % Canaiolo und zu 5 % Mammolo. Doch bietet die Fattoria neben einem guten Rosato di Toscana auch einen interessanten Weißwein aus Chardonnay und Sauvignon an.

● Le Casalte**

53045 Sant’Albino, Via del Termine 2, Tel. (05 78) 79 82 46, Fax 79 97 14,
www.consorziovinobile.it/fattorialecasalte, lecasalte@libero.it

Weinstraßen in der Toskana

Die Toskana war schon immer ein Ziel für kulturell interessierte Besucher – und der Wein repräsentiert zweifelsohne eine der toskanischen Kulturtraditionen. So hat auch der Tourismus nachhaltig die rasanten qualitativen Fortschritte der toskanischen Weinwirtschaft gefördert. Die Tourismusmanager der Region haben sich das zu Nutzen gemacht. Sie haben den Agriturismo (= Ferien auf dem Lande) ins Leben gerufen, der Feriengästen auf den Land- und Weingütern Unterkunft bietet und sich in der Toskana längst zu einem eigenständigen gastronomischen Standbein entwickelt hat. Das nächste Projekt

der „Cantine Aperte“ (= offene Weinkeller) war mindestens genauso erfolgreich. In den kooperierenden Betrieben besteht die Möglichkeit der Kellerbesichtigung – was auch manchen Weineinkauf auslöst.

Das neueste Projekt sind die „Strade del Vino“, die Weinstraßen. Auf diesen Routen sind die beteiligten Betriebe der Gastronomie, des Weinbaus und der Enotheken (Weinhandlungen) wie auch Sehenswürdigkeiten ausgeschildert – zweifelsohne eine interessante Streckenempfehlung für Besucher der Toskana.

- **Toscana-Promozione** (Toskana-Routen für Weinliebhaber)

Agenzia di Promozione Economica della Toscana,
Villa Fabricotti, 50134 Firenze, Via Vittorio Emanuele II. 62/64,
Tel. (0 55) 46 28 01, Fax 4 62 80 39,
info@apet.toscana.it, www.Toscana.promozione.it

- **Agriturismo Toscano** (Ferien auf dem Lande),

Agenzia di Promozione Economica della Toscana (Hrsg.),
50134 Firenze, Via Vittorio Emanuele II. 62-64,
Tel. (0 55) 46 28 01, Fax 4 62 80 39,
info@apet.toscana.it, www.apet.toscana.it
Jeweils neuester Jahrgang, offizielles Verzeichnis von 2300 Agriturismo-
Betrieben in der Toskana.



007wt_Abb.: ho

Weinreben der Toskana

Der **Rebsortenspiegel** der Toskana ist breit gefächert, wird aber eindeutig vom Sangiovese, zweifelsohne einer der größten Rotweinsorten der Welt, dominiert. Da hier schon die Etrusker ab dem 5. Jahrhundert v. Chr. Weinbau betrieben, reichen auch die Wurzeln der toskanischen Rebsorten bis in die Antike zurück. Ab der napoleonischen Zeit wurden französische Rebsorten in der Toskana eingeführt, die seither viel zur Verbesserung toskanischer Weine beigetragen haben. Doch längst gilt das Interesse nicht mehr primär den „ausländischen“, sondern vermehrt den traditionellen Sorten, die sich in der Toskana über Jahrhunderte bewährt haben. Diese neue Sichtweise hat auch zu ganz verblüffenden Ergebnissen geführt, seit man die traditionellen Sorten entsprechend verbessert hat. Das beste Beispiel bietet hierfür die ↗**Selektion** des **Brunello-↗Klons** der Sangiovese-Rebe.

Selektion

Die Züchtung durch Auswahl.

Klon

Eine Rebsortenunterart aus identischen Einzelrebstöcken.

Albarola

Eine hauptsächlich in Ligurien angebaute Rebsorte, die von den Cinque Terre aus Eingang in die Appellationsweine „Colli di Luni“ und „Candia dei Colli Apuani“ im Norden der Toskana gefunden hat.

Aleatico

Rote Rebsorte, die süße und vielfach likörartige Weine mit Muskatduft und Muskatgeschmack ergibt. Sie ist auf Elba immer noch weit verbreitet und wird auch zunehmend in der Südtoskana kultiviert.

Ansonica

Eine mit der sizilianischen Inzolia-Rebe verwandte Sorte, die im Argentario-Bereich schon die eigenständige DOC-Appellation „Ansonica Costa dell'Argentario“ erhalten hat. Auf Elba wird die Rebsorte traditionell angebaut. In der DOC-Appellation „Val di Cornia“ kann

die Rebsorte bei mindestens 85 % Anteil ausdrücklich auf dem Etikett genannt werden. Hierher stammt auch der Dessertwein „Ansonica Passito“ mit 100 % Ansonica-Anteil. Die Rebe ergibt ausgezeichnete Weine, besonders selten zu erhalten sind die Ansonica-Weine von der Insel Giglio.

Cabernet

In der Toskana vereinzelt bereits seit dem späten 18. Jahrhundert kultiviert, im 19. Jahrhundert zu Beimischungen und heute meist mit Sangiovese verschnitten. Diese Verschnitte haben unter anderem die berühmten toskanischen Weine Tignanello und Sassicaia hervorgebracht. Cabernet Sauvignon wird heute auch schon reinsortig aus der Toskana angeboten. Es sind vornehme, bukketreiche Weine von hoher Qualität und langer Haltbarkeit.

Canaiolo nero

War bis in das 19. Jahrhundert hinein Hauptbestandteil des Chianti. Auch später blieb ein Anteil roter Canaiolo erhalten, um den nicht selektierten und traditionellen, noch lange Zeit zu harten und zu festen Sangiovese freundlicher zu gestalten. Doch bis heute hüten viele toskanische Winzer ihren Canaiolo, um ihn weiterhin mit Sangiovese zu verschneiden. Es gibt übrigens auch Canaiolo Bianco als weiße Variante dieser Rebe.

Chardonnay

Einer der nachhaltig wirksamen Rebimporte aus Frankreich. Diese Weißweinrebe wird sowohl zum Verschnitt als auch reinsortig verwendet. Chardonnay ergibt auch in der Toskana gehaltvolle Weine.

Ciliegiolo

Eine Rebsorte aus Mittelitalien. Am bekanntesten ist sie in der Toskana, wo sie nach den DOC-Bestimmungen zur Beimischung in einzelne Weine zugelassen ist. Reinsortig ergibt die Rebe einen leichten, in Farbe und Geschmack an Kirschen erinnernden Wein.

Colorino

Eine historische Rebsorte (mit allerdings stark abnehmender Bedeutung) zum Chianti-Verschnitt.

Grechetto

Eine mittellitalienische Weißweinrebe, die vielleicht sogar griechischen Ursprungs ist. Weißweinen unter der DOC-Bezeichnung „Colle Lucchesi“ wird auch Grechetto bzw. Greco beigemischt.

Greco

Eine sehr alte Weißweinrebe, die vor allem in Süditalien beheimatet ist. Es gibt sie als weiße wie auch als rote Variante. Dem „Bianco di Pitigliano“ wird beispielsweise auch Greco beigemischt.

Malvasia

Eine schwer abzugrenzende Rebsorte mit vielen Unterarten, so in Italien mit der roten Unterart Malvasia nera. Jung sollte weißer Malvasierwein runde Pflirsichfrucht und nussige Tiefe aufweisen. Und man sollte ihn auch nicht zu lange lagern. Malvasia ist die wichtigste Grundrebe für den toskanischen Vin Santo. Roter Malvasier wird mit seiner runden, pflaumig-dunklen Art auch nach wie vor gerne dem Sangiovese für den Chianti beigemischt.



008/vr Abb.: ho

Mammolo (it. = Veilchen)

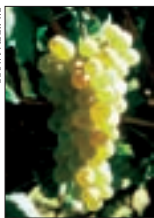
Eine eher historische Rebsorte, die in der Toskana früher dem Chianti zugesetzt wurde. Seit aber der Sangiovese im Chianti dominiert, ist diese Rebsorte fast in Vergessenheit geraten – aber nur fast, denn einige wenige Erzeuger haben gerade diese nach Veilchen duftende Sorte gesucht, um ihren Vino Nobile di Montepulciano mit einer ganz besonderen Note zu versehen.

Merlot

Einer der Rebimporte aus Frankreich. Diese Rebsorte wurde zunächst stärker in Norditalien eingesetzt. Inzwischen hat sie auch als Beimischung zum Chianti Eingang gefunden und wird in manchen toskanischen IGT-Weinen verwendet. Reinsortige Merlot-Weine bestechen durch ihren kraftvollen, leicht herben Geschmack und weisen jung intensive Fruchtaromen auf. Die Weine altern gut.

Moscato

009wt Abb.: ho



Die italienische Bezeichnung der Muskateller-Rebe. Die in ganz Italien verbreitete Sorte ergibt trockene wie süße Weine mit dem sortentypischen Muskatgeruch und -geschmack. In der Toskana wird unter der Bezeichnung Moscadello daraus ein süßer Stillwein erzeugt, ein öliger Liquoroso sowie traubiger Schaumwein. In Montalcino hat Moscadello sogar eine eigenständige DOC-Appellation.

Sangiovese

010wt Abb.: cc



Die in Italien am stärksten vertretene rote Rebsorte mit Anbauschwerpunkt in der Toskana. Durch Selektion heißt sie „Brunello“ in Montalcino und „Prugnolo Gentile“ in Montepulciano – es handelt sich dabei um eigenständige Klone. Der Name bedeutet „Jupiters Blut“, was damit die lange Geschichte dieser Rebsorte andeutet. Im Chianti war sie zunächst Teil des willkürlichen Gemischs, wie es bei den Halbpachtbauern entstand. Später, als man die Rebe verfeinert hatte, wurde sie zu seinem Hauptbestandteil und prägt heute die Spitzenweine aus dem Chianti, aus Montalcino und auch aus Montepulciano. Je nachdem, wie die Rebe gezogen wird, ergibt sie einerseits leichte, saftige und andererseits große, komplexe Weine. Sie treibt früh und reift spät, sodass sie nicht in jedem Jahr Spitzenweine ergibt. Aber dann sind sie langlebig und lieben den Ausbau im neuen Eichenfass.

Trebbiano

Die in Italien am weitesten verbreitete Weißweinrebe. Sie ergibt meist trockene Weine mit ihrem unverkennbaren, sortentypischen zarten Bittermandelgeschmack, wobei die Skala von zart säurebetont bis körperreich und die Färbung von hellgrün bis tiefgold reicht. In der Toskana wächst die Seitenlinie Trebbiano toscano – diese Untersorte gilt als aromatischer. Traditionell wurde Trebbiano dem Chianti beigemischt. Die Beimischung weißer Rebsorten kommt aber immer mehr aus der Mode. Beachtlich ist allerdings, dass Trebbiano im Gärbottich den positiven Effekt hat, die eher flüchtige Färbung des Sangiovese zu stabilisieren.



011WT/Abb.: no

Vernaccia-Weine

In ganz Italien verbreitet – das lateinische Grundwort *vernaculus* bedeutet nämlich „heimisch“. Der bekannteste Wein aus dieser Rebe ist „Vernaccia di San Gimignano“, der vor allem durch seine frische Säure und seine Zitrus- und Blätteraromen besticht.



012WT/Abb.: gc

Weinqualitäten

Im Zuge der veränderten **Marktbedingungen** für den Absatz italienischen Weines, wie sie sich nach dem Zweiten Weltkrieg durch verändertes Ernährungsverhalten und auch durch zunehmende Konkurrenz aus dem Ausland ergaben, hat der italienische Gesetzgeber neue **Rechtsregelungen** für die qualitative Einstufung von Wein erlassen, die dann im Laufe der Zeit einerseits den neuen europäischen Rahmenrechtsregelungen angepasst, andererseits aber auch den weiteren Qualitätsanforderungen des Marktes gerecht werden mussten. Die italienische Wein-Qualitätspyramide umfasst nunmehr **vier eindeutige Stufen**, die dem Weinkonsumenten ein viel klareres Bild von italienischen Weinen vermitteln, als dies früher der Fall war.

Landwein

Die qualitative Basis italienischer Weine wird von den **Tisch- und Tafelweinen** (*Vini da Tavola*) gebildet. Es handelt sich um Konsumweine ohne präzise geografische Herkunftsbezeichnung, Sortenbezeichnung und Jahresangabe. Diese Weine sollten frisch getrunken werden und munden köstlich im Urlaub. In der Toskana wurden angesichts der zunächst noch zu konservativen Herkunftsbezeichnungsregelungen manche der seit den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts auf den Markt gebrachten, hochwertigen Weine („Super-Toskaner“) als Tafelweine angeboten.

IGT-Wein

013bet Abb. 1.10



▲ *Toscana Rosso ist einer der IGT-Weine aus der Toskana*

Mit diesem Weintypus der **Vini da Tavola con Indicazione geografica**, in Italien besser als Kategorie der **Indicazione geografica tipica** (IGT) bekannt, hat der Gesetzgeber einen Rechtsrahmen für Weine geschaffen, wie sie in Frankreich als **Vin de Pays** Furore gemacht haben. Ziel in Italien war es, mit dieser Bezeichnung große Weinbauzonen abzudecken. Daraus entstand die toskanische Sammel-IGT „Toscana“ oder „Toscana“ für Rot-, Rosé- und Weißweine, zu der alle in den toskanischen Provinzen zugelassenen Rebsorten Eingang finden können. Bei zugelassenen Hektarerträgen von 165 q/ha für Rotweine bzw. 175 q/ha für Weißweine wird deutlich,

dass mit dieser IGT-Klassifizierung letztlich auch alltägliche Weine abgedeckt werden können. Neben der übergreifenden IGT „Toscana“ oder „Toscana“ gibt es für die Region weitere, geografisch begrenztere IGT-Bezeichnungen, so „Alta Valle della Greve“, „Colli della Toscana Centrale“, „Maremma toscana“, „Orcia“ und „Val di Magra“. Übrigens nutzen viele der Winzer, die ihre „Super-Toskaner“ zunächst als Tafelwein vermarktet hatten, nunmehr hierfür die IGT-Klassifizierung, obwohl sie bei mehrfach geringeren Hektarerträgen erwirtschaftet werden. So kann man neben Alltäglichem unter der IGT-Klassifizierung eben auch außergewöhnliche toskanische Weine finden – man muss „nur“ wissen, um welche es sich dabei handelt!

DOC-Wein

Mit der DOC-Bezeichnung **Denominazione di Origine Controllata** werden Qualitätsweine bestimmter Weinareale erfasst. Diese Bezeichnung stellt sozusagen das traditionelle Standbein der italienischen Qualitätsweinerzeugung dar. Weine unter dieser Bezeichnung müssen im Sinne einer Ursprungsbezeichnung einem genau abgegrenzten Anbaugebiet entstammen und ganz bestimmten Produktionsbestimmungen entsprechen, von denen die Ertragsobergrenze eine der wesentlichen darstellt. Darüber hinaus regeln die DOC-Vorschriften weitere qualitative Merkmale wie Mindestalkohol, zugelassene Rebsorten oder auch beispielsweise den Säuregehalt. Die Einzelheiten der DOC-Bezeichnungen werden von den jeweiligen Erzeugern, die sich dafür in einem halbstaatlichen **consorzio** zusammengefunden haben, berufsständisch geregelt, bedürfen aber der staatlichen Zustimmung. Inzwischen gibt es in Italien an die 300 DOC-Bereiche mit über 2000 Weintypen. Alleine an die vierzig DOC-Bezeichnungen entstammen dabei der Toskana!



014wr Abb.: ho

▲ DOC-Wein Rosso di Montalcino

DOCG-Wein

Weine unter der Bezeichnung DOCG – **Denominazione di Origine controllata e garantita** – bilden die oberste Qualitätsstufe in der italienischen Weinhierarchie. Mit solchen Weinen ist eine besondere Garantie der Echtheit der Ursprungsweine verbunden. Hierfür gibt es noch strengere Qualitätsanforderungen und noch intensivere Qualitätskontrollen als bei den DOC-Weinen, wie auch Geschmacksprüfungen oder die exakte Kontrolle der Mengengrenzung bei der Erzeugung. Von den wenig mehr als zwanzig DOCG-Bezeichnungen ganz Italiens beansprucht die Toskana alleine sechs für sich: „Brunello di Montalcino“, „Carmignano“, „Chianti“, „Chianti Classico“, „Vernaccia di San Gimignano“ sowie „Vino Nobile di Montepulciano“.



015wr Abb.: ho

▲ DOCG-Wein Brunello di Montalcino

Vin Santo

Vin Santo – der „Heilige Wein“ – ist der bekannte toskanische Süßwein, der so genannt wird, weil er früher auch als Messwein bevorzugt wurde. Einer Legende zufolge soll ein Mönch aus Siena im beginnenden 14. Jahrhundert erfolgreich Kranke mit Wein behandelt haben, der normalerweise der Messe vorbehalten war – das Wunder dieser Heilungen machte den Wein „heilig“.

Um Vin Santo herzustellen, werden früh gelesene Trauben zum Trocknen auf Strohmatte gelegt oder an das Deckengebälk gehängt. Die rosinierten Trauben ergeben einen konzentrierten und stark zuckerhaltigen Most, der nach Vergärung einen Alkoholgehalt von 15 vol-% oder gar 16 vol-% ergibt, wobei immer noch Restzucker vorhanden ist. Zur Reifung kommt der Vin Santo in „caratelli“, jene extra kleinen Holzfässer, die für die Farbe und das Aroma dieser Weinspezialität so wichtig sind. Früher hat eigentlich jeder Winzer seinen eigenen Vin Santo bereitet – und so unterschiedlich waren auch die Ergebnisse. Doch längst praktizieren auch marktorientierte Winzer das komplizierte Herstellungsverfahren.

Meist wird Vin Santo aus weißen Rebsorten gekeltert, der Einsatz roter Rebsorten lässt immer weiter nach – wenn, dann ist es hauptsächlich Sangiovese. Vin Santo hat normalerweise eine intensive goldgelbe Farbe. Wird er aus roten Trauben gekeltert, trägt er wegen seiner rosigen Farbe oft die Zusatzbezeichnung „Occhio di Pernice“ (Rebhuhnauge).

Das Weinetikett

Das Etikett italienischer Flaschenweine vermittelt dem Konsumenten Angaben über die **qualitative Einstufung** seines Inhalts – dabei gibt es pflichtmäßige Angaben, freiwillige Angaben und ergänzende Hinweise. Die pflichtmäßigen Angaben, allen voran die Qualitätseinstufung, findet man auf dem **Vorderetikett**. Dazu kommen Angaben über den Jahrgang, die Rebsorten (freiwillig), den Namen des Erzeugerbetriebes, die Füllmenge und den Alkoholgehalt. Die Angabe der Lagenbezeichnung ist bisher nur bei DOC- und DOCG-Weinen zulässig, wenn die Lage gesetzlich beurkundet ist – die Trauben müssen dann ausschließlich dieser Lage entstammen.

Die ergänzenden Hinweise werden gerne auf einem **Rückenetikett** angebracht und beinhalten Angaben über den Charakter des



▲ Manche Weinetiketten kommen kleinen Kunstwerken gleich – hier ein Etikett des berühmten Pomino-Weins von Frescobaldi

Weins, zu welchen Anlässen er am besten passt, über die Herkunftsregion, die verwendeten Rebsorten, die Trinktemperatur etc.

Über die Basisregelungen des italienischen Weinrechts hinaus gibt es eine Reihe weiterer Qualitätskennzeichnungen, die für italienische Winzer zunehmend Bedeutung erlangen, weil sie den Weinkonsumenten auf spezielle Güteigenschaften hinweisen – und die natürlich auf dem Etikett vermerkt werden. So fällt beispielsweise auf, dass es sowohl die Bezeichnung **Chianti** als auch **Chianti Classico** gibt. Mit dem Begriff **classico** wird die traditionelle Kernregion von bestimmten DOC-Bereichen umschrieben, wobei es sich um klar definierte und abgegrenzte Gebiete handelt, denen man auch unterstellen kann, dass sie die für den Weinbau am besten geeigneten sind. Ein DOC- oder DOCG-Wein kann dann die Zusatzbezeichnung **Riserva** tragen, wenn er vorschriftsmäßig eine zusätzliche Lagerzeit absol-

viert hat. **Riserva speciale** verweist auf eine noch längere, den jeweiligen Bestimmungen entsprechende Lagerzeit. **Superiore** ist ein Wein mit über der Norm liegenden Qualitätsmerkmalen wie etwa höherem Alkoholgehalt oder längerer Reifezeit. Und letztlich kann ein Wein als **vino novello** („Neuer Wein“) bezeichnet werden, wenn er nach der Lese jung vergoren worden ist (vergleichsweise wie Beaujolais Primeur) – Weine dieser Art dürfen allerdings nicht vor dem 6. November eines jeden Jahres vermarktet werden.

Wein und Spezialitäten

Spezialitäten aus der Toskana

So vielfältig die Weinlandschaft der Toskana ist, so vielfältig ist auch das, was der Boden und die Küche der Toskana hervorbringen. Aus der Historie heraus bietet die **ländliche Küche** der Toskana vor allem einfache und deftige Kost. Die einfachen Landpächter mussten sich mit dem begnügen, was ihre Äcker hergaben und was nicht an den Grundherren abzuliefern war – doch das war immer noch vielseitig und reichlich. Im Gegensatz dazu überbot sich die Küche der Medici vor Pracht und Üppigkeit. Im ausgehenden Mittelalter ging von der Toskana der Glanz der neuen, raffinierten Küche aus, die zunächst Frankreich eroberte – ihre Protagonistin war Katharina von Medici (1519–89), die den französischen König Heinrich II. ehelichte. Doch längst ist die Symbiose zwischen der ländlich-natürlichen, einfachen und städtischen, raffinierten Küche der Toskana erfolgt. Und so ist hier die Zubereitung der Mahlzeiten aufwendig geblieben, aus ihr spricht die Liebe zu dem, was vor Ort wächst und gedeiht.

An den **Grundzutaten** der toskanischen Küche hat sich nicht viel geändert. Da gibt es das **Landbrot** aus dem Holzofen – ein Brot, wie man es sonst kaum in Italien bekommt. Dazu kommt das Olivenöl. So kann man **bruschette** machen, das berühmte toskanische Röstbrot, mit Knoblauch eingerieben, mit Olivenöl getränkt und vielleicht auch mit einer Tomatenpaste belegt. Nichts schmeckt besser zu einem fruchtigen Wein! Unter den Backwaren sind die **cantuccini** berühmt, jene klassischen Mandel-Mürbeteig-Kekse, die als Nachtisch gerne in Vin Santo getaucht werden.

Vielseitig ist auch das **Gemüse**, das in der Toskana wächst. Hier bringt man es je nach Saison in der **minestrone** zusammen. Hierzu bleibt anzumerken, dass man in der Tat bei den Suppen einfallsreicher als bei der pasta ist. Da gibt es die **ribolta**, eine Brotsuppe mit Gemüse, der der Schwarze Kohl nicht fehlen darf, oder etwa **pappa al pomodore**, eine Cremesuppe aus Tomaten mit Basilikum.

Gewürze und Kräuter spielen in der toskanischen Küche eine große Rolle. Was wäre hier das Leben ohne Rosmarin, Knoblauch, Zwiebeln, Salbei, Basilikum, Lorbeer und Estragon. So würzt man das **Fleisch**, das es zu jeder großen Mahlzeit gibt. Und groß sind alle Mahlzeiten, außer dem Frühstück – da ist man ja vom vergangenen Abend noch satt. Berühmt sind das **bistecca alla fiorentina**, das große Stück Fleisch vom einheimischen Chianina-Rind, wie auch die **porchetta**, ein üppig mit Gewürzen gefülltes und im Holzofen gegartes Spanferkel. Eine besondere Spezialität ist das **suino cinto senese**, das Sattelschwein aus der Gegend von Siena. Und daneben gibt es Geflügel, Schaf und Ziege. Und natürlich das Wildfleisch, an erster Stelle das Wildschwein.

Fische und Krustentiere spielen an der Küste eine große Rolle, aber der Toskaner ist eher an seinem Land orientiert. Vielseitig sind auch die **Wurstwaren**. Und vor allem **pecorino**, der **Schafskäse** aus der Toskana, ist über alle Grenzen hinaus bekannt.

017 wt Abb.: aa



◀ *Ribollito,*
toskanische Suppe

Und wie es für den Wein kontrollierte Herkunftsbezeichnungen gibt, so gibt es diese auch für die Spezialitäten. Die geschützte Herkunftsbezeichnung **Denominazione d'Origine Protetta** (DOP) wird qualitativ höherwertigen Lebensmitteln verliehen, die in einem begrenzten geografischen Gebiet mit genau festgelegten Produktionsmethoden hergestellt werden. Mit der geschützten geografischen Angabe **Indicazione geografica Protetta** (IGP) werden besondere Lebensmittel aus einer Region, einer Gegend oder aus einem Ort bezeichnet, denen die Eigenschaft und Qualität des jeweiligen Herkunftsgebietes zugeschrieben werden kann.

Überregionale Spezialitäten

Bei den überregionalen toskanischen Spezialitäten handelt es sich vor allem um **prosciutto toscano**, den toskanischen Schinken, um **pecorino toscano**, den toskanischen Schafskäse oder auch um **olio extravergine di oliva toscano**, das extravergine (besonders natürliche) toskanische Olivenöl.

Ganz aus dem Norden der Toskana kommt **farro della garfagna**, der spezielle Emmer aus der Garfagna, eine alte Weizensorte. Im Apennin gibt es Pilze, Kastanienmehl, Honig und den schönen Schweinespeck **lardo di colonnata**, dort, wo auch der Marmor aus den Kalkfelsen oberhalb von Carrara und Massa herkommt. Eine Besonderheit aus der Gegend von Pistoia ist **farina dolce di castagna della montagna pistoise**, das süße Kastanienmehl.

Nahebei an den Hängen des Montalbano wachsen die **Feigen**, aus denen die Toskaner ihren berühmten Feigenkuchen machen. Im Mugello gibt es sogar eine spezielle Kastaniensorte **marrone del mugello**. Auf den Feldern um San Gimignano wächst seit dem Mittelalter Safran, der in der traditionellen Pilzküche der Toskana eine so große Rolle spielt und der als **Zafferano di San Gimignano** geschützt ist.

Im Chianti-Gebiet treffen sich kulinarische Einflüsse aus allen Teilen der Toskana, bildet sie doch das eigentliche Herzstück dieser Region. Bestes Beispiel dafür bietet das Gericht **stracotto alla chiantigiana**, ein Stück aus der ausgelösten Rinderhinterkeule, das gerne mit **fagioli cotti all'uccelletto**, mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten gegarten Bohnen, gegessen wird.

Aus dem Gebiet von Lucca kommt **fagiolo di sorana**, ein spezielles Bohnengericht. Die Gegend um Pisa ist für ihre **Trüffeln** (tartufo bianco) berühmt. Ein deftiges Gericht aus Pisa ist **testicciola alla pisana**, gekochter Lamm- oder Kalbskopf. Aus der alten Schweinerasse **suino cinto senese**, dem Sieneser Sattelschwein, werden auch traditionelle Wurstwaren hergestellt, so **soppressata**, ein Presssack, dem hier auch Schweinezunge beigegeben wird, und etwa auch **gota** als gesalzene und gepfefferte Schweinebacke. **Salame bastardo** ist eine gröbere Wurst als **salsicce** und typisch sind die **salsiccette**, kleine in Öl eingelegte trockene Salami. Aus Siena kommt übrigens auch **Panforte**, in Teig eingebackene kandierte Früchte und Nüsse, die gerne wie Kuchenstücke aufgeschnitten und angeboten werden.

Von der so genannten Etruskischen Küste und aus der Maremma kommt viel Wild. Hierher stammen **coppiette**, mit Salz, Chili und getrockneten Kräutern gewürzte Fleischstäbchen aus Wildschweinefleisch. Das **coniglio all'etrusca**, Kaninchen auf Etrusker-Art, wird hier in der Pfanne ohne Tomaten gegart, dafür mit Zwiebeln, Knoblauch und schwarzen Oliven.

Ganz im Süden werden **Tagliatelle** mit Saucen aus Schweins- und Wildschweinswürsten gegessen. Aus den Hügeln um Montepulciano stammen **Pilze** und **Fasane** – und auch **pici**, von Hand gemachte Spaghetti. Im Osten ist das Angebot an **Hülsenfrüchten** besonders vielseitig und typisch sind die Zubereitungen daraus.

Kichererbsen werden hier gerne gegessen. Die Bohnensorte **fagiolo zolfino** gilt als sehr bekömmlich, **coco nano** ist rundlich, **mezzafava** ist die Valdarno-Saubohne, **quarantini** sind dicke Bohnen. Aus der Gegend von Arezzo stammt übrigens eine der berühmten Mehlspeisen der Toskana – **gattò aretino** ist eine mit Schokolade gefüllte Biskuitroulade.



Restaurant-Tipp

Wer Rom besucht und dort ein gutes Restaurant für toskanische Küche sucht, ist im Ristorante Toscano „Il Buck“, Via S. Ignazio 8, Tel. 06 79 32 98 bestens aufgehoben.