

EINE FRAGE



Angesichts der vielen Weinbaugebiete in der Toskana gibt es den grundsätzlichen Unterschied zwischen den Gebieten im Landesinneren (Chianti Classico, Chianti, Carmignano, Montepulciano, Montalcino) und jenen an der Küste (Pisa, Bibbona, Bolgheri, Suvereto, Scansano, Maremma). An der Küste sind die Winter milder, durch die ausgleichende Wirkung des Meeres wird es im Sommer aber auch nie so extrem heiß wie im Landesinneren. Außerdem ist die Lichtintensität in Küstennähe viel höher. Alles Faktoren, die die Trauben früher reifen lassen als in anderen Gebieten. Das ist oft entscheidend, da erfahrungsgemäß häufig Ende September und im Oktober Regenfälle einsetzen.

Während da die Trauben im Chianti noch an den Stöcken hängen, gärt an der Küste der neue Wein bereits im Keller. Im Landesinneren sind oft die Höhenlagen maßgeblich, die im Chianti von 250 bis über 500 Meter reichen können.

CHIANTI CLASSICO

Mit über 1200 Hektar Weinbergen ist Marchesi Antinori einer der wichtigsten Weinbaubetriebe in der Toskana, der darüber hinaus auch in allen maßgeblichen Gebieten präsent ist. Wir haben daher Renzo Cotarella, Generaldirektor von Antinori und außerdem Önologe und Agronom, nach seiner Einschätzung der verschiedenen Jahrgänge gefragt.

»Im nördlichen Chianti Classico können wir bei den Weinen von 2007 bis 2010 von

vier großartigen Jahrgängen sprechen«, stellt er fest. Er schwärmt für den 2007er: »Da sind die Trauben langsam und komplett ausgereift, hatten aber keine Überreife; das ergab Weine mit viel gutem, reifem Tannin, das nie hart erscheint. Die Weine sind jetzt schon zugänglich, sie sind aber auch sehr langlebig«, stellt Cotarella fest. Anders 2008: Bis Ende August war der Verlauf ideal, mit leicht höheren Temperaturen als im Jahr zuvor. In der ersten Septemberhälfte kletterten dann die Temperaturen wieder in die Höhe, die Reife schritt rasch voran. »Das brachte zwar viel Zuckerkonzentration, aber keine phenolische Reife«, kommentiert Cotarella. Am Ende zeigten sich viele 2008er sehr tanninbetont und unzugänglich. 2009 war ein herausragender Jahrgang. Im Verlauf ähnlich wie

Jahrgangstabellen mit Einschätzungen der Qualität sind sehr beliebt. Der Weinfreund hat damit ein einfaches Instrument zur Hand – scheinbar. Denn in der Realität werden diese Tabellen den vielen Faktoren für die Qualität eines Weins selten gerecht. Um aber dennoch einige Anhaltspunkte für die Wahl des richtigen Tropfens liefern zu können, haben wir uns bei maßgeblichen Produzenten in den wichtigsten Gebieten umgehört.

DES KLIMAS

TEXT OTHMAR KIEM



2007, nur war der September kühler. Das brachte auf der einen Seite reife Tannine, zugleich aber auch viel frische Frucht. Cotarella: »Müsste ich einen auswählen, so wäre wohl 2009 für mich der beste Jahrgang. Höchst elegant, mit guter Konzentration und seidigem Tannin.« 2010 war kühler und mit längerer Vegetation. »Das Jahr erbrachte fruchtbetonte Weine mit viel seidigem Tannin, die jetzt noch etwas unzugänglich, aber sehr langlebig sind«, so Cotarella.

In Panzano, im Herzen des Chianti Classico, fiel der Jahrgang 2007 ähnlich aus wie weiter nördlich. Giovanni Manetti (Fontodi) und Giampaolo Motta (Fattoria La Massa) bestätigen, dass es ein warmer bis heißer Jahrgang war, der sehr üppige, dichte Weine erbrachte. Für Motta hat sich der Sangiovese

während der Fassreife allerdings zu sehr in Richtung Opulenz entwickelt und ließ etwas Eleganz vermissen. Er beschloss daher, seinen Spitzenwein, den Giorgio Primo, ganz ohne Sangiovese, nur mit Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot zu machen und blieb auch in den folgenden Jahren bei diesem Erfolgsrezept. 2008 war es in Panzano frischer und kühler als in den umliegenden Gebieten. Für Giovanni Manetti präsentieren sich die Weine mit viel frischer Frucht, vielleicht etwas weniger konzentriert, er schreibt ihnen aber große Langlebigkeit zu. Bei 2009 stimmen beide mit Cotarella überein und sehen darin einen großen Jahrgang. 2010 gab es in Panzano heftigen Hagel, was zu starker Mengenreduktion führte. Die Weine präsentieren sich mit viel frischer, kompakter

Frucht, haben dabei aber auch eine sehr starke Konzentration. »Ganz wie in Bordeaux«, strahlt Giampaolo Motta stolz.

Und wie war die Situation im südlichen Chianti Classico? Luca Martini di Cigala vom Weingut San Giusto a Rentennano teilt die Euphorie seiner Kollegen über den Jahrgang 2009 nicht ganz. Für ihn fehlt den Weinen Dichte, er meint, sie seien vor allem in jungen Jahren zu genießen und nicht wirklich langlebig. Für eine lange Lagerung rät er zum Jahrgang 2008. »Diese Weine präsentieren sich noch etwas hart und unzugänglich, werden sich mit den Jahren aber toll entwickeln.« Die Bewertung »sehr gut« gibt Luca Martini di Cigala auch für den 2007er ab. Der beste Jahrgang von allen aber sei der 2010er. Der war zwar schwierig von den >

> Ausgangsbedingungen her, ein gewissenhafter Winzer konnte aber zeigen, was er kann. Die Weine hätten Frische und zugleich sehr gute Dichte.

MONTEPULCIANO

Montepulciano, im Südwesten der Toskana gelegen, ist das Gebiet mit den geringsten Niederschlägen. Die Böden aber sind tiefgründiger und frischer, weshalb auch die Weine aus Montepulciano immer etwas kühler wirken. Für Renzo Cotarella hat das Gebiet viele Ähnlichkeiten mit dem Chianti Classico, die Weine hätten aber etwas aggressivere Tannine und seien selten wirklich ausgewogen und seidig. Ihm gefallen hier die Jahrgänge 2008 und 2009 am besten. Etwas anders sehen das Federico Carletti von Poliziano und Luca De Ferrari von Boscarelli. Beide stufen den Jahrgang 2007 als großartig ein. Die Weine aus 2008 hingegen wiesen rauere, härtere Tannine auf und erreichten nicht das Niveau jener aus dem Jahr davor. Bei 2009 gehen die Einschätzungen auseinander. Für Boscarelli war es ein sehr gutes Jahr mit eleganten und ausgewogenen Weinen, für Poliziano hingegen der schwächste. Die

Weine hätten zwar frische Frucht und seien saftig, ihre Lagerfähigkeit sei aber sehr eingeschränkt. Bei 2010 stimmen wieder alle darin überein, dass es ein sehr guter Jahrgang gewesen sei. Das Ergebnis seien Weine mit frischer Frucht, die sich elegant entfalten, aber auch sehr gute Konzentration zeigen.

MONTALCINO

Die Qualität des Jahrgangs in Montalcino hängt stark von der Position innerhalb des Gebiets ab, also ob sich die Weinberge im heißen Süden oder im kühlen Norden befinden. Das Weingut von Antinori – Pian delle Vigne – befindet sich in heißer Südwestlage. »2009 und 2010 waren auch in Montalcino

»Im nördlichen Chianti Classico können wir bei den Weinen von 2007 bis 2010 von vier großartigen Jahrgängen sprechen.«

RENZO COTARELLA, Marchesi Antinori

kühlere Jahrgänge, die in unserer Lage definitiv besser ausfielen – die ersten beiden Brunellos von Pian delle Vigne, die mir wirklich gefallen«, stellt Renzo Cotarella fest.

Giacomo Neri von Casanova di Neri hat Lagen sowohl im Süden als auch im Norden. »2007 war für uns ein großartiger Jahrgang, die Weine haben Struktur und Dichte, sind aber auch schon jetzt sehr zugänglich. 2008 entwickelt sich mit zunehmender Fassreife sehr gut. Die Weine haben feine Aromen, dichte Tannine und eine gute Säure. Während die Qualität im Norden (Cerretalto) hervorragend war, war es im Süden (Tenuta Nuova) schwieriger. Da hatten wir auch Hagel. Umgekehrt liegt es 2009. Da fiel Regen im September und Oktober, also vor und während der Lese. Im Süden was das Ergebnis trotzdem sehr gut, der Cerretalto hingegen wurde in diesem Jahr nicht erzeugt. Der Jahrgang 2010 schließlich war durchgängig exzellent, sowohl im Süden als auch im Norden«, freut sich Giacomo Neri.

KÜSTE, BOLGHERI

Während 2008 im Landesinneren schwach war, war es an der Küste unbestritten der >

Sangiovese ist der Stoff, aus dem viele toskanische Weinträume sind



Foto: beigestellt

Im Schatten des Castello:
Bolgheri ist das Herz des
Weinbaus an der Küste



> beste Jahrgang. Die Temperaturspitzen in der ersten Septemberhälfte wurden durch das Meer gemildert, und so konnten die Trauben perfekt reifen. »Die 2008er in Bolgheri«, so Cotarella, »sind sehr konzentriert, weisen aber keine Spur von Überreife auf.« Auch 2007 kann als gut eingestuft werden. 2009 war für Cotarella sehr gut für frühe Sorten wie Merlot oder Cabernet Franc. Vor der Lese des Cabernet Sauvignon gab es zwei Tage Regen, den Weinen fehle daher etwas Struktur, dafür punkteten sie durch ihre charmante Frucht. Ähnlich sei 2010 ausgefallen.

Für Nicolò Incisa della Rocchetta von der Tenuta San Guido, wo der berühmte Sassicaia entsteht, waren die letzten Jahre alle gut. Der schwächste Jahrgang in der Serie sei für ihn der 2007er, der sich aber durch große Eleganz auszeichne. Mit 2008 hat sich die Regel der 8er-Jahrgänge bestätigt: 1978, 1988, 1998 und 2008 waren alle großartig für den Sassicaia. 2009 vereint für Marchese Incisa Eleganz mit Kraft. »Ich suche in meinen Weinen eher die Eleganz als die Kraft. Ich schaue daher immer darauf, dass die Trauben nicht zu konzentriert werden. Wir lesen etwas früher und streben auch nicht extrem niedrige Erträge an. Meine Weine sollen trinkig sein. Lange Zeit wurden wir dafür kritisiert, nun

»Mit 2008 hat sich die Regel der 8er-Jahrgänge bestätigt: 1978, 1988, 1998 und 2008 waren alle großartig für den Sassicaia.«

NICOLÒ INCISA DELLA ROCCHETTA

aber scheinen sowohl beim Publikum als auch bei der Weinkritik trinkige, finessenreiche Weine wieder mehr gefragt zu sein«, stellt er zufrieden fest. 2010 schien zu Beginn etwas problematischer zu sein, entwickle sich nun im Fass aber ausgezeichnet.

Für Leonardo Raspini, Direktor der Tenuta dell'Ornellaia, waren die Jahrgänge 2007 bis 2009 sehr groß. »2007 war frischer, die Weine haben eine gute Aromatik, es war ein Jahrgang, der Qualität und Quantität erbrachte. 2008 ist kraftvoll und strukturiert, ein Wein voller Energie. Im 2009er haben wir sowohl Frische als auch Konzentration.« 2010 gab es relativ viel Regen, und die Lese erfolgte so spät wie noch nie. Da will Raspini vor einer endgültigen Beurteilung erst mal die Entwicklung im Fass abwarten.

SÜDLICHE MAREMMA

In der südlichen Maremma sind die Böden wärmer als in Bolgheri. Trockenheitsstress und überreife Trauben sind daher viel häufiger anzutreffen als weiter im Norden. Hier ist der kühle Jahrgang 2010 hervorragend ausgefallen.

Für eine endgültige Bewertung des Jahrgangs 2011 ist es noch etwas früh. Der Witterungsverlauf aber gestaltete sich recht problematisch. Bis Mitte August war es eher kühl, kleinere Regengüsse erbrachten eine gute Wasserversorgung. Ab Mitte August gab es hohe Temperaturen bis über 40 Grad, in der Nacht kühlte es nur wenig ab. Die Zuckergradationen in den Trauben schossen in die Höhe. Speziell bei den frühen Sorten, aber auch bei Sangiovese gab es viele rosinierte Beeren. Da war entscheidend, wie akkurat die Selektion vor dem Pressen erfolgte.

Sehr schwierig ist der Jahrgang in Montalcino und in der südlichen Maremma ausgefallen. Im Chianti Classico und in Montepulciano konnten bei guter Selektion auch sehr gute Weine entstehen. Richtig hervorragend ist 2011 hingegen in Bolgheri, darin stimmen alle überein. Selbst der sonst zurückhaltende Marchese Incisa della Rocchetta gerät bei diesem Jahrgang ins Schwärmen ...