

## **Internationale Rebsorten im Chianti Classico – Fluch oder Segen?**

### **Motivation für die Arbeit**

Für den Autor ist die Toskana ein regelmäßiges Reiseziel und die Chianti-Classico-Zone das Gebiet, das bereits die frühen Jahre seines aufkeimenden Interesses am Thema Wein, auch durch Besuche bei Winzern, geprägt hat. Dementsprechend hat er die Diskussionen um Produktionsmethoden und Verwendung bestimmter Rebsorten verfolgt. Die Arbeit stellte nun die Möglichkeit dar, sich dem Thema strukturiert zu nähern und das Für und Wider internationaler Rebsorten sowohl von der Seite der Erzeuger als auch der Verbraucher zu betrachten. Dadurch war es möglich, sich ein eigenes Meinungsbild jenseits der oft einseitig argumentierenden Diskussion in der Fachpresse zu machen.

### **Fragestellung/Zielsetzung**

Die Verwendung internationaler Rebsorten in dem uritalienischen und weltbekannten Chianti Classico, wird kontrovers diskutiert. Häufig wirkt dabei die Betrachtung insbesondere von den Traditionalisten recht einseitig. Ziel der Arbeit war es daher, im Rahmen der historischen Entwicklung des Produktionsdisziplinars die Gründe zu eruieren, die für die Verwendung von Cabernet und Co. sprechen und die zur Erlaubnis der Verwendung derselben geführt haben. Andererseits galt es, Gegenargumente zu beleuchten. Dabei sollten neben den Vertretern des Weinjournalismus insbesondere die, die den Wein produzieren, sowie die, die ihn konsumieren, zu Worte kommen, da dies die beiden Hauptbetroffenen des Themas sind.

### **Methodik**

Im Kontext der Historie des Chianti Classico wurden als Grundlage die Entwicklung des Produktionsdisziplinars mit Fokus auf den Rebsortenspiegel und eine Analyse der Charakteristika der relevanten Rebsorten betrachtet. Darauf aufbauend wurde per Interviewverfahren mit einer als geeignet erachteten Konsumentengruppe ermittelt, wie der Verbraucher allgemein zu der Verwendung internationaler Rebsorten im Chianti Classico steht. Ergänzend wurden in den Printmedien und im Internet geführte Diskussionen zu dem Thema zusammengetragen. Schließlich wurde mittels einer Onlinebefragung von Chianti-Classico-Erzeugern eruiert, wie diese mit dem Produktionsdisziplinar umgehen und inwieweit die in der Presse geführte Diskussion auch auf Produzentenebene gespiegelt wird.

### **Inhalt**

Die lange Historie des Chianti hatte ihre ersten Meilensteine in der frühzeitigen Festlegung der Kernproduktionszone im Jahre 1716 und danach in dem „Rezept“ des Baron Ricasoli zu Verwendung bestimmter Rebsorten für den Chianti aus dem 19. Jahrhundert. Dennoch litt Chianti auch als DOC- bzw. DOCG-Wein an Übererträgen, unvorteilhaften Sangiovese-Klonen, -Unterlagsreben und Böden sowie an einer zu hohen Beimischung von weißen Trauben mit der Folge sehr mäßiger Qualität.

Erst mit einer Qualitätsoffensive ab den 70er Jahren durch einige ambitionierte Winzer im Verein mit der Einführung von internationalen (französischen) Rebsorten und der Geburt der sogenannten Supertoskaner zeichnete sich eine Wende ab. Diese wurde durch das Chianti Classico 2000 Projekt weiter forciert.

Heutzutage sind die meisten Chianti Classico-Weine von guter bis sehr guter Qualität, verzichten auf die Beimischung von weißen Rebsorten und können einen überdurchschnittlichen Preis am Markt durchsetzen. Andererseits ging dies oft einher mit einer gewissen Internationalisierung des Geschmacks durch stärkere Konzentration, Verwendung von kleinen Holzfässern und insbesondere auch der Erlaubnis, internationale Rebsorten wie Cabernet und Merlot beizumischen. Dies wurde von Anfang an von verschiedenen Seiten kritisch betrachtet, da man ein Untergraben der Authentizität bzw. Identität des Weins und damit seines Markencharakters fürchtete.

Eine unter Verbrauchern durchgeführte Umfrage ergab vor diesem Hintergrund einige interessante Aussagen: der Mehrheit von zwei Dritteln ist die mögliche Verwendung internationaler Rebsorten im Chianti Classico gar nicht bekannt, ebenso viele Befragte sehen dies jedoch nicht kritisch und zwölf Prozent sogar positiv. Gründe sind die gute Qualität der Rebsorten und damit die Aussicht auf eine qualitative Verbesserung des Weins. Ein Viertel der Verbraucher empfindet die Beimischung von Cabernet und Co. allerdings als negativ und begründet dies einhellig mit dem Untergraben der Authentizität des Produktes, auch basierend auf einer anderen Erwartungshaltung. In diesem Zusammenhang wird mehr Transparenz durch entsprechende Etikettangaben gewünscht.

Das Lager der Erzeuger ist, wie eine Onlineumfrage unter Mitgliedern des Chianti-Classico-Konsortiums ergab, in der Frage sehr gespalten. Nur die Hälfte der Befragten verwenden internationale Rebsorten und begründen dies mit den guten Ergebnissen, die damit in der Toskana erzielt werden können, und mit der Aussicht auf eine Qualitätsverbesserung der Weine. Obwohl aber drei Viertel der Erzeuger grundsätzlich bestätigen, dass die Erlaubnis zur Verwendung internationaler Rebsorten zu einer Qualitätsverbesserung des Chianti Classico geführt hat, verzichten die Hälfte der Winzer auf diese Sorten aus einem wesentlichen Grund: weil sie nicht typisch für den Wein sind. Die Identität der Marke wird also von den Winzern stärker in den Vordergrund gestellt als vom Verbraucher.

Ähnlich äußert sich die Fachpresse. Die überwiegend negativen Kommentare kritisieren den Verlust an Authentizität bzw. Identität, machen dies jedoch oft nicht nur an den Rebsorten fest, sondern an einer allgemeinen Internationalisierung des Geschmacks durch den Fokus auf hohe Konzentration, kraftvollem Körper und den Einsatz kleiner Holzfässer.

## **Fazit**

Der Autor betrachtet die Zulassung internationaler Rebsorten weder als Fluch noch als Segen. Ein positiver Einfluss auf die Qualität des Weins, verbunden mit Produktionsvorteilen, ist Cabernet und Co. nicht abzuspüren. Gleichwohl muss eine gewisse typische Stilistik, die der Verbraucher für gewöhnlich erwartet, im Auge behalten werden, um die Identität des Produktes, insbesondere zur Abgrenzung mit internationalen Konkurrenzprodukten, die häufig deutlich günstiger sind, zu bewahren. Die kritische Auseinandersetzung mit dem Thema in der Fachpresse und auch innerhalb des Produktionskonsortiums ist daher, ohne zu dogmatisch zu argumentieren, wichtig für die Zukunft des Chianti Classico. Als Ausblick sollte eine stärkere Betonung der Weinbergslagen nach dem Vorbild des Burgund mit Top-Produkten unter Chianti- statt IGT-Label Ziel für eine Weiterentwicklung des Produktionsdisziplinars sein, ggf. verbunden mit einer noch stärkeren Fokussierung auf Sangiovese.