

Brunello di Montalcino – Quo vadis? – Zusammenfassung

Seit gut zehn Jahren führe ich mit einem Geschäftspartner zusammen ein kleines Weingut in der noch jungen DOCG Montecucco, die im Süden und Osten an das Produktionsgebiet von Montalcino grenzt. Als Weinproduzent in dieser Region bin ich ein grosser Anhänger der Sangiovesetraube und der daraus entstehenden Weine und verfolge seit Jahren mit Interesse, was andere Produzenten der Toskana aus dieser Rebsorte hervorbringen. Im Besonderen der «Sangiovese in purezza» Ansatz hat mich immer fasziniert, ist doch der Sangiovese eine tendenziell unterbewertete Rebsorte mit ungeheurem Potential, um ein spezifisches Terroir zur Geltung zu bringen. Als leidenschaftlicher Radfahrer bin ich auch oft auf dem Fahrrad in Montalcino unterwegs und kenne die geografischen und klimatischen Bedingungen ganz gut.

Das Gebiet von Montecucco steckt heute noch in den Kinderschuhen und darum wollte ich einmal etwas genauer auf den grossen Nachbarn im Norden blicken und beleuchten, wie diese Region es in relativ kurzer Zeit geschafft hat sich zu etablieren und weltberühmt zu werden. Selbst in Zeiten mit sinkender Nachfrage nach toskanischen Weinen, hat die starke Marke «Brunello» bewiesen, dass sie sich auch in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld behaupten kann.

In einem ersten Teil wird der rasante Aufstieg der für lange Zeit unbekannt und unbeachteten Region Montalcino ins Scheinwerferlicht der italienischen Weinwelt umrissen. Den Grundstein legte die Familie Biondi Santi, die einerseits mit einem eigenen Sangioveseklon experimentierte und andererseits vor 150 Jahren begann daraus Weine zu keltern, die bald einmal als Rarität galten und so den Brunello schon von Geburt an zu einem exklusiven Produkt machte. Den kometenhaften Aufstieg verdankt die Region aber dem amerikanischen Konzern Banfi, der nach anfänglichem Misserfolg mit Süsswein, anschliessend den Brunello di Montalcino als toskanischer Premiumwein in den USA etablierte. Das schmucke Städtchen Montalcino und die schöne toskanische Landschaft mit den gepflegten Weingärten wurden schon bald zum Wunschreiseziel für Weinliebhaber. Natürlich blieb dieser Erfolg nicht unbemerkt und viele wollten sich ein Stück des Kuchens abschneiden. So wurden ab den 1970er Jahren im grossen Stil Weinberge innerhalb der DOCG angelegt, meist ohne vorgängige Prüfung ob sich diese für den Weinbau eignen oder nicht.

Der Weinskandal von 2008 zeigte erstmals schonungslos die Probleme im Weinedyll von Montalcino auf. Internationale Traubensorten wurden unerlaubterweise verwendet, um den teilweise mit Ecken und Kanten versehenen traditionellen Brunello auf internationale Trinkgewohnheiten zu trimmen. Die Vereinigung der Produzenten verteidigte als Folge des Skandals ihr «Sangiovese in purezza» Gebot und gelobte Besserung. So hat sich sowohl der Weinmarkt wie der Tourismus in Montalcino erstaunlich schnell von dieser Krise erholt.

Ein Blick auf die Produktionsbestimmungen, in italienischen DOCs und DOCGs Disziplinare genannt, zeigt die Probleme auf, die schlussendlich auch zum Weinskandal von 2008 geführt

haben und noch heute regelmässig zu diskutieren geben. Die Einschränkung auf Sangiovese Grosso als einzige erlaubte Traubensorte einerseits, wie die längsten Alterungsvorschriften Italiens andererseits sorgen unter den Produzenten immer wieder für Spannungen. Gerade der Mythos um den überlegenen Superklon Sangiovese Grosso wird immer wieder in Frage gestellt. DNA-Profile haben ergeben, dass es zwar durchaus qualitative Unterschiede zwischen verschiedenen Sangioveseklonen gibt, die Unterscheidung aber deutlich komplexer ist als die reine Festlegung auf die Beerengrösse der einzelnen Trauben.

Bis heute existiert keine einheitliche Studie zu den Bodenbeschaffenheiten in der DOCG Montalcino. Von den Anstrengungen einzelner Produzenten ist aber bekannt, dass im relative kleinen Produktionsgebiet von Montalcino eine Vielzahl verschiedenster Bodentypen vorkommen. In Kombination mit den verschiedenen Expositionen und den stark variierenden Höhenlagen ergeben sich auf kleinem Raum eine Vielzahl unterschiedlicher Anbaubedingungen.

Die Fokussierung auf das Terroir und die damit einhergehenden Lagen und Lagenbezeichnungen, die zu mehr Transparenz und Qualität führen sollen, wurden kürzlich in den DOCGs Chianti Classico und Vino Nobile di Montepulciano realisiert. Ob dieses Konzept erfolgversprechend ist, wird die Zukunft zeigen, der gute Wille der Produzenten ist zumindest da. In Kontrast dazu wird die äusserst heterogene DOCG Montalcino nach wie vor als einheitliche Lage vermarktet.

Das Gespräch mit Giuliano Dragoni, dem Geschäftsführer und Agronom von Col d'Orcia, einem der grössten Weingüter in Montalcino, hat in weiten Teilen die Eindrücke und Schlussfolgerungen dieser Arbeit bestätigt. Die Marke «Brunello di Montalcino» ist nach wie vor zu erfolgreich und zu mächtig, um daran etwas zu ändern.

Auch wenn zurzeit noch kein wirtschaftlicher Druck herrscht und die Meinungen über die Zukunft der DOCG Brunello di Montalcino weit auseinandergehen, wird sich früher oder später eine wissenschaftlich fundierte Studie zu den verschiedenen Bodentypen der Anbauzone nicht vermeiden lassen. Vor allem wenn sich die Lagenklassifizierung langsam als Standard und Qualitätsmerkmal etabliert, droht der Brunello die Montalcino diesbezüglich den Anschluss zu verlieren. Mit dem anstehenden Generationenwechsel in verschiedenen Weingütern könnte diese Thematik wieder an Aktualität gewinnen.