2023 11 24 – Toskana Verkostung WB

Liebe Weinbrüder, liebe Wein-Freundinnen, liebe Gäste,

Es freut mich, dass wir heute gemeinsam einige Weine aus der Toskana verkosten können, welche bis zuletzt in meinem Weinkeller lagen.

Zuerst möchte ich gerne einige allgemeinen Worte bzw. Anekdoten anführen – die Informationen habe ich hauptsächlich aus dem Internet und von den WEB-Seiten der einzelnen Winzer, weshalb ich zum Großteil zitieren möchte.

Neben dem toskanischen Olivenöl und der Bistecca Fiorentina steht das Gebiet im Herzen Italiens heute vor allem für erstklassige Weine.

Die Weinbautradition der Toskana reicht zurück bis in die Zeit der Etrusker, mit einer über 2000-jährigen Geschichte.

Ich erinnere mich beim Stichwort „Toskana“ auch immer an meine Kindheit – damals waren die Chianti Weine aus der Toskana vor allem wegen ihrer dickbauchigen Strohflaschen bekannt und beliebt.

Die Weine waren, Ende der 60er Jahre des vorigen Jahrhunderts, jedoch zum Großteil Massenweine – was ich allerdings erst später in Erfahrung brachte.

Es war Anfang der 1970er-Jahre als Piero Antinori gemeinsam mit seinem Star-Önologen Giacomo Tachis die Toskana mit einem Paukenschlag erbeben ließ.

Die beiden ignorierten einfach alle Statuten der Region – es war die Geburtsstunde des Tignanello s– des ersten Supertuscans.

Bis heute ist der Tignanello eine Legende – schließlich war er der erste Wein aus dem Chianti Classico, der nicht mindestens 70% Sangiovese vorweisen konnte.

Ohne den Tignanello würde die Toskana allgemein und das Gebiet Chianti Classico im Speziellen heute wahrscheinlich recht bedeutungslos sein – so, wie eben schon in den 1960er-Jahren.

Was den Tignanello vom üblichen Chianti Classico unterschied?

Ganz einfach: Er hatte weniger Sangiovese, weniger vorgeschriebene weiße Rebsorten, dafür aber eine gehörige Portion Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Und dann wurde der Wein auch noch im Barrique ausgebaut! Eine Ungeheuerlichkeit zur damaligen Zeit im Chianti Classico.

Ein einfacher Tafelwein – ein Vino da Tavola – der die satte Frucht der Toskana mit der Feinheit des Bordelaiser Stils vereinte.

Während andere Winzer ob dieses Frevels fast einen Herzanfall erlitten, schlug der Tignanello beim Rest der weinliebenden Welt wie eine Bombe ein.

In Wirklichkeit experimentierte jedoch bereits Marchese Mario Incisa della Rocchetta im Bolgheri seit 1944 mit Rebsorten, die ursprünglich nicht in die Toskana gehörten.

Da es auf Grund des Zweiten Weltkrieges in Italien einen Mangel an französischen Weinen gab und der Marchese ein Bordeaux-Liebhaber war und diesen nicht missen wollte, machte er kurzerhand selbst einen – allerdings nur für den Eigenbedarf – er pflanzte die Rebsorten CS und CF an und nannte den Wein „Sassicaia“ – wie die Lage, welche auf Grund der vielen Steine, den so genannten „Sassi“, so benannt wurde.

Erst als Anfang der 1970er-Jahre sein Neffe insistierte, erklärte sich der Marchese dazu bereit, seinen Sassicaia auch zu verkaufen – dieser Neffe war übrigens niemand Geringerer als Piero Antinori – der mit seinem Tignanello bereits Triumphe feierte.

1992 wurde in der Toskana die Qualitätskategorie IGT (Indicazione Geografica Tipica) eingeführt, was die Supertuscans endlich aus dem Status der einfachen Tafelweinehe aushob und zu einer Explosion deren Preise führte.

Während die Supertuscans und IGT-Weine in der Toskana ständig an Popularität gewannen, verloren die typischen Chiantis und Chianti-Classici zunehmend an Bedeutung.

Um dies zu ändern, wurde 2014 die Qualitätsstufe „Chianti Classico Gran Selezione“ eingeführt und bezeichnet einen Chianti Classico, der aus den besten Trauben eines einzigen Weinguts stammt.

Ich habe mich deshalb für meine heutige Verkostung auf Brunelli die Montalcino – Sangiovese aus dem Süden der Toskana – bzw. IGT-Weine konzentriert, wobei wir auch den einen oder anderen Supertuscan verkosten können.

Für den Jahrgang 2016 habe ich dann 2 „Chianti Classici Gran Selezione“ gewählt, um zu zeigen, was ein „Chianti“ heute kann.

Bevor wir nun starten noch einige technische Daten:

Die Gesamtrebfläche der Toskana beläuft sich auf 63.000 Hektar

Es werden 2,5 – 3 Mio. Hektoliter Wein pro Jahr produziert – entspricht einem Äquivalent von ca. 400 Mio. Flaschen

Diese Menge verteilt sich auf Chianti, mit 1 Mio. HL = meistproduzierter Qualitätswein Italiens – vom recht einfachen Tröpfchen bis zu absoluten Spitzenerzeugnissen,

den Brunello di Montalcino, den Vino Nobile di Montepulciano und die IGT-Weine.

Jetzt genug der Worte – wir starten mit dem 1. Flight