



Die Toskana und ihre Weine

Italien ist einer der größten Weinerzeuger der Welt und die Toskana hat einen dicken Anteil an dieser Weinproduktion.

Im Allgemeinen denkt man bei italienischem Wein meist an Rotweine, es gibt aber durchaus auch sehr gute Weißweine. Die Weinqualitäten, reichen vom Glatten und Zarten bis zum Purpurroten und Kraftvollen.

Besonders gut können diese Eigenschaften im Einklang mit der vielseitigen und dabei doch bodenständigen italienischen Küche beurteilt werden.

Die Toskana ist als Weinbaugebiet international bekannt. Hier werden der Chianti classico gekellert sowie die Spitzenweine Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino.

Ebenfalls aus der Toskana stammt der Dessertwein Vin Santo, ein süßer Likörwein, der hervorragend zu nicht trockenen Desserts, wie z.B. das typisch Toskanische Gebäck „Cantucci“ (ein Mandelgebäck) passt.

Chianti ist sicher der berühmteste Rotwein Italiens. Das Weinbaugebiet liegt im Wesentlichen in den Provinzen Florenz und Siena. Kernstück ist die Zone des „Chianti Classico“. Die jungen Weine sind kräftig, die älteren eher weich und samtig. Diese schmecken zu dunklem Fleisch, Braten und Wild.

Brunello di Montalcino ist der Spitzenrotwein der Toskana. Sehr kräftig und körperreich passt er gut zu Fleisch und Wild.

Die beliebtesten Rebsorten in der Toskana sind:

- Brunello ist die in der südtoσκanischen Stadt Montalcino verwendete Bezeichnung für die örtlich benutzte Sangiovese-Grosso-Traube, woraus der Brunello di Montalcino gewonnen wird.
- Canaiolo ist eine ertragreiche, leicht rustikale Sorte, die aus Mittelitalien stammt. Traditionell ist dies die an zweiter Stelle stehende Sorte im Chianti.
- Sangiovese (oder Sangiovese) ist die wichtigste toσκanische Rotweinsorte, Sie ist zum größten Teil in der Toskana anzutreffen und bildet die Basis des Chianti, des Vino Nobile di Montepulciano und des Brunello di Montalcino. Sie existiert zudem in zahlreichen Varietäten, deren wichtigste die Sangiovese Grosso (für Brunello) und die Sangiovese Piccolo sind. Sie reift relativ spät und bringt fruchtbige, aber auch tanninreiche, säurebetonte, reifebedürftige Weine hervor.
- Trebbiano ist eine verbreitete, eher mittelmäßige Traube die zu den am meisten angebauten Weißweinsorten der Welt gehört. In Mittelitalien wird sie vor allem im Chianti und in Orvieto angebaut. Es handelt sich um eine eher anspruchslose und ausdruck-



schwache Sorte, die einen meist dünnen, neutralen Wein liefert, der sich gut als Verschnittgrundlage eignet.

- Vernaccia wird in Mittel- und Süditalien sowie auf Sardinien für einen starken, weichen, lebendigen, auch Sherry-ähnlichen Wein angebaut.

Weingesetz

Das italienische Weingesetz legt drei kontrollierte Qualitätsklassen fest.

1. Denominazione Semplice

Sie entspricht etwa dem deutschen Tafelwein; zulässig ist nur ein einfacher Hinweis auf das Erzeugergebiet, Qualitätsmerkmale sind nicht festgelegt.

2. Denominazione di Origine Controllata:

D.O.C.-Weine: Stammen aus gesetzlich genau bestimmten Anbaugebieten. (ca. 10% der gesamten Produktion). Jede Erzeugervereinigung kann die Registrierung ihres Weins als DOC beantragen. Es muss eine Abgrenzung des Anbaugebiets sowie Qualitätsnormen angegeben werden und ein Ausschuss entscheidet dann, ob das DOC-Prädikat zugeteilt wird. DOC-Weine werden überprüft und müssen, außer dem eigenen Etikett, ein DOC-Etikett tragen.

3. Denominazione Controllata e Garantita = D.O.C.G.-Weine

Das Spitzenprädikat, wird nur bestimmten Weinen einzelner Erzeuger, nicht aber ganzen Distrikten verliehen. Ein Wein, der controllata e garantita heißen darf, muss vom Erzeuger oder einem anderen Verantwortlichen abgefüllt und mit einem staatlichen Siegel verschlossen werden. Zusätzlich werden diese Weine durch eine Prüfungskommission regelmäßig getestet.

