

Weinanbau in Italien

Dank seines verlässlichen mediterranen Klimas und seiner mindestens 3000 Jahre bis zu den Etruskern zurückreichenden Weinbautradition ist Italien in der Lage, mit Frankreich um den Platz des größten Weinproduzenten der Welt zu konkurrieren; als Weinexporteur steht es sogar im allgemeinen an erster Stelle in der Welt. Der italienische Weinexport belief sich im Jahre 1980 auf die unglaubliche Menge von 70'000'000 Hektolitern - ganz zu schweigen von der Vielfalt der Weine: rote und weiße, trockene und süße, Still- und Schaumweine sowie gespritzte Weine werden von den italienischen Weinbauern erzeugt, deren genaue Anzahl niemals festgestellt wurde.

Die italienischen Weine und die Verfahren der Weinbereitung waren Mitte des 20. Jahrhunderts dieselben, die schon hundert Jahre zuvor in Büchern beschrieben wurden; nichts hatte sich geändert. Der typische italienische Winzer war ein Bauer, der seine Feldfrüchte unter Obstbäumen anbaute, an denen der Wein empor rankte und Lauben bildete, von denen die Trauben üppig herabhingen. Die Ernte deckte den jährlichen Weinbedarf der Familie. Heute sind die alten Produktionsmethoden weitgehend verschwunden, und der typische italienische Winzer ist nun eher ein kenntnisreicher junger Onologe mit Hochschulexamen in Biochemie, der gut orientiert ist über das, was sich in der Welt tut auf dem Gebiet des Weinbaus und der Weinkunde. Viele der neueren Entwicklungen haben, besonders in Süditalien, in Sardinien und in Sizilien, zur Massenproduktion von reinen und gefälligen Weinen geführt. Doch die Veränderungen betreffen alle italienischen Weine, vom bescheidensten bis zum Spitzenwein.

Im Jahre 1963 beschloss die italienische Regierung Gesetze zur Kontrolle der Weinerzeugung. Wein, der in Übereinstimmung mit diesen staatlichen Qualitätsvorschriften steht - diese sind im großen und ganzen mit dem französischen System der Appellation Contrôlée zu vergleichen -, darf auf seinem Etikett das Prädikat Denominazione di Origine Controllata (DOC) führen. Es gibt heute nicht nur mehr als 200 DOC-Weine; vielmehr haben diese Gesetze auch eine beträchtliche und immer noch steigende Verbesserung aller italienischen Weine - nicht nur der DOC-Prädikatsweine - zur Folge. Die Regelung sieht außerdem ein Prädikat von noch höherem Rang vor, die Denominazione di Origine Contrallata e Garantita (DOCG). Die ersten vier Weine, die dieses Prädikat führen dürfen, sind der Barolo, der Barbaresco, der Vino Nobile di Montepulciano und der Brunello di Montalcino; sie zählen zu Italiens Spitzenweinen.

In jüngster Zeit haben einige einfachere Weine das Zusatzprädikat Vino tipico ("typischer Wein") erhalten, das etwa dem französischen Vin du Pays entspricht. Weine, die unterhalb der Qualitätsklassen der DOC und des Vino tipico liegen, kommen als Vino da Tavola (Tafelwein) in den Handel.

Jede italienische Region, vom Aosta-Tal über Südtirol am Rande der Alpen bis nach Kalabrien und Sizilien tief im Süden, produziert ihre Weine.

Einige Weine aus Norditalien und besonders aus Piemont nehmen eine Sonderstellung ein. In Piemont ist die rote Nebbiolo Traube zu Hause, Italiens edelste Sorte. Die beiden berühmten Weine aus Nebbiolo Trauben, der Barolo und der Barbaresco, verdienen ihr DOCG-Prädikat vollauf. Beide sind schwere Weine, der Barolo vielleicht noch eher als der Barbaresco, der feiner ausfallen kann. Dennoch sind sie einander sehr ähnlich, und beide Weine sind am besten nach acht bis 20 Jahren Flaschenlagerung. Andere gute piemontesische Weine sind der Gattinara und der Carema, beide ebenfalls aus Nebbiolo-Trauben hergestellt. Einige bescheidenere Nebbiolo-Weine entsprechen zwar nicht den DOC-Anforderungen, sind aber nichtsdestoweniger sauber und durchweg gut zu trinken. Sie kommen einfach als Nebbiolo oder Spanna - so wird die Nebbiolo-Traube in Piemont genannt - in den Handel. Aus Nebbiolo-Trauben wird durch Kohlensäurebehandlung auch der Vino novello erzeugt, ein geschmeidiger und zarter Wein, der sehr jung getrunken werden muss. Andere, weniger berühmte piemontesische Weine aus Barbera-, Dolcetto- und Grignolino-Trauben sind besonders ansprechend, wenn sie im Jahr nach der Lese getrunken werden. In Piemont wird vor allem Rotwein erzeugt, doch ergibt die Cortese-Traube einen gefälligen, sauberen Weißwein', und

Asti Spumante, ein süßer Schaumwein aus Muskat-Trauben, ist in der ganzen Welt bekannt.

Auch in der Lombardei wird eine Reihe von Nebbiolo-Weine produziert, außerdem Schaumwein nach der Methode champenoise (s. d.) und weiße Stillweine, zum größten Teil aus in jüngster Zeit eingeführten französischen und deutschen Traubensorten. In der angrenzenden Region Trentino-Alto-Adige (Südtirol) werden auch Weißweine aus Silvaner-, Riesling- und Gewürztraminer-Trauben sowie Rotweine aus Cabernet und Merlot-Trauben produziert.

Überall in Nordost-Italien werden leichte, geschmeidige, verführerische Rot- und Weißweine aus den französischen Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Pinot Nero (Pinot Noir), Pinot Grigio (Pinot Gris) und Sauvignon Blanc produziert. Aus heimischen Trauben werden in der Region Veneto drei der meistexportierten italienischen Weine erzeugt: zwei rote, Bardolino und Valpolicella, und der weiße Soave. Sie werden durchweg von kleinen Winzern erzeugt, von denen einige in Winzergenossenschaften zusammengeschlossen sind, und können nicht selten sehr charmant sein.

Die genannten drei Weine kommen aus der Umgebung von Verona. Der Bardolino, der hauptsächlich aus Corvina-Trauben, aber auch aus den Sorten Rondinella, Malinara und Negrara erzeugt wird, kommt aus den Weingärten östlich des Gardasees, die in der Umgebung des Ortes Bardolino liegen. Der Bardolino ist ein leichter, fruchtiger, häufig perlender frizzante-Wein, der am besten jung und kühl getrunken wird. Aus den genannten Traubensorten wird auch der Valpolicella gekeltert; er hat etwas mehr Farbe und Körper als der Bardolino, doch weist er die gleichen charakteristischen Merkmale auf wie dieser.

Das Valpolicella-Gebiet liefert auch den Recioto beziehungsweise den Recioto Amarone, zwei Weine, die aus denselben Traubensorten gekeltert werden wie der Valpolicella, doch verwendet man dafür nur ausgelesene Beeren, die dann teilweise getrocknet werden, um eine größere Zuckerkonzentration zu erzielen. Nach sehr langer Fass- und Flaschenlagerung erhält man so einen charaktervollen, schweren Wein.

Einer der beliebtesten Weißweine Italiens ist der Soave. Er ist hell, oft mit einem grünlichen Schimmer, ein Wein, der jung am besten schmeckt wegen seiner Fruchtigkeit und seiner feinen Blume.

Aus dem Herzen der benachbarten Region Emilia-Romagna kommt der in großen Mengen exportierte Lambrusco aus der gleichnamigen roten Traubensorte. Er ist ein moussierender Wein, der leicht und erfrischend sein soll. Die besten Weine der Emilia-Romagna heißen Colli Bolognesi und werden rund um Bologna erzeugt, wo die vorwiegend angebauten Rebsorten Barbera, Merlot, Sauvignon Blanc und Pinot Bianco leichte, trockene Rot- und Weißweine ergeben, die zum Teil moussieren. Die meisten dieser Weine schmecken am besten, wenn sie jung getrunken werden.

Die Toskana kann sich vor allem ihres Chianti rühmen, der aus sechs Traubensorten erzeugt wird, unter denen die Sangiovese dominiert. Der Name Chianti ist seit dem Mittelalter in Gebrauch, doch hat sich der Charakter des Weins während dieser Zeit vielfach gewandelt, und er wandelt sich noch. Bis vor kurzem wurde der größte Teil des Chianti gemäß dem Governo alla Toscana erzeugt; dem jungen Wein wurde nach dem Abschluss der Gärung Most zugesetzt. Das Ergebnis war eine zweite Gärung und ein kraftvoller, lebendiger Wein, fruchtig und oft leicht schäumend, der ganze Stolz florentinischer Trattorias. Dieser Wein wurde jung getrunken, da er am köstlichsten in dem Jahr vor der nächsten Weinlese war. Das Governo-Verfahren ist jedoch in den letzten Jahren aus der Mode gekommen, und die Weinproduzenten konzentrieren sich heute darauf, Weine zu erzeugen, die zwei oder drei Jahre lang in Holzfässern gelagert werden (was ihnen das Prädikat vecchio beziehungsweise riserva einbringt); man trinkt sie dann nach einigen Jahren Flaschenlagerung. Die rundbauchigen, Strohummüllten Flaschen - die fiaschi -, in die früher der junge Governo-Wein abgefüllt wurde, haben weitgehend den geraden Walzenflaschen Platz gemacht. Ob der Wein in diesen Flaschen wirklich besser ist als sein weniger anspruchsvoller, liebenswerter Vorgänger, mag dahingestellt bleiben; doch gibt es keinen Zweifel, dass ein großer Teil des heutigen Chianti

ausgezeichneter Wein ist.

Das Gebiet, in dem Chianti produziert wird, ist groß, und es ist in sieben Anbaugebiete unterteilt. Das Herzstück hat den Ruf, den besten Wein zu erzeugen, den Chianti Classico; er entspricht den DOC-Vorschriften. Doch gibt es in jedem Anbaugebiet viele Winzer, und vom Können des einzelnen - oder der Genossenschaft, der er angehört - hängt die Qualität eines Chianti mehr ab als von seiner genauen geographischen Herkunft. Was auch immer seine genaue Bezeichnung sein mag, die DOC-Richtlinien schreiben vor, dass ein Chianti vorwiegend aus Sangiovese-Trauben bereitet sein muss.

In der Toskana gibt es auch zwei DOCG Weine: den Brunello di Montalcino, der in der Nähe von Siena am Rande des Chianti Gebietes erzeugt wird, und nicht weit davon entfernt den Vino Nobile di Montepulciano. Der vollaromatische, blumige Brunello wird aus Brunello-Trauben erzeugt, die auch als Sangiovese Grosso bekannt sind, einer Abart der Sorte Sangiovese. Der Vino Nobile ist ein großer, ausgewogener Wein, hauptsächlich aus Sangiovese-Trauben gekeltert.

Daneben gibt es noch andere gute toskanische Weine. Das kleine Weingut Sassicaia produziert einen in jeder Hinsicht ausgezeichneten Rotwein. Er kann jedoch nur als Vino da Tavola verkauft werden, da der eigenwillige Besitzer des Weingutes ausschließlich die Rebsorte Cabernet Sauvignon anbaut, die in den DOC-Reglements für toskanische Weine nicht vorgesehen ist. Bevor die DOC-Klassifizierung eingeführt wurde, gab es eine Reihe von weißen Chianti-Weinen. Heute muss ein Chianti rot sein. Der bekannteste toskanische DOC-Weißwein ist der Vernaccia di San Gimignano, ein gefälliger, trockener Weißwein, nicht ohne Weichheit und Eleganz.

Auf Elba, der Insel vor der toskanischen Küste, gibt es sowohl Rot- als auch Weißweine aus heimischen Abarten von Sangiovese und Trebbiano-Trauben. Der eisenhaltige Boden gibt den Weinen - davon einige mit DOC-Prädikat - ein Aroma, das sich deutlich von dem seiner Verwandten auf dem Festlande unterscheidet.

Aus der mittellitalienischen Region Umbrien kommt der Orvieto, ein blassgoldener Wein, der größtenteils aus der Traubensorte Trebbiano Toscana erzeugt wird. Er wächst auf den Hügeln, die die alte Etruskerstadt Orvieto umgeben. Ursprünglich war der Orvieto halbtrocken, was im Italienischen als *abboccato* bezeichnet wird. Durch die heutige Vorliebe für trockene Weine ist die Produktion des *abboccato* jedoch stark zurückgegangen, und der größte Teil des Orvieto wird nun als ein trockener Wein bereitet:

er hat ein blumiges Bukett mit leicht bitterem Nachgeschmack.

Aus Orvieto kommt auch ein feiner *Vino Santo*, der zu einer bestimmten Gattung von Dessertweinen gehört, die in ganz Italien verbreitet ist. Ein *Vino Santo* wird aus Trauben bereitet, die nach der Lese auf Stroh getrocknet wurden. Man keltert sie erst in der Osterzeit des folgenden Jahres, Traditionsgemäß in der Karwoche (daher der Name "heiliger Wein"). Nach fünf jähriger Fassreife ist der *Vino Santo* von Orvieto ein süßer Dessertwein mit honigartigem Geschmack. Solche Weine können auch trocken sein, doch sie alle sind sehr körperreich.

Östlich von Umbrien liegt die Region Marken, die vor allem bekannt ist für ihren *Verdicchio*, einen leichten, ansprechenden Wein, der in amphorenförmige Flaschen abgefüllt wird. Südlich der Region Marken an der Adriaküste befindet sich die Region Abruzzo. Der bekannteste DOC-Wein aus dieser Region ist der *Montepulciano d'Abruzzo*, ein trockener, weicher und schwach gerbstoffhaltiger Rotwein.

Aus dem Weinbaugebiet *Castelli Romani* südlich von Rom kommt einer der bekanntesten italienischen Weißweine, der *Frascati*. Er kann süß, halbtrocken oder trocken ausfallen; heutzutage wird er meist trocken bevorzugt. Der *Frascati* sollte möglichst jung und gekühlt getrunken werden. In Sizilien werden heutzutage erstklassige Tafelweine produziert; vor allem auf den vulkanischen Böden in der Umgebung des Ätna gedeihen Trauben für Rot-, Weiß- und Rosé-Weine, die mit dem

Prädikat DOC ausgezeichnet wurden. Zu den bekanntesten Weinen dieses Anbaugebietes zählen der Etna Rosso - ein trockener, warmer und kräftiger Rotwein -, der Etna Bianco, der Etna Rosato sowie der Corvo. An der Südspitze der Insel werden süße Weißweine aus Muskateller-Trauben erzeugt.

Aus der Umgebung der Hafenstadt Marsala an der Westspitze Siziliens kommt Italiens berühmter Marsala-Wein, ein gespritzter, dem Sherry und dem Madeira sehr ähnlicher Dessertwein. Marsala-Weine können sowohl trocken als auch sehr süß sein. Sie werden aus verschiedenen, vorgeschriebenen Traubensorten verschnitten; diesem Wein wird nach der Gärung eingedickter Traubenmost zugesetzt. Marsala-Weine haben einen Alkoholgehalt von 16 bis 20 Prozent. Je nach Alkoholgehalt und Süße des Weines unterscheidet man den Marsala Fino, den Marsala Speciale und den Marsala Superiore. Der Marsala Vergine, ein sehr trockener Marsala, wird nicht gespritzt; man findet ihn nur in Sizilien, denn er ist nicht für den Export bestimmt.

Der Wein wird im Fass ausgebaut; der Marsala Fino benötigt eine Ausbauzeit von nur vier Monaten, während der Marsala Vergine, der häufig nach dem solera-Verfahren altert (siehe Sherry), bis zu fünf Jahre benötigt. Der Marsala ist samtig, voll und rund und hat eine wohlriechende Blume. Er wird nicht nur als Dessertwein geschätzt, sondern auch zum Aromatisieren von Dessertspeisen verwendet; so gibt er zum Beispiel der berühmten Süßspeise Italiens, der Zabaione, ihren charakteristischen Geschmack.

Sardinien hat eine Reihe von DOC-Weinen. Aus der Umgebung der Hauptstadt Cagliari kommen sowohl Dessertweine als auch trockene Tafelweine wie beispielsweise der Nuragus di Cagliari, ein trockener, spritziger Weißwein. Die Rotweine Sardiniens sind meist schwer und dunkelrot, was ihnen die Bezeichnung vini neri - schwarze Weine - einbrachte. In Sardinien wird ein sherryartiger Wein erzeugt, der Vernaccia di Oristano, der jedoch nicht gespritzt wird. Seinen charakteristischen Geschmack bekommt er durch Kahlmhefpilze, ähnlich wie beim Sherry. Berühmt ist auch der Malvasia di Bosa, ein süßer Dessertwein, der aus Malvasier-Trauben gekeltert wird.