

BEST OF ITALY

Im Laufe der vergangenen vier Jahrzehnte hat sich die Weinwelt Italiens radikal gewandelt. Anfangs ging es mehr um die Quantität und den günstigen Preis, um den Alltagswein – auf Qualität wurde nur wenig geachtet. Inzwischen erzeugt Italien eine Reihe großartiger Spitzenweine, die auf allen renommierten Tafeln und in Kellern rund um die Welt gefragt sind. Noch nie war italienischer Wein so gut wie heute.

TEXT OTHMAR KIEM

Foto: Agentur Bilderberg



Südtirol zählt zu Italiens besten Regionen für feine Weißweine, aber auch die Rotweine werden geschätzt

Qualitätssprünge erreicht man nicht von heute auf morgen, schon gar nicht im Weinbau. In Italien wurden viele Weingärten erst in den 60er- und 70er-Jahren angelegt. Quantität war Trumpf: breite Fahrgassen, weite Abstände und Unterlagen, die hohe Erträge brachten. Die neuen Weinberge wurden wesentlich dichter bepflanzt. Neue Sorten kamen hinzu, die ihre Eignung für den Qualitätsweinbau in Frankreich unter Beweis gestellt hatten: Cabernet, Merlot und Chardonnay. Ursprünglich als »Dopingpartner« für die lokalen Sorten gedacht – vor allem in der Toskana für Sangiovese –, übernahmen Cabernet und Co. schon bald die führende Rolle bei neuen Weinen. Weine auf der Basis von Cabernet und Merlot trugen Ende des 20. Jahrhunderts wesentlich dazu bei, dass Italien auf internationaler Ebene als Spitzenweinland bekannt wurde.

Die Keller wurden ebenfalls radikal erneuert. Barriques ersetzten die großen Holzfässer, die häufig wenig gepflegt wurden und den Weinen oft einen recht ungunstigen Fasston mitgaben. In der Folge wurde auch da kräftig über die Stränge geschlagen. Die Zeichen standen auf »mehr«, nicht nur in Italien, sondern auch international: mehr neue Sorten, mehr Kraft, mehr Konzentration, vor allem auch mehr Holz. Hatte ein Wein 200 Prozent neues Holz, galt es als noch besser.

AKTUELLE TRENDS

Diese Kinderkrankheiten der Weinrevolution sind inzwischen weitgehend auskuriert. Nicht nur bei der internationalen Weinkritik, auch bei Produzenten und Verbrauchern sind wieder mehr Eleganz, Komplexität und Authentizität gefragt. Vor allem besinnt man sich wieder auf eines der maßgeblichen Kriterien, wofür Wein eigentlich geschaffen wurde: auf die Trinkbarkeit.

DIE KULTWEINE ITALIENS

Die Liste der besten Weingüter und ihrer Top-Weine – einige zeigen wir als »Falstaff Kultweine«.

- Masseto – Tenuta dell'Ornellaia (Toskana)
- Langhe Nebbiolo Sori San Lorenzo – Gaja (Piemont)
- Sassicaia – Tenuta San Guido (Toskana)
- Barolo Cerequio – Roberto Voerzio (Piemont)
- Barolo Monfortino – Giacomo Conterno (Piemont)
- Brunello di Montalcino – Poggio di Sotto (Toskana)
- Barolo Cannubi Boschis – Luciano Sandrone (Piemont)
- Giorgio Primo – La Massa (Toskana)
- Barolo Granbussia Riserva – Aldo Conterno (Piemont)
- Barbaresco Santo Stefano – Bruno Giacosa (Piemont)
- Brunello di Montalcino – Salvioni (Toskana)
- Percarlo – San Giusto a Rentennano (Toskana)
- Brunello di Montalcino Cerretalto – Giacomo Neri (Toskana)
- Solaia – Antinori (Toskana)
- Vigna d'Alceo – Castello dei Rampolla (Toskana)
- Flaccianello – Fontodi (Toskana)
- Galatrona – Petrolo (Toskana)
- Cepparello – Isole e Olena (Toskana)
- Messorio – Le Macchiole (Toskana)
- Amarone della Valpolicella – Romano dal Forno (Veneto)
- Kurni – Oasi degli Angeli (Marken)
- Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma – Masciarelli (Abr.)

Fotos: O. Seehauser / Suedtirofoto / LOOK-Foto, Othmar Kiem, beigestellt



falstaff Kultwein
Der Masseto ist der Kult-Merlot Italiens

In stilvollem Ambiente reift der Wein der Tenuta dell'Ornellaia in Bolgheri

Nicht mehr Konzentration und Kraft sind das Maß aller Dinge, sondern Eleganz, Ausgewogenheit, Harmonie und – der wohl am meisten gebrauchte, aber auch missbrauchte Begriff – Terroir. Denn wenn ein Wein offensichtliche Fehler hat, dann hat dies nichts mit Terroir oder der unverkennbaren Handschrift eines Winzers zu tun, sondern der Wein hat schlicht und einfach einen Fehler, basta! In Italien ist dieser Ausdruck durchaus zweischneidig. Nach Jahren des geradezu verzweifelten Suchens nach immer neuen Superlativen ist man derer müde geworden. Nachdem von so manchem Weinmacher die Qualität des Weins oft an der Qualität des verwendeten Holzes gemessen wurde, wird das Holzfass nun wesentlich dezent eingesetzt. Es muss nicht mehr unbedingt neu sein, sondern darf durchaus auch öfter gebraucht worden sein.

Die Frucht des Weins steht wieder im Vordergrund – wobei das Barrique als kellertechnisches Instrument zweifellos bleiben wird.

Jene, die sich nun als kategorische Barrique-Verächter darstellen – pikanterweise sind das häufig dieselben, die vor nicht allzu langer Zeit jeden Wein verschmähten, der nicht schon von Weitem nach Barrique roch –, irren also, denn es macht nicht das Barrique einen Wein besser oder schlechter, es hängt davon ab, wie man damit umgeht. Ebenso haben Weine, die nur im Stahltank, im Betontank, im großen Holzfass, in der Amphore oder in welchem Behälter auch immer ausgebaut wurden, ihre Berechtigung. Das Faszinierende am Wein ist ja gerade seine Vielfalt.

Weiterer Megatrend in Italien: die Wiederentdeckung der lokalen Varietäten, der sogenannten autochthonen Sorten. Insbesondere der Süden des Landes ist damit reich gesegnet. Immer wieder gab es so in den letzten Jahren erfreuliche Entdeckungen von Sorten, die in Vergessenheit geraten waren. Sie bringen Vielfalt und Würze in die Welt des Weins. Das heißt aber nicht, dass auf der anderen >



Die Franciacorta in der Lombardei gilt unter Kennern als die Champagne Italiens

falstaff Kultwein
Solala – Flaggschiff des Hauses Antinori seit 1978

> Seite Cabernet, Merlot und Co. nun plötzlich an den Pranger gestellt werden müssen. Es gibt großartige Weine aus Cabernet, Merlot, Chardonnay und anderen französischen Edelsorten in Italien – und gar nicht wenige. Bei großen Weinen kommt eben in erster Linie das Herkunftsgebiet zum Ausdruck und erst in zweiter Linie die Sorte.

SCHAUMWEINE RÄUMEN AB

Voll im Trend liegt in Italien derzeit alles, was schäumt – sei es nun Spumante im Allgemeinen, Franciacorta, Trento DOC, Alta Langa, Oltrepò Pavese oder Prosecco im Speziellen. Immer mehr Betriebe erzeugen einen

eigenen Edelschäumer, und das in durchaus beachtlicher Qualität. Auch der perlende Lambrusco feiert eine Wiederauferstehung.

Generell werden derzeit auch die Weißweine wiederentdeckt. Dies gilt nicht nur für die traditionellen Weißweißregionen im Norden, auch aus Südtalien oder von den kleinen Inseln kommen vermehrt spannende Weißweine.

Weiterer Trend: Naturweine. Seien diese nun biologisch, zertifiziert biodynamisch, zwar nicht zertifiziert, aber noch viel natürlicher als biodynamisch, so gut wie biologisch, ¾ biodynamisch oder was auch immer: Hier findet die italienische Kreativität breiten Raum, hier schlägt auch der Hang der

BEST OF SPUMANTE

Spumante boomt: Die besten Sektproduzenten Italiens aus den verschiedenen Anbaugebieten.

Ca' del Bosco (Franciacorta, Lombardei)
Bellavista (Franciacorta, Lombardei)
Monte Rossa (Franciacorta, Lombardei)
Enrico Gatti (Franciacorta, Lombardei)
Ferrari (Trentino)
Cavit (Trentino)
Nino Franco (Prosecco, Veneto)
Bisol (Prosecco, Veneto)
Ruggeri (Prosecco, Veneto)
Saracco (Moscato d'Asti, Piemont)
Contratto (Moscato & Spumante, Piemont)
Gianfranco Paltrinieri (Lambrusco, Emilia-Romagna)
Chiarli 1860 (Lambrusco, Emilia-Romagna)
Monsupello (Oltrepò Pavese, Lombardei)

Fotos: Mauritius Images, Othmar Kiem, beige stellt

ITALIENS AUFSTEIGER

Hier finden Sie die Namen der Newcomer-Weingüter (von Nord nach Süd), die in den kommenden Jahren für Furore sorgen werden. Es lohnt sich also jetzt schon, nach diesen Etiketten Ausschau zu halten.

Castel Juval (Südtirol)
Latium (Veneto)
Marion (Veneto)
Duemani (Toskana)
Caiarossa (Toskana)
Tenuta di Biserno (Toskana)
Monteverro (Toskana)
Tenuta Monteti (Toskana)
Mille Una (Apulien)
Polvanera (Apulien)
Morella (Apulien)
Grace (Sizilien)



Gianni Fabrizio,
Kurator des
Gambero Rosso

»BILLIGWEINE
AUS ITALIEN SIND
PASSÉ«

Gianni Fabrizio ist seit vier Jahren verantwortlicher Kurator für den Gambero Rosso und verkostet selbst viele der Weine. Der Gambero Rosso erscheint seit 25 Jahren und ist trotz vieler Konkurrenten nach wie vor der maßgebliche Führer durch die Weinwelt Italiens.

FALSTAFF *Italienischer Wein ist besser denn je. Sind Sie damit einverstanden?*

GIANNI FABRIZIO Die italienischen Weine sind heute weit besser als vor 30 Jahren. Ich sehe die Entwicklung unbestritten positiv. Es gibt vielleicht hin und wieder die Sehnsucht nach dem Geschmack eines Weins, wie er vor 30 Jahren war, aber das ist pure Nostalgie, das waren damals einige wenige Weine. In der Masse hat sich das Qualitätsniveau ungeheuer gesteigert. Es haben sich viele Gebiete entwickelt, die vor 30 Jahren nur Weine für den lokalen Konsum erzeugten. Es entwickelten sich Sorten, die vor 30 Jahren wenig bekannt waren oder kaum angebaut wurden.

Im Ausland heißt es immer wieder, der italienische Wein sei zwar viel besser geworden, aber zu kompliziert und vor allem zu teuer.

Wenn wir von kleinen Gebieten sprechen, in denen große Weine erzeugt werden, kann der

Preis nie niedrig sein. Die einzigen Regionen in Italien, in denen es möglich ist, Weine zu niedrigen Preisen zu erzeugen, sind bestimmte Gebiete in Sizilien, die Maremma, Apulien, das Gebiet um Benevento. Dort finden wir noch den viel gesuchten guten Wein zum günstigen Preis. Insgesamt sind die Produktionskosten in Italien aber gestiegen, und die großen Weine für drei Euro gibt es nicht mehr. Italien ist da gegenüber anderen Mitbewerbern sicher ins Hintertreffen geraten. Wir müssen international klarmachen, dass Italien nicht länger ein unbegrenztes Reservoir für Billigweine ist. Auf der anderen Seite müssen wir auch den Produzenten sagen, dass nicht in allen Regionen Weine für 20 Euro und mehr erzeugt werden können. Da sind einige Produzenten auf dem Irrweg. Denen müssen wir sagen, dass auch der gute Wein für den alltäglichen Genuss, der nicht 18 oder mehr Euro, sondern fünf Euro kostet, ein großartiger Wein ist, auf den man stolz sein kann.

Welches sind für Sie die spannendsten Regionen für die Zukunft?

Da gibt es viele. Die Ostküste Siziliens um Pachino und Noto und die Hänge am Ätna. Oder das Cilento in Kampanien, auch wenn es dort nur wenige Betriebe gibt. Großes Potenzial sehe ich auch im Gebiet um Benevento. In Apulien sind es Salento und Gioia del Colle; im Piemont ist es Astigiano, wo die Barbera-Traube wunderbare Weine hervorbringt. Oder auch ganz im Norden, der Vinschgau und das Eisacktal, dort entstehen einige der tollsten Weißweine Italiens. Sehr spannend finde ich die Entwicklung in der Irpinia, also dem Gebiet um Avellino, wo es drei großartige Sorten gibt – Aglianico, Greco und Fiano –, dazu noch viele bedeutende Produzenten. Aber selbst schon bekannte Regionen in der Toskana wie etwa Chianti Rufina, Pomino oder Carmignano haben noch viel Potenzial.

Das Interview führte Othmar Kiem.

> Italiener zum Individualismus voll durch. Im Bereich der Naturweine wird auf Teufel komm raus experimentiert, ob mit Spontanhefevergärung, offener Maischegärung bei Weißweinen, Verarbeitung in der Tonamphore oder im naturbelassenen Zementfass. Nicht alles ist gut, einiges ist fehlerhaft, vieles wird wohl eine vorübergehende Modeerscheinung bleiben, manches ist aber auch sehr interessant. Diese Weine werden sicher nie mehrheitsfähig werden, sie sind aber eine große Bereicherung, gewissermaßen das Salz in der Suppe.

SPANNENDES VON NORD NACH SÜD

Was ist derzeit spannend in Italien, welches sind die angesagten Gebiete? Beginnen wir im Nordosten, im Piemont. Im Gebiet um Alba im südlichen Piemont entstehen großartige Barolos. Die Nebbiolo-Traube erreicht dort ihren höchsten Ausdruck. Guter Barolo ist teuer, aber immer seinen Preis wert. Güntiger ist Barbera. Viele der bekannten Barolo-Winzer erzeugen auch einen tollen Barbera. Als Alternative bieten sich die Barbera-Weine aus dem Gebiet um Asti an. Im nördlichen Piemont werden in Ghemme hervorragende Weine auf Nebbiolo-Basis erzeugt (Antonolo, Travignoli). Und sonst? Probieren Sie mal einen Weißwein aus der Timorasso-Rebe. Hochfeine Weißweine gibt es auch im Aostatal am Fuß des Mont-Blanc-Massivs. Sie sind zumeist aus Chardonnay oder der lokalen Sorte Petite Arvine.

Feine Nebbiolo-Weine finden sich auch im Valtellina-Tal in der Lombardei. Nino Negri, Rainoldi, Fay oder Ar.Pe.Pe. sind hier die angesagten Betriebe.

In der Franciacorta gibt es zahlreiche edle Schäumer. Im Gefolge von Ca' del Bosco und Bellavista entstand eine Vielzahl von Betrieben. Feine Spumantes werden auch am Südrand der Lombardei, im Oltrepò Pavese, gemacht – versuchen Sie mal Monsupello. Am Ufer des Gardasees erzeugt Ca' dei Frati einen vorzüglichen Lugana – ein Weißwein, der auch sehr gut reifen kann.

In Südtirol liegen vor allem die Weißweine im Trend. Bis auf 1000 Meter klettern dort die Reben und garantieren so in den Weinen Frische und Aromenreichtum. Wollen Sie mal wissen, wie Riesling von der Südseite der Alpen schmecken kann? Dann probieren Sie einen Wein von Falkenstein oder Castel Juval im Vinschgau oder vom Köfererhof oder Peter Plieger aus dem Eisacktal. Interessant ist



Luciano Sandrone ist einer der besten Barolo-Erzeuger

Hightech und moderne Architektur: Sandrones Weingut

auch Lagrein. Selbst aus dem lange geschmähten Vernatsch entstehen wieder spannende St. Magdalener und Kalterer See.

Im Trentino scheint die Entwicklung etwas gedämpft, die drei Genossenschaftskolosse Cavit, Mezzacorona und Lavis bremsen die Entwicklung doch deutlich ein. Hervorragend sind die Schaumweine Trento DOC. Ferrari, Maso Martis, Cavit (Graag) und Letrari zählen zu den besten.

Etwas stagnierend in der Entwicklung erscheint mir auch das Friaul. Viele der Weine aus dem Collio oder den Colli Orientali sind klar, wirklich gut gemacht, aber auch banal und austauschbar. Interessant ist die Szenerie in Oslavia hoch über Görz, wo Josko Gravner oder Stanko Radikon schon vor etlichen Jahren begonnen haben, Wein in Amphoren auszubauen oder auch gänzlich ohne Schwefelzusatz zu erzeugen. Charaktervolle und eigenwillige Weine kommen auch aus den Kellern von Kante und Zidarich im Karst oberhalb von Triest.

Das Veneto ist mengenmäßig die wichtigste Weinbauregion Italiens. Daneben gibt es aber auch viel Qualität. Bei Soave sind Pieropan und Gini sichere Tipps. In einem Seitental von Soave erzeugen Fongaro und Marcato interessante Schaumweine aus der Durello-Traube. Der bekannteste Wein der Region ist ohne Zweifel der Amarone della Valpoli-

BEST OF SÜDTIROL/ TRENTINO/ VENETO

Die Tipps zu den jeweils besten Weingütern der Region stammen von Falstaff-Italien-Experte Othmar Kiem.

- Alois Lageder (Südtirol) Chardonnay Löwengang
- J. Hofstätter (Südtirol) Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano
- Kellerei St. Michael-Eppan (Südtirol) Sauvignon St. Valentin
- Kellerei Terlan (Südtirol) Terlaner Weißburgunder Riserva Vorberg
- Elena Walch (Südtirol) Beyond the Clouds
- Manincor (Südtirol) Reserve della Contessa
- Foradori (Trentino) Granato
- Tenuta San Leonardo (Trentino) San Leonardo
- Allegrini (Veneto) Amarone della Valpolicella Classico
- Romano dal Forno (Veneto) Valpolicella Superiore Vigna di Monte Lodoletta
- Tedeschi (Veneto) Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi
- Masi (Veneto) Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe
- Bertani (Veneto) Amarone della Valpolicella Classico
- Gini (Veneto) Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne
- Pieropan (Veneto) Soave Classico Calvarino

EMPFOHLENE JAHRGÄNGE Südtirol/Trentino: 2009, 2010, 2011 Veneto (Amarone): 2004, 2006, 2007

Fotos: Othmar Kiem, Amiel Pretsch / Anzenberger, beige stellt (2)

Angelo Gaja aus Barbaresco, Winzerlegende und Visionär



falstaff Kultwein Nebbiolo in seiner vollendetsten Form

BEST OF PIEMONTE

Die besten Weingüter der Region – unsere Tipps beziehen sich nicht immer nur auf deren nominelle Topweine, sondern auch auf weniger limitierte Spitzengewächse.

- Gaja Barbaresco
- Roberto Voerzio Barolo Brunate
- Giacomo Conterno Barolo Cascina Francia
- Bruno Giacosa Barbaresco Santo Stefano
- Elio Altare Langhe Larigi (Barbera)
- Luciano Sandrone Barolo Cannubi Boschis
- Domenico Clerico Barolo Ciabot Mentin Ginestra
- Aldo Conterno Barolo Bussia Cicala
- Conterno Fantino Barolo Sorì Ginestra
- Cavallotto Barolo Bricco Boschis
- Braida Barbera d'Asti Bricco dell'Ucellone
- Antonolo Gattinara Vigna Osso San Grato

EMPFOHLENE JAHRGÄNGE 2004, 2006, 2007

REVOLUTIONÄRE DES WEINS

Ezio Morgante, Direktor des Weinguts San Felice im Chianti Classico, kreierte 1968 erstmals einen Wein aus 100 Prozent Sangiovese, den er Vigorello nannte. Da in den Produktionsbestimmungen des Chianti Classico die ausschließliche Verwendung von Sangiovese nicht vorgesehen war, wurde der Wein als »Vino da Tavola« deklariert. Drei Jahre später, 1971, folgte der Tignanello von Antinori, zur gleichen Zeit wurde der erste Sassicaia vermarktet. Kaum ein Jahr verging, ohne dass ein Erzeuger mit einem solchen »Vino da Tavola« auf den Markt kam. Im angelsächsischen Raum wurde die neue Weinkategorie schon bald als »Super-Tuscan« bezeichnet. Erste Ansätze für die Erneuerung gab es auch im Friaul, wo Mario Schiopetto sortenreine und kompromisslos trockene Weißweine kelterte und damit einen Trend setzte. Vor den Toren Mailands schuf Maurizio Zanella den ersten Ca' del Bosco Spumante. Bald folgte ihm Vittorio Moretti und gründete das Gut Bellavista. Praktisch aus dem Nichts wurde da ein neues Weinbaugebiet geschaffen, die Franciacorta, die heute zu Recht als die Champagne Italiens bekannt ist. Wesentlichen Einfluss auf diese Entwicklung hatte Luigi Veronelli. Von Nord nach Süd, von Ost nach West bereiste der Urvater der italienischen Weinkritik das Land und berichtete in unzähligen Artikeln und Büchern über das Weinland Italien. Veronelli war es auch, der als Erster den Wert der Lage propagierte und Einzellagenweine forderte. Vor allem in der Toskana fiel seine Saat auf fruchtbaren Boden. Bis Mitte der 80er-Jahre wurden die meisten der bekannten Super-Tuscans, die heute das Rückgrat des Weinrenommées Italiens bilden, zum ersten Mal aufgelegt: Le Pergole Torte, Cepparello, Solaia, Sammarco, Fontalloro, Flaccianello, Percarlo, I Sodi, Camartina und viele mehr. Sie zeigten italienischen Wein in einer Qualität, die man bis dahin nicht für möglich gehalten hatte. Zu Beginn der 1980er-Jahre erfasste die Erneuerung auch das Piemont. Elio Altare und Domenico Clerico hatten gerade ihre Betriebe übernommen bzw. gegründet und begannen, laut über den Barolo nachzudenken. Barolo galt zwar gemeinhin als großer Wein, sein Problem aber war, dass er kaum getrunken wurde. Immer wieder wird erzählt, dass damals beim Kauf von zehn Kartons Dolcetto ein Karton Barolo dazugegeben wurde. Zahlreiche junge Winzer machten sich auf, Barolo und Barbaresco auch im Verkauf einen entsprechenden Stellenwert zu geben. Die Barolo-Boys Paolo Scavino, Conterno Fantino, Roberto Voerzio, Luciano Sandrone, Elio Grasso, Bruno Rocca und viele andere zeigten der Jugend in den Hügeln des Piemonts, dass der Weinbau Zukunft hatte. Giacomo Bologna holte mit seinem Bricco dell'Ucellone gerade die Barbera aus ihrem Dornröschenschlaf. Nachdem die beiden Leitgebiete Italiens – das Chianti und die Langhe – die Erneuerung angetreten hatten, breitete sich die Qualitätsweinbewegung zunehmend aus, erfasste in der Toskana Montalcino, Montepulciano, die Küste, die Maremma, im Piemont das Astigiano, das nördliche Piemont, griff schließlich auf die gesamte Apenninenhalbinsel über und erreichte zuletzt auch die Gebiete im Süden Italiens. Und der Prozess ist noch lange nicht abgeschlossen.



Luigi Veronelli, Vordenker der italienischen Weinrevolution

> cella, der in Nordamerika und in den skandinavischen Staaten sehr begehrt ist und derzeit bei den hochpreisigen Weinen Italiens so erfolgreich ist wie kein anderer. Falstaff-Favoriten sind die Amarone von Romano dal Forno, Tedeschi (Monte Olmi) und Allegrini sowie ältere Jahrgänge von Bertani, Quintarelli oder Masi.

In der Romagna liegt die ursprüngliche Heimat der Sangiovese-Traube. Hier erzeugen Betriebe wie Fattoria La Zerbina, San Patrignano oder Casetto dei Mandorli Spitzenweine, die preislich in der Regel deutlich unter dem Niveau der Toskana liegen. In der Emilia feiert der viel geschmähete Lambrusco eine fröhliche Renaissance. Unpräntiös und mit lebhaftem Sprudeln ist Lambrusco an heißen Sommertagen ein wunderbarer Wein. Falstaff-Tipps sind Paltrinieri und Chiarli, aber auch andere erzeugen ansprechende Weine. Achten Sie nur darauf, dass die Weine auch wirklich trocken sind.

Die Cinqueterre an der Ostküste Liguriens sind ein faszinierendes Weinbaugebiet. Auf den steil abfallenden Terrassen ist Weinbau Knochenarbeit. In Riomaggiore betreibt der

bekannte Barolo-Winzer Elio Altare gemeinsam mit Antonio Bonanni einen kleinen Betrieb (Campogrande), in dem er feine, mineralische Weißweine erzeugt.

In der Toskana kommen nach wie vor aus dem Gebiet des Chianti Classico großartige Weine. Allerdings laufen sie nur in den wenigsten Fällen als Chianti Classico, sondern als IGT (Super-Tuscans). Chianti Classico selbst steckt derzeit etwas in der Krise, es scheint, dass die Verantwortlichen nicht recht wissen, was sie aus dem Wein machen wollen: einen hochpreisigen Spitzenwein oder einen gut trinkbaren Alltagswein.

Aus den kleineren Gebieten wie Chianti Rufina, Carmignano oder Pomino kommen dafür Weine, die Aufmerksamkeit erregen. Brunello ist immer noch hochaktuell, wenngleich sich auch da immer mehr die tatsächlichen Spitzenlagen und Spitzenwinzer vom Rest abheben. An der Küste entstehen in Bolgheri und den umliegenden Gebieten absolute Spitzenweine. Entdeckungen aber gibt es in der Toskana auch außerhalb der bekannten Zonen immer wieder, wie etwa im Arnotal bei Arezzo oder im Gebiet um Lucca.

Die Szene in Umbrien scheint sich derzeit etwas beruhigt zu haben. Nachdem jahrelang Sagrantino di Montefalco hochgelobt wurde, stellt sich immer mehr heraus, dass diese Weine selbst nach einem Jahrzehnt Lagerung immer noch ruppig und unzugänglich sind. Immer zuverlässig sind die Klassiker von Lungarotti.

In den Marken entstehen um Ancona aus der Verdicchio-Traube feine Weißweine, die erstaunlich gut altern können. Versuchen Sie einen Verdicchio von La Monacesca, Coroncino oder Sartarelli. Im Süden der Marken entstehen bei Ascoli Piceno anspruchsvolle Rotweine mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Eine Klasse für sich sind die Weine von Oasi degli Angeli.

Die Weingärten in den Abruzzern sehen zugleich das Meer und die hohen Berge. Zwei Sorten sind hier dominierend: Trebbiano bei den Weißen und Montepulciano bei den Roten. Bei beiden Sorten sind Valentini und Masciarelli die führenden Betriebe. Etwas traditioneller interpretiert bei Valentini, etwas moderner bei Masciarelli, zeigen Weiß und Rot ihr großes Potenzial. Gerade >



Marchese Piero Antinori, Oberhaupt der florentinischen Weindynastie

BEST OF SÜDITALIEN

(Apulien, Kampanien, Abruzzern, Marken)

Diese Weinregionen zählen zu den weniger bekannten des Landes. Noch, denn die Experten sind sich längst einig, dass hier sehr viel Potenzial vorhanden ist. Die besten Weingüter der Region – unsere Tipps beziehen sich nicht immer nur auf deren nominelle Topweine.

- Valentini (Abruzzern)**
Montepulciano d'Abruzzo
- Masciarelli (Abruzzern)**
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic
- Mastroberardino (Kampanien)**
Taurasi Radici Riserva
- Montevetrano (Kampanien)**
Montevetrano
- Villa Matilde (Kampanien)**
Falerno del Massico Camarato
- De Conciliis (Kampanien)**
Naima
- Cantine del Notaio (Basilikata)**
Aglianico del Vulture Il Repertorio
- Gianfranco Fino (Apulien)**
Primitivo di Manduria Es
- Oasi degli Angeli (Marken)**
Kurni
- Conti Zecca (Apulien)**
Nero
- Tenute Rubino (Apulien)**
Jaddico Brindisi Rosso
- Agricola Vallone (Apulien)**
Graticciaia

EMPFOHLENE JAHRGÄNGE

Bis auf 2002 und 2003 sind die jüngeren Jahrgänge durchweg gut gelungen.

Fotos: beige stellt (3), Othmar Klem



Das toskanische Weingut Petrolo ist für seinen Topwein Galatrona bekannt



Francesco und Luca Martini di Cigala von San Giusto a Rentennano stehen hinter dem Super-Tuscan Percarlo

BEST OF TOSKANA

Die besten Weingüter der Region – unsere Tipps beziehen sich nicht immer nur auf deren nominelle Topweine.

- Tenuta San Guido**
Sassicaia Bolgheri Superiore
- Tenuta dell'Ornellaia**
Ornellaia Bolgheri Superiore
- Fontodi**
Flaccianello
- San Giusto a Rentennano**
Percarlo
- Antinori**
Tignanello
- Frescobaldi**
Chianti Rufina Riserva Montesodi
- Castello dei Rampolla**
Sammarco
- Fattoria La Massa**
Giorgio Primo
- Casanova di Neri**
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova
- Petrolo**
Galatrona
- Poggio di Sotto**
Brunello di Montalcino
- Salvioni**
Brunello di Montalcino
- Montevertine**
Le Pergole Torte
- Le Macchiole**
Messorio

EMPFOHLENE JAHRGÄNGE

Küste: 2008, 2009, 2010
Im Landesinneren: 2006, 2007, 2009

> Montepulciano d’Abruzzo kann sowohl als frischer, junger (und günstiger) Wein interessant sein als auch als mächtiger, langlebiger Spitzenwein. Vor den Toren Roms scheint einer der historischen Weißweine Italiens, der Frascati, einer allmählichen Wiederbelebung entgegenzugehen. Bester Beweis dafür sind die Weine von Poggio Le Volpi, aber auch der Frascati Luna Mater von Fontana Candida, einer der größten Erzeuger des Gebietes, ist sehr gut. Im Norden Latiums, bei Orvieto, zeigt Sergio Mottura mit seinem Poggio della Costa und dem Latour a Civitella, welches Potenzial in der Grecchetto-Traube steckt.

Kampanien bietet ein ganzes Füllhorn an interessanten Betrieben und Sorten. Bei den Roten sind das Aglianico, bei den Weißen Fi-

ano, Greco und Falanghina. Bekanntester Spitzenwein der Region ist wohl der Montevetrano von Silvia Imparato. Im Norden ist Villa Matilde einer der besten Betriebe. Eine ganze Ansammlung von Spitzenbetrieben findet sich im Gebiet des Taurasi bei Avellino: Mastroberadino, Villa Raiano, Colle di Lapio, Molettieri, Villa Diamante (Fiano) oder Feudi di San Gregorio erzeugen alle beeindruckende Weine. Etwas weiter südlich, im Cilento, sollten Sie unbedingt die Weine von De Conciliis probieren.

Große Aufbruchstimmung herrscht auch in Apulien. Dank moderner Kühltechnik zeigen die Weine eine ungewohnte Frische und Präzision. Im Norden bei Castel del Monte erzeugen Rivera und Torrevento hervorragende Weine. In den Anbaugebieten Gioia del >

BEST BUY

Weine mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis für den Alltag. Diese Weine vertreten in ihrer Charakteristik sehr typisch die Anbauregion. Gute Einstiegsweine.

- Vernatsch Gschleier – Kellerei Girlan (Südtirol)
- Lagrein – Muri Gries (Südtirol)
- Barbera d’Asti L’Avvocata – Coppo (Piemont)
- Lugana – Ca’ dei Frati (Veneto)
- Lambrusco di Sorbara Radice – Gianfranco Paltrinieri (Emilia-Romagna)
- Chianti Rufina – Selvapiana (Toskana)
- Chianti Santa Cristina – Antinori (Toskana)
- Pelofino – Le Pupille (Toskana)
- Un Litro – Ampeleia (Toskana)
- Montepulciano d’Abruzzo – Ciccio Zaccagnini (Abruzzen)
- Salice Salentino Cantalupi Riserva – Conti Zecca (Apulien)
- Plumbago – Planeta (Sizilien)

Der Weinbau in Apulien ist im Aufschwung, die »Trulli«-Rundhäuser werden heute oft an Touristen vermietet



Giacomo Neri hat mit seinen komplexen Brunellos den Weltmarkt erobert

Fotos: Mauritius Images, Othmar Klem (2)



falstaff
Kultwein
Der Cerretalto ist
Neris kostbarer
Brunello



> Colle und Salento dominieren die Rotweinsorten Negroamaro und Primitivo. Aus Negroamaro werden auch feine, frische Rosés gekeltert. Die interessantesten Betriebe: Tormaresca, Tenute Rubino, Gianfranco Fino, Conti Zecca, Agricola Vallone, Mille Una und Polvanera. Die Weine aus dem Salento sind meist mächtig und ursprünglich. Kalabrien scheint derzeit noch wenig vom Aufbruch mitbekommen zu haben. Dabei bietet die Region ein ganzes Füllhorn an lokalen Sorten. Es gibt zwar immer wieder einige Lichtblicke, bisher aber sind es einzig die Weine von Librandi, die über das Mittelmaß hinausragen. Außergewöhnliche Weine gibt es hingegen auf Sizilien. Vermehrt sind das Rotweine aus der lokalen Sorte Nero d’Avola, aber auch die Weißweine werden immer ansprechender. Hervorragende Anbauggebiete finden sich auf der ganzen Insel. Im Zuge des internationalen Erfolgs von Planeta, Tasca d’Almerita und Donnafugata entstand eine Vielzahl von kleinen und größeren Betrieben. Hotspot des

sizilianischen Weinbaus sind derzeit die Hänge des Ätna, wo aus Nerello Mascalese Rotweine von unerwarteter Feinheit und Mineralik entstehen. Nicht zu vergessen – weil einzigartig – sind die diversen Süßweine von den kleinen Inseln, sei es nun ein Passito aus Pantelleria oder eine Malvasia aus Salina. Und unbedingt probieren sollten Sie auch den Wein, der über Jahrhunderte der bekannteste Siziliens war, den Marsala. Die Weine von De Bartoli (Vecchio Samperi) oder Abfüllungen alter Jahrgänge von Florio (Baglio Florio, Auegusa) zeigen, wie einzigartig und grandios Marsala sein kann. Auch auf Sardinien hat sich in den letzten Jahrzehnten viel getan. Im Südosten der Insel keltern Agricola Punica und die Cantina di Santadi beeindruckende, dichte Weine aus der Carignano-Traube. Einer der großartigsten Weine der Insel ist der Turriga von Argiolas, der vorwiegend aus Cannonau besteht. Im Norden, in der Gallura, erzeugen Cantina Gallura und Capichera vielschichtige mineralische Weißweine aus Vermentino. <

BEST OF SIZILIEN

Die besten Weingüter der Region – unsere Tipps beziehen sich nicht immer nur auf deren nominelle Topweine.

Planeta
Cerasuolo di Vittoria
Tasca d’Almerita
Rosso del Conte
Donnafugata
Tancredi
Passopisciaro
Passopisciaro
Benanti
Etna Rosso Serra della Contessa
Palari
Faro Palari
Arianna Occhipinti
Il Frappato
Firriato
Harmonium
Tenuta della Terre Nere
Etna Rosso Calderara Sottana
Marco de Bartoli
Vecchio Samperi Marsala Superiore 10 Anni Riserva
Florio
Marsala Vergine Oro Baglio Florio

EMPFOHLENE JAHRGÄNGE
Auch in Sizilien sind die jüngeren Jahrgänge bis auf 2002 und 2003 gut gelungen.

Fotos: Corbis, Ottmar Kiem