

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



CHIANTI

Was wird aus dem Chianti? Das möchte mancher gerne wissen. Mit Beunruhigung verfolge ich seit über zwanzig Jahren die Entwicklung, insbesondere beim Chianti Classico. Ende der 60-er Jahre beginnend, wurde ein Großteil der Rebanlagen modernisiert und der neuen Technikgläubigkeit geopfert. Die Zeilen wurden auf drei Meter verbreitert, dass nicht nur ein Ochsen gespannt, sondern auch ein moderner Traktor zur Bodenbearbeitung und zum Spritzen durch die Reihen kam. In Frankreich hat sich die Technik nach den Weinbergen gerichtet, durch die Entwicklung spezieller hochbeiniger Traktoren. In Italien aber mussten sich die Reben nach der Technik richten. Die traditionellen gemischten Kulturen, die promiscue, das ist der Anbau von Getreide, Maulbeerbäumen und Rebstöcken dazwischen, wurden völlig beseitigt. Dort aber gab es immer die besten Trauben.

Das Ergebnis war eine hohe Produktion von nur mittlerer meist sogar schlechter Qualität. Führend in dieser Entwicklung waren vor allem Weingüter, die sich in der Hand branchenfremder Unternehmer bzw. Unternehmen befanden. Auf der anderen Seite hat es einige Weingüter gegeben, die diese Entwicklung zu ihrem Wohle verschlafen haben oder ihr aus finanziellen Gründen nicht folgen konnten. Ihnen fehlten die Mittel für die Neuanlagen.

Es hat also immer eine Reihe Erzeuger hochwertiger Chianti-Weine gegeben. Wenn jüngere Journalisten das heute ab-

streiten, kann es nur daran liegen, dass sie sich zu jenem Zeitpunkt noch zu wenig um guten Chianti bemüht haben.

Die Folgen der Modernisierung erkannte man bereits nach wenigen Jahren. Der Chianti wurde zum billigen Massenwein, war aber für den, der ihn trank, sein Geld wert. Es hat zehn Jahre und hoffnungslos mit Massenweinen überfüllte Keller gebraucht, bis Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung ergriffen wurden. In manchen Jahren erreichten nur wenige die erforderlichen 12,5% Alkohol. Dem dünnen Chianti wurde mit apulischen Weinen aufgeholfen, die verständlicherweise seinen Charakter veränderten. Eine andere Maßnahme war das Abweichen von der klassischen Traubenmischung, d. h. man verwendete keinen Trebbiano mehr für den Chianti. Dazu muss festgestellt werden, dass die klassische Traubenmischung, wie sie Bettino Ricasoli vor hundertfünfzig Jahren festgelegt hatte, mit einem Anteil von 20 % Trebbiano, bei Hektarerträgen von 50 bis 60 Hektolitern pro Hektar durchaus seine Berechtigung hat, nicht aber bei 100 oder 120 Hektolitern.

Für die meisten Erzeuger wurde die Situation, was das Prestige speziell des Chianti Classico betraf, immer unbefriedigender und der riesige See unverkaufter Chianti-Weine immer größer. Man holte Oenologen aus dem Friaul, aus dem Veneto und aus dem Piemont, um in der Toskana anständigen Wein zu machen, wollte andererseits aber auch nicht gern auf die hohen

Hektarertäge verzichten. Aber selbst die besten Oenologen können keine Wunder vollbringen. Nur die hatten Erfolg, die ihren Auftraggeber zu einem bescheidenen Umdenken bewegen konnten.

So gab es zunächst nur einen Unternehmer, der sich entschloss, einen Prestige-Wein zu kreieren, der von der Traubenqualität über dem Normalen lag, aber dem auch mit reichlich barrique dem Charakter versucht wurde aufzuhelfen. Mit geeigneter P.R. war der Name dieses Renommierweines, nicht der Wein, in aller Munde, wenn auch der starke Holzton von vielen nicht als angenehm empfunden wurde. Und so wurde es ein Leichtes, mit diesem Namen und dem damit verbundenen Namen des Unternehmens die große Masse mittlerer und schwacher Qualitäten überall in der Welt an den Mann zu bringen.

Dieses Beispiel machte Schule. Ihm folgten zahlreiche andere Erzeuger. Die Produktion der Prestige-Weine stieg laufend. Es wurden hierfür die besten Trauben verwendet, was dazu führte, dass die normale Qualität immer schlechter wurde, sofern man nur seine eigenen Trauben verwendet hat. Es hat Jahre gegeben, in denen jede Woche ein neuer Phantasienamen auftrat. Die Kenner und vielgeschätzten Meinungsbildner waren bald überfordert. Und die Inflation der Superweine lief sich heiß. Jeder Oenologe wollte einen immer noch besseren Wein erzeugen. Die Weine wurden immer dicker, immer tanninlastiger. Aber all diese Weine wurden als *Vino da Tavola* deklariert, anfangs weil sie nicht den Bestimmungen des DOC entsprachen, später weil es schick wurde, einen *Vino da Tavola* für teures Geld zu verkaufen.

Diese Entwicklung konnte verständlicherweise der Gesetzgeber auf Dauer nicht zulassen. Also wurden einerseits die Gesetze nicht mehr so großzügig ausgelegt, die Flaschen durften z. B. nicht nummeriert werden; andererseits gingen die Bemühungen dahin, die DOC bzw. DOCG Bestimmungen so zu modifizieren, dass diese Weine dem Gesetz entsprachen.

Was ist dabei herausgekommen? Nicht viel! Auf keinen Fall ein Chianti Classico, wenn

wir das klassisch auf den Wein beziehen und nicht auf das Gebiet, so wie es heute allgemein verstanden wird. Die Oenologen haben es geschafft, aus dem Chianti Classico nach ihren Vorstellungen einen Wein im internationalen Stil mit einem Standardgeschmack zu kreieren, d. h. reichlich Anteil an Cabernet, hoher Anteil an Tanninen und das Überdecken fruchtiger Anteile durch aggressive Tannine aus dem Holz kleiner grüner Fässer (barrique). Der Erfolg ist perfekt. Der Konsument kauft diese Weine, die man vielleicht mit dem Begriff "Hochstapler" am besten umschreibt, und bezahlt diese meist nur mittelmäßigen Qualitäten mit ihren hochstaplerischen Preisen. Doch nicht alle Weinfreunde akzeptieren das weiterhin, und ich gebe ehrlich zu, mir schmecken sie auch nicht sonderlich, wem schmecken sie eigentlich - den Journalisten?

Welchen Sinn aber bringt eine polemische Betrachtung über die Entwicklung des Chianti, wenn man daraus keine Erkenntnis gewinnt und nicht die Chancen in der Zukunft sieht. Ich hoffe und wünsche mir, dass die Umkehr dieser Entwicklung, die von wenigen Erzeugern bereits eingeleitet worden ist, zu einem Chianti führt, wie wir ihn vor dreißig Jahren gekannt haben. Ich denke dabei natürlich an die damals hochgeschätzten Gewächse, d. h. ein Chianti Classico, elegant, schlank, rassig, komplex, mit ausgeprägter Fruchtnote, selbst nach zwanzig Jahren, ein Wein, der Genuss vermittelt und nicht nur Diskussionen anregt, in welchem Jahr er wohl sein Optimum erreichen wird.

Mit Freuden habe ich gehört, dass es Erzeuger gibt, die inzwischen alle Phantasienamen gestrichen haben und wieder ihre besten Trauben für den Chianti Classico und für die Riserva einsetzen. Noch mehr würde ich mich freuen, wenn diese Weine dann auch wirklich wieder wie Chianti Classico schmecken würden und die breiten Tannine in den Schalen blieben.

Ich habe nichts gegen konzentrierten, komplexen, dunkelroten Wein, ich selber erzeuge so einen Wein, allerdings ohne die

üblichen Tanninbomben und nicht im Gebiet des Chianti Classico, sondern in der Maremma. Die Entwicklung in diesem Teil der Toskana ist so überraschend wie zukunftssträchtig. Zahlreiche namhafte Erzeuger des Chianti Classico haben dort erhebliche Flächen erworben, um Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz anzubauen. Ich hoffe, dass im Kopf dieser Leute insgeheim sich die Erkenntnis durchsetzt, im Chiantigebiet wieder wirklichen Chianti Classico zu produzieren und die Produktion der Cabernet-Weine in die Maremma zu verlegen - oder werden wir in fünf bis zehn

Jahren erneut enttäuscht sein über die Entwicklung in dieser schönen Kulturlandschaft Italiens?

H.L.B.

P.S. Um nicht all zu heftige Proteste auszulösen, habe ich es mir verkniffen, Namen zu nennen. Ich hoffe, Sie haben dafür Verständnis. Wer sich etwas mit der Entwicklung befasst hat, weiß ohnehin, wer gemeint ist.

Falls Sie ein spezielles Thema haben, über das an dieser Stelle zu berichten ist, dann schreiben Sie uns!