

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



DER SANGIOVESE

Es gibt kaum eine Rebe in Italien, die so vielseitig ist wie Sangiovese. Was aus diesen Trauben produziert wird, reicht vom billigsten Massenwein in der Romagna oder in den Ebenen Latiums bis zum edelsten Brunello oder Vino Nobile. Es ist der Mensch, der mit verschiedenen Absichten die Klone selektioniert hat. Der Superklon des Brunello darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass noch vor dreißig Jahren ausschließliches Ziel der Selektion die Höhe des Ertrags war. Für diese Fehlentwicklung kann man nicht besondere Anbauggebiete bzw. deren Winzer verantwortlich machen.

Ursprung in der Toskana

Das Ursprungsgebiet ist mit Sicherheit Mittelitalien und dort offensichtlich das Hügelland der Toskana und Umbrien, wie auch das im Norden angrenzende Bergland der Emilia Romagna. Wenn diese Rebe heute bis in die Ebenen dieser Regionen aber auch in Latium zur reinen Massenproduktion angepflanzt wurde, um minderwertige Billigweine zu produzieren, wie zum Beispiel für die Lebensmittel-discounter in den nördlichen Nachbarländern, so ist dafür nicht die Rebe sondern die unverständlichen Fehlentscheidungen einiger Landwirtschaftsfunktionäre verantwortlich. So kann man nicht grundsätzlich beim Sangiovese gute und schlechte Sorten unterscheiden, sondern gut oder schlecht

sind die Zielsetzungen der verantwortlichen Personen.

Neben den Barbera-Reben ist die Sangiovese-Rebe die am weitesten verbreitetste in Italien. Dies ist ein Hinweis auf ihre hohe Qualität. Wer als Weinerzeuger möchte nicht am Welterfolg des Chianti der letzten hundert Jahre, ein Erfolg der Sangiovese-Traube, teilnehmen?

Nicht die alten Römer, sondern schon die Etrusker, haben, wie aus den Funden von Kernen nachzuweisen ist, vermutlich den Vorgänger der heutigen Sangiovese Klone gekannt und selektioniert.

Das Blut des Jupiter

Über den Ursprung des Namens sind sich die Sprachwissenschaftler weitgehend einig, sanguis jovis, Blut des Jupiter, was auf eine kräftige Farbe hinweist, wobei allerdings im heutigen Spektrum der verschiedenen Trauben Italiens der Sangiovese eigentlich nicht zu den farbintensivsten zu rechnen ist. Allerdings waren bei den früheren Anbaumethoden die Weine durch den geringeren Ertrag grundsätzlich farbreicher, bedingt durch höheren Alkoholgehalt und längeres Vergären auf den Schalen und Stielen, was der Haltbarkeit zu gute kam und nicht wie heute den per-versen Gaumen einiger Journalisten.

Grosso oder Piccolo

Die uns heute bekannten Sorten des Sangiovese unterscheiden sich in zwei Gruppen, in den Sangiovese Grosso und den Sangiovese Piccolo. Dabei bezieht sich grosso und piccolo nicht auf den Wein sondern auf die Größe der Beeren. Der Grosso wurde in Monalcino zum Brunello selektioniert, im Gebiet von Montepulciano zum Prugnolo des Vino Nobile. Auch in der Emilia Romagna ist vorzugsweise Grosso zu finden. Dieser ist grundsätzlich ertragreicher, unempfindlicher gegenüber Krankheiten und Fäule und reift im allgemeinen etwas früher. Der Sangiovese Piccolo ist dagegen im Chianti verbreitet und im 19. Jahrhundert für dessen Qualität verantwortlich gewesen. Der Piccolo ist empfindlicher, in der Traube kompakter, weshalb er mehr zur Fäulnis neigt, auch dünnschaliger, wodurch der Wein eher heller ist als der Grosso. Aber auch im Chianti findet sich vielerorts der Grosso, weil er am Endes des 19. Jahrhunderts vor allem in schlechten Jahrgängen sich dem Piccolo überlegen zeigte, und in der Hoffnung auf bessere und sicherere Erträge von experimentierfreudigen Winzern bevorzugt wurde.

Heute kann man feststellen, dass nicht nur die verschiedenen Klone für die Verschiedenheit der Weine verantwortlich sind, sondern auch die unterschiedlichen Boden- und Klimaverhältnisse. Nicht zu vergessen ist der Einfluss der Art des Anbaus, der Reberziehung, wie auch der Vinifikation bzw. das Denken des Winzers über die richtige Art, einen Wein zu erzeugen. Ein typisches Beispiel ist der erfolgreichste italienische Rotwein, der Chianti. Die erste Festlegung war die Mischung von roten Sorten wie Sangiovese, Canaiolo, Mammolo und Colorino. Dazu die weißen Malvasia und Trebbiano durch den Conte Bettino Ricasoli auf seinem Weingut Brolio. Die Methoden der Weinbereitung waren viele Jahrzehnte, zu mindestens innerhalb des Consorzio des Chianti Classico wie auch die Traubenmischung ziemlich

standardisiert. Trotzdem waren die Unterschiede zwischen einzelnen Erzeugern erheblich.

Bis in die 60-er Jahre des vorigen Jahrhunderts wurden in den großen Weingütern des Chianti noch Klone selektioniert, und mancher Winzer, der neu anpflanzte, holte sich seine Edelreiser bei bestimmten Weingütern aus bestimmten Lagen. In den letzten 40 Jahren aber wurden die Neuanpflanzungen in der Toskana jedoch fast alle mit Pflanzen aus den namhaften Rebschulen neu bestockt. Die Auswahlkriterien der großen Rebschulen in Italien halte ich auch heute noch für fragwürdig. Allerdings sind die Unterschiede zum Beispiel innerhalb des Sangiovese piccolo durch die Selektion nicht größer sondern kleiner geworden.

Guter und schlechter Chianti

Man hat vielfach bei schlechtem Chianti die Schuld auf die falschen Klone geschoben. Ich meine aber gravierender sind das Können und vor allen Dingen die Sorgfalt sowie das Engagement eines Erzeugers im Weinberg und im Weinkeller.

Mit Recht fragt der Weinliebhaber immer wieder wie es möglich ist, aus einer Rebe soviel verschiedene Weine in allen Qualitätsklassen zu erzeugen. Der Sangiovese hat viele gute Eigenschaften, die er aber, bedingt durch die hohe Produktion und den damit regelmäßig verbundenen sogenannten Trockenstress nicht zur Geltung bringen kann. Das hat man auch im Gebiet des Chianti erkannt, indem man die höchst zulässigen Hektarerträge drastisch reduziert hat. Beim Vetluna, meinem Wein, sind diese Erträge noch einmal halbiert. Inzwischen hat sich aber auch der Markt geändert, und es lohnt sich, sowohl für den kleinen Winzer als auch für die Industrie besseren Wein in kleineren Mengen statt schlechten Wein in großen Mengen zu erzeugen. Das war nicht immer so. Auf keinen Fall steht das in irgend einem Zusammenhang mit dem Charakter des Sangiovese oder gar der Unterschiedlichkeit seiner einzelnen Klone. Damit

sind vielleicht einige Fragen über die Verschiedenheit der Sangiovese-Weine beantwortet.

Sangiovese selten rebsortenrein

Wie schon erwähnt wurde vor allem in der Vergangenheit der Sangiovese selten als rebsortenreiner Wein gekeltert. Aus übertriebenem Purismus hat man in den Statuten die Beimischung anderer Trauben erheblich reduziert. Dabei ist zu bedenken, dass die Sangiovese-Trauben aus der Zeit des Bettino Ricasoli nicht die waren, die heute geerntet werden. Dem Wein jener Zeit taten andere, auch weiße Trauben gut und sie wurden im gemischten Satz im richtigen Verhältnis angebaut. Das heißt, schon im Weinberg wurden die Weinstöcke entsprechend gemischt. Heute wird dem teuren Chianti meist Cabernet zugesetzt, was nur in guten Jahrgängen gute Weine, die Supertuscan, verspricht, in schlechten aber noch schlechtere, da der Cabernet Sauvignon mehr als zwei Wochen später als der Sangiovese reift. Wird dieser nicht reif, wird es der Cabernet

noch viel weniger. Aber es gibt ja noch Traubensaftkonzentrat.

Es finden sich im Chianti heute einige Winzer, die dem Chianti wieder die bewährten und charakterreichen toskanischen Sorten beimischen. Neben den bereits oben erwähnten Sorten Canaiolo, mischen sie im Rahmen des zugelassenen auch Cileggiolo bei. Die Weine werden komplexer, eleganter und zeigen mehr Persönlichkeit als die international wirkenden Cabernet Mischungen. Es haben die Erfahrungen gezeigt, dass Sangiovese leichter seine Vorzüge zeigt, wenn er mit einem gewissen Anteil anderer Trauben verarbeitet wird. Meine eigenen Erfahrungen sagen, dass sich der Sangiovese sogar mit dem Barbera verträgt, wobei bis zur perfekten Vermählung beider Sorten häufig zwei bis drei Jahre erforderlich sind.

In der Maremma verträgt sich der Sangiovese sogar mit dem Cabernet, da dieser bei dem vergleichsweise zum Chianti wesentlich freundlicherem Klima voll ausreifen kann.

H.L.B.