

GEBURT EINER LEGENDE

Tignanello, Sassicaia, Flaccianello, Cepparello, Pergole Torte: Alle diese italienischen Spitzenweine entstanden einst als schlichte Tafelweine – aus Protest gegen ein längst obsolet gewordenes Produktionsreglement. Zentrum des Geschehens war damals das Chianti Classico. Und wie steht es heute um die Supertuscans?

TEXT OTHMAR KIEM

Auch wenn sich optisch kaum etwas verändert hat: Die Toskana und ihre Weine haben sich in den letzten 50 Jahren massiv weiterentwickelt.

Foto: Shutterstock



San Felice im südlichen Chianti Classico: Ein wunderbar gelegener Borgo mit Weingut, edlem Hotel und feinem Sternerestaurant.



Der Vigorello di San Felice ist der Stammvater aller Supertuscans.

SANGIOVESE GALT SEINERZEIT ALS ZU SCHWACH, MERLOT ODER CABERNET SOLLTEN NACHHELFEN. ABER EINIGE GLAUBTEN DENNOCH FEST AN IHN.

Zahl von Winzern, die zeigen wollten, dass in der Toskana auch großartige, langlebige Rotweine erzeugt werden können, war dieses antiquierte Reglement ein unüberwindbares Hindernis. So reifte die Idee, einen Wein allein aus roten Trauben zu erzeugen. Enzo Morganti, Önologe und Direktor des Weinguts San Felice im südlichen Chianti Classico, machte den ersten Schritt: Vom Jahrgang 1968 an erzeugte er einen Wein nur aus Sangiovese, den er Vigorello nannte. Die Weinwelt nahm davon zunächst jedoch wenig Notiz.



Martino Manetti führt auf seinem Weingut Montevertille die klare Linie seines Vaters Sergio konsequent fort.

Das änderte sich schlagartig drei Jahre später. Die Marchesi Antinori, damals wie heute eine der Leitmarken des italienischen Weins, präsentierten den Tignanello 1971 – ganz ohne weiße Trauben und bei diesem ersten Jahrgang noch allein aus Sangiovese. Erst mit dem nächsten Jahrgang, 1974, kam Cabernet Sauvignon hinzu. Als Chianti Classico durfte dieser Wein allerdings nicht auftreten, da ja die vorgeschriebenen weißen Trauben fehlten. Eine Lösung war rasch bei der Hand. Der Tignanello erschien einfach als »Vino da Tavola«, als Tafelwein, denn in dieser Kategorie war alles erlaubt. Vom ersten Jahrgang gab es über 130.000 Flaschen, die weggingen wie die warmen Semmeln – auch wenn der Preis für den Tignanello fünf Mal so hoch war wie für einen Chianti Classico Riserva. Mitte der 1970er-Jahre übernahm Antinori den Vertrieb des Sassicaia, den Incisa della



Der britische Master of Wine Nicolas Belfrage war Mitte der 1980er-Jahre der Erste, der die Vielfalt der in den Jahren zuvor entstandenen neuen Weine aus der Toskana kurzerhand als Supertuscans bezeichnete. Bis dahin war es mit dem italienischen Wein stetig bergab gegangen. Der bekannteste war der Chianti Classico – schwer in der Krise und zu Spottpreisen gehandelt. In der Welt der Fine Wines war Italien nicht präsent. Da thronte Frankreich mit Bordeaux und Burgund über allem, daneben gab es bestenfalls noch einige Exoten, die etwas galten.

TRADITION IM UMBRUCH

Für den Chianti Classico war damals noch vorgeschrieben, dass neben Sangiovese und etwas Canaiolo oder Colorino auch Anteile von weißen Trauben, Trebbiano oder Malvasia Bianca, im Cuvée mitverarbeitet werden mussten. Für die stetig wachsende

Fotos: Bruno Bruchi Photo, Martino Balestrieri, Maurizio Gjivovich, Andrea Getuli.





Das Weingut im Castello di Volpaia hoch über dem Örtchen Radda im Chianti war mit dem Coltassala unter den ersten Produzenten von Supertuscans.

> Rocchetta im damals weinmäßig noch unbekanntem Bolgheri erzeugte. Ein Wein aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, ganz ohne Sangiovese – eine absolute Neuheit für die Toskana ...

EINE IDEE WIRD FLÜGGE

Ende der 1960er-Jahre erstand Sergio Manetti, erfolgreicher Industrieller aus Mailand, ein verlassenes Gehöft bei Radda, das er als Ferienhaus ausbaute. Rund um das Haus gab es einige Weinberge, aus denen er Wein erzeugte. Zunächst erschien sein Montevertine noch als Chianti Classico.

PREISVERFALL UND LANDFLUCHT – DIE KRISE DES WEINBAUS IN DEN 70ER-JAHREN MACHTE EINE GANZ RADIKALE ÄNDERUNG UNUMGÄNGLICH.



Giovanni Poggiali (o.) und Giuseppe Mazzocolin haben Fèlsina und den Fontalloro bekannt gemacht.

Doch dann überwarf er sich mit dem mächtigen Consorzio, weil auch er nur mehr rote Trauben verwenden wollte. Vom Jahrgang 1977 erschien schließlich zum ersten Mal der Pergole Torte – nur aus Sangiovese und selbstverständlich als »Vino da Tavola«. So wie Tignanello zum Stammvater der Supertuscans auf der Basis von Sangiovese und etwas Cabernet Sauvignon wurde, gilt seither der Pergole Torte als Vorbild aller reinsortigen Sangiovese-Weine.

Zu Beginn der 1980er-Jahre schien dann die Zeit reif für den großen Sprung. Eine wahre Flut an neuen Weinen erblickte das Licht der Welt: I Sodi di San Niccolò von Castellare (Jahrgang 1977), Cepparello von Isole e Olena und Sammarco von Castello dei Rampolla (beide 1980), Flaccianello von Fontodi, Coltassala von Volpaia, Camartina von Querciabella (alle 1981), Cabreo von Rufino (1982) und schließlich Fontalloro von Fèlsina und Percarlo von San Giusto a Rentennano (beide 1983). Mit diesen neuen »Vini da Tavola« waren nun erstmals italienische Weine verfügbar, die »sich mit der Welt messen konnten«, wie Paolo de Marchi von Isole e Olena sagt.

In den folgenden Jahren schienen der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Jeder Betrieb erzeugte mindestens einen Supertuscan. Die Namen folgten dabei oft den bekannten Vorbildern und endeten auf *-ello* oder *-aia*. Viele der neuen Kreationen sind inzwischen wieder sang- und klanglos verschwunden. Doch die Auslöser dieser Welle zählen immer noch zu den Speerspitzen des modernen italienischen Weinbaus und sind weltweit gesuchte Kultweine. >

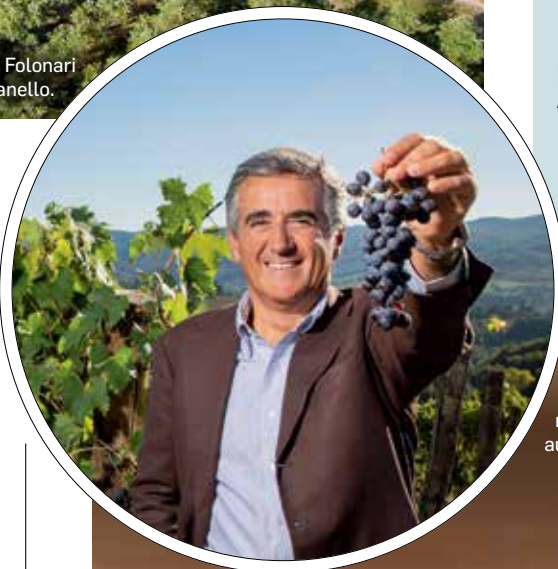




Der Cabreo von Tenute Folonari folgte der Stilistik des Tignanello.

> Mit der Novellierung des italienischen Weinrechts wurden diese »Vini da Tavola« ab 1995 als Toscana IGT klassifiziert. 1996 wurde es möglich, Chianti Classico DOCG allein aus Sangiovese zu erzeugen. Viele Supertuscans hätten ab dem Zeitpunkt auch als Chianti Classico deklariert werden können. Angesichts des Preisgefälles zwischen den besten Supertuscans und einem Chianti Classico war es für die meisten Hersteller aber ratsam, auch weiter Supertuscans zu erzeugen.

2013 wurde mit der Einführung der neuen Kategorie »Chianti Classico Gran Selezione« ein weiterer Anlauf gestartet. Einige Supertuscans laufen seitdem tatsächlich als »Gran Selezione«, etwa Coltassala von Volpaia oder Sassello von Castello di Verrazzano. Giovanni Manetti von Fontodi, Präsident des Consorzio Chianti Classico, hofft, dass weitere Weine folgen werden. Doch Renzo Cotarella von Antinori kann dieser Idee wenig abgewinnen. Der Tignanello, so sein Argument, sei nach 50 Jahren inzwischen selbst zu einer Marke geworden – und das soll auch so bleiben. >



Der Herr des Flaccianello: Giovanni Manetti von Fontodi. Im Keller verwendet er neuerdings auch Amphoren aus eigener Produktion.



DIE SUPERTUSCANS

Die Spitzenweine werden in drei Kategorien unterteilt

SANGIOVESE & CABERNET / MERLOT

Vorbild war Antinoris Tignanello, das Rezept bei allen ähnlich: überwiegend Sangiovese und etwas Cabernet oder Merlot für mehr Kraft und Dichte. Weitere berühmte Weine in dieser Kategorie: Cabreo (Folonari), Siepi (Fonterutoli) und Camartina (Querciabella).

SANGIOVESE, REINSORTIG

Erstmals von Sergio Manetti auf Monteverdine mit dem Pergole Torte realisiert. In die gleiche Kategorie gehören: Flaccianello (Fontodi), Percarlo (San Giusto a Rentennano), Fontalloro (Felsina) und Cepparello (Isole e Olena). Auch immer mehr Chianti Classico Gran Selezione fallen in diese Kategorie.

CABERNET & CO., OHNE SANGIOVESE

Erstmals mit Sassicaia in Bolgheri und dann mit Antinoris Solaia realisiert (Letzterer immer mit einem kleinen Teil Sangiovese). Zu dieser Kategorie gehören weiters: d'Alceo (Castello dei Rampolla), Il Pareto (Folonari), Mormoreto (Frescobaldi), Apparita (Castello di Ama) und auch San Felices Virgorello entsteht heute ohne Sangiovese. Außerdem Galatrona (Petrolo), Giorgio Primo (Tenuta La Massa), Oreno (Sette Ponti) und die Weine von Andrea Franchetti auf der Tenuta di Trinoro.

DIE JUNGEN REVOLUZZER

Winzer wie Giampaolo Motta oder Bibi Graetz stehen beispielhaft für die neue Supertuscan-Generation.

Während historische Supertuscan-Produzenten heute oft überlegen, wieder in die klassische Denomination zurückzukehren (*siehe Story ab S. 38*), findet das Konzept Supertuscan bei jüngeren Produzenten nach wie vor starken Anklang. Zu ihnen gehört Bibi Graetz. Die Begegnung mit den Weinen seines Freundes Jurij Fiore von Poggio Scalette in Greve traf ihn wie ein Blitz: »So etwas will ich auch machen!« Gesagt, getan. Mithilfe von Jurij und dessen Vater Vittorio Fiore begann er, die ersten Weine einzukelnern. Weinberge mit alten Reben faszinieren ihn: »Die Trauben alter Reben geben mir eine Vielschichtigkeit, die ich einfach mehr schätze als jugendliche Fruchtigkeit«, so Bibi Graetz. Im gesamten Gebiet der zentralen Toskana konnte er solche Weinberge ausfindig machen. Seinen bekanntesten Wein nennt er Testamatta, »verrückter Kopf«. Irgendwie trifft das auch auf seinen Macher zu. Graetz hat nie das Önologenhandwerk erlernt, er lässt sich bei der Wahl der Weingärten, der Trauben und der Weine vom Visuellen und von seiner Intuition leiten. Damit ist er bisher gut gefahren. Seine Weine sind erfrischend unkonventionell – und beeindruckend. Testamatta (70.000 Flaschen) besteht aus Sangiovese aus neun verschiedenen Parzellen, deren Reben zwischen 35 und 70 Jahre alt sind. Wesentlich weniger erzeugt er vom Colore, nämlich gerade einmal 8000 Flaschen. Dessen Trauben, Sangiovese und etwas Colorino und Canaiolo, entstammen einem 80 Jahre alten Weingarten in Lamole im Chianti Classico. Ein Wein, der Vielschichtigkeit, Würze und Frucht wunderbar vereint. Theoretisch könnte er auch als Chianti Classico laufen, aber damit hat Bibi



Bibi Graetz (oben) liebt alte Reben mindestens so sehr wie die Aussicht von seinem Verkostungsraum direkt auf die Stadt Florenz.

DIE STRENGEN VORSCHRIFTEN IN DER PRODUKTION WÜRDEN MICH NUR IN MEINER KREATIVITÄT EINSCHRÄNKEN.«

Graetz nichts am Hut. Als Kind verbrachte er seine Sommerferien auf der Insel Giglio. Als er mit seinem Weinprojekt startete, erinnerte er sich an die steilen Terrassen der Insel, die mit der weißen Ansonica-Traube bestockt sind. Seit einigen Jahren erzeugt Bibi Graetz daher nun auch zwei Weißweine auf Giglio.

Das Konzept bei Testamatta Bianco (8000 Flaschen) und Colore Bianco (rare

300 Flaschen) ist ähnlich wie bei den Roten. Testamatta Bianco entstammt mehreren kleinen Parzellen, Colore Bianco einer steilen Einzellage 50 Meter oberhalb des Meeres. Bibi Graetz' letzter Geniestreich ist sein neuer Keller in Fiesole. Dafür erstand er das direkt am Hauptplatz gelegene Hotel »Aurora« und adaptierte es für seine Zwecke. Im Obergeschoß wohnt er mit seiner Familie, im ehemaligen Speiseraum stehen die Holzfässer, in denen der Wein reift, und in den anliegenden Räumen, früher eine Diskothek, vergären zwischen verglasten Säulen und alter Discokugel die Weine. Von der Terrasse aus blickt man direkt auf den Dom in Florenz – ein spektakulärer Keller der anderen Art, ganz im Stil des unkonventionellen Winzers.

Ein anderes Beispiel ist Giampaolo Motta von der Tenuta La Massa in Panzano. In den 1990er-Jahren erzeugte er mit seinem Giorgio Primo einen der teuersten und ambitioniertesten Chianti Classico. Dann schwenkte er um, kehrte der Denomination den Rücken, und aus dem Giorgio Primo wurde eine der gesuchtesten Bordeaux-Cuvees der Toskana. Zum Sangiovese hat er mittlerweile mit Carla VI. zurückgefunden. Theoretisch könnte er ihn auch als Chianti Classico deklarieren ...

Was diese Beispiele zeigen: Im Chianti Classico entstehen heute auch international erfolgreiche Spitzenweine – mit und ohne detaillierte Herkunftsangabe. >

