

## Montalcino DOCG

DOCG steht für trockenen Rotwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst die Hänge rund um die malerisch auf einem Hügel liegende Stadt Montalcino - 40 Kilometer südlich von Siena in der gleichnamigen Provinz. Der Wein wird zu 100 Prozent sortenrein aus der Sangiovese-Varietät Brunello gewonnen, die ab dem Jahre 1870 auf dem Weingut Il Greppo der Familie Biondi-Santi selektioniert wurde. Ein Wein daraus wurde von Clemente Santi erstmals 1865 unter der Bezeichnung „Vino Rosso Scelto“ produziert. Ferruccio Biondi-Santi - der Enkel des „Erfinders“ - betrieb die Selektion weiter und bestockte damit einen Großteil seiner Weinberge. In den Jahren 1888 und 1891 kelterte er erstmals einen als „Brunello“ bezeichneten Wein (dieser Name wurde aber Dokumenten zufolge schon im 14. Jahrhundert verwendet). Er ließ ihn mehrere Jahre in großen Fässern aus slawonischer Eiche reifen. Von diesen zwei legendären Jahrgängen gibt es im Keller heute noch einige wenige Flaschen. Die zwei nächsten Generationen der Familie (Ferruccios Sohn Tancredi und dessen Sohn Franco) machten dann den Wein in aller Welt berühmt.

Zum Kultstatus trug auch bei, dass bis zum Jahre 1945 nur vier Jahrgänge produziert wurden, das waren die erwähnten 1888 und 1891, sowie 1925 und 1945. Dies war neben der herausragenden Qualität auch ein Grund für die exorbitant hohen Preise. Das Weingut besaß viele Jahrzehnte ein ausschließliches Produktions-Privileg, bis nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Name Brunello alleine von der Familie Biondi-Santi verwendet. Noch bis in die 1970er-Jahre stammte der Großteil der Produktion von diesem Weingut, denn es gab nur 25 Produzenten. Heute wird der Brunello di Montalcino von rund 200 Weingütern erzeugt. Im Jahre 1960 betrug die Rebfläche nur rund 60 Hektar, dies steigerte sich dann bis 1980 auf knapp 700 und bis heute auf etwa 1.500 Hektar Weinberge. Diese Expansion trug leider auch dazu bei, dass die Bandbreite der Qualitäten doch recht groß ist.

Mit dem Vino Nobile di Montepulciano (ebenfalls Toskana) zählt er zu den zwei Weinen, die in Italien im Jahre 1980 als erste die DOCG-Klassifikation erhielten. Der Brunello zählt zu den berühmtesten Rotweinen Italiens. Ein wichtiger Aspekt der Qualität liegt im ganz besonderen Klima, denn es ist wärmer und trockener als in den nahen Chianti-Bereichen und die Nächte sind kühler. Der Alkoholgehalt muss zumindest 12,5% vol betragen, oft sind dies aber 13,5%. Die Mindestreifeweiten wurden in den letzten 50 Jahren drastisch reduziert. 1960 waren noch 42 Monate Fassausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche vorgeschrieben, das wurde 1990 auf 36 und 1998 auf 24 Monate reduziert. Die Gesamtreifezeit in Fass und Flasche muss aber weiterhin 48 Monate betragen. Das bedeutet, dass die Freigabe für den Handel ab dem 1. Jänner des vierten (früher sechsten), beim Riserva ab dem fünften (früher siebten) des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgt. Der intensiv rubinrote Wein hat einen trockenen, tanninbetonten Geschmack nach aromatischen Hölzern, Früchten, Vanille und Marmelade. Der in der Jugend noch hart und unzugängliche Wein entwickelt sich erst nach einigen Jahren. Er ist extrem langlebig, beim Riserva wird der Höhepunkt oft erst nach 25 Jahren erreicht.