

Montepulciano

## Die Renaissance des Vino Nobile

Seit wenigen Monaten weht in Montepulciano, dem Renaissance-Städtchen im Süden der Toskana, ein neuer, ungewohnt frischer Wind. Der Vino Nobile, bis vor 20 Jahren noch mit dem Brunello in einem Atemzug genannt, hat seither an Attraktivität verloren. Die Weine wurden im neuen Holz gequält, mit der letzten Änderung der Produktionsregeln wurden bis zu 30 Prozent Merlot und Cabernet erlaubt und gleichzeitig blieb eine ganze Reihe von Winzern qualitativ zurück. Nur noch selten liest man über ihn, sein Ruf ist verblasst und in den letzten Jahren gingen auch die Verkäufe zurück. Doch nun findet bei den Produzenten ein Umdenken statt, in immer mehr Kellern müssen die Barriques großen Fässern weichen, nicht-toskanische Sorten werden in die IGT-Weine verbannt und seit letztem Jahr hat der Vino Nobile ein neues, fortschrittliches Konsortium, fest entschlossen, den Vino Nobile zu neuen Höhen zu führen.

*Andreas März*

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Merum  
8008 Zürich  
044 975 17 23  
<https://www.merum.info/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'079  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 785'264 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77933687  
Ausschnitt Seite: 2/14

Die Komposition  
des Vero Nobile

*Bindella*  
la vita è bella



Der Palazzo Comunale an der Piazza Grande in Montepulciano (15. Jahrhundert)



Lust auf Montepulciano verspüre ich seit Jahren, doch hingefahren bin ich seit 20 Jahren nicht mehr. Früher, als mir die Weine noch geschmeckt haben, war ich oft dort. Doch als selbst meine Lieblings-Nobile immer holzrockener wurden, als die Winzer, wie in kollektiver Trance, denen hinterhertappten, die mit Punkten und Gläsern kommerzielles Heil verkündeten, und sich die Tore der Weinkeller statt der Professionalität dem Merlot öffneten, wurden mir Städtchen und Wein zunehmend fremder.

Aufmerksam wurde ich, als ich für diese Merum Selezione nach längerer Pause wieder mal den *Vino Nobile di Montepulciano* probierte. Trotz skeptischer Grundstimmung – ich leugne mein Vorurteil nicht – konnte mich eine Reihe von Weinen begeistern. Irgendwas – so mein Eindruck beim Verkosten – scheint sich in Montepulciano gerade zu verändern.

Die Arbeiten für die Merum Selezione sind beendet, die Ausgangssperre eben aufgehoben, das Reisen in Italien wieder erlaubt. Meine Bitte um ein Gespräch beantwortet das Konsortium sofort positiv und am nächsten Morgen stehe ich wie bestellt um elf Uhr vor der Fortezza in Montepulciano.

Hier oben – Montepulciano liegt auf 600 Metern – spürt man förmlich, wie jedes Gebäude einem etwas aus fernen Epochen erzählen möchte. Interessierten bietet das kleine Städtchen 2500 Jahre Geschichte: Hinter Renaissance-Fassaden verstecken sich Spuren der Etrusker, der Römer, der Langobarden, der Habsburg-Lothringer... Selbst Geschichtslaien wie ich verspüren ein erhebendes Gefühl mitten in diesem historischen Bilderbuch.

Es ist schön, ein paar Stunden mit meinem alten Freund Paolo zu verbringen. Paolo Solini leitet das Nobile

Konsortium seit 30 Jahren, stets diskret, stets kompetent, stets hilfsbereit, stets im Hintergrund, denn das Sagen – dies seine berufliche Rolle – überlässt er dem jeweiligen Präsidenten. Sie kamen und gingen, Paolo ist immer noch da, treuer Diener der Appellation.

Begegnet sind wir uns in all den Jahren jeweils nur kurz auf den Messen, viel mehr als eine flüchtige Begrüßung und der Austausch von ein paar Informationen liegen da nicht drin. Doch so motiviert wie jetzt habe ich ihn nie mehr gesehen. Bereits am Telefon schwärmte er vom frischen Wind in Montepulciano, vom neuen Präsidenten, von den positiven Veränderungen. Der Eindruck am Verkostungsglas hat mich nicht getäuscht.

## Frischer Wind in Montepulciano

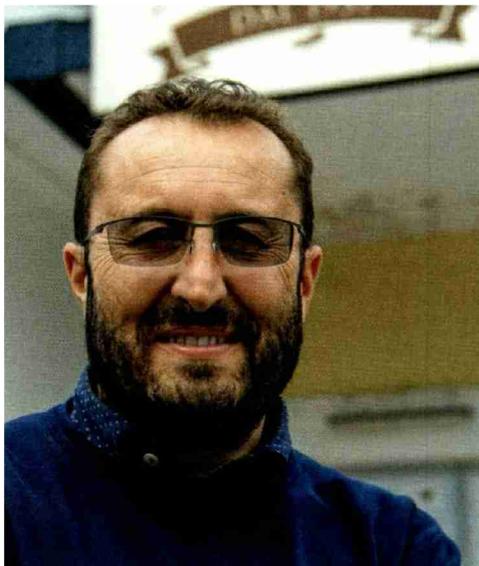
Zehn Jahre lang war Andrea Rossi Bürgermeister in Montepulciano, erfolgreich und beliebt, wie man im Städtchen hört. Nun wollte er sich eigentlich wieder um seinen eigenen Kram kümmern, um sein Weingut zum Beispiel. Doch man bat ihn, der örtlichen Kellereigenossenschaft *Vecchia Cantina* beizustehen und wählte ihn dort zum Präsidenten. Gleichzeitig, alles im Lauf weniger Monate, stand beim Konsortium die Wahl eines neuen Vorstands an.

Seit vielen Jahren vernahm man von dieser Institution kaum mehr etwas, der Ruf des *Vino Nobile* verstummte, sein Image verstaubte. Um zu verstehen, weshalb die Situation des *Nobile-Konsortiums* seit Jahren blockiert war, muss man wissen, wer dort das Sagen hat. Die *Vecchia Cantina* erzeugt 30 Prozent des *Nobile* und die Hälfte des *Rosso di Montepulciano*, 70 Prozent der Konsortiumsmitglieder sind Genossen der *Cooperativa*. Fazit: Ohne *Genossenschaft* lassen sich keine Politik machen und keine Neuerungen durchsetzen. Das Konsortium machte Vorschläge, die *Vecchia Cantina* lehnte sie ab ...alles bleibt beim Alten.

Weil er aus diesem Mechanismus ausbrechen wollte, scharte der Ex-Bürgermeister eine Gruppe von erneuerungswilligen, zumeist jungen Winzern um sich und leitet nun mit diesen das Konsortium. Vom politisch mächtigsten Mann von Montepulciano wurde der Erneuerer Rossi zu dessen weinpolitisch wichtigster Figur. Die Chance, die *Cantina Sociale* vom Bremsklotz zur Lokomotive des *Nobile* zu machen, wollte er sich nicht entgehen lassen.

Rossi: „Es geht nicht anders, die *Vecchia Cantina* muss zum Zentrum der Erneuerung werden. Den bisherigen Vorständen des Konsortiums war es nie gelungen, die *Vecchia Cantina* für notwendige Veränderungen zu gewinnen. Für Erneuerungen und Promotion braucht es Geld und dazu hätten die Beiträge erhöht werden müssen. Bisher war das nicht möglich, da die *Vecchia Cantina* dagegen

**Andrea Rossi,**  
 Ex-Bürgermeister,  
 Präsident des *Nobile-*  
*Konsortiums* und  
 Präsident der  
 Kellereigenossenschaft  
*Vecchia Cantina*



stimmt. Im Dezember haben wir nun die Verdoppelung der Beiträge beschlossen, diesmal mit der Unterstützung der Vecchia Cantina.“

Ereignisse sind oft auch Folgen, nicht Ursachen. Manche Dinge geschehen, weil der Moment dafür gekommen ist, so die Änderung der Produktionsregeln vor zehn Jahren, dank denen möglich wurde, den Nobile mit bis zu 30 Prozent Merlot zu verschneiden, so die Wahl von Andrea Rossi zum Konsortiumspräsidenten, so mein Ausflug nach Montepulciano.

Auf jedes Mittelalter folgt eine Renaissance, nach den dunklen Jahren, in denen die Winzer des einst renommierten Vino Nobile orientierungs- und willenlos 100-Punkte-Predigern und Tre-bicchieri-Tribunen hinterhergeirrt sind, scheint man sich in Montepulciano von solchen Zwängen befreien zu wollen. Die Weinproduzenten besinnen sich auf ihre Selbstverantwortung als Unternehmer, darauf, dass die Zeit der Bevormundung vorbei ist und sie das Schmieden ihres Glücks besser nicht delegieren sollten.

Sicher, ein neues Management macht noch keinen Frühling. Doch die Zeit scheint reif, auch unter den Produzenten hat sich die Gewissheit breitgemacht, dass man als Appellation gemeinsam agieren und dem Vino Nobile ein klareres Image geben muss. So ist die Hoffnung angebracht, dass der frische Wind vom Konsortium nicht ins Leere fegen, sondern alten Staub wegblasen wird.

Wir treffen uns in der Fortezza, in der das Consorzio seinen Sitz hat, und reden. Am Tisch sitzen Andrea Rossi, die beiden Vizepräsidenten Susanna Crociani und Luca Tiberini, sowie Paolo Solini. Die Offenheit, mit der auch heikle Themen auf den Tisch kommen und meine aufgestaute Kritik angenommen wird, ist bemerkenswert.



Vecchia Cantina

400 Winzer aus Montepulciano und Umgebung bringen ihre Trauben in die Genossenschaftskellerei Vecchia Cantina. Gegründet wurde sie 1937 von einem Dutzend Produzenten. Die Kellerei, die seit kurzem von Ex-Bürgermeister Andrea Rossi geleitet wird, ist für Montepulciano und den Vino Nobile wirtschaftlich von strategischer Bedeutung: Rund ein Drittel aller Trauben der Gegend werden hier vinifiziert. Die Qualität der Weine ist gut, doch die Mengen sind groß, so dass die Vecchia Cantina für den Absatz auch auf den Lebensmitteleinzelhandel angewiesen ist. Ein schwieriges Geschäft, wo nur der Preis zählt. Für eine Cantina Sociale ist der Pakt mit dem Discounter immer ein Balanceakt, sie hat die undankbare Wahl zwischen appellationschädigenden, tiefen Preisen und einem übervollen Keller.

Voller Enthusiasmus erzählt der Präsident von den geplanten Neuerungen. Das nicht mehr sehr schmutzige Äußere der Kellereigenossenschaft soll architektonisch aufgeputzt werden. Man möchte sich für die Weintouristen attraktiver machen, weil der Direktverkauf nicht nur nachhaltige Preise erlaubt, sondern der persönliche Kontakt mit den Kunden für jeden Betrieb wertvoll ist. Direktverkauf: Vecchia Cantina di Montepulciano, Via Provinciale 7, 53045 Montepulciano (SI), Tel. +39 0578 716092, [www.vecchiacantinadimontepulciano.com](http://www.vecchiacantinadimontepulciano.com) (geöffnet Montag bis Samstag)



Paolo Solini, treuer Diener der Appellation und glücklicher Pate der Enoliteca (Seite 26)

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Merum  
8008 Zürich  
044 975 17 23  
<https://www.merum.info/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'079  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 785'264 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 77933687  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 5/14



Pietro Riccobono (Trerose)

Der Betrieb gehört wie Val di Suga in Montalcino, San Leonino im Chianti Classico, aber auch Puiatti (Friaul), Bertani (Veneto) und Fazi Battaglia (Marken) zur Gruppe Bertani Domains im Besitz der Pharma-Familie Angelini. Für die Weinproduktion der drei toskanischen Weingüter ist Pietro Riccobono verantwortlich. Trerose gehört zu diesen Weingütern, bei denen kein Grashalm am falschen Ort steht, der Kies nie Lücken hat und es vor der Kellerbesichtigung keinen schmutzigen Winkel gibt, wo man guten Gewissens seine angerauchte Zigarre entsorgen kann. Doch der etwas sterile Ersteindruck täuscht, Pietro erklärt mir, dass sie, die Angestellten, sich selbst um den Park kümmern, manchmal auch in der Freizeit. Nicht weil das von ihnen erwartet würde, sondern weil es ihnen Spaß macht und sie stolz darauf sind dazuzugehören. Alles scheint klinisch sauber und piekfein, doch Pietro selbst lockert das mit seiner jugendlich-meridionalen Art auf.

50 Prozent des Weins gehen in die Schweiz und nach Deutschland, danach kommen Italien und die USA. Trerose arbeitet seit Jahren ohne Pestizide, lässt sich aber erst seit zwei Jahren zertifizieren. Ab Jahrgang 2021 werden die Weine mit Bio-Label auf den Markt kommen.

Wir stehen im grellweißen Verkostungssaal und trinken makellose Weine. Und wo, frage ich Pietro, sollen unsere Leser hinkommen, wenn sie ein paar Flaschen kaufen möchten? „Hier ist gut, wir sind für unsere Kunden da.“ Und was ist am Wochenende? „In der Regel ist immer einer von uns hier, am besten, Ihre Leser schicken uns einfach eine Mail, falls sie samstags oder sonntags kommen wollen.“ Diese Kombination aus Perfektion und italienischer Saloppheit hat ihren Reiz! **Direktverkauf:** Tenuta Trerose, Via della Stella 3, 53040 Valiano di Montepulciano (SI), +39 0578 724018, [www.tenutatrerose.it](http://www.tenutatrerose.it)

Tiberini stellt klar: „Alles, was hier besprochen wird, ist die Momentaufnahme einer Veränderungsphase,“ – er nennt es neuitalienisch work in progress, „wir waren jetzt drei Monate lang zu Untätigkeit verurteilt, doch um so entschlossener sind wir jetzt. Die Produzenten haben heute ziemlich klare Ideen, was zu tun ist. Wir machen uns Gedanken über die Qualität unserer Weine, über die Arbeit im Weinberg, die im Keller, um dem Nobile wieder zu altem Glanz zu verhelfen. Die aktuellen Köpfe des Konsortiums wurden nicht ihrer politischen Zugehörigkeit wegen gewählt, sondern weil sie gemeinsam ein Konzept mit entsprechenden Projekten vorgeschlagen haben. Ja, unsere Appellation hat eine Reihe von Problemen, doch wir haben sie erkannt, benannt und machen uns an die Lösung!“ Rossi: „Die Appellation befindet sich in einer Erneuerungsphase!“

Das jedoch weckt die Frage, weshalb diese überhaupt nötig wurde? Die Fehlentwicklungen sind schon älteren Datums, warum merkt man erst heute, dass die Appellation unattraktiv geworden ist? Ich gebe zu bedenken, dass ich Mühe habe, ein klares Bild zu zeichnen, wenn ich die Appellation beschreibe: Die Unterschiedlichkeit der Weinstile, ihrer Qualität und die der Preise ist zu

groß, zudem sind die Produktionsregeln, die den Anteil fremder Sorten statt sie zu limitieren auf bis zu 30 Prozent angehoben haben, meines Erachtens ein glamouröses Eigentor. Tiberini: „Das kann man gerne so schreiben. Wir alle sind heute der Meinung, dass diese Öffnung ein Blödsinn war!“ Rossi: „Wenn der Gemeinschaftssinn abhanden kommt und jeder versucht, seine eigene Haut zu retten, bleiben Betriebe zurück und eilen andere voraus, das Image der Appellation wird uneinheitlich und verschwommen. Heute geht es darum, die Zukunft gemeinsam zu gestalten.“

Rossi: „Wir wollen einen neuen Weintyp schaffen. Aus rechtlichen Gründen können wir den Fehler im Disciplinare nicht rückgängig machen, denn einige Betriebe haben sich auch im Weinberg den neuen Regeln angepasst und entsprechende Sorten gepflanzt. Wir können dieses Problem nur umgehen, indem wir eine neue Weinkategorie einführen. Grundvoraussetzung zu deren Nutzung ist, dass diese nur produzieren darf, wer hier selbst Weinberge bearbeitet, also nicht, wer Nobile nur abfüllt. Es wird ein Wein sein, der aus mindestens 85 Prozent Sangiovese besteht, der Rest dürfen andere autochthone Sorten sein, aber keine fremden.“

Weshalb ein reinsortiger Sangiovese für Montepulciano kein Thema ist, erklärt Susanna Crociani: „Es kann nicht unser Ziel sein, den Brunello nachzuahmen. Die Weine von Montalcino und Montepulciano haben eine sehr unterschiedliche Geschichte, der Nobile bestand neben dem Sangiovese immer auch aus Mammolo, Canaiolo und anderen lokalen Sorten.“ Tiberini ergänzt: „Unser Anbaugebiet ist sehr heterogen, in gewissen Lagen ergibt Sangiovese allein einen kompletten Wein, in anderen kann eine Cuvée mit Canaiolo oder Colorino hilfreich sein.“

Rossi: „Wir denken an eine Art Lagensystem. Unser ganzes Anbaugebiet ist wissenschaftlich untersucht, es bestehen detaillierte Karten über alle Böden, und es gibt historische Lagennamen, die zum Teil bereits genutzt werden.“ Tiberini: „Das Schöne ist, dass wir die Produzenten hinter uns wissen. Mit der Zeit werden Merlot & Co. aus unseren Weinbergen verschwinden, weil sie zu unserem neuen, klassischen Weinideal nichts mehr beizutragen haben. Das ist natürlich ein langer Prozess.“

Das Anbaugebiet ist tatsächlich überaus heterogen und erbringt dementsprechend sehr unterschiedliche Weine. Der Nobile entsteht auf sandigen, lehmigen und schluffigen Böden, die Weinberge liegen auf einer Höhe von 250 bis 600 Metern über Meer, zudem blicken die Weinberge in alle vier Himmelsrichtungen. Pietro Riccobono (Trerose): „Unsere Reben stehen auf fünf Hügeln, vorwiegend mit Lehmböden, Sandböden auf den Hügelkuppen, in der Nähe des Lago di Trasimeno sogar Schluffböden. Jede Lage reift anders, zuerst ernten wir



Merum  
8008 Zürich  
044 975 17 23  
<https://www.merum.info/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'079  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 785'264 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77933687  
Ausschnitt Seite: 6/14

die sandigen Südlagen und zum Schluss die lehmigen Nordlagen.“

Ein Nachteil ist diese Vielfalt nicht, im Gegenteil, denn in vielen bekannten Appellationen herrschen solche Voraussetzungen. Statt diesen Reichtum mit Hilfe von Verschnitten und Önologie zu verstecken, lässt sich daraus mittels eines Lagensystems und geeigneter Kommunikation ein echter Mehrwert konstruieren. Mit den Plänen des Konsortiums könnte dies Wirklichkeit werden.

## In Ungnade: Merlot und Cabernet

Weinberge leben länger als Moden und Launen. So stehen heute in Montepulciano mehr Cabernet- und Merlot-Reben als nötig, denn die fremden Sorten sind für den *Vino Nobile* tabu geworden, zumindest in der Kommunikation, und will man diese für bare Münze nehmen, auch im Wein. Wer seine Weinberge noch nicht auf einheimische Sorten umgestellt hat, verwendet seinen Cabernet für einen Phantasiewein, kurz IGT, von Syrah und Merlot darf oftmals ein kleiner Anteil noch in den Rosso di Montepulciano.

Von allen 70 für die beiliegende Merum Selezione verkosteten Nobile wird nur noch für sieben die Verwendung von nicht autochthonen Sorten deklariert, bei allen anderen heißt es, dass sie aus Sangiovese und ergänzend aus Canaiolo, Mammolo und Colorino bestehen. Vor 20 Jahren war das Verhältnis fast umgekehrt, der Merlot war Stammgast im *Vino Nobile*. Selbst sehr große Weingüter wie Poliziano oder die Fattoria del Cerro verzichteten bei ihren Nobile heute auf auswärtige Farb- und Geschmacksverbesserer.

Simone Abram (Il Macchione) gehört mit seinem Bruder Leonardo zu den ganz kleinen Produzenten. Auch an ihnen gingen die modischen Versuchungen nicht spurlos vorüber: „Wir waren Neulinge, 2008 pflanzten wir zwölf Reihen Cabernet, weil wir glaubten, dem Sangiovese mehr Farbe geben zu müssen. Trotzdem haben wir die Trauben dann nie für den Nobile verwendet.“ Interessanterweise stieß ich bei den besuchten Winzern auf keinen, der für seinen Nobile heute noch fremde Sorten zu Hilfe zieht, auch bei Dei besteht der *Vino Nobile* aus 90 Prozent Sangiovese und zehn Prozent Canaiolo. Trerose, das Weingut der Bertani Domains in Montepulciano, hat in den letzten Jahren 30 Hektar Cabernet, Merlot und Petit Verdot geroedet und durch Sangiovese ersetzt. Die restlichen Flächen, auf denen noch Merlot und Cabernet stehen, dienen der Produktion eines IGT.

Auch Marco und Luca Sbernadori vom kleinen Weingut Palazzo Vecchio halten nichts von fremden Sorten, ihren Nobile keltern sie aus einheimischen, der Merlot wird

heute offen verkauft. Giovanni Capuano, Gutsverwalter von Bindella: „Fremde Sorten dürfen in keinen unserer Nobile. Weine von Sandböden erhalten eine kleine Dosis Colorino, Lehm-Sangiovese werden mit Canaiolo ergänzt. Cabernet und Konsorten eignen sich hervorragend für unsere IGT, der Syrah hingegen kommt dem Rosso zugute. Als vor 20 Jahren der Merlot hier in Mode kam, löste das viel aus, doch die Erhöhung auf 30 Prozent vor zehn Jahren hat nicht zu erkennbaren Veränderungen geführt. Vielmehr habe ich den Eindruck, dass heute allgemein eine Rückkehr zum Sangiovese zu beobachten ist.“

Doch nicht allein der autochthonen Absichten wegen sind Merlot und Cabernet heute nicht mehr zeitgemäß. Paolo Solini (Konsortium): „Ab den 90er-Jahren wuchs in der Toskana das Interesse für französische Sorten. Tatsächlich ergab der Merlot in gewissen Lagen bei uns sehr gute Weine, wo der Sangiovese dies nicht schaffte. Mit dem Klimawandel hat sich jedoch einiges verändert: Keiner behauptet heute mehr, dass fremde Sorten unverzichtbar sind, weil unsere Sorten es nicht alleine schaffen.“



Simone und Leonardo Abram (Il Macchione)

2007 kam Leonardo Abram mit seinem Vater in die Toskana und war von einem Tag auf den andern Winzer. Zuvor hatte er es mit einem Studium der Lebensmitteltechnologie versucht, doch er arbeitet lieber im Weinkeller oder schraubt kranke Traktoren gesund. Ein Jahr später stieß auch Bruder Simone dazu, auch er musste als Soziologe den Winzerberuf erst erlernen. Wein fließt den gebürtigen Trentinern aus Lavis jedoch in den Venen. War der Großvater noch Weinbauer, blieb dem Vater – er ist Physiker – nur die Leidenschaft für die Landwirtschaft. Deshalb steckte er die Familienerbsparnisse vor 15 Jahren in das Weingut in Montepulciano. Leonardo und Simone machen alles selbst, vom Weinmachen zum Weinverkauf bis hin zur Reparatur der Maschinen und der Buchhaltung.

Die beiden önologischen Autodidakten weihen mich in ihre interessanten Erfahrungen ein: Zum Beispiel verkosten wir einen Sangiovese, der zwei Monate auf den Schalen mazerierte, und einen anderen, der nicht mal entstielt wurde. Ich erwarte skeptisch unerträglich tanninharte Weine mit dezentem Essigstich. Doch muss ich reumütig feststellen, die beiden unterschätzt zu haben: Die Weine sind blitzsauber, schmecken betont fruchtig und rund sind sie auch noch. Leonardo und Simone haben offensichtlich ein Händchen für Wein. Doch leider weiß die Welt nichts davon: 20 000 verkaufte Flaschen von sechs Hektar, das ist zu wenig. Simone: „Verkaufen ist eine ständige Anstrengung. Wir leben in einer markenorientierten Welt, für einen Kleinbetrieb ist es schwierig, sich Gehör zu verschaffen. Um diese 20 000 Flaschen zu verkaufen, muss ich viel rumreisen und überall schauen, dass ich mit möglichst wenig Spesen durchkomme.“

**Direktverkauf:** Podere Il Macchione, Via Provinciale 18, 53045 Montepulciano (SI), Tel. +39 0578 758595, [www.podereilmacchione.it](http://www.podereilmacchione.it) (mangels fehlender Beschilderung nicht ganz leicht zu finden; meist ist jemand da, im Haus, im Keller oder im Weinberg)



## ...und Barriques

Die physikalisch-chemischen Reaktionen in der Barrique sind vielfältig, ihre Auswirkungen auf den Wein sind ausgeprägt. Dass diese für Sorten wie Nebbiolo oder Sangiovese zu heftig sind und die Weine dadurch in den meisten Fällen banalisiert werden, musste sich früher oder später als Einsicht durchsetzen. Genau das geschieht nun auch in Montepulciano. Gut zwanzig Jahre lang glaubte man nämlich nicht nur dort, dass sich vor allem wertvolle, mit besonderem Aufwand erzeugte Weine aus guten Lagen erst durch die Barrique zu internationaler Größe aufschwingen konnten. Dass dies rein technologisch gesehen ein Irrtum war, wird von den Produzenten und Önologen mehr oder weniger langsam verstanden. Allerdings kann sich besseres Wissen nur in dem Tempo durchsetzen, mit dem die marktbeeinflussenden Weintester auch Weine prämierten, die nicht vom Ausbau in neuem Holz beeinträchtigt sind.

Möglicherweise hat die Holzaromatik auch noch aus einem anderen Grund an Anreiz verloren: Für einen Biberwein sind teure Barriques heute verzichtbar. Paradoerweise sorgt ausgerechnet die Legalisierung der künstlichen Weinaromatisierung mittels Holzchips dafür, dass die Barrique aus der Mode kommt.

In der Vergangenheit kamen zum Beispiel die Nobile von Trerose oder Bindella in der Merum Selezione

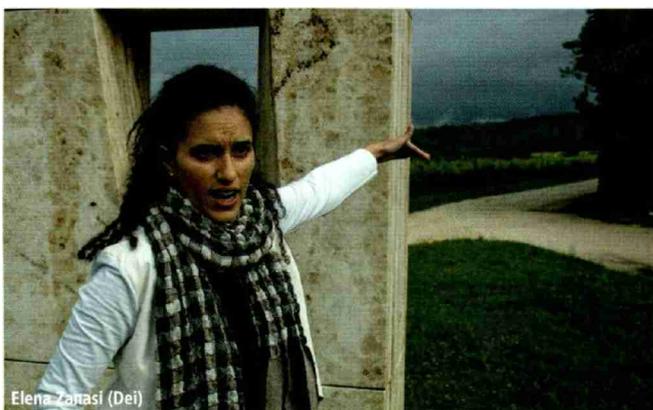
oft nicht sehr gut weg, weil ihnen ein zu präzentes Holz vorgeworfen wurde. Diesmal gehören sie zu den besten. Pietro Riccobono (Trerose) erklärt, dass man heute Holzfässer von 2800 bis 7000 Liter für den Vino Nobile als ideal ansieht: „Wir nehmen das Holz immer mehr aus dem Wein zurück. Früher reiften hier 150 000 Liter Wein in Barriques, 20 bis 30 Monate lang. Zur Bertani-Philosophie gehören jedoch große Fässer, wir wollen Weine erzeugen, die ihre Herkunft nicht verleugnen, die trinkiger sind, zugänglicher. Auch in unseren Weingütern in Montalcino und Chianti Classico, Val di Suga und San Leonino, arbeiten wir heute mit großen Fässern. Offenbar findet auch auf Seiten der Meinungsmacher ein Umdenken statt, auch sie scheinen zu merken, dass es nicht spannend ist, wenn sich Weine aus verschiedenen Anbaugebieten am Ende alle ähnlich sind. Immer mehr Leute möchten frische, Sangiovese-typische Weine. Die letzten 45 Barriques, die wir noch haben, dienen nur noch für die Pressweine und für die internationalen Sorten, die wir für IGT-Weine brauchen.“

Für junge Winzer wie Simone und Leonardo von Il Macchione wäre ein Keller voller kleiner Fässchen noch vor 20 Jahren unverzichtbar gewesen, um von Kritikern und Kundschaft als Qualitätsproduzenten wahrgenommen zu werden. Heute können sie es sich ohne besonderen Aufwand an Zivilcourage leisten, ihren hervorragenden Nobile in mittelgroßen Fässern auszubauen. Im Gegenteil, gerade bei der Privatkundschaft scheint man sich immer weniger aus Barriquekellern zu machen.

Bindella-Regisseur Giovanni Capuano: „Wir haben es in unserer Appellation mit sehr unterschiedlichen Böden zu tun. Auf den 30 Hektar von Vallocaia, wo der Nobile Bindella entsteht, haben wir reine Sandböden, es entstehen schlankere Weine mit blumigeren Aromen, die am besten in großen Fässern reifen. Drüben in Santa Maria herrschen kompakte Lehmböden vor, die Weine sind konzentrierter, farbreicher. Auf einer vier Hektar großen Einzellage entsteht dort unser Nobile I Quadri, er entwickelt sich am besten im kleinen Holz.“

Auch bei Dei werden für den Nobile große Fässer verwendet. Die Familie Sbernadori von Palazzo Vecchio hat ebenfalls alle Barriques verkauft und durch große Fässer ersetzt. Im Weinkeller der Vecchia Cantina stehen 600 Holzfässer, sechs Mitarbeiter sind das ganze Jahr mit dem Spundvollhalten und dem Abziehen von Fass zu Fass beschäftigt.

Doch wenn wir die Kirche im Dorf lassen wollen, sind Merlot und Barriques eigentlich akademische Aspekte. Richtig und falsch sind Einschätzungen, die vor allem im Hinblick auf die Kommunikation und die Zukunft einer Appellation relevant sind. Selbst wenn uns möglicherweise ein schwarzvioletter, röstiger Vino Nobile mit fremdartiger Frucht nicht mundet, kann er önologisch trotzdem korrekt sein. Ob ursprungstypisch, elegant und trinkig



Das Familienunternehmen der Dei lebt vom Travertin-Abbau, besitzt jedoch seit den 60er-Jahren einen Weinberg in Montepulciano. Glauco Dei, der Vater von Caterina, die seit 1991 den Betrieb leitet, füllte seinen ersten Nobile im Jahr 1985 ab. Da er nur den Weinberg hatte, aber keinen Keller, ließ er ihn von einem Winzer keltern: Perfekte Trauben, doch Glauco war unzufrieden mit dem Wein und wollte sich daher lieber selbst um die Weinproduktion kümmern. Er mietete einen Keller im Ort und versuchte es nochmals. Das Ergebnis motivierte ihn zum Bau eines eigenen Weinkellers, erst einen kleinen, dann den jetzigen, ganz aus Travertin.

Mit 61 Hektar und 250 000 Flaschen gehört Dei zu den größeren Weingütern. Seit zehn Jahren wird giftfrei gearbeitet, ab Jahrgang 2021 sind die Weine biozertifiziert. Weininteressierte Besucher empfängt man stets gerne. In Normalzeiten ist der Weinkeller von Frühjahr bis Herbst die ganze Woche geöffnet, auch am Wochenende – im Moment ist er es nur unter der Woche, man will erst mal sehen, wie sich die Situation entwickelt. Empfangen wird man von der kompetenten und sympathischen Elena Zanasi, Caterinas Assistentin. Auch mir zeigt Elena den Betrieb, da die Chefin Covid-bedingt gerade in Florida fest sitzt.

**Direktverkauf:** Cantina Dei, Via di Martiana 35, 53045 Montepulciano (SI), Tel. +39 0578 716878, [www.cantinedei.com](http://www.cantinedei.com) (geöffnet während den Geschäftszeiten, Anmeldung erwünscht)



oder dunkel, holzwürzig und tannintrocken ist grundsätzlich Geschmacksache.

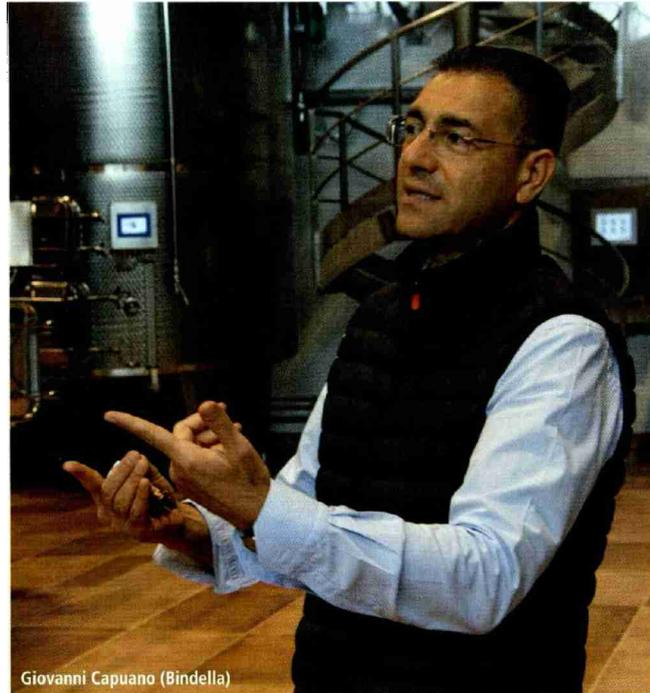
Schwerwiegender sind fehlerhafte, allzu rustikale Weine, die mangelnder Professionalität geschuldet sind. Solch verwahrloste Weine schmecken niemandem so richtig, und wo immer sie getrunken werden, korrodieren sie das Ansehen ihrer Appellation. Und doch begegnet man ihnen hier wie überall immer noch zu häufig. Genau dazu, um zu verhindern nämlich, dass solche Weine in den Handel kommen, gibt es in Italien eine obligatorische chemische und sensorische Prüfung für DOC- und DOCG-Weine. Dazu werden Profis gerufen, in der Regel auf den entsprechenden Wein spezialisierte Önologen, die dann aufgrund einer Verkostung entscheiden, ob einem Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung zugesprochen wird oder nicht. Leider hält diese aufwendige, für die Weingüter kostspielige Prüfung nicht, was man sich davon versprechen dürfte.

### Leidensdruck: Motor für Veränderungen

Seine Geschichte reicht weiter zurück als die der meisten anderen Weine. Der Rotwein von Montepulciano wurde von den alten Poeten gerühmt, im Mittelalter den Päpsten gereicht und war einer der ersten, der die DOCG erhielt. Doch Geschichte war gestern, die Poeten schweigen, und nicht nur die Päpste trinken heute andere Weine. Das Problem ist, dass Montalcino erfolgreich ist, Bolgheri ebenso und auch der Chianti Classico – Montepulciano aber schon lange nicht mehr. Weshalb? Sind die Weine schlecht, scheint die Sonne hier zu wenig, taugen die Böden nicht, wird falsch kommuniziert?

Es beginnt schon beim Weinglas: Wenn ich einen Brunello oder einen Barolo – unverholzter Machart – an die Nase halte, erkenne ich ihn, beim Nobile ist das nicht so. Der Vino Nobile ist sehr heterogen, es fällt mir schwer, eine Charakteristik auszumachen. An den Böden allein kanns nicht liegen, denn auch andere Appellationen haben heterogene Böden. In Montepulciano prägen ein paar Hochprämierte, ein halbes Dutzend größere, in der Regel vorbildlich arbeitende Weingüter, und eine große Zahl kleiner, qualitativ nicht immer zuverlässiger Winzer das Bild. Auf der einen Seite gibt es die Nobile nach Supertuscan-Manier, superdunkel, superkonzentriert, superstrukturiert, oft mit deutlicher Holzprägung, daneben die rustikalen, unklaren Weine. Die Zeit für beide ist eigentlich abgelaufen.

Tiberini: „Bis gestern haben bei uns die Weingurus und die Önologen das Sagen gehabt. Auch die Lockerung der



Giovanni Capuano (Bindella)

Giovanni Capuano weiß viel über die Sorten, die Böden, die Appellation, die Probleme der Produzenten. Wenn er über die Investitionen von Bindella in den Weinbau spricht, oder über den Unterschied von Sand- und Lehm Böden im Wein, von der Rolle des Canaiolo und des Colorino oder wie man dank perfekter Kellerhygiene natürlicheren Wein machen kann, dann hört man ihm gerne zu, denn seine Begeisterung steckt an. Giovanni ist Agronom, leitet das Weingut und arbeitet bereits seit 20 Jahren für Bindella.

Die Bindella sind Weinhändler und Gastronomen in der Schweiz. Vor knapp 40 Jahren kaufte sich Papa Rudi Bindella an wunderschöner Lage ein paar Mauern und baute sie zur Villa aus. Ein kleines Stück Reben war mit dabei und Wald. Als Weinhändlerfamilie wollte man es natürlich wissen, die 2,5 Hektar wurden gepflegt und die Trauben 1985 erstmals vinifiziert. Zufrieden mit dem Wein und dem Verkaufserfolg vergrößerte man nach und nach, und letztes Jahr konnte man das Weingut Le Casalte mit seinen hervorragenden Lagen dazukaufen, so dass Bindella heute über 54 Hektar Rebfläche verfügt.

Direktverkauf: Bindella - Tenuta Vallocaia, Via delle Tre Berte 10/a, 53045 Montepulciano (SI), Tel. +39 0578 767777, [www.bindella.it](http://www.bindella.it)

Produktion		
Vino Nobile di Montepulciano		
Jahr	Anbaufläche in Hektar	Millionen Flaschen
1983	657	0,967
1985	693	1,339
1990	801	1,877
1995	872	4,313
2000	1006	4,736
2005	1194	5,513
2010	1300	8,027
2015	1110	6,915
2019	1377	6,221



### Schutz vor Tiefpreisen DOCG-Fasswein

Für das nächste Produktionsreglement ist eine ganze Reihe von Neuerungen in Arbeit. Unter anderem soll der Fassweinverkauf besser reglementiert werden. Heute ist es üblich, einen als Nobile vorgesehenen Wein einem Abfüller zu verkaufen und ihn erst nachträglich in dessen Keller zertifizieren zu lassen. Auf diese Weise ist nicht zu vermeiden, dass die Kellerei die Weine mehrerer Lieferanten verschneidet und Ursprungskontrolle sehr schwierig wird. Neu soll ein Vino Nobile DOCG nur als solcher abgefüllt werden dürfen, wenn er bereits im Vinifikationskeller zertifiziert worden ist. Dazu muss man wissen, dass die Zertifizierung mit Umständen und Kosten verbunden ist. Präsident Rossi: „Damit verbieten wir zwar nicht den Verkauf von Fasswein, sorgen aber dafür, dass die einzelnen Partien von einer anständigen Mindestqualität sind und nicht unterpreisig weitergegeben werden.“

Produktionsregeln vor zehn Jahren wurde noch von dieser Allianz geprägt.“ Rossi: „Selbst im Vorstand des Konsortiums ließen sich die Weingüter durch ihre Önologen vertreten. Im neuen Vorstand sitzen ausschließlich Winzer.“

„Doch“, so Presidente Rossi, „sollen wir für die Fehlentwicklung wirklich Önologen und Weinschreiber kritisieren? Verantwortlich für die Fehlentwicklung sind allein wir Unternehmer. Wir haben das zugelassen! Möglicherweise haben wir uns von sofortigen Erfolgen blenden lassen und nicht erkannt, wohin diese Veränderung des Weinstils langfristig führte.“

Luca Tiberini erwähnt eine historische Vertikalverkostung in diesem Frühjahr, in der die über 20-jährigen Vino Nobile viel mehr Spaß machten als die jüngeren Jahrgänge, „von überall her erreichen uns Stimmen, wir sollen doch zum Nobile von früher zurückkehren.“ Der Vino Nobile di Montepulciano ist eine Appellation, die eine Grundvoraussetzung des Erfolgs aus den Augen verloren hat: die Identität, die Wiedererkennbarkeit. Selbstverliebt hat man sie önologischen Feuerwerken geopfert, die sich als Irrlichter erwiesen haben: Würden die eiden Stilentgleisungen zuerst mit Erfolg belohnt, gingen die Verkäufe zuletzt zurück.

Der enthusiastische Erneuerungswille des neuen Konsortiums vorstands wird von den Betrieben mitgetragen. Luca Tiberini berichtet von der letzten Vollversammlung: „Die Mitglieder waren sich alle einig, dass man Fehler gemacht hat. Alle wollen, dass man in Zukunft weglässt, was nicht zum Nobile gehört.“ Doch, so fragt sich der wissbegierige Gast, wieso dieser Sinneswandel? Was, wenn nicht Leidensdruck, schafft solch kollektiven Wunsch, es anders zu machen?

Die Erklärung liefert der Absatzrückgang: In den vergangenen zehn Jahren gingen die Verkäufe von acht auf sechs Millionen Flaschen Vino Nobile zurück, immerhin ein Viertel der Verkaufsmenge. Rossi: „In unseren Kellern liegen 5,5 Millionen Liter DOCG-Wein, auch zum günstigsten Fassweinpreis bewertet sind das zwischen 15 und 18 Millionen Euro, die blockiert sind. Das ist Liquidität, die den Betrieben fehlt.“

### Und als Sahnehäubchen: Covid

Im Jahr 2019 gab es erste positive Zeichen, man registrierte fünf Prozent mehr verkaufte Flaschen. Rossi: „Eine erste Trendwende nach einem halben Jahrzehnt rückläufiger Verkäufe. Januar und Februar dieses Jahres waren dann richtig gut, die Hoffnung auf einen Aufschwung war gerechtfertigt.“ Vor allem in den USA wollte man den Nobile bekannter machen, nach Deutschland ist Amerika der zweitwichtigste Exportmarkt. Auch um die klassischen Abnehmerstaaten in Europa wollte man sich wieder verstärkt kümmern. Auch die Schweiz hätte das nötig: Früher war sie der weltweit größte Abnehmer, heute ist sie weit zurückgefallen.

Während Rossis zehnjähriger Amtszeit als Bürgermeister stiegen die Touristenzahlen von 300 000 auf zwei Millionen, was vor allem den kleinen Produzenten mit nur rudimentären kommerziellen Strukturen ermöglichte, mit Kundschaft in Kontakt zu kommen. Tatsächlich waren es weniger die Kleinen, die in diesen Jahren Verkaufsrückgänge beklagten, als größere Produzenten, allen voran die Vecchia Cantina selbst.

Doch eigentlich ging es Montepulciano, von den Weinverkäufen mal abgesehen, in den letzten Jahren immer besser. Rossi: „Als Gemeindevorstand konnte ich das Gesamteinkommen über die Kontrolle der Steuerabgaben beobachten. In zehn Jahren stieg das Bruttosozialprodukt in Montepulciano um 60 Prozent, im Durchschnitt jedes Jahr um sechs Prozent.“

Und dann kam Covid. ProWein und Vinitaly wurden abgesagt, Bestellungen von Restaurants und traditionellem Handel storniert, Kunden baten um Zahlungsaufschub, der Export kam zum Erliegen. „Ein harter Schlag“, so Rossi, „auf den Messen wollten wir unseren Kunden all das Neue mitteilen, was wir hier mit dem neuen Konsortium ausgebrütet haben. Doch schlimmer ist, dass von unseren 80 Weinproduzenten vielleicht 15 über professionelle Verkaufsstrukturen verfügen, alle anderen sind auf persönliche Kontakte angewiesen. Für sie ist der Wegfall der Messen schlimm. Nur wer den Lebensmittelhandel beliefert, hat diese drei Monate heil überstanden. Und selbst wenn man die Messen trotz aller Schwierigkeiten durchgeboxt hätte, wären alle Kontakte, alle Bestellungen und Lieferverträge nicht das Papier wert gewesen, denn abgesehen vom Lebensmittelhandel lag der ganze Handel flach.“ Tiberini bestätigt: „Messen sind für mich hundert Prozent meiner Kommunikation.“

Rossi: „Seit Juni kommt wieder Leben in die Sache, doch was wir in diesen Monaten nicht verkauft haben, ist für immer verloren.“ Susanna Crociani: „Deutschland erwacht wieder, es gibt erste Bestellungen, doch die USA sind wie gelähmt. Man sagt, dass es fünf Jahre braucht, bis die Absätze in den USA wieder das alte Niveau erreichen. Der Di-



rektverkauf ist völlig weggebrochen, nur vereinzelt Touristen sieht man seit Mitte Juni wieder... Für uns ist 2020 das Jahr Null, in jeder Beziehung.“

Leonardo Abram (Il Macchione): „Wir sind zu klein, um an Messen teilzunehmen. Von den zwei Millionen Touristen, die dieses Jahr nicht nach Montepulciano kommen, fehlen ein paar auch uns. Auch die Flaschen, die wir jedes Jahr nach Amerika geliefert haben, liegen noch im Keller. Mehr als die Hälfte unseres Umsatzes fehlt.“ Bindella exportiert 60 Prozent seines Weins in die Schweiz. Giovanni Capuano (Bindella): „Covid hat auch uns schwer getroffen, unsere 42 Restaurants in der Schweiz waren für mehr als zwei Monate geschlossen. Da wir nicht an Supermärkte liefern, heißt das für uns: zwei Monate praktisch Nullumsatz! Weitere Epidemie-Wellen wären fatal.“

Doch was tun, um die Weinvorräte in den Kellern von Montepulciano mit möglichst geringem Schaden abzutragen? In anderen Appellationen wird in solchen Fällen der Hektarhöchstertag der kommenden Weinlese reduziert (siehe dazu auch Seite 40). Die Bauern produzieren dann zwar nicht weniger Trauben, können aber nur noch eine geringere Menge als DOC- oder DOCG-Wein zertifizieren lassen, womit das Preisniveau des wichtigsten Weins gesichert wird.

Rossi erklärt, weshalb diese Option der Mengenregulierung in Montepulciano nicht funktioniert: „Der mittlere Ertrag der Nobile-Weingüter liegt ohnehin nur bei 6000, 6500 Kilo pro Hektar, also deutlich unter der erlaubten Menge. Die Mitglieder der Genossenschaft hingegen liefern möglichst den vollen Ertrag von 8000 Kilo ab, da sie vom Traubengeld leben. Senkten wir nun den Höchstertag generell um beispielsweise 20 Prozent, würde das ausschließlich die reinen Traubenwinzer treffen. Der Traubenpreis ist mit 1,30 Euro pro Kilo jedoch ohnehin schon niedrig, wenn wir denen noch weniger bezahlen, besteht das Risiko, dass manche von ihnen kollabieren. Am Wohlergehen der Vecchia Cantina hängt das Schicksal von 400 Winzerfamilien. Direkt und indirekt ernährt die Vecchia Cantina 1000 Personen. Wir können uns keinen Fehltritt erlauben! Dank einem Covid-Dekret ist dieses Jahr eine individuelle, freiwillige und subventionierte Reduktion des Ertrags um 20 Prozent möglich. Einige Traubenbauern werden da sicher zugreifen. Zudem plant die Vecchia Cantina, einen Teil des überschüssigen Nobile – ohne die Mitglieder zu belasten – zu Rosso di Montepulciano DOC oder IGT zu deklassieren. Bereits 2019 haben wir das mit 300 000 Litern so gemacht.“

Eine solche Deklassierung kommt der freiwilligen Entwertung gleich und ist nichts anderes als eine Investition in die Appellation. Ein Nobile-Fasswein würde auf dem Markt auch verbilligt immer noch mehr einbringen als nach seiner Deklassierung zu Rosso oder IGT. Rossi: „Nur so kann das Konsortium nun auch von seinen Winzern ein Opfer fordern, dass nämlich auch sie ihren unverkäuflichen No-

bile deklassieren, statt ihn offen an Abfüller zu verkaufen. Auf jeden Fall muss vermieden werden, dass Nobile-Fasswein billig in den Handel kommt. Denn sonst zerstören wir unsere nächste Zukunft.“

## Das Barbaresco-Syndrom

Der Nobile leidet unter dem Barbaresco-Syndrom. Obwohl mancher Barbaresco einzigartig ist, mitnichten schlechter als ein guter Barolo, stellt man ihn auf Platz Zwei. Dasselbe gilt für den Nobile, wie gut er auch sein mag, er steht im Schatten des Brunello. In der Vergangenheit lautete die toskanische Rangliste: Brunello, Nobile, Chianti Classico. In den letzten 15, 20 Jahren hat der Chianti Classico den Nobile vom Image her jedoch hinter sich gelassen. Der Vino Nobile ist kein Thema mehr. Ohne mutige, möglicherweise auch schmerzhaft Entscheidungen, lässt sich daran nichts ändern. Nur das Zauberwort Identität kann helfen, in diesem Fall eine, die sich auf die

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG Infos und Schlüsselzahlen (Stand 2020)

DOC-Anerkennung der Appellation	1966
DOCG-Anerkennung der Appellation	1980
Anbaufläche Vino Nobile di M.	1377 ha
Flaschenproduktion Vino Nobile di M.	6,2 Mio.
Anbaufläche Rosso di M.	571 ha
Flaschenproduktion Rosso di M.	2,7 Mio.
Gesamte Weinbaufläche	ca. 2000 ha (Ende 2018)
Rebsorten (Produktionsreglement)	Sangiovese: 70%, andere Rebsorten bis 30%
Höchstertag (Produktionsreglement)	8000 kg/ha
Abfüllende Weinkellereien	78 (nur Konsortium = ca. 90% der Produktion)
Kellereigenossenschaften	1
<b>Marktverteilung</b>	
Italien	22%
Deutschland	33,5%
USA	17,1%
Schweiz	11,3%
Kanada	2,7%
Großbritannien	1,6%
Benelux	1,6%
Asien	1,2%
Russland	0,4%
Export total	78%

Quelle: erarbeitet mit Zahlen vom Konsortium Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Typizität des Ursprungs, der Geschichte und der lokalen Sorten beruft, sowie ein Bezeichnungssystem, das den unterschiedlichen Lagen und Böden Rechnung trägt. Winzer und Konsortium wollen ihren *Vino Nobile* wieder zu altem Ansehen führen, alles spricht dafür, dass ihnen das auch gelingt. Aufmerksam und mit Freude wird Merum die Appellation in ihre Renaissance begleiten.

## Alle Nobile zu verkosten: Enoliteca

Weshalb gibt es sowas nur in Montepulciano? In der Enoliteca, oben in der Burg, wo auch der Sitz des Konsortiums ist, können weininteressierte Besucher jeden Tag (außer Mittwochs) für einen bescheidenen Betrag ihre persönliche Auswahl aus 100 verschiedenen *Vino Nobile* und Rosso di Montepulciano verkosten und bei Gefallen auch kaufen. Das ist einzigartig, denn weder in Italien noch in Frankreich habe ich je eine Enoteca entdeckt, in der Weine der ganzen Appellation zur Verkostung angeboten werden.

Es war Konsortiumsleiter Paolo Solini, der diese Institution unbedingt und seit langem wollte. 2017 war die Eröffnung. Doch als man mit den Umbauten begann – früher war hier das Gymnasium von Montepulciano einquartiert – und den alten Bodenbelag wegspezte, entdeckte man darunter uraltes Gemäuer. Eine Reihe von Zisternen für die Lebensmittel- und Wasservorräte der Burg. Zum Teil römisch-etruskisch, vermutlich von einem Tempel, zum Teil aus späteren Epochen. So kann der Besucher seine Nobile an Tischchen auf einem Glasboden über den alten Relikten verkosten.

So funktioniert es: Man holt sich eine Karte, erhält ein Glas und bedient sich selbst an den Automaten aus unter Stickstoff stehenden Flaschen. Der Gast kann jeweils zwischen einer Portion zum Trinken oder einer kleinen Verkostungsdosis wählen.

Für den kleinen Appetit werden Käseplatten von Cugusi und Wurstplatten von Belli zubereitet. Wer nicht verkosten, sondern einfach nur etwas trinken möchte, kann sich ein Glas Wein holen und etwas dazu essen. Statt auf historischem Gemäuer, kann man sich auch in den baumschattigen Garten setzen und den Blick über das Orcia- und das Chiana-Tal schweifen lassen.



Enoliteca des Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, Fortezza di Montepulciano, Via di San Donato 21, 53045 Montepulciano (SI), Tel. +39 0578 757812; [www.enolitecavinonobile.it](http://www.enolitecavinonobile.it); geöffnet Montag, Dienstag und Donnerstag 11.00-17.00 Uhr, Freitag, Samstag und Sonntag 11.00-21.00 Uhr (im Covid-Jahr möglicherweise nur bis 17.00 Uhr), mittwochs geschlossen; Weinverkauf: In der Enoliteca gelten dieselben Preise wie auf den Weingütern mit einem Zuschlag von einem Euro pro Flasche.



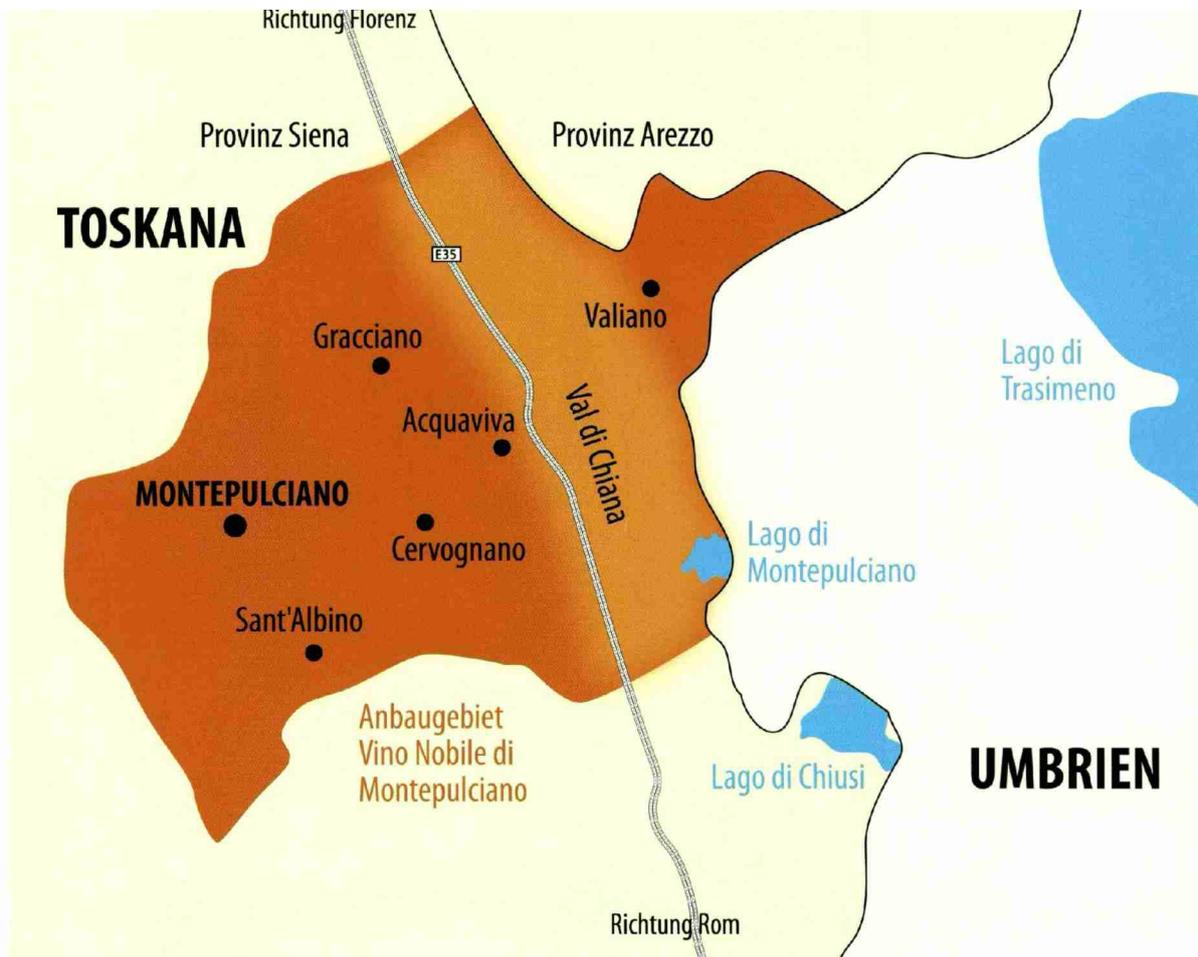
### Zusatz „Toscana“ Montepulciano, aber welcher?

Vino Nobile di Montepulciano und Montepulciano d'Abruzzo: Seit Jahren herrscht hinter den Kulissen Streit zwischen den beiden Konsortien. Im toskanischen Montepulciano ist man davon überzeugt, dass die Namensähnlichkeit bei den gleichzeitig großen Preis-unterschieden für ihren Wein Nachteile bringt.

Da der Name Toscana geschützt ist, musste er für den Nobile erst freigegeben werden: Seit Mai 2020 dürfen die Winzer hinter die Bezeichnung Vino Nobile di Montepulciano DOCG das Wort Toscana setzen. Für zwei Jahre ist das freiwillig, danach obligatorisch.

Offenbar gibt es im Ausland weniger Verwechslungen als in Italien selbst. Auch Giovanni Capuano von Bindella bestätigt: „Die Konfusion, die diesbezüglich in Italien herrscht, kennt man in der Schweiz nicht. Die Besucher aus dem Ausland wissen bestens Bescheid über den Unterschied zwischen einem Montepulciano d'Abruzzo und einem Nobile di Montepulciano. Meine Vorgesetzten in der Schweiz können nicht verstehen, weshalb man ‚Toscana‘ zum Nobile hinzufügen muss.“

So oder so wird „Toscana“ eine Hilfe sein, um eventuelle Missverständnisse auszuräumen, Nachteile bringt der Zusatz bestimmt keine.



Das Anbaugebiet des *Vino Nobile di Montepulciano* wird vom breiten Val di Chiana durchtrennt. Im Westen befindet sich der Hauptteil der Appellation mit Montepulciano und den Weilern Acquaviva, Sant'Albino, Cervognano und Gracciano, auf der Ostseite liegt Valiano, an der Grenze zu Umbrien. Die unterschiedlichen Böden (vor allem Sand- und Lehm Böden) ergeben entsprechend heterogene Weine.

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Merum  
8008 Zürich  
044 975 17 23  
<https://www.merum.info/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'079  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 785'264 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77933687  
Ausschnitt Seite: 13/14



*Bindella*  
la vita è bella



Ausblick vom Ostzipfel der Appellation bei Valiano über das Val di Chiana zum Städtchen Montepulciano

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Merum  
8008 Zürich  
044 975 17 23  
<https://www.merum.info/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'079  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 785'264 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77933687  
Ausschnitt Seite: 14/14

