



Bacchus dürfte zufrieden sein. In ganz Italien wird Wein angebaut und produziert. Von Nord nach Süd und selbst auf den Inseln ist Italien von Weinbergen bedeckt. Jede, oder fast jede Region besitzt große Weingüter. Besonders reich sind das Piemont mit den Weinen der Langhe, darunter der berühmte Barolo, die Toskana mit dem Chianti, das Latium, Kampanien, die Abruzzen und Sizilien. Die Weinbaukultur hat eine lange Geschichte. Schon die alten Etrusker produzierten Wein.

### Einige Fakten:

**708.000 ha Rebfläche | 20 Weinanbaugebiete | Weinproduktion: 43% weiß, 57% rot**

### Die italienischen Weinbauregionen von Abruzzen bis Venetien

Bei einer Rebfläche von ca. 708.000 Hektar, rund siebenmal so viel wie Deutschland, und einer jährlichen Produktion von über 40 Millionen Hektoliter, woran etwa 1 Million Kleinbauern und große Weingüter beteiligt sind, gibt es in kaum einem anderen Land so vielfältige und einzigartige Wein-Erzeugnisse. Der Weinbau und die Weinproduktion in Italien ist geprägt von den regionalen Gegebenheiten und bringt hochklassige Weine hervor, die sich weltweit großer Beliebtheit erfreuen.

### Qualitätsstufen in Italien:

---

In Italien gibt es 77 DOCG-Weine (mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung), 343 DOC-Weine (mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) sowie 118 IGT-Weine (Landweine), Stand 2019.

Daneben gibt es noch Klassifizierungen wie in Spanien, die auf die Lagerung hinweisen, so etwa die Prädikate *Riserva* oder *Vecchio*, die auf eine längere Fasslagerung als vorgeschrieben hinweisen. Das Wort *Superiore* steht in der Regel für einen Wein, der einen höheren Alkoholgehalt hat als der Standard DOC-Wein.

Zusätzlich gibt es Bezeichnungen wie „Vino Nobile di ...“ (beispielsweise Montepulciano – Ortsangabe, nicht Traube).

Generell **verboten** in Italien ist das Anreichern von Weinen mit Zucker (Chaptalisation), wie es in Deutschland oder bei Bordeaux-Weinen zugelassen ist. Zulässig ist jedoch das Anreichern schwacher Weine mit starkem Most, zum Beispiel aus Südtalien.

Das Weinbaurecht in Italien wurde zuletzt 2009 nach französischem Vorbild reformiert. Zuvor waren die Gesetze gültig, die 1963 kurz nach Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) erlassen worden waren. 1966 kam mit dem Vernaccia di San Gimignano der erste DOC auf den Markt. Danach gibt es die drei Qualitätsstufen IGT, DOC und DOCG (siehe unten). Alle nicht klassifizierten italienischen Weine werden wie im übrigen Europa in *Wein*, *Landwein*, *Qualitätswein* und *Prädikatswein* aufgeteilt (siehe Internationaler Vergleich der Begriffe).

Mit der 2009er Reform wurde vor allem Wert auf die geschützten Herkunftsbezeichnungen gelegt.

### **Vini Comuni e Varietali (auch Vini Generici):**

Dies ist die einfachste Qualitätsstufe. Sie enthält keine geografischen Angaben. Der frühere Begriff „Tafelwein“ wurde in der EU-Weinmarktordnung 2009 durch den Begriff „Wein“ ersetzt. Vini Generici können mit (*con annata e vitigno* = „mit Jahrgang und Rebsorte“) oder ohne Jahrgangs- und Rebsortenangabe vermarktet werden, alle höherwertigen Weine müssen genaue geografische Angaben tragen.

### **IGT (Indicazione Geografica Tipica):**

Ist eine Qualitätsstufe, die in etwa dem deutschen „[Landwein](#)“ vergleichbar ist. Unter der Deklaration IGT findet sich ein breites Spektrum von belanglosen Tröpfchen bis hin zu höchstwertigen Weinen, denen eine [DOC](#)- oder [DOCG](#)-Klassifizierung zum Beispiel verwehrt bleibt, weil sie aus anderen als den hierfür vorgeschriebenen Trauben gekeltert sind. Bemerkenswert ist, dass, anders als in Deutschland, nicht die Mehrzahl der Weine einen Rang als Qualitätswein zuerkannt bekommen. Einfache Vini Generici oder IGT-Weine gelten in Italien als alltägliche Tischweine und jederzeit als akzeptabel.

### **DOC (Denominazione di origine controllata):**

Diese Stufe entspricht dem deutschen „[Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete](#) (QbA)“. Die Bezeichnung weist darauf hin, dass nur Rebmaterial aus dem genannten Gebiet verwendet werden darf und dass dies auch kontrolliert wird. Weine mit DOC- oder DOCG-Siegel dürfen nicht in Gebinde mit einem Volumen abgefüllt werden, das größer als fünf Liter ist.

### **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita):**

Die nächsthöhere und damit höchste amtliche Qualitätsstufe heißt DOCG. In Deutschland entspricht dies dem „[Prädikatswein](#)“. Diese Weine müssen im Anbaugebiet auf Flaschen gezogen werden, sie dürfen also nicht in Tanks transportiert und anderswo abgefüllt werden. Dies gilt nicht für italienischen Wein, der in der Schweiz abgefüllt wird. Die beiden Staaten haben 1994, basierend auf Artikel 5 des Abkommens von 1961, eine Vereinbarung getroffen, welche das Abfüllen von DOCG-Wein in der Schweiz unter Einhaltung bestimmter Richtlinien gestattet. Alle DOCG-Weine tragen eine Banderole am Hals.

### **DOP (Denominazione d'Origine Protetta):**

Diese geschützte Ursprungsbezeichnung umfasst beide zuvor genannten Qualitätsstufen, also DOC und DOCG. Abweichend von den Bestimmungen der Gemeinschaftsverordnungen können die Mitgliedstaaten weiterhin ihre eigenen traditionellen Begriffe für die Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben verwenden. Es wird also möglich sein, die Akronyme (in Italien) weiter zu verwenden: DOCG – DOC – IGT.



## Abruzzen:

Etwa 33.000 Hektar Rebfläche sind in diesem Gebiet zwischen den Sandstränden der Adria und dem Apenninen-Gebirge verteilt. Die meisten Weinberge liegen dabei auf bis zu 600 Metern Höhe am Fuß der Bergmassive und profitieren von einem mediterranem milden Klima.

Abruzzen ist eine östlich von Rom an der Adria gelegene italienische Region mit rund 33.000 Hektar Rebfläche, die jährlich ca. 4 Millionen Hektoliter Wein hervorbringen, von dem über 90% von kaum mehr als von lokaler Bedeutung sind. Der Grund liegt auf der Hand: Mit einem seit den achtziger Jahren dramatisch hochgepuschten Hektarertrag von bis an die 140 hl/ha haben die Abruzzen die traurige Ehre, sich alljährlich mit der Emilia-Romagna um den ersten Platz hinsichtlich der Erwirtschaftung von Massenerträgen im italienischen Weinbau streiten zu dürfen.

Von den acht DOC-Weinen, die in den Abruzzen produziert werden (Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo, Terre Tollesi oder Tullum, Trebbiano d'Abruzzo, Ortona, Villamagna), sind lediglich zwei auch außerhalb der Region bekannt, nämlich der mitunter beachtenswerte rote Montepulciano d'Abruzzo (auch als z.T. ausgezeichnete Cerasuolo, eine Art Rosé) und der etwas leichtere, sehr ansprechende, weiße Trebbiano d'Abruzzo. Etwas problematisch ist der Anteil von riesigen Genossenschaftskellereien, die zwar den ein oder anderen guten Wein hervorbringen, aber meist nur auf Menge produzieren. Das ist der Hauptgrund, weshalb außerhalb der Region die Weine relativ unbekannt sind und selbst viele Italiener zucken nur mit den Schultern, wenn sie auf Highlights aus den Abruzzen angesprochen werden. Die etwa 33.000 Hektar umfassende Rebfläche in Abruzzen verteilt sich auf das Gebiet zwischen den Sandstränden der Adria und dem Apenninen-Gebirge. Die meisten Weinberge liegen dabei auf bis zu 600 Metern Höhe am Fuß der Bergmassive und profitieren von einem verhältnismäßig ausgeglichenen Klima. Das Klima im Hügelland und den Vorgebirgen in Abruzzen ist mediterran beeinflusst und die Temperaturen bewegen sich in der Regel zwischen 2°C im Winter und 28°C im Sommer. Die Sommermonate sind warm und trocken, die Wintermonate sind dagegen kühl und feuchter.

Bei den Weißweinen dominiert eindeutig die Sorte Trebbiano, die in der Region häufig als Bombino bezeichnet wird. Die Weine sind überwiegend leicht, zartfruchtig und nur dann wirklich interessant, wenn sie von älteren Anlagen stammen und behutsam im Keller ausgebaut werden. Zwar findet man inzwischen auch andere heimische Sorten wie Malvasia, Coccociola, Passerina oder internationale wie Chardonnay, aber das sind nur manchmal erfreuliche Ausnahmen. Besser sind im Allgemeinen die Rotweine, hier steht die Sorte Montepulciano d'Abruzzo im Vordergrund, die viel Sonne und lange Reifezeit am Stock benötigt, aber sich dafür mit manchmal, etwa aus der Gegend um Teramo, eleganter Frucht im Bordeaux-Stil oder, wie in der Umgebung von Chieti, kräftigerer Frucht, würzigen Aromen und mineralischen Noten zeigt.

Nicht nur im Sommer als überzeugende Alternative zu den eher neutralen Weißweinen ist die beerenfruchtige, kräftige Rosé-Variante des Montepulciano, die hier als Cerasuolo angeboten wird. Ob sich das Gebiet in Zukunft mehr Popularität verschaffen kann, wird daran liegen, ob es den wenigen überdurchschnittlichen Betrieben gelingt, zum einen ihre rote Paraderolle bei internationalen Verkostungen mehr in den Vordergrund zu bringen und zum anderen, ob sie mit den noch relativ kleinen Negroamaro- oder Sangioveseflächen auch mit kraftvollen, fruchtbetonten Cuvées glänzen können.

### **DOC-Weine in den Abruzzen:**

Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo, Terre Tollesi oder Tullum, Trebbiano d'Abruzzo, Ortona, Villamagna.

### **IGT-Weine in den Abruzzen:**

Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colli Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatini, Del Vastese oder Histonium, Terre Aquilane, Terre di Chieti, Valle Peligna.



### **Aostatal:**

Das Aostatal oder auch *Valle d'Aosta*, wie es in Italien genannt wird, ist die mit Abstand kleinste italienische Weinregion, eine eindrucksvolle Berglandschaft im äußersten Nordwesten des Landes im französischschweizerischen Grenzgebiet. Im Süden erschließt sich das die große Gebirglandschaft des Gran Paradiso mit einer Vielzahl von Wanderwegen mit atemberaubender Bergkulisse. Gegen Osten öffnet sich das Tal mit den anschließenden Weinbaugebieten der Lombardei und des Piemont. Die Region umfasst einige der höchstgelegenen Weinberge Europas. Angesichts der Höhenlage ist Weinbau nur auf kleinen verstreuten Parzellen an einigen bevorzugten Hanglagen möglich, keine 500 Hektar insgesamt, von denen jährlich nur um die 15.000 Hektoliter Wein erzeugt werden. Doch sollte man die Weine, die oft eigenwillig sind und sich vielfach von übrigen italienischen Weinen unterscheiden, nicht verachten. Nicht nur kommen von dort der Donnaz und der Enfer d'Arvier, zwei beachtenswerte und altberühmte Rotweine mit eigener DOC-Regelung bis 1992, sondern auch einige andere, z.T. ausgezeichnete Weine, darunter der Blanc de Morgex et de la Salle, der Chambave, der Nus, der Arnad-Montjovet, der Torrette und einige Rebsortenweine, die heute alle unter der einheitlichen DOC-Bezeichnung *Valle d'Aosta* in den Handel kommen.



## Apulien:

Nach Sizilien und Venetien ist Apulien die mengenmäßig drittgrößte Weinregion Italiens. Bis zur Jahrtausendwende waren die Weine von den gut 107.000 Hektar Rebfläche im Großen und Ganzen außerhalb der Landesgrenzen unbekannt. Apulien ist eine Region in Südostitalien (Puglia) – der *Absatz des italienischen Stiefels* – mit rund 107.000 Hektar Rebfläche und einer Jahreserzeugung von um 8-10 Millionen Hektolitern Wein und damit gemeinsam mit Sizilien und Venetien die mengenmäßig größte Weinbauregion Italiens. Bis zur Jahrtausendwende waren die Weine aus Apulien im Großen und Ganzen außerhalb der Landesgrenzen unbekannt. Zu Recht, denn lange Zeit wurde der Großteil der Ernte entweder in Tanks an andere Regionen Europas verkauft, destilliert, zur Wermuterzeugung eingesetzt oder zu Traubenmostkonzentrat verarbeitet. Doch in den letzten Jahren haben etliche Winzer ihre Keller modernisiert um Qualitätsweine zu erzeugen und so manche Kollegen aus anderen Gebieten haben ebenfalls erkannt, dass hier durchaus Potenzial vorhanden ist. Während aber bei den Weißweinen aus heimischen Sorten wie Bombino Bianco nach wie vor qualitative Flaute herrscht, haben in erster Linie neue Betriebe erkannt, dass man mit Chardonnay und Sauvignon Blanc sehr gute Resultate erzielen kann.

Die Weinlandschaft ist geprägt durch teils kräftige Meeresbriesen und Hitze.

Ganz anders sieht es bei den roten Gewächsen aus, hier dominieren eindeutig die autochthonen Varianten. Auf der südlich gelegenen Halbinsel Salento erzielen Winzer vor allem mit der Sorte Negroamaro starke Resultate. Bemerkenswert sind zudem Weine aus den Sorten Malvasia Nera und Primitivo, die auf Grund der teils kräftigen Meeresbrisen trotz der hier vorherrschenden Hitze feine Fruchtaromen hervorbringen können.

In der Provinz Taranto in der Umgebung des Ortes Manduria findet man die wohl besten Primitivo-Weine, die entgegen ihrer Namensähnlichkeit keine öden, sondern fruchtige, würzige, oft in Barriques ausgebaute Qualitäten sind. Kräftige, aromenstarke Rotweine liefert Primitivo aber auch in Nord- und Mittelapulien, während hier die weit verbreitete Sorte Nero di Troia häufig mit Sangiovese und Montepulciano eine schöne Verbindung eingeht. In der Provinz Bari wiederum trifft man rund um das von Kaiser Friedrich II. erbauten Castel del Monte auf hochwertige Weine aus der Sorte Nero di Troia, die rebsortenrein oder als Cuvées glänzende Resultate abliefern.

Vom Aschenputtel zum Rotweinstar? Nun, so schnell wird das in Apulien nicht funktionieren, aber etliche kleinere und größere Betriebe sind neben dem Weingut Tormaresca schon auf einem sehr viel versprechenden Weg.



## **Basilikata:**

Der größte Teil der Basilikata ist eine der unterentwickeltesten Regionen des italienischen Mezzogiorno mit vergleichsweise geringem Weinbau (gut 11.000 Hektar Rebfläche). Wenn dieser dennoch überregionales und sogar über Italien hinausgehendes Interesse verdient, dann allein wegen des hervorragenden Aglianico del Vulture, der in guten Jahren und wenn voll gelungen zu den bedeutendsten Rotweinen Süditaliens zählt, während der aus der gleichen Rebsorte erzeugte Canneto wahrhaft bemerkenswert und einer der großartigsten italienischen Rotweine ist. Das bergige Gebiet zwischen dem tyrrhenischen und dem jonischen Meer ist nicht gerade berühmt für touristische Attraktionen. Obwohl hier bereits seit der Antike Wein angebaut wird, zählt es nicht zu den bekannteren Gebieten. Der größte Teil der rund 11.000 Hektar Rebfläche liegt überwiegend im Norden am erloschenen Vulkan Vulture. Die Klimabedingungen sind ziemlich extrem mit trockenen Sommern und sehr kalten Wintern, weshalb die Durchschnittstemperaturen relativ niedrig sind. Der Rotweinanteil liegt hier bei über 90 Prozent und die dominierende Sorte ist Aglianico, deren Name man auf Hellenico, Griechenland, zurückführt. Obwohl gerade die Sorte Aglianico del Vulture hervorragende Weine hervorbringen kann, die zu den besten des Landes zählen und die sich durch Tiefe, Eleganz, dichte Struktur, eine schöne Säure und Langlebigkeit auszeichnen, wird der allergrößte Teil der Weine als Fassware in andere Regionen verkauft.

## **Alte Keller und neue Weine:**

Aber auch in dieser weitgehend ärmlichen Gegend ist ein allmählicher Umschwung zu beobachten. Es gibt erfolversprechende Neugründungen von zumeist Winzern aus anderen Regionen, und etliche schon länger ansässige Betriebe feilen an der Qualität ihrer Weine, was zur Folge hat, dass sie langsam aber sicher bekannter werden. Verdient haben es einige auf jeden Fall.

Bei den Weißweinen ist es dagegen eher ruhig geblieben. Zwar werden einige aus den Sorten Malvasia del Vulture und Moscato del Vulture produziert, dabei aber handelt es sich hauptsächlich um Dessertweine, die zwar ab und an viel Trinkvergnügen bereiten, aber sich meist nur schwer vermarkten lassen. Was man bei einem Besuch nicht versäumen sollte, sind die alten Erdkeller in der Gegend um Barile, die zum Teil über 12 Meter tief in das Lößgestein gegraben wurden, und den Weinbauern als Kelterhäuser, Reifekeller oder Lager dienen.

## **DOCG-Weine in Basilikata:**

Aglianico del Vulture Superiore.

## **DOC-Weine in Basilikata:**

Aglianico del Vulture, Grottino di Roccanova, Matera, Terre dell'Alta Val d'Agri.

## **IGT-Weine in Basilikata:**

Basilicata.



## Emilia-Romagna:

Die Doppelregion Emilia-Romagna mit ihren rund 60.000 Hektar Rebfläche liegt zwischen der Po-Ebene im Norden und den Apenninen im Süden. Kulinarisch zählt die Emilia im Westen zu den bekanntesten kulinarischen Gebieten. Die norditalienische Region ist die landwirtschaftlich reichste des Landes, mit der Hauptstadt Bologna, die in Italien nicht umsonst als *Bologna la grassa* bekannt ist. Ihre Weine sind hingegen in ihrer Mehrzahl nicht vergleichbar bemerkenswert; Quantität tritt nur zu oft an die Stelle der Qualität, vor allem in den weiten, intensiv genutzten Po- und Küstenebenen. Auf den ca. 60.000 ha Anbaufläche, gut 10% weniger als in der benachbarten Toskana, werden im Schnitt 8-9 Millionen Hektoliter Wein erzeugt – fast vergleichbar der gesamten Erzeugung der Bundesrepublik! Leider bleibt der Anteil der Qualitätsweine noch spürbar unter dem nationalen Durchschnitt, kein Wunder angesichts der gepflegten Massenproduktion. Klimatisch gehört die Emilia-Romagna zur warmgemäßigten Klimazone, die Übergangsjahreszeiten sind größtenteils warm und sonnig, im Sommer können die Temperaturen auf 38 °C steigen. Die Region weist jedoch für italienische Verhältnisse relativ kühle Winter auf. Zwischen November und Februar gibt es häufiger leichte Fröste.

## Schinken, Parmesan, Balsamico, Lambrusco:

Kulinarisch zählt die Emilia im Westen zu den bekanntesten kulinarischen Gebieten, so kommt aus Reggio der Parmesan, aus Parma der berühmte Schinken und aus Modena der Aceto Balsamico. Der bekannteste Wein ist jedoch der Lambrusco, den es meist als Einstiegswein mit deutlicher Süße gibt und eher auf Partys vom jüngeren Publikum getrunken wird. Allerdings gibt es auch einige erfreuliche Ausnahmen, speziell in den DOC-Regionen Lambrusco Grasparossa di Castelvetro und Lambrusco di Sorbara findet man einige trockene Vertreter, die nach roten Früchten und blumigen Noten duften und die eine ganz andere Klasse besitzen. Ganz im Westen des Gebietes findet man weiße Dessertweine aus der Sorte Malvasia di Candia. In der Romagna dagegen, die sich südlich von Bologna bis zur Adria erstreckt, ist die Qualität der Weine deutlich höher. Bei den roten Sorten dominiert der Sangiovese, der hier meist etwas leichter und mit weniger Tanninen ausfällt als in der Toskana. In den höheren Lagen bei Bologna und Rimini sind außerdem etliche Flächen mit Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt, die überwiegend als Cuvéepartner dem Sangiovese mehr Körper verleihen. Bei den Weißweinen dominieren die Sorten Trebbiano und Albana di Romagna, die aber zumeist nur unkomplizierte, relativ neutrale Alltagsweine hervorbringen. Aus Gründen, die außerhalb der Region wohl niemand nachvollziehen kann, erhielt der Albana als erster italienischer Weißwein den DOCG-Status.

## DOCG-Weine in der Emilia-Romagna:

Romagna Albana, Colli Bolognesi Classico Pignoletto

## DOC-Weine in der Emilia-Romagna:

Bosco Eliceo, Colli Bolognesi, Colli d'Imola, Colli di Faenza, Colli di Parma, Colli di Rimini, Colli di Scandiano e di Canossa, Colli Piacentini, Colli Romagna Centrale, Gutturino, Lambrusco di Sorbara (DOC), Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Modena oder Di Modena, Ortrugo dei Colli Piacentini oder Ortrugo-Colli Piacentini, Reggiano, Reno, Romagna.

## IGT-Weine in der Emilia-Romagna:

Bianco di Castelfranco Emilia, Emilia oder dell'Emilia, Forlì, Fortana del Taro, Ravenna, Rubicone, Sillaro oder Bianco del Sillaro, Terre di Veleja, Val Tidone.



## Friaul-Julisch Venetien:

Die rund 19.000 Hektar Rebfläche umfassende nordöstliche Grenzregion profitiert vom mediterranen Klima einerseits und den alpinen Strömungen andererseits. Das meist nur Friaul genannte Gebiet gilt als die beste Weißweinregion Italiens und manche Kenner halten sie sogar für einer der weltweit besten Regionen für weiße Gewächse. Mit gut 1-1,4 Millionen Hektoliter Wein bringt diese im äußersten Nordosten gelegene Region nur einen geringen Teil der italienischen Weinerzeugung hervor, jedoch inzwischen über 6% der offiziellen Qualitätsweine des Landes, die innerhalb der Region einen Anteil von rund 43% ausmachen – den nach der Region Trentino-Alto Adige (Südtirol) höchsten Anteil überhaupt in einer italienischen Region. Im allgemeinen genießen die Weißweine, zumal aus dem Collio und den Colli Orientale del Friuli das größte Ansehen und erreichen einen hohen Rang, doch sollte man darüber weder die anderen Gebiete (Grave del Friuli, Aquileia, Isonzo, Latisana und Carso) noch die Rotweine vergessen, die von bemerkenswerter Qualität sein können. Qualitativ zählt das kleine Friaul sicherlich zu den großen italienischen Weinbauregionen, und wenn Engagement und Seriosität mit der richtigen Sortenwahl, den passenden Böden, strenger Ertragsbegrenzung und kompromissloser Vinifikation und Ausbau einhergehen, sind ganz und gar bemerkenswerte Weine das Ergebnis.

## **Kraftvolle Weine mit feiner Säurestruktur:**

Den guten Ruf genießen die Erzeuger noch nicht sehr lange. Zwar wurde in der Region schon seit der Antike Wein angebaut, aber nicht zuletzt durch die Zerstörungen in den beiden Weltkriegen lag das Potenzial für Jahrzehnte flach. Erst in den späten 60er Jahren gab es die ersten Winzer, die mit kraftvollen Weinen mit feiner Säurestruktur für Aufsehen sorgten. Die dominierenden Sorten sind dabei der Friulano, der bis vor kurzem noch als Tocai Friulano bezeichnet wurde, aber auf für den Export vorgesehenen Weinen nicht mehr mit dem Wort Tocai erscheinen darf. Der Grund ist juristischer Art, Aufgrund eines Abkommens zwischen der EU und Ungarn bleibt der Name Tokaj nur noch dem gleichnamigen Weinbauggebiet in Ungarn vorbehalten und um Missverständnisse bei den Verbrauchern vorzubeugen, darf es eben auch keinen Tocai Friulano mehr geben. Da mag man sich zwar den Kopf darüber zerbrechen, ob das wirklich nötig war, aber dann trinkt man eben nur noch Friulano, was soll's. Wichtiger ist jedenfalls, dass im Friaul internationale Sorten stark im Kommen sind, um den steigenden Export in aller Welt bedienen zu können. Ob das Sinn macht, wird sich erst in einigen Jahren zeigen, schließlich gibt es schon genügend Chardonnay. Bedeutung haben zudem die Sorten Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und Pinot Bianco. Aus was auch immer, die Weißweine weisen eine feine Frische, klare Struktur und Eleganz auf, das gilt ebenso für trockene Weine aus Malvasia. Trotz der weißen Übermacht kann man in Friaul außerdem ein paar bemerkenswerte Rotweine probieren. Am meisten vertreten sind Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir, aber auch ein paar autochthone Sorten wie Schiopettino, Refosco, Pignolo oder Tazzelenghe sind noch im Anbau.

## **DOCG-Weine in Friaul-Julisch Venetien:**

Colli Orientali del Friuli Picolit, Lison, Ramandolo, Rosazzo

## **DOC-Weine in Friaul-Julisch Venetien:**

Carso, Collio Goriziano, Friuli-Annina, Friuli Aquileia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana, Lison Pramaggiore, Prosecco



## Kalabrien:

Kalabrien ist eine ungemein reizvolle süditalienische Region, deren meist wild zerklüftete Berglandschaft dem Wein nur verhältnismäßig wenig Raum lässt: Rund 25.000 Hektar stehen unter Reben, ähnlich viel wie in der Lombardei und in den Marken. Doch nur um die 0,9-1,1 Millionen Hektoliter werden im Schnitt auf ihnen erzeugt. Der berühmteste und wohl auch älteste dieser Weine dürfte der Cirò sein, neben dem einige weitere Rot- und Roséweine, meist aus der Gaglioppo und z.T. mit DOC-Prädikat, erzeugt werden, darunter der Melissa, Savuto, Donnici, Pollino, Lamezia u.a.. Die gleichfalls erzeugten Weißweine können außerordentlich fein und nuancenreich sein, so als bester der Cirò bianco, der sehr seltene Scavigna u. a. Ferner kommt aus Kalabrien noch ein herausragender Likörwein, der Greco di Bianco. Kalabrien ist in drei Klimazonen unterteilt. Am Ionischen Meer herrscht vorwiegend heißes, trockenes Klima mit wenig Niederschlägen vor. Am Tyrrhenischen Meer herrscht Niederschlagsarmes, subtropisches Klima vor – besonders in den Wintermonaten. In den Höhenlagen der Gebirgszüge ist es im Vergleich zu den Küstenregionen kühler, hier kann es in den Wintermonaten auf bis zu 1200 Meter auch zu Schneefall kommen. Die Böden sind überwiegend leicht und nährstoffarm, liefern jedoch aufgrund des heißen Klima in bis zu 1000 Meter Höhe dennoch ideale Voraussetzungen für Weine erstklassiger Qualität. Insbesondere aufgrund des heißen Klimas fällt der überwiegende Teil des Weinbaus auf rote Rebsorten.

## Cirò – der sagenumwobene Wein aus Kalabrien:

Rote Rebsorten wie bspw. der Gaglioppo dominieren den Weinbau in Kalabrien.

Die Rot- und Roséweine aus Gaglioppo mit maximal 5% Zusatz von weißem Trebbiano und Greco – sind gehaltvoll und tief und dabei von beachtlicher Rasse. Nach drei Jahren Lagerung und bei mindestens 13,5 % vol. Alkohol dürfen sie als *riserva* in den Handel gebracht werden.

Wenn gelungen, ist der Rotwein dann ein Wein von Art und Charakter, der in besonderen Jahren leicht 15 Jahre und älter werden kann.

Der *Cirò bianco* wird aus Greco erzeugt – der Zusatz von maximal 10% Trebbiano ist erlaubt – und kann, zumal wenn er drei bis vier Jahre alt ist, ein ganz ungewöhnlich feiner und eleganter Weißwein sein, der dann zu den besten Süditaliens gehört. Die Winzergenossenschaft Caparra & Siciliani zählt zu den führenden Erzeugern. Der Cirò sollte nicht mit dem Girò aus Sardinien verwechselt werden.

### **DOCG-Weine aus Kalabrien:**

Bivongi, Cirò (Wein), Greco di Bianco, Lamezia, Melissa, Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto, Savuto, Scavigna, Terre di Cosenza.

### **DOC-Weine aus Kalabrien:**

Basilicata, Calabria, Costa Viola, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto, Valdamato



### **Kampanien:**

Kampanien ist eine süditalienische Region um Neapel mit rund 42.000 Hektar Rebfläche, die im Schnitt um die 2,2 Millionen Hektoliter Wein hervorbringen. In der Antike war ihr nördlicher Teil gemeinsam mit dem angrenzenden Gebiet in Latium berühmt als Ursprungsgebiet des sagenumwobenen Falerno. Heute sind ihre Glanzlichter eher der rote Taurasi und der weiße Fiano di Avellino. Aber auch der Lacryma Christi del Vesuvio, Greco di Tufo, Per' B Palummo, Biancolella, Ischia, Capri, Ravello, Solopaca, Gragnano, Vesuvio u. a. verdienen Beachtung.

Die Region rund um Neapel entlang der tyrrhenischen Küste war einst eines der ersten und wichtigsten Weingebiete der Welt gewesen. Die angeblich besten Weine der Antike, die so genannten „Weine der Kaiser“ wie etwa Falerner, Greco oder Faustiniano, die beispielsweise von Cicero oder Plinius gepriesen wurden, haben ihren Ursprung in dieser Region. Die Fresken der Villen in Pompeji und Herculaneum stellen den Kult des Weines dar, während große Lagerräume mit Amphoren Aufschluss geben, wie der Wein aufbewahrt, in Kellern gelagert und mit Notizen zum Namen und Jahrgang versehen wurde. Vitis Hellenica, Aminea Gemina und Vitis Apiana zählten damals zu den wichtigsten Rebsorten und sind die natürlichen Vorfahren der heutigen Aglianico, Fiano, Greco oder Falanghina.

Heute stehen die Reben auf rund 42.000 Hektar Rebfläche und die Region kommt allmählich wieder in Schwung, seitdem sich einige neue, nicht selten große qualitätsorientierte Güter hier niedergelassen haben und Weine produzieren, die mit zu den interessantesten des Landes gehören. Bei den Rotweinen, die etwa 70 Prozent der gesamten Weinmenge stellen, steht die Sorte Aglianico im Blickpunkt. Sie liefert dunkle, körperreiche und sehr aromatische Weine wie etwa den Taurasi, der zu den bekanntesten großen Gewächsen der Region zählt. Die besten Weißweine kommen hier aus den Sorten Fiano di Avellino und Greco di Tufo, die sich mit feinen Aromen von gelben Früchten und Nüssen präsentieren, gelegentlich eine angenehme leicht salzige Note aufweisen und nicht selten auch ein paar Jahre Lagerung vertragen. Einfachere Tropfen werden vor allem rund um den Hängen des Vesuv produziert, lediglich Weine mit der Bezeichnung Lacryma Christi del Vesuvio sind etwas gehaltvollere Weine mit gutem Potenzial.

Wie auch immer, alleine schon die Amalfitanische Küste und die Inseln Capri und Ischia sind eine Reise wert und in so manchen Restaurants kann man dazu noch schöne Weine aus der Region entdecken.

### **DOCG-Weine aus Kampanien:**

Aglianico del Taburno, Fiano di Avellino, Taurasi, Greco di Tufo

### **DOC-Weine aus Kampanien:**

Aversa, Campi Flegrei, Capri, Casavecchia di Pontelatone, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falerno del Massico, Galluccio, Irpinia, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Vesuvio

### **IGT-Weine aus Kampanien:**

Benevento oder Beneventano, Campania, Catalanesca del Monte Somma, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Terre del Volturno



## Latium:

Latium ist eine italienische, um Rom gelegene Region mit etwa 48.000 Hektar Rebfläche, die jährlich etwa 3-3,5 Millionen Hektoliter Wein hervorbringen. Zu über 90% handelt es sich dabei um zumeist am Ort selbst konsumierten Tafelwein, während einige Weine, meist DOC, überregionale Bedeutung haben. Zu ihnen zählt ohne Frage der hervorragende Fiorano. Weithin bekannt sind die überwiegend weißen Weine der Castelli Romani (Frascati, Marino, Colli Albani, Velletri, Colli Lanuvini, Cori, Zagarolo u.a.). Äußerst ansprechend können die aus Cesanese bereiteten Rotweine aus Piglio und einigen Nachbargemeinden östlich von Rom sein sowie die roten und weißen Cerveteri, Aprilia u. a., während von dem berühmten Est! Est!! Est!!! di Montefiascone heute die Geschichte eindrucksvoller als der Wein ist. Geologisch besteht das Latium aus drei Landschaftsarten: Dem Kalkgebirge der Abruzzen im Osten des Latium, welches in die gleichnamige Region übergeht. Dem Hügelland im Nordwesten der Tuscia, welches überwiegend vom Tuff, eines Gesteins des vulkanischen Ursprungs, geprägt ist und überwiegend aus verfestigter Vulkanasche besteht und die Ebenen um Maremma, die noch einen kleinen Teil des Latium ausmachen. Zu nahezu 90% werden Weißweine erzeugt, die auf dem oft vulkanhaltigen Boden besonders gut gedeihen – vorwiegend trockene Weißweine mit frischer Säure und reiner Frucht.

## Est! Est!! Est!!! di Montefiascone:

Der Est! Est!! Est!!! di Montefiascone ist ein in der Umgebung von Montefiascone in Latium, nördlich von Rom, aus Trebbiano und 20% Zusatz von Malvasia erzeugter Weißwein. Der Name stammt aus dem Lateinischen und heißt wörtlich *Ist – Ist – Ist*. Der Überlieferung nach soll ein deutscher Bischof, nach anderen Berichten ein holländischer Kardinal, wieder andere melden, es sei ein bayrischer Baron gewesen, der gerne Wein trank, seinen Kammerdiener auf einer Reise nach Rom zur Quartiersuche vorausgeschickt haben, wobei ihm als entscheidendes Kriterium, die Qualität des Weins zu prüfen, aufgegeben war.

Überall dort, wo der Wein gut genug war, um Station zu machen, sollte er an die Tür ein *EST* schreiben. In Montefiascone angekommen, muss der Wein geradezu sensationell gewesen sein, so dass er gleich dreimal *EST* an die Tür schrieb. Sein Herr hat allem Anschein nach diese Meinung geteilt, denn er ist nie in Rom angekommen und soll sich in seiner Begeisterung an dem Wein zu Tode getrunken haben. Ähnliche Vorfälle neueren Datums sind nicht bekannt geworden, und es fällt in der Tat schwer, bei den heutigen Qualitäten des Weins in vergleichbare Euphorie zu verfallen. Weder der *asciutto* noch der *secco* noch der halbtrockene *abboccato* sind in der Regel mehr als guter Durchschnitt.

### **DOCG-Weine aus Latium:**

Cannellino di Frascati, Cesanese del Piglio, Frascati Superiore

### **DOC-Weine aus Latium:**

Aleatico di Gradoli, Aprilia, Atina, Bianco Capena, Castelli Romani, Cerveteri, Cesanese di Affile, Cesanese di Olevano Romano, Circeo, Colli Albani, Colli della Sabina, Colli Etruschi Viterbesi, Colli Lanuvini, Cori Bianco, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, Frascati (Wein), Genazzano, Marino, Montecompatri Colonna, Nettuno, Orvieto und Orvieto Classico, Roma, Tarquinia, Terracina, Velletri, Vignanello, Zagarolo

### **IGT-Weine aus Latium:**

Barbagia, Civitella d'Agliano, Colli Cimini, Costa Etrusco Romana Frusinate oder del Frusinate, Lazio



## Ligurien:

Ligurien ist eine der malerischsten italienischen Regionen, jene Küstenlandschaft zwischen Ventimiglia und La Spezia. Wenn es um Wein geht, nach dem [Valle d'Aosta](#) die kleinste Weinbauregion des Landes mit gerade einmal knapp 1.500 Hektar Rebfläche und einer jährlichen Weinproduktion von ca. 65.000 Hektoliter. Die Region mit der Hauptstadt Genua liegt unterhalb des [Piemont](#), grenzt an die [Toskana](#) und zieht sich bis an die französische Grenze hin. Der Weinbau hat hier zwar schon eine lange Tradition, bereits der griechische Historiker Strabo erwähnte im 1. Jahrhundert v. Chr. die ligurischen Weine und der Arzt Andrea Bacci schwärmte im 16. Jahrhundert über sie, dass sie sogar Steine zum Blühen bringen könnten. Nun, da hat er nicht ganz unrecht, denn die knapp 1.500 Hektar Rebfläche ziehen sich entlang der zerklüfteten und steilen Berghänge am Ufer, so dass man von weitem tatsächlich meinen könnte, hier würde der Fels Blüten tragen.

## Weinbau unter schwierigen Verhältnissen:

Das ist leider gleichzeitig auch das Problem der Region. Optisch sind das höchst bemerkenswerte Lagen, aber sie sind sehr schwer und nicht maschinell zu bewirtschaften, weshalb viele Weinbauern vorwiegend in den letzten Jahrzehnten ihren Beruf an den Nagel gehängt hatten und lieber auf Treibhäuser oder Blumenzüchtungen setzten. Eigentlich schade, denn in dieser kleinen Weinregion haben sich viele autochthone Rebsorten zum Teil auf Kleinstflächen erhalten, die in kaum einem anderen Gebiet anzutreffen und daher von der Rodung bedroht sind. Auf der anderen Seite gibt es nur ganz wenige Winzer, deren Weine über den Status eines einfachen Tischweins nicht hinausgehen und die man vor Ort in einfachen Restaurants probieren kann. Die meisten Weißweine, die etwa 40 Prozent der Produktion betragen, werden aus der Sorte Vermentino erzeugt und liefern dezent fruchtige Tropfen, die gelegentlich etwas Trebbiano oder Malvasia enthalten können. Die besten Rotweine kommen aus der Gegend um Riviera Ligure di Ponente und enthalten die Sorten Ormeasco, eine lokale Variante des Dolcetto, oder Rossese und sind leicht fruchtig, würzig und etwas rustikal.

## DOC-Weine aus Ligurien:

Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà, Colli di Luni, Colline di Levante, Golfo del Tigullio-Portofino oder Portofino, Pornassio oder Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Rossese di Dolceacqua oder Dolceacqua, Val Polcèvera

## IGT-Weine aus Ligurien:

Colline del Genovesato, Colline Savonesi, Liguria di Levante, Terrazze dell'Imperiese



## Lombardei:

Die Region von den Hochalpen im Norden an der Schweizer Grenze über das norditalienische Seengebiet bis südlich in der Höhe des Flusses Po mit ihrer Finanz- und Industriemetropole Mailand gilt als das industrielle Zentrum Italiens und ist zugleich das bevölkerungsreichste Gebiet. Bekannt ist sie Besuchern vor allem durch den Gardasee sowie Lago Maggiore, Comer See und Iseosee und weniger wegen dem Wein, der auf rund 27.000 Hektar angepflanzt ist und von der jährlich um die 1,6 Millionen Hektoliter Wein kommen. In der Seeregion im Norden herrscht ein besonderes Mikroklima mit kontinental geprägten Wetterverhältnissen vor. Kalte Winter, heiße Sommer und häufige Niederschläge im Frühjahr und Herbst tragen Ihren Teil dazu bei, dass die Weine der Lombardei ein volles Aroma entwickeln können. Um den Reifeprozess zu begünstigen werden die Reben größtenteils an Südhängen aufgereiht, so dass Sie ein möglichst hohes Maß an Sonne genießen können. In den höheren Lagen herrscht ein weitaus gemäßigteres Klima. Die Rebfläche verteilt sich im wesentlichen auf drei weit voneinander getrennt liegende Weinbaubereiche: das Valtellina (bei Sondrio, östlich des Comer Sees unweit der Schweizer Grenze) mit seinen kräftigen und eindrucksvollen Rotweinen; die Hügellandschaft im Süden der Provinz Pavia jenseits des Pos, das Oltrepò Pavese um Broni und Casteggio mit seinen mitunter hervorragenden Weiß- und Rotweinen; schließlich als drittes die Provinz Brescia im Osten der Lombardei mit erstaunlichen, z.T. köstlich frischen Rot-, Weiß-, Rosé- und Schaumweinen, zumal vom West- und Südufer des Gardasees bzw. den hervorragenden Weinen von Franciacorta, von denen einige zu den bemerkenswertesten Weinen-Italiens gehören.

## Beeindruckende Weinlandschaft:

Die Böden der Lombardei zeichnen sich insbesondere durch Ihre Kargheit und eine sehr gute Belüftung aus. Der Untergrund ist sowohl dazu in der Lage, das Wasser gut abfließen zu lassen, als auch Wasser in tieferen Schichten zu speichern, ohne dabei die Belüftung negativ zu beeinträchtigen. Ideale Eigenschaften, die das Traubenwachstum der Reben begünstigen.

Weinbau in extremen Hanglagen. Für den Weinbau am besten geeignet sind das West- und Südufer des Gardasees, das Alpental des Flusses Adda sowie die Berg- und Hügellandschaften zwischen Bergamo und Brescia. Über 90 Prozent der hier erzeugten Gewächse sind meist leichte Rosé- oder Rotweine, wobei die Hauptsorte der piemontesische Nebbiolo ist, und hier Chiavennasca genannt wird, der fruchtige, würzige und hellere Weine hervorbringt als im Piemont. Es gibt aber außerdem noch eine wenn auch rare, dem Amarone ähnliche Spezialität unter dem DOCG-Siegel Sforzato di Valtellina aus teilweise getrockneten Trauben, die als Sforsat in den Handel kommt.

Bei den Weißweinen überzeugen vorwiegend die Gewächse aus der Region Lugana südlich des Gardasees. Die Sorte Trebbiano di Lugana sorgt hier für feine, würzige, meist aber auch unkomplizierte Weine.

Am bekanntesten jedoch sind die Schaumweine aus dem DOCG-Gebiet Franciacorta. Diese nach der klassischen Methode der Flaschengärung erzeugten Spumanti gelten als die Besten Italiens und werden meistens aus Chardonnay und Pinot Nero produziert. Sie müssen mindestens 18 Monate lang auf der Hefe reifen und erst nach frühestens 25 Monaten nach der Lese verkauft werden.

### **DOCG-Weine aus der Lombardei:**

Franciacorta, Oltrepò Pavese metodo classico, Scanzo oder Moscato di Scanzo, Sforzato di Valtellina oder Sfursat di Valtellina, Valtellina Superiore

### **DOC-Weine aus der Lombardei:**

Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Botticino, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese oder Buttafuoco, Capriano del Colle, Casteggio, Cellatica, Curtefranca, Garda, Garda Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, Lugana, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot Grigio, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, Riviera del Garda Bresciano oder Garda Bresciano, San Colombano al Lambro, San Martino della Battaglia, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese oder Sangue di Giuda, Terre del Colleoni oder Colleoni, Valcalepio, Valtellina Rosso oder Rosso di Valtellina, Valtènesi

### **IGT-Weine aus der Lombardei:**

Avola, Benaco Bresciano, Bergamasca, Collina del Milanese, Montenetto di Brescia, Provincia di Mantova, Provincia di Pavia, Quistello, Ronchi di Brescia, Ronchi Varesini, Sabbioneta, Sebino, Terrazze Retiche di Sondrio, Terre Lariane, Valcamonicaormularbeginn



### **Marken:**

Marken ist eine mittelitalienische Adriaregion um Ancona, östlich von Umbrien – ein großer, dem Meer zugewandter Garten mit rund 25.000 Hektar Rebfläche und einer jährlichen Produktion von etwa 1,6 Mill. Hektoliter Wein. Einige von ihnen scheinen der Sanftheit der Landschaft in besonderem Maße angepasst. Die bekanntesten dürften der Verdicchio dei Castelli di Jesi und der Verdicchio di Matelica sein, wenn gut, frisch, fruchtig und rassig. Die übrigen Weißweine der Region haben entweder in der Regel nicht diesen Rang, wie der Falerio dei Colli Asolani oder der Bianchetto del Metauro oder sind außerhalb ihrer Herkunftsgebiete kaum bekannt, wie der Fontanelle oder der Tristo di Montesecco.

Der bedeutendste Rotwein der Region, der durchaus mehr Beachtung verdiente, ist der Rosso Piceno, neben dem auch der Rosso Cònero und der eine oder andere weitere Rotwein, darunter der Sangiovese dei Colli Pesaresi, nicht übersehen werden sollte. Als Besonderheit weisen die Marken schließlich noch zwei spumanti auf, den Vernaccia di Serrapetrona und den Verdicchio Pian delle Mura. Die Region mit ihrer Hauptstadt Ancona besteht aus einer rund 170 Kilometer langen Küste an der Adria und vorwiegend aus einer sanft gewellten Hügellandschaft, die aber schon zum Apenninmassiv gehört. Die rund 25.000 Hektar Anbauflächen liegen hauptsächlich im hügeligen Hinterland und nur vereinzelt in Küstennähe. Die roten Sorten liegen mengenmäßig um ein paar Prozentpunkte vor den weißen, wobei allerdings der Weißwein aus dem Gebiet Verdicchio dei Castelli di Jesi zu den bekanntesten Gewächsen des Gebietes zählt. Es ist ein frischer, fruchtiger Wein mit kraftvoller Säure und oft mit einem typischen Mandelgeschmack im Abgang, wobei gerade in den letzten Jahren die Qualität enorm zugelegt hat und statt früher eher leichte Weine nun hochwertigere, finessenreiche Weine entstehen. Zunehmend interessant wird außerdem die schon beinahe vergessene Sorte Pecorino, aus der feinfruchtige, sehr angenehm zu trinkende Weine bereitet werden. Teilweise herausragende Rotweine kommen vor allem aus den südlichen Gebieten der Marken. Der Rosso Piceno muss mindestens 60 Prozent Sangiovese enthalten, während der Rosso Cònero vorwiegend, nicht selten sogar sortenrein aus der Sorte Montepulciano gekeltert wird. Diese Traube gilt als charakterstarke Rebe, die beerenfruchtige, dichte und samtige Weine ergibt und in besonders guten Jahren mit den teureren Rotweinen aus der Toskana konkurrieren kann. Generell lässt sich feststellen, dass die roten Tropfen ein sehr gutes Preis-Geschmacks-Verhältnis bieten. Allerdings wird ein Großteil der Trauben zu einem relativ leichten Rosé verarbeitet. Letztlich gibt es aber keinen Zweifel, dass hier noch reichlich Luft nach oben ist, was ein paar Betriebe bereits demonstrieren.

### **DOCG-Weine aus den Marken:**

Cònero, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Offida, Verdicchio di Matelica Riserva, Vernaccia di Serrapetrona

### **DOC-Weine aus den Marken:**

Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, Falerio, I Terreni di Sanseverino, Lacrima di Morro oder Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Cònero, Rosso Piceno oder Piceno, San Ginesio, Serrapetrona, Terre di Offida, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica

### **IGT-Weine aus den Marken:**

Marche



## **Molise**

Molise ist eine der kleineren italienischen Regionen, auch was den Weinbau angeht, mit ca. 6.500 Hektar Rebfläche und jährlich etwa 320.000 Hektoliter Weinproduktion. Sie liegt an der Adria in Mittelitalien, zwischen Abruzzen, Apulien und Kampanien. Inzwischen gibt es vier DOC-Weine, den jeweils roten, rosé und weißen Biferno bzw. Pentro d'Isernia, Molise und Tintilia del Molise. Ferner gelten noch der Montepulciano del Molise und der weiße wie rote Ramitello als erwähnenswert.

Das Klima wird geprägt durch mediterrane Einflüsse an der Küste (aufgrund der Nähe zum Meer) und kontinentale Einflüsse im Landesinneren (hohe Gebirgszüge). Die Region besteht aus vielen kleinen Rebflächen – ein Großteil der Weinberge ist nur knapp einen Hektar groß, wodurch sich die Anbaufläche großzügig von der Adriaküste bis nach Isernia ins Landesinnere verteilt. Die Böden bestehen überwiegend aus Lehm, Sand und Kalkstein und bieten gute Voraussetzungen für den Weinbau.

### **DOC-Weine aus Molise:**

Biferno, Molise, Pentro di Isernia, Tintilia del Molise



## Piemont:

Dieses Gebiet zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Apennin zählt unbestritten zu den ganz großen Weinbauregionen der Welt. Dafür sorgt vor allem die Sorte Nebbiolo, aus der etwa die Weine Barolo, Barbaresco und Roero entstehen. Piemont ist eine Nordwestitalienische Region mit der Hauptstadt Turin. Dieses Gebiet zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Apennin zählt unbestritten zu den ganz großen Weinbauregionen der Welt. Dafür sorgt vor allem die Sorte Nebbiolo, aus der etwa die Weine Barolo, Barbaresco und Roero entstehen. Aber auch Barbera und die weißen Sorten Cortese di Gavi und Arneis sowie, zum kleineren Teil, der Dessertwein Moscato d'Asti tragen zum Ruhm bei. Wenn es um Wein geht, so ist die Region qualitativ noch bedeutender, als dies in ihrer 48.000 Hektar mehr umfassenden Ertragsrebläche ausgedrückt ist, die jährlich 2,5 – 3 Millionen Hektoliter Wein liefern. Solange es um die Qualität geht, dürfte ihr vermutlich allein die Toscana als erste unter den 20 Regionen Italiens gleichkommen. Wein wird beiderseits des breiten oberen Po-Tals im wesentlichen in vier Bereichen angebaut: 1. im Gebiet um Ivrea (Erbaluce, Caluso, Carema), 2. in den Provinzen Vercelli und Novara (Gattinara, Ghemme, Lessona, Bramaterra, Sizzano, Fara, Boca), 3. im berühmten Monferrato und 4. in den Langhe, dem qualitativ herausragendsten Bereich im Südwesten in der Umgebung von Alba. Piemonteser Weine sind von eigenem Charakter, da viele der dortigen Trauben entweder in anderen Teilen Italiens nicht angebaut werden oder dort keine vergleichbare qualitative Rolle spielen. Das gilt für den Nebbiolo, den Grignolino, Dolcetto, Correse u. a., und selbst der Barbera spielt im übrigen Italien nicht ganz die Rolle wie in Piemont. An der Spitze der Piemonteser Rotweine stehen die bemerkenswerten Barolo- und Barbaresco-Weine. Darunter rangieren die übrigen, oft ausgezeichneten Nebbiolo-Weine, angefangen vom Nebbiolo d'Alba bis zu den nordpiemontesischen, mitunter als Spanna bezeichneten Weinen. Schließlich kommt die breite Palette der Grignolino-, Dolcetto-, Barbera- und Freisa-Rotweine, unter denen sich exzellente Weine befinden können, darunter bemerkenswerte Barbera-Weine wie der Bricco dell'Uccellone, der Montruc oder *Ai Sama* oder der *Vignarey*. Daneben gibt es etliche interessante Rotweine, zum Teil aus fast vergessenen und nur noch auf wenigen Parzellen anzutreffenden Rebsorten bzw. in ungewöhnlichen Verschnitten, darunter der Rouchet, Bricco del Drago, Bricco Manzoni, Pelaverga, Brachetto u.a. Qualitativ eine ungleich geringere Rolle spielen die Weißweine, obgleich sie dem großen Publikum in der Form des populären Asti spumante wesentlich bekannter als die bemerkenswerten Rotweine sein mögen. Schließlich entfallen allein auf den Moscato d'Asti – nach dem Chianti der mengenmäßig bedeutendste italienische DOC-Wein – rund ein Siebtel der gesamten piemontesischen Weinernte. Doch mit den Rotweinspitzen auch nur annähernd vergleichbarer Qualität hat dies nichts zu tun. Auch der eindeutig überbezahlte, doch modische Gavi, der Arneis, der Favorita, der Furmentin und wie sie alle heißen, mögen ausgezeichnet sein, doch selten wesentlich mehr. Eine Ausnahme mag der höchst seltene, seit 1992 endlich zu DOC-Ehren gekommene süße Loazzolo sein. Mit gut 48.000 Hektar Rebfläche ist Piemont zwar quantitativ nicht die größte, qualitativ aber die stärkste Region. Banale Alltagsweine sind hier kaum anzutreffen und auch die Preise liegen über dem Durchschnitt der anderen Gebiete. Das von mittelalterlichen Schlössern geprägte Piemont ist ein klassisches Rotweinland mit einem Anteil von rund 90 Prozent roter Reben. Im Fokus steht natürlich der Klassiker

Barolo, benannt nach dem Dörfchen rund 15 Kilometer südwestlich von Alba. Der traditionelle Stil gerät seit einigen Jahren in den Hintergrund, da seine Weine im Schnitt gut 10 Jahre benötigen, bis sie Aromen von dunklen Beeren und würzigen Noten freigibt und die gewaltige Tanninstruktur allmählich runder zu werden beginnt. Die modernen Barolos, die meist in Barriques ausgebaut werden und durch eine deutlich geringere Maischestandzeit weniger Tannine aufweisen, lassen sich hingegen schon nach der Freigabe des Jahrgangs genießen, obwohl sie dann noch gut 15 Jahre im Keller liegen können. Aus derselben Sorte wird der Barbaresco hergestellt, der aber durch wärmere Temperaturen und etwas anderen Böden nicht ganz so dicht wie sein großer Bruder daherkommt, dafür mehr Eleganz im Glas zeigt. Die am meisten angebaute Sorte ist jedoch Barbera, aus der leichtere, fruchtige Wein produziert werden. Sehr gute Qualitäten liefert aber auch der feinfruchtige, relativ säurearme Dolcetto. Bei den Weißweinen gilt der Gavi als die Nummer 1. Hier sorgt die Sorte Cortese di Gavi für zartfruchtige, blumige Gewächse, während der Arneis eher mit einem fruchtig-würzigen, an Honig erinnernden Bukett daherkommt.

### **DOCG-Weine aus dem Piemont:**

Alta Langa, Asti, Barbaresco, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato superiore, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani oder kurz Dogliani, Dolcetto di Ovada Superiore oder kurz Ovada, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Gavi, Ghemme, Roero, Ruchè di Castagnole Monferrato

### **DOC-Weine aus dem Piemont:**

Alba, Albugnano, Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Calosso, Canavese, Carema, Cisterna d'Asti, Colli Tortonesi, Collina Torinese, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Coste della Sesia, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto di Ovada, Fara, Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Gabilano, Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino d'Asti, Langhe, Lessona, Loazzolo, Malvasia di Casorzo d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Pinerolese, Rubino di Cantavenna, Sizzano, Strevi, Terre Alfieri, Valli Ossolane, Valsusa, Verduno Pelaverga



## Sardinien:

Sardinien ist eine italienische Mittelmeerinsel mit rund 32.000 Hektar Rebfläche, von der jährlich im Schnitt aber nur um die 1 Mill. Hektoliter Wein kommen, die sehr unterschiedlicher Qualität sind. Gut 12% entfallen dabei auf die DOC-Weine. Diese Weine weisen in der Regel einen hohen Alkoholgehalt auf (häufig zwischen 13-18% vol.), können dabei aber dennoch z.T. erstaunlich fein und vereinzelt von außergewöhnlicher Güte sein. Als der traditionell berühmteste Wein gilt der delikate weiße Vernaccia di Oristano, ein sehr alkoholhaltiger Wein, z. T. auch als Likörwein, wozu auch die auf der Insel sehr beliebten, vielfach im Campidano erzeugten Nasco di Cagliari, Moscato di Cagliari, Malvasia di Bosa, Gird di Cagliari und weitere aus Malvasia oder Moscato bereitete Weine gehören. Abgesehen von Likörweinen werden aber mitunter auch ganz beachtliche Weißweine erzeugt, allen voran der Vermentino di Gallura, ein gehaltvoller und rassiger Wein, neben dem der Nuragus di Cagliari ebenfalls Erwähnung verdient. Unter den Rotweinen ragen hervor die Cannonau-Weine, der lokalen Bezeichnung für den Grenache, besonders der Cannonau di Sardegna, aber auch der Monica di Sardegna und der aus Cannonau und Monica (plus Bovale) erzeugte Mandrolisai, ferner der achtbare Carignano del Sulcis. Ursprünglich brachten die Phönizier und Karthager etwa 900 v. Chr. die ersten Rebstöcke auf die Insel. Durch viele Besitzerwechsel kamen schließlich immer neue Traubensorten nach Sardinien, aber den nachhaltigsten Eindruck auf den heutigen Rebsortenspiegel hatte zweifellos Spanien. Das beweist etwa das Dasein von Cannonau, eine regionale Bezeichnung für die spanische Sorte Garnacha, die körperreiche, komplexe Rotweine mit schöner Frucht hervorbringen kann. Umso erstaunlicher mag es sein, dass die Weine längst nicht so bekannt sind wie etwa der Peccorino-Käse von der Milch der unzähligen Schafherden. Das liegt aber nicht zuletzt daran, dass der Großteil der Weine von den Bewohnern und Touristen, denen oft auch Alternativen fehlen, konsumiert wird oder als Fassware die Weine vom Festland verdunkelt. Denn die sardischen Rotweine, die auch oft Vini Neri, also schwarze Weine, genannt werden, sind als kleiner Cuvéepartner für farbkräftigere Weine in Italien durchaus gerne gesehen. Eigentlich schade, denn Sardinien hätte durchaus mehr zu bieten als Lieferant anonymer Grundweine zu sein. Bei den roten Gewächsen zeigt der Cannonau in Händen engagierter Winzer, dass er kraftvolle, feinfruchtige und dezent mineralische Weine mit nicht allzu betonter Tanninstruktur hervorbringen kann. Bei den Weißweinen wird ebenfalls das Potenzial bislang noch nicht genügend ausgeschöpft. So gibt es durchaus den ein oder anderen Vermentino, der sich rassig, fruchtig, frisch und gehaltvoll zeigt oder auch als Süßwein überzeugen kann. Die meisten Vertreter dieser Sorte sind allerdings derzeit eher langweilige Tröpfchen, die man bestenfalls als Durstlöcher bezeichnen kann. Der älteste und berühmteste Wein der Insel ist jedoch der Sherryähnliche Vernaccia di Oristano mit seiner intensiven Frucht, den es auch als Likörwein gibt. Aber zugegeben, wäre die Insel an sich nicht so schön, bräuchte man wegen der Weine nicht extra hinfahren, auch wenn die Zahl der qualitätsorientierten Winzer langsam steigt.

## DOCG-Weine aus Sardinien:

Vermentino di Gallura

## DOC-Weine aus Sardinien:

Alghero, Arborea, Campidano di Terralba oder Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Cagliari, Mandrolisai, Monica di Sardegna, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso-Sennori oder Moscato di Sorso oder Moscato di Sennori, Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Sardegna Semidano, Vermentino di Sardegna, Vernaccia di Oristano

## Bedeutende Rebsorten:

	<b>Rebsorte</b>
Rot	Cannonau di Sardegna, Monica, Carignano del Sulcis, Girò
Weiß	Vermentino die Sardegn, Torbato, Nuragus



## Sizilien:

Die Insel war einst eine der wichtigsten Kolonien Griechenlands und entsprechend lange gibt es hier schon eine Weintradition. Aus dem 7. Jahrhundert v. Chr. stammen jedenfalls zahlreiche Funde, die auf einen regen Anbau schließen lassen. Aber wichtiger dürfte der französische Einfluss Anfang des 10. Jahrhunderts gewesen sein, als die Bourbonen Sizilien beherrschten. Doch bis vor nicht langer Zeit genossen die Winzer der Insel einen Ruf als banale Massenerzeuger, die noch dazu eine Menge Fassweine nach Europa schickten, um dort die Weine einiger Regionen wundersam zu vermehren. Heute allerdings gilt Sizilien als eine der dynamischsten Anbaugelände Italiens, wobei der Strukturwandel nicht älter als 10 bis 15 Jahre zurückliegt. Seitdem sind einige Betriebe entstanden, die das vorhandene Potenzial zu nutzen wussten. Interessanterweise sind die knapp 100.000 Hektar Rebfläche nicht von roten Sorten dominiert, was man in Anbetracht des dortigen heißen Klimas erwarten dürfte. Der Anteil der Weißweine dominiert nämlich eindeutig mit beinahe 64 Prozent. Jedoch sind die weißen Reben seit der Jahrtausendwende im Rückgang, so reduzierte sich ihr Anteil von damals fast 77 Prozent um stattliche 13 Prozent. Im Westen Siziliens, in den Provinzen Trapani, Agrigento und Palermo, weisen heute die weißen Rebsorten einen Anteil von fast 71 Prozent auf, während im Ostteil der Insel, in den Provinzen Catania, Messina, Siracusa und Ragusa die roten Sorten mit einem Anteil von fast 90 Prozent dominieren. Aber die erhöhte Nachfrage nach Rotweinen haben die sizilianischen Winzer auch im Westteil dazu bewogen, verstärkt auf rote Varianten zu setzen. Zwar gibt es bei den Rebsorten eine Übermacht heimischer Varianten wie die weißen Cattaratto und Inzolia oder die roten Perricone und Nero D'Avola, auch Calabrese genannt, aber

zunehmend machen sich außerdem die internationalen Sorten breit. Das macht die Weine auch für das internationale Publikum interessanter. Die Weißweine gelten jedenfalls derzeit als kräftig, aber aromatisch und die Rotweine als fruchtige, dicht strukturierte Gewächse mit gelegentlich marmeladigen Noten. Eine Spezialität der Insel ist natürlich der schwere Dessertwein Marsala, aber dessen Beliebtheit ist mittlerweile zugunsten des Moscato di Pantelleria kräftig zurückgegangen. Wie auch immer, Sizilien ist unter dem Weinbauaspekt eine Region mit großer Zukunft. An der über 1000 km langen Küste herrscht ein relativ ausgeglichenes, mediterranes Klima mit bis zu 300 Sonnentage an den Küsten. Die Temperaturen im Inland werden von einem wesentlich härteren Klima bestimmt – heiße Sommer und kalte Winter! Der sizilianische Apennin und der Etna haben ein Bergklima mit großen Temperaturschwankungen und Schnee in den Wintermonaten.

### **DOCG-Weine aus Sizilien:**

Cerasuolo di Vittoria

### **DOC-Weine aus Sizilien:**

Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Eoro, Erice, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino di Milazzo oder Mamertino, Marsala, Menfi, Monreale, Noto, Pantelleria, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Sicilia, Siracusa, Vittoria

### **IGT-Weine aus Sizilien:**

Avola, Camarro, Fontanarossa di Cerda, Salemi, Salina, Terre Siciliane, Valle Belice



## Südtirol:

Mit rund 5.100 Hektar Rebfläche ist Südtirol eines der kleinsten aber feinsten Weinanbaugebiete Italiens und über 98 Prozent der gesamten Fläche ist als DOC klassifiziert. Damit nimmt Südtirol in dieser Hinsicht einen unangefochtenen Spitzenplatz ein. Laut Statistik produzieren die etwa 160 Weinerzeugerbetriebe Südtirols jährlich gut 40 Millionen Flaschen Wein und 150.000 Flaschen nach der klassischen Methode erzeugten Sekt. Davon werden 35 Prozent in alle Welt exportiert, wobei Deutschland der wichtigste Absatzmarkt ist. Tatsächlich aber wird auch ein beachtlicher Teil der im Lande gebliebenen Weine von den vielen deutschen Urlaubern getrunken. Der wesentliche Grund für die Beliebtheit ist die beachtliche Vielfalt der hier erzeugten Weine. Denn Südtirol gilt als die Heimat mineralisch-frischer und fruchtbetonter, aromatischer Weißweine, und bietet außerdem die idealen Voraussetzungen für fruchtbetonte, leichte ebenso wie kräftige und zugleich sehr elegante Rotweine. Der Anbau von elf weißen und neun roten Traubensorten lassen die Weinerzeuger ein Spektrum an Spitzenweinen produzieren, das zu dem besten Europas zählt. Neben internationalen Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder (Pinot Noir), Chardonnay oder Sauvignon Blanc kultivieren sie auch autochthone Rebsorten, also solche, die ihren Ursprung in der Region haben und von besonderer Bedeutung für die Identität des Anbaugebietes sind. Zu diesen gehören Vernatsch mit 1.250 Hektar Anbaufläche sowie Lagrein und Gewürztraminer mit je rund 500 Hektar. Die Sorte Vernatsch gilt dabei als der Südtiroler Wein schlechthin. Als St. Magdalener, Kalterersee Auslese, Meraner Hügel, Bozner Leiten oder einfach als Südtiroler Vernatsch ist er meist ein leichter und fruchtbetonter, nach Veilchen duftender Rotwein mit sanften Tanninen, der im Sommer gerne auch gut gekühlt getrunken wird. Wobei man die heutigen Vernatschweine nicht mehr mit denen früherer Zeiten vergleichen kann. Sie sind fruchtiger, dichter und harmonischer und weisen eine breitere Vielfalt an Stilen auf. Das gilt auch für den Lagrein, die vermutlich älteste einheimische Rebsorte. Aus ihr werden speziell seit Mitte der 90er Jahre durch Ertragsreduzierung und teilweisen Ausbau im Barrique komplexe, kraftvolle Rotweine erzeugt, die mit zu den besten ganz Italiens zählen. Bei den Weißen werden außer dem Gewürztraminer zahlreiche internationale Sorten angebaut. Vor allem die Burgundersorten Weißburgunder (Pinot Bianco) und Grauburgunder (Pinot Grigio oder Ruländer) und der Sauvignon Blanc machen Südtirol beim Weißwein zu einer der führenden Weinbauregionen. Aber auch Chardonnay, Müller-Thurgau, Silvaner und in letzter Zeit sogar Riesling sorgen für Furore. Beeindruckend ist zudem, dass die Region eine Qualitätsdichte aufweisen kann wie keine andere in Italien. Ob es sich dabei um internationale Sorten oder um regional verbreitete wie Lagrein handelt, die Weine Südtirols spiegeln die Klarheit und Ursprünglichkeit der Landschaft wider und das für eine feine Frucht so wichtige klimatische Zusammenspiel heißer Tage und sehr kühler Nächte, das macht sie trotz der nicht gerade niedrigen Preise so attraktiv. Das alles ist mit einer der Gründe, weshalb die Südtiroler Winzer einen großen Platz in diesem Buch einnehmen. Andere Anlässe sind die Sprache, die abwechslungsreiche Landschaft und auch die räumliche Nähe zu Deutschland. Das verlockt auch einmal zu einer Reise übers verlängerte Wochenende und zum Kauf der Weine und Spezialitäten vor Ort.

## DOC-Weine aus Südtirol:

Mit Ergänzung „Südtirol“ („Alto Adige“) oder „Südtiroler“ („dell' Alto Adige“): Meraner, Vinschgau, Terlaner, Eisacktaler, Bozner Leiten und St. Magdalener  
Gemeinsam mit Trentino: Kalterersee, Valdadige (Etschtal)

## IGT-Weine aus Südtirol:

Delle Venezie, Mitterberg, Vallagarina, Vigneti delle Dolomiti (Weinberg Dolomiten)



## Toskana:

Die Toskana ist die beliebteste italienische Urlaubsregion der deutschen Touristen und neben dem Piemont auch das qualitativ wichtigste Weinbauggebiet. Aus diesen beiden Gründen bildet die Toskana den Schwerpunkt. Auf rund 65.000 Hektar Rebfläche bietet das Land zwischen sanften Hügellandschaften und einer schönen Küstenregion eine geradezu paradiesische Vielfalt verschiedener Rotweine. Eine enorme Rolle spielt dabei die Sangiovese-Rebe, die zumindest zum Teil in den meisten Weinen enthalten ist. Allen voran steht natürlich der Chianti, der mit rund einer Million Hektoliter jährlich der meistproduzierte Qualitätswein Italiens ist. Die Qualitätspalette reicht dabei von recht einfachen, sehr preiswerten Tröpfchen bis hin zu absoluten Spitzenerzeugnissen. Seit dem Jahrgang 2006 dürfen keine weißen Sorten mehr beigemischt werden, bis dahin war ein Anteil von 10 Prozent möglich und wurde nicht nur von kleineren Winzern mit älteren Anlagen genutzt. Heute gibt es etliche Chianti mit 100 Prozent Sangiovese, aber üblicher sind 20 Prozent Beimischungen, vom Canaiolo Nero bis zum Merlot. Auch beim Vino Nobile di Montepulciano sind zwischenzeitlich 20 Prozent anderer Trauben zulässig, um den Sangiovese, der hier in einer regionalen Variante als Prugnolo gentile bezeichnet wird, etwas milder in die Flasche zu bringen. Nur beim Brunello, einer anderen Sangiovese-Art, der als einer der größten Rotweine Italiens gilt, müssen 100 Prozent der Sorte enthalten sein. In der Küstenregion Maremma, die seit einigen Jahren eine immer wichtigere Rolle in der Toskana spielt, gibt es neben einer weiteren Sangiovese-Variante namens Morellino di Scansano einen Boom der internationalen Sorten. Hier sind etliche Weine zu finden, die sogar ganz aus Cabernet & Co. bestehen. Nach wie vor im Trend liegen die Super Tuscans wie Ornellaia, Tignanello oder Sassicaia. Als Erfinder dieses Weintyps gilt der Marchese Antinori, der 1971 mit dem Tignanello einen so genannten regionsuntypischen Wein auf den Markt brachte, der entgegen den damaligen Vorgaben im Barrique ausgebaut war, keine weißen Trauben enthielt, aber dafür gut 15

Prozent französische Sorten. Diese Weine erhielten innerhalb weniger Jahre Kultstatus und viele davon haben ihn immer noch. Dagegen ist die Toskana nicht gerade als Weißweinparadies bekannt. Nur mit dem Vernaccia di San Gimignano und seiner teils im Barrique ausgebauten Riserva-Variante kann die Region hier punkten. Obwohl die Weine aus der Toskana immer wieder einmal einen Einbruch auf dem internationalen Markt wegen ihrer teils drastischen Preiserhöhungen verzeichneten, ist der Boom von neuen Weingütern nahezu ungebrochen. Oft sind es gut betuchte Neueinsteiger, die sich hier Land oder alte, vernachlässigte Weingüter kaufen und im großen Stil umbauen. Daher wird es noch lange immer wieder neue Spitzenweine geben und die Qualität im Durchschnitt immer besser werden.

### **DOCG-Weine aus der Toskana:**

Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti (DOCG), Chianti classico (DOCG), Elba Aleatico Passito, Montecucco Sangiovese, Morellino di Scansano, Suvereto, Val di Cornia Rosso, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano

### **DOC-Weine aus der Toskana:**

Ansonica Costa dell'Argentario, Barco Reale di Carmignano, Bianco dell'Empolese, Bianco di Pitigliano, Bolgheri, Bolgheri Sassicaia, Candia dei Colli Apuani, Capalbio, Colli dell'Etruria Centrale, Colli di Luni, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Grance Senesi, Maremma Toscana, Montecarlo, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Moscadello di Montalcino, Orcia, Parrina, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, San Gimignano, San Torpè, Sant'Antimo, Sovana, Terratico di Bibbona, Terre di Casole, Terre di Pisa, Val d'Arbia, Val d'Arno di Sopra oder Valdarno di Sopra, Val di Cornia, Valdichiana toscana, Valdinievole, Vin Santo del Chianti, Vin Santo del Chianti Classico, Vin Santo di Carmignano, Vin Santo di Montepulciano

### **IGT-Weine aus der Toskana:**

Alta Valle della Greve, Colli della Toscana centrale, Costa Toscana, Montecastelli, Toscano oder Toscana, Val di Magra



## Trentin

Eigentlich gelten Trentino und Südtirol als Doppelregion. Aber selbst in den heimischen Weinführern werden sie meist separat vorgestellt. Das macht auch wirklich Sinn, zwar sprechen viele Winzer im Trentino ebenfalls deutsch, aber die Sortenstruktur ist deutlich anders. Zwar gibt es hier ebenfalls den Vernatsch, der aber als Schiava bezeichnet wird, doch die Stars unter den roten Sorten sind Teroldego und Marzemino. Aus beiden Sorten gelingen Weine, vor allem wenn sie im Barrique ausgebaut werden, die zu den Top-Gewächsen zählen können. Der dunkle Marzemino glänzt dann mit Kirsch- oder Pflaumennoten, während der Teroldego eher mit vielfältigen Gewürznoten aufwartet. Längst haben sich zudem die internationalen Sorten breit gemacht. Bei den Weißweinen ragen Pinot Grigio, Pinot Bianco und die autochthone Nosiola heraus, wobei letztere, feifruchtige Sorte vor allem in den Gebieten Valle dei Laghi und im Cembratal als Alltagswein der Region bezeichnet wird. Der Chardonnay hingegen wird häufig für die florierende Spumanteproduktion verwendet. Rund 5 Millionen Flaschen, teils nach der traditionellen Flaschengärung, werden jährlich von größeren Betrieben wie Ferrari oder kleineren wie Endrizzi produziert und dürfen sich, falls die zweite Gärung in der Flasche durchgeführt wurde, Talento nennen. Der Großteil der Weine aus dem Trentino wird rebsortenrein abgefüllt, darunter etwa Müller-Thurgau, Kerner und Riesling, aber zunehmend findet man nun auch Cuvées im Bordeaux-Stil. Seltener wird hingegen der Dessertwein Moscato Rosa angeboten, der im Glas mit einem herrlichen Rosenduft aufwarten kann. Den Ton in der Weinpolitik geben zwar die großen Genossenschaften und Kellereien an, die durchaus einige sehr beachtliche Gewächse erzeugen, aber die Qualitätspolitik wird meist von den kleineren Familienbetrieben bestimmt und da wird es noch, gerade beim Teroldego, viele angenehme Überraschungen in den nächsten Jahren geben.

## DOC-Weine aus dem Trentin:

Südtiroler, Casteller, Kalterer See, Teroldego Rotaliano, Trentino, Trento, Etschtaler, Valdadige Terradeiforti.



## Umbrien

Die Etrusker und Umbrier gelten als die ersten Völker, die hier schon seit über 3000 Jahren Rebstöcke anpflanzten. Neben diversen archäologischen Fundstücken belegen das auch Keller und Lagerräume, die man in verloschenen Vulkanfelsen entdeckt hat. Obwohl die Region daher eine sehr lange Zeit hatte um den Ruf ihrer Weine zu verbreiten, hat sich bis in die 1990-er Jahre eher wenig getan. Überregional bekannt war bis dahin lediglich der Weißwein Orvieto. In früheren Zeiten war das ein sehr süßer Wein, von dem etwa Papst Gregor XVI. schwärmte und sogar vor seiner Beerdigung damit eingerieben werden wollte. Heute ist das ein eher trockener bis lieblicher, süffiger Alltagswein aus den Sorten Trebbiano, Verdello oder Canaiolo Bianco. Bessere Qualitäten werden dagegen oft aus Grechetto gekeltert. Wie auch immer, Orvieto ist der Klassiker aus Umbrien. Weniger bekannt dagegen ist, dass die Region mit ihren rund 27.000 Hektar Rebfläche im Grunde mehr Rot- als Weißweine produziert. Knapp 60 Prozent sind mit roten Reben bestockt und die Tendenz geht weiter in diese Richtung. Das kommt nicht von ungefähr, schließlich sind die Klima- und Bodenverhältnisse ähnlich wie in der östlich angrenzenden Region [Toskana](#). Im Zentrum der Aufmerksamkeit steht dabei die Kleinstadt Montefalco. Der normale Montefalco Rosso wird dabei aus Sangiovese produziert und kann je nach Vorliebe des Winzers auch ein paar Prozent [Merlot](#) oder [Barbera](#) enthalten. Die besten Roten allerdings sind in der Regel die Sagrantino de Montefalco aus der tiefroten, kräftigen Sorte Sagrantino. Diese Weine benötigen jedoch auf Grund ihres hohen Tanningehaltes ein paar Jahre Zeit, bis sie sich optimal entfalten können. Ein weiteres Zentrum der Rotweinproduktion ist die Gegend um den Trasimenischen See. Von hier kommen feine Alltagsweine ebenso wie hochkarätige Spezialitäten aus überwiegend heimischen Sorten. Umbrien wird sicher in den nächsten Jahren nicht zuletzt wegen des fairen Preis-Geschmacks-Niveaus von sich lauter reden machen als bisher und das ist gut so.

### DOCG-Weine aus Umbrien:

Montefalco Sagrantino, Torgiano Rosso Riserva

### DOC-Weine aus Umbrien:

Amelia, Assisi, Colli Altotiberini, Colli del Trasimeno, Colli Martani, Colli Perugini, Lago di Corbara, Montefalco, Orvieto (Orvieto Classico), Rosso Orvietano, Spoleto, Todi, Torgiano

### IGT-Weine aus Umbrien:

Allerona, Bettona, Cannara, Narni, Spello, Umbria



## Venetien:

Im Mittelalter galten die Machtzentren dieses Gebietes, Venedig, Verona und Padua, zu den besten Abnehmern der venetianischen Weine. Natürlich wird in diesen Städten heute noch reichlich Wein aus der Umgebung getrunken, aber die bekanntesten Gewächse sind längst international verbreitet. Allerdings nicht immer mit dem besten Image. Soave, Valpolicella und Bardolino sind häufig kaum mehr als banale Alltagsweinchen, die man an jeder Ecke kaufen kann und mehr Kopfschmerz als Genussgarantie versprechen. Es geht aber auch anders. Der Soave und sein zwei Jahre, manchmal im Eichenholzfass gereifter großer Bruder Soave Riserva kann mit zu den besten Weißweinen des Landes zählen. Gekeltert wird er aus der Sorte Garganega, meist mit bis zu 30 Prozent anderer Trauben wie Trebbiano, Chardonnay oder Pinot Bianco. Es gibt aber noch ein weißes Erzeugnis, das seinen Siegeszug durch die Welt angetreten hat. Der Prosecco, in der Frizzante-Version, war aber nicht nur in Deutschland zuletzt wegen bescheidenen Qualitäten und Traubemischungen als IGT-Varianten zu Schleuderpreisen bei Weinliebhabern in Verruf geraten. Dabei kommen aus den eigentlichen Zentren der Prosecco-Region, Valdobbiadene und Cene, ausgezeichnete Frizzanti, Spumanti und sogar Weißweine. Um nun zu verhindern, dass weiterhin billige Tröpfchen als Prosecco IGT das Image zu ruinieren drohen, darf Prosecco nur noch in den Provinzen Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venedig und Vicenza versektet und abgefüllt werden. Seit Mitte 2009 bezeichnet Prosecco eines der Produktionsgebiete und nicht mehr den Sortennamen. Damit es keinen IGT Prosecco mehr gibt, wurde der Traubennamen Prosecco in Glera umgewandelt. Heimische und ausländische Abfüller dürfen zwar seitdem weiterhin Glera-Grundweine erwerben, müssen aber nun ihr Erzeugnis als Glera IGT Frizzante oder Spumante deklarieren. Aber keine Regel ohne Ausnahme, und man wird sehen, wie sich der Markt für mehr oder weniger prickelnden Prosecco entwickeln wird. Zur 80.000 Hektar Rebfläche umfassenden Region Venetien zählt aber auch das Urlaubsgebiet am Ostufer des Gardasees. Von hier kommen die Rotweine Valpolicella und Bardolino, die aus mindestens 80 Prozent Rondinella und Corvina Veronese bestehen müssen. Nicht zuletzt bedingt durch die großen Touristenströme aus dem In- und Ausland sind die Preise oft sehr niedrig und die Qualitäten entsprechend, doch gibt es außerdem etliche Erzeuger, die sehr gute Weine anbieten. Die roten Highlights der Region sind aber die Amarone-Weine. Sie entstehen aus getrockneten Trauben und sind daher kraftvoll, alkoholreich und mit intensiver Frucht ausgestattet. Heute zählen die trockenere Recioto della Valpolicella-Amarone mit zu den besten Italiens und auch die süßen Vertreter Recioto della Valpolicella und Recioto di Soave genießen einen hohen Ruf. Eine ähnliche Variante ist der trockene Valpolicella Ripasso. Dabei wird der durchgegangene Wein mit den abgepressten Schalen für den Amarone vermischt und gärt noch einmal mit dem Ergebnis, dass er nicht ganz so mächtig wie der Amarone ist, aber doch mehr Frucht, Eleganz und Kraft als zuvor bekommt.

### **DOCG-Weine aus Venetien:**

Amarone della Valpolicella, Bagnoli Friularo oder Friularo di Bagnoli, Bardolino Superiore, Colli di Conegliano, Colli Euganei Fior d'Arancio oder Fior d'Arancio Colli Euganei, Lison, Montello Rosso oder Montello, Piave Malanotte oder Malanotte del Piave, Colli Asolani-Prosecco oder Asolo-Prosecco, Conegliano Valdobbiadene-Prosecco oder Conegliano-Prosecco oder Valdobbiadene-Prosecco, Recioto della Valpolicella, Recioto di Gambellara, Recioto di Soave, Soave Superiore

### **DOC-Weine aus Venetien:**

Arcole, Bagnoli di Sopra oder Bagnoli, Bardolino, (Bianco di) Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Corti Benedettine del Padovano, Gambellara, Garda, Lessini Durello oder Durello Lessini, Lison-Pramaggiore, Lugana, Merlara, Montello – Colli Asolani, Monti Lessini, Piave, Prosecco, Riviera del Brenta, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige (Etschtaler), (Valdadige) Terradeiforti, Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Venezia, Vicenza, (Vigneti della) Serenissima

### **IGT-Weine aus Venetien:**

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, (Provincia di) Verona oder Veronese, Vigneti delle Dolomiti (Weinberg Dolomiten)

*Ich hoffe dass ich Ihnen / Euch einen kleinen Leitfaden über die einzelnen Weinbaugebiete Italiens und deren Weine hier zusammengestellt habe.*

*Alles aneinander zu reihen und einigermaßen vollständig zu beschreiben ist auch mir unmöglich. Es ist halt nur ein Überblick und wie so oft im Leben eine reine Geschmackssache. Dem Einen schmeckt es, der Andere findet es grässlich.*

***Im Wein liegt Wahrheit!***

*oder*

***Nel vino è la verità !***

***Wollen wir das Beste hoffen!***

***Speriamo il meglio!***

Heinz-Uwe Teuscher 21.05.2022