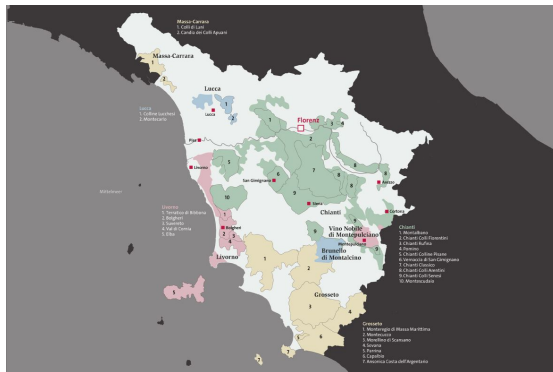




Martel.
Wein genießen.

Italien / Toskana / Montalcino

Weinregion Montalcino



Auf einen Blick



ca. 2'000 ha



Weiss: Chardonnay, Sauvignon
Blanc, Pinot Grigio
Rot: Sangiovese grosso, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Nichts anderes als ein verschlafenes, toskanisches Dorf war Montalcino zu Beginn des 20. Jahrhunderts: es gab nur wenige Häuser, noch weniger Handwerksbetriebe und einige Weinberge. Doch Weinbau wird hier seit Jahrhunderten betrieben und Brunello di Montalcino ist einer der renommiertesten und bekanntesten Rotweine Italiens. Massgeblich verantwortlich für diesen frühen Erfolg ist das Weingut Biondi-Santi, wo man es verstand, einen besonders hochwertigen Klon von Sangiovese, nämlich Sangiovese Grosso oder Brunello, zu isolieren.

Für die besondere Charakteristik des Weines dürfte aber das Klima mindestens so bedeutsam sein wie ein bestimmter Rebenklon: um das Städtchen Montalcino herrscht ein wärmeres, trockneres Klima als in den verschiedenen Chianti-Bereichen und die offene Landschaft ringsumher sorgt für gute Belüftung und für abendliche und nächtliche Kühle. Daher erlangt die Sangiovese-Traube hier ihre höchste Reife und erbringt vollere, reichhaltigere Weine als an anderen Stellen der Toscana. Und: Brunello di Montalcino ist der einzige bedeutende Rotwein der Toscana, in dem die Sangiovese-

Traube nicht mit anderen Sorten verschnitten werden darf.

1966 gehörte der Brunello zu den ersten acht italienischen Anbauzonen mit DOC-Anerkennung. 1967 wurde das Brunello-Konsortium gegründet, eine freiwillige Vereinigung von Brunello-Erzeugern, deren Ziel es war und ist, ihren Wein zu schützen. Silvio Nardi gehörte zu deren Gründungsmitgliedern. 1980 erhielt der Brunello di Montalcino als erster italienischer Wein den DOCG-Status.

Unter den Namen Sant' Antimo wurde Mitte der 1990er Jahre eine neue DOC geschaffen, unter der Weine aus andern in der Toscana erlaubten Traubensorten angeboten werden. Z.B. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Merlot und Cabernet Sauvignon.