

TOSCANA

Informationen und Weinverkostung

Die Toskana



- Kulturregion
- Tourismusregion
- Weingegend
- Traumziel ?!



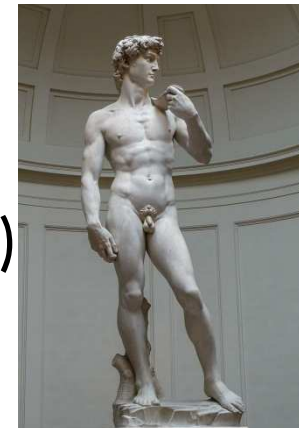
Geografisches



Historisches



- Blütezeit vom Spätmittelalter bis zur Renaissance
 - ▣ Mächtige Fürstenhäuser (Medici)
 - ▣ Reiche Städte (Florenz, Pisa, Siena, ...)
 - ▣ Prachtige Bauten (Kirchen, Rathäuser, Paläste, ...)
 - ▣ Die besten Italiens
 - Künstler (Michelangelo, Leonardo da Vinci, ...)
 - Wissenschaftler (Galileo Galilei, Leonardo, ...)
 - Ingenieure (Brunelleschi, Leonardo, ...)



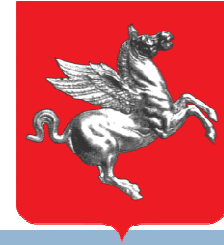
Florenz



Siena



Landschaft



Weinbau in Italien



- **Tafelwein (Vino da Tavola)**
Einfacher Wein, kann aus unterschiedlichen Regionen stammen und unterschiedliche Rebsorten enthalten, kann in Großgebinden geliefert werden.
Damit wird der Pizzabäcker an der Ecke reich!
- **Landwein (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 (s.u.)
Einfache IGT-Weine gelten in Italien als alltägliche Tischweine und jederzeit als akzeptabel.
- **DOC (Denominazione di origine controllata)**
Die Bezeichnung weist darauf hin, dass nur Rebmaterial aus dem genannten Gebiet verwendet werden darf und dass dies auch kontrolliert wird.
- **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. Alle DOCG-Weine tragen eine Banderole am Hals.
DOC- und DOCG-Prädikate werden seltener vergeben als die Kennzeichnungen „Qualitätswein“ und „Prädikatswein“ in Deutschland.

Sangiovese



- Edle Rotweintraupe, die klassische Rebsorte Mittelitaliens
 - Eher hellrote Beeren
 - Ausgeprägte Struktur mit einem hohen Säure- und Tanningehalt
 - Die Rebe ist sehr starkwüchsig, bevorzugt leichte, kalkhaltige Böden und gute Lagen, bringt hohe Erträge und reift Anfang Oktober.
 - Die Sorte ist ertragreich.



Die Weine der Toskana



- **Chianti**

- Chianti Classico



- Carmignano

- Vino Nobile di Montepulciano

- Brunello di Montalcino

- **„Supertoskaner“**

- Vernaccia di San Gimignano

- Vin Santo



In den 1960ern

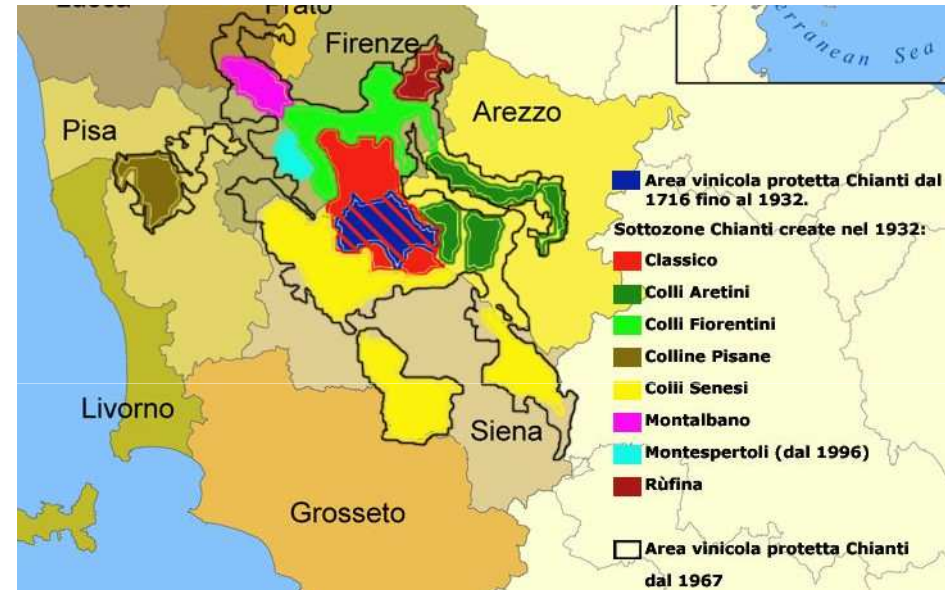


- Chianti in der Bastflasche („fiasco“)
- Inhalt manchmal auch ein Fiasko
- So kannten unsere Eltern / Großeltern italienischen Wein
- Frage: Was bringt die Bastflasche?

Chianti DOC / DOCG



- Die Unterzonen des Chianti-Gebietes → →
- Auszug aus den Produktionsvorschriften:
 - Früher nur einheimische Rebsorten
 - Weitere Vorgaben:



Chianti Colli Senesi	DOCG	DOCG Riserva
Höchstertrag (hl/ha)	56	52,5
Mindestalkoholgehalt (%)	12	13
Mindestanteil Sangiovese (%)	75	75
Höchstanteil weiße Rebsorten (%)	10	10
Max. Zuckergehalt (g/l)	4	4

Il Palazzo Chianti DOCG



- Rebsorten: Sangiovese 90%, andere 10%
- Alter der Rebstöcke: 3 – 20 Jahre
- Traubenausbeute: 70 Hektoliter/Hektar
- Sorgfältige Handlese
- Ausbau in Edelstahltanks
- Reifung: 4 Monate in der Flasche
- Alkoholgehalt: 13,5%

Il Palazzo Chianti Riserva DOCG



- Rebsorten: Sangiovese 95%, andere 5%
- Alter der Rebstöcke: 3 – 17Jahre
- Traubenausbeute: 60 Hektoliter/Hektar
- Sorgfältige Handlese
- Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
- Reifung: 6 Monate in der Flasche
- Alkoholgehalt: 14,5%

1971: Tignanello-Revolution



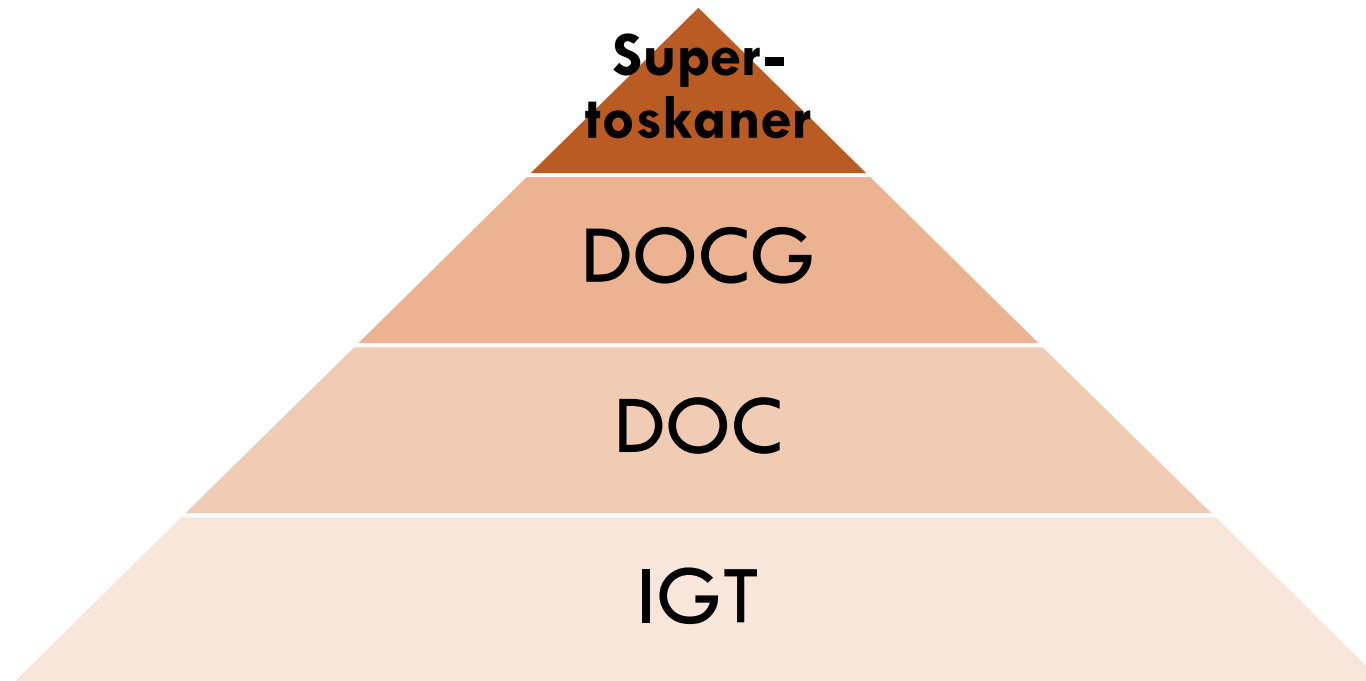
- Neuer Wein des Weinhauses Antinori:
 - ▣ Kein Weißweinanteil (damals für DOC vorgeschrieben)
 - ▣ Einsatz von Barriques (kleine Eichenfässer)
 - ▣ Ab 1975 neue Zusammensetzung:
 - 80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
 - ▣ Sensationeller Erfolg
 - Der erste Supertoskaner
 - Einer der besten Weine Italiens (aber nur IGT!)



Supertoskaner heute



- Spitzenprodukt vieler Weingüter der Toskana
- Qualitativ oberhalb der DOCG-Weine



Il Palazzo Moro Rosso IGT



- Rebsorten: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%
- Alter der Rebstöcke: 3 – 20 Jahre
- Traubenausbeute: 60 Hektoliter/Hektar
- Sorgfältige Handlese
- Ausbau in Edelstahltanks und 20 Monate in Holzfässern
- Reifung: 6 Monate in der Flasche
- Alkoholgehalt: 14%

Anhang



- Verkostete Weine:
 - Preise zwischen € 7,- und € 13,-
 - Vom Italiener auf dem Bad Orber Wochenmarkt



Da Salvo
Salvatore Grassia
Brunnenweg 168 (Büro)
63071 Offenbach am Main
t. +49 170 588 97 97
salvo.grassia@hotmail.com

Sinco *2008*

L'Infero di Mangiare Cento x cento ITALIA ON VITI VITI

L'Italia a tavola

Märkte:

Di	Offenbach	8-14 Uhr
Mi	Seligenstadt	8-13 Uhr
	Kahl / Main	14-18 Uhr
Do	Somborn	8-14 Uhr
Fr	Bad Orb	8-13 Uhr
	Zeilhausen	14-18 Uhr
Sa	Kronberg	8-14 Uhr

Filiale im Nordwestzentrum
Nidacorso 24 | 60439 Frankfurt

- Fotos:
 - Wikipedia (Wikimedia Commons)
 - Weingut Il Palazzo (www.tenutailpalazzo.it)