

## BRUNELLO DI MONTALCINO: VIEL SKANDAL UM... WENIG

„Im Brunello ist Merlot!“ Das Gerücht ging seit Jahren um und nervte Weinfreunde wie auch die meisten Winzer. Nachdem die Staatsanwaltschaft im Frühjahr 2008 die einer Jahresproduktion entsprechende Menge Brunello für sechs Monate konfiszieren ließ, machte sich die Öffentlichkeit auf einen Weinskandal historischer Dimensionen gefasst. Jetzt, wo die Ermittlungen abgeschlossen sind, scheint das Resultat eher kläglich: 80 Prozent des verdächtigen Weins mussten als „sauber“ freigegeben werden, der Rest wurde von den Produzenten freiwillig deklassiert. Meist geschah dies, weil sie es sich nicht leisten konnten, sechs Monate mit dem Verkauf des Wein zu warten. Sieben Weinbetrieben wirft der Staatsanwalt Straftaten vor, allerdings beweisen das nicht Weinanalysen. Denn – so mussten die Ermittler sich belehren lassen – eine zuverlässige Nachweismethode für unerlaubte Sortenverschnitte gibt es nur für Jungweine, nicht aber für reifenden Brunello! Trotz der beeindruckenden, Monate dauernden Großrazzia in Weinbergen, Kellern, Büros und Privatwohnungen von Montalcino wissen am Ende nur die sieben beschuldigten Betriebe, wie viel Merlot wirklich im Brunello war...

Etwas Tröstliches hat das Ganze trotzdem: Noch nie war der Brunello so authentisch wie heute!

Raffaella Usai und Andreas März haben in Montalcino recherchiert.



MERUM, Nr.5-2009, S.32-48

*Von Raffaella Usai und Andreas März*

Die Staubwolken verziehen sich, der Sturm ist vorbei, man kehrt die Scherben zusammen, aber noch will in Montalcino die Sonne nicht lachen. In erster Linie mag das an den für manche Betriebe bedrohlichen Absatzproblemen aufgrund der Wirtschaftskrise liegen. Die Stimmung auf dem Wein Hügel in der südlichen Toskana ist aber auch gedrückt wegen der schlechten Presse, des allgemeinen Misstrauens, der Verdächtigungen, der zermür-

benden Kontrollen der Polizeiorgane, der internen Spannungen und des Unwissens darüber, was wirklich geschehen ist.

Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra): „Dieser Skandal war für uns alle ein Schock. Plötzlich stellten alle – Journalisten, Konsumenten und Importeure – eine Qualität in Frage, die jahrzehntelang nicht zur Diskussion stand. Der Schaden für das Ansehen des Brunello ist groß.“

Fiorella Vannoni (Croce di Mezzo): „Es war ein traumatisches Jahr für uns. Es ist etwas explodiert, worüber seit Jahren nur unter vorgehaltener Hand gesprochen wurde. Der Zeitpunkt, also genau zur Vinitaly 2008, war ein großer Schock für uns alle. Es kursierten immer Gerüchte über nicht sortenreinen Brunello, aber niemand hat mit einem derartigen Eklat gerechnet. Dass auf einmal die Staatsanwaltschaft in Montalcino ermitteln würde, hatte niemand erwartet.“

Bis zur Vinitaly 2008 war der Brunello ein Aushängeschild für den italienischen Wein in der ganzen Welt. Nun müssen wir versuchen, unsere Glaubwürdigkeit wieder aufzubauen.“

### **Die Vorgeschichte**

(Lesen Sie mehr dazu in den Ausgaben 3/2008 und 4/2008)

**Im Jahr 2004 wurde das Brunello-Konsortium zusammen mit einigen anderen Konsortien vom Landwirtschaftsministerium mit der Echtheitskontrolle seiner Appellation beauftragt. Das neue Kontrollsystem ist weit effizienter als die bisherigen DOCG-Kontrollen und in seiner Art vorbildlich.**

**Bis Frühjahr 2008 wurden von den insgesamt 2050 Hektar Brunello buchstäblich Rebzeile für Rebzeile 1667 Hektar kontrolliert. Ungereimtheiten wurden in 93 Fällen festgestellt, wovon 89 Unstimmigkeiten vom Winzer kurzfristig in Ordnung gebracht werden konnten. Dabei handelte es sich in den meisten Fällen um harmlose Abweichungen der Weinbergsgrenzen vom Weinbergskataster, um alte Weinberge, in denen einzelne Trebbiano-Stöcke aus Vor-Brunello-Zeiten stehengeblieben waren oder um die falsche Berechnung der Weinbergsfläche.**

**Auf insgesamt 17 Hektar wurden außer Sangiovese auch andere Sorten vorgefunden. Vier besonders schwere Fälle meldete das Konsortium im Herbst 2007 der zuständigen Behörde des Landwirtschaftsministeriums. Dort erachtete man die Übertretungen als so schwerwiegend, dass man sie an die Staatsanwaltschaft Siena weiterleitete. Der Staatsanwalt ermittelte und blockierte im März 2008 insgesamt 8,4 Millionen Liter Wein, wovon 6,7 Millionen Liter Brunello waren.**

Stefano Cinelli Colombini (Fattoria dei Barbi): „Die Überheblichkeit und Selbstüberschätzung einiger Produzenten haben diesen Skandal verursacht. Viele haben auf der Welle des Erfolges gedacht, sie müssten den besten Wein der Welt machen und nicht den bestmöglichen Brunello. Wir sind Opfer unseres Erfolges und unserer Arroganz geworden.“

Der Sangiovese verlangt eine unglaubliche Zuwendung sowohl im Weinberg als auch im Keller. Trotzdem gerät nicht jeder Jahrgang gut. Deshalb besteht die Versuchung, sich nicht allein auf den Sangiovese zu verlassen. Aber wenn wir ihr nachgeben, gleichen wir uns den internationalen Weinen immer mehr an und setzen die Identität aufs Spiel, die uns Erfolg gebracht hat.“

Es wird Jahre brauchen, bis die von einigen Produzenten, der Presse und den Behörden geschlagenen Wunden vernarbt sind. Nur: Was tatsächlich geschah, wie viel Brunello mit anderen Sorten verschnitten wurde, wer es getan hat und mit welchen Sorten, wird wohl

nie ans Licht kommen. Der einzige, der etwas sagen könnte, ist der Staatsanwalt, aber das tut er nicht.

Offizielle Verlautbarungen gibt es wenige, die ausführlichste ist die der Guardia di Finanza (Finanzpolizei) von Juli 2009. Dies steht drin: 6,7 Millionen Liter Brunello sind beschlagnahmt und 1,3 Millionen Liter davon zu IGT Toscana deklassiert worden. Außerdem sind weitere 1,7 Millionen Liter anderer Weine wie Rosso di Montalcino (0,74 Mio. Liter), Chianti Classico DOCG (0,33 Mio. Liter) und Toscana IGT (0,62 Mio. Liter) blockiert und 40 Prozent davon am Ende deklassiert sowie 100.000 Liter IGT-Wein destilliert worden.

Von Seite der Produzenten heißt es, dass sämtliche Deklassierungen freiwillig erfolgt seien. Bestätigung findet dies auch in der Mitteilung der Finanzpolizei, wo man liest, dass "sämtlichen Anträgen von interessierten Produzenten, die beschlagnahmten Weine zu deklassieren, um sie zu kommerzialisieren, stattgegeben wurde."



Sobald also ein Betrieb bereit war, seinen Wein zu deklassieren, erhielt er von den Behörden die Erlaubnis, ihn auf den Markt zu bringen. Es sind Beispiele von Betrieben bekannt, die mehrere Hunderttausend Flaschen Brunello zu Toscana IGT runterstufen, nur um ihre lahmgelegte kommerzielle Aktivität wieder aufnehmen zu können.

Es war im März, kurz vor der Vinitaly 2008, als die Polizei eine Reihe von Kellern versiegelte. Wen dieses Pech ereilte, erhielt erst im Herbst die Erlaubnis, seine kommerzielle Tätigkeit wiederaufzunehmen. Diese sechs Monate dienten den Ermittlungsbehörden dazu, die Weine zu analysieren und auf ihre Echtheit zu prüfen.

Nicht alle betroffenen Weingüter verfügen über die finanzielle Puste, sechs Monate ohne Einnahmen zu überstehen. Deshalb ist anzunehmen, dass die Deklassierung hier und dort eher für die wirtschaftliche Notlage als für ein Schuldeingeständnis spricht. Auch Winzern, die im Sommer 2008 den Keller voll mit garantiert echtem 2003er Brunello hatten, nützte ihr reines Gewissen nichts gegen die Stilllegung der Geschäfte.

Des Weiteren gehören Deklassierungen zur Normalität in Montalcino. Bei der Weinlese werden jeweils die Totalität des Ernteguts als Brunello registriert und schwächere Partien je nach Marktlage erst im Laufe des Ausbaus zu Rosso deklassiert. Ein Beispiel: Banfi könnte mit seinen 174 Hektar Brunello eine Million Flaschen Brunello erzeugen, bringt pro Jahr aber höchstens 600 000 Flaschen auf den Markt. Der restliche Wein für theoretisch weitere 400 000 Flaschen Brunello wird regelmäßig zurückgestuft und unter anderem Etikett abgefüllt.

Die Behörden haben nach Abschluss der Untersuchungen nicht bekanntgegeben, wie viel der 1,3 Millionen Liter Brunello deklassiert wurden, weil illegal aufgebessert, und wie groß die Mengen waren, die aus anderen Gründen zurückgestuft wurden. Mitgeteilt wurde von den Untersuchungsbehörden lediglich, dass „bedeutende Mengen Wein der Jahrgänge 2003 bis 2007 mit anderen Sorten als Sangiovese – einzige erlaubte Sorte für Brunello und Rosso di Montalcino – vermischt waren.“

Nach Abschluss der Laboruntersuchungen im Herbst 2008 gab die Staatsanwaltschaft auch die restlichen Weinmengen zum Verkauf frei. Darunter die verbliebenen 5,4 Millionen Liter Brunello. Diesen Weinen wurde offiziell Regelkonformität bescheinigt. Zieht man von den 1,3 Millionen deklassierten Liter Brunello den regelkonformen Brunello ab, der notgedrungen aus kommerziellen Gründen deklassiert wurde, bleibt wohl nicht sehr viel illegaler Brunello übrig.

Wollte man das Ausmaß des mutmaßlichen Brunello-Betrugs abschätzen, dann müsste der deklassierte Wein mit der zum Zeitpunkt der Untersuchung in den Kellern von Montalcino verfügbaren Gesamtmenge – 35 Millionen Liter – in Relation gesetzt werden. Angenommen, es handelte sich bei der gesamten deklassierten Weinmenge tatsächlich um Schummelware, wären rund drei Prozent des Brunello unerlaubt mit anderen Sorten verschnitten worden oder hätten aus anderen Gründen nicht den Produktionsregeln entsprochen. Die Mengen, denen die Ermittlern tatsächlich Illegalität nachweisen konnten, müssten jedoch weit geringer sein als drei Prozent. (Weshalb? Siehe weiter unten: „Rauchende Kanonen, wenig tote Spatzen“.)

## **Merlot in Brunello-Weinbergen**

Wie viele „falsche“ Rebstöcke stehen wohl heute in Brunello-Weinbergen? Wir stellten diese Frage dem Konsortiums-Direktor Stefano Campatelli. Bevor er jede Silbe einzeln betonend und mit Inbrunst antwortete, schaute er uns an, wie einer, der immer wieder das selbe gefragt wird und immer dieselbe Antwort geben muss: „In - Montalcino - steht - heute - kein - einziger - falscher - Rebstock - am - falschen - Ort! Wer will, kann sich einen Katasterauszug besorgen und mit diesem die Weinberge begehen. Die Reben haben keine Beine! Jedermann kann nachprüfen, ob irgendwo ein falscher Rebstock steht. Genau dies tun unsere Techniker nun seit fünf Jahren!“

Der Präsident des Brunello-Konsortiums, Patrizio Cencioni: „Heute sind wir bei null Prozent, aber auch als wir zum ersten Mal in die Weinberge gegangen sind, lag die Fehlbestockung unter einem Prozent!“ Alessandro Mori (Il Marroneto): „Die Kontrolleure waren drei Mal bei mir und haben auf der Suche nach fremden Rebsorten die Weinberge durchkämmt. Alle nicht-regelkonformen Rebstöcke, die irrtümlicherweise von der Rebschule geliefert wurden, wurden entfernt. Sämtliche Betriebe wurden so kontrolliert, und ich bin mir sicher, dass die Weinberge in Montalcino noch nie so ‘sauber’ waren.“

Franco Biondi Santi: „Unser Betrieb wurde von Kopf bis Fuß untersucht, die Techniker haben einige wenige, nicht konforme Rebstöcke gefunden, die ersetzt wurden. Es waren

alte Rebstöcke, deren Trauben wir für den Vin Santo genommen haben. Die Staatsanwaltschaft hat ihren Job gemacht und sie war sehr streng. Die Kontrolleure haben alles untersucht, jeden einzelnen Winkel des Betriebs, jeden Weinberg, alle schriftlichen Unterlagen. Das Hauptproblem bei der ganzen Geschichte sind aber nicht die paar falschen Rebstöcke, die man bei einigen Betrieben in den Weinbergen gefunden hat, sondern die Weine, die dem Brunello im Keller hinzugefügt worden sind.“



So konnten denn außer den üblichen, eher harmlosen Unstimmigkeiten im Weinberg keine schwerwiegenden Verfehlungen nachgewiesen werden. Uns ist der Fall eines Winzers bekannt, der den Sangiovese eines IGT-Weinbergs als Brunello vinifizierte und den Brunello als IGT-Wein. Er tat dies, weil sein IGT-Sangiovese in jenem Jahr besser war als sein Brunello. Da er dies in seinen Kellerbüchern vermerkte, kam ihm der Staatsanwalt auf die Schliche und ermittelte gegen ihn.

In einem anderen Fall wurde ein IGT-Weinberg beschlagnahmt, auf dem eine in der Provinz Siena nicht zugelassene Sorte (Carmenère) angebaut war. Obschon es sich um einen IGT-Weinberg handelte, ist das gesetzwidrig. Um eine aufwendige Bürokratie zu umgehen – so der Produzent –, führte man mit dieser Sorte Versuche ohne Bewilligung durch.

### **Rauchende Kanonen, wenige tote Spatzen**

Angenommen, ein halbwegs intelligenter Winzer möchte seinen Brunello mit Merlot „verbessern“, dann käme er kaum auf die Idee, die Sorte dorthin zu pflanzen, wo dies verboten und von jedem Wanderer und Kontrolleur zu entdecken ist. Vielmehr wird er Merlot oder Petit Verdot oder andere in der Provinz Siena zugelassene Sorten, die er dem Sangiovese für überlegen hält, dorthin setzen, wo es erlaubt ist. Dies ist es – außer in Brunello- und Rosso-Parzellen – überall in Montalcino. Zudem ist es ganz legal, diese Sor-

ten zu vinifizieren, unmittelbar neben den Brunello-Fässern auszubauen und als Sant'Antimo oder Toscana IGT abzufüllen.

Unser halbwegs schlauer Produzent wird also den Schwindel im Keller vornehmen, wo es keiner sieht. Er wird dort legalen Merlot und legalen Brunello illegalerweise zu dem verschneiden, was er für besseren Brunello hält.

### **Anthozyan-Echtheitsprüfung**

Die Sortenzusammensetzung eines Weins kann auf verschiedene Arten bestimmt werden. So vermag ein guter Verkoster durchaus den Zusatz einer größeren Menge fremder Trauben anhand des spezifischen Geruchs der Sorte zu erkennen. Man kann die Polyphenole untersuchen und es mit der Analyse der DNS versuchen. Alle Methoden sind aber entweder ungenau oder noch nicht ausgereift und können vor Gericht nicht als Beweis dienen.

Bessere Ergebnisse liefert die heute verwendete Analyse der Anthozyane, das sind rote bis blauschwarze Farbstoffmoleküle. Es gibt etwa 250 davon, und weil sie als Lebensmittelfarbstoffe eingesetzt werden dürfen, sind sie ziemlich gut erforscht.

Mit der Flüssigchromatographie (HPLC) werden zur quantitativen Bestimmung die in jeder Sorte in anderem Verhältnis vorkommenden Anthozyane (Delfidin, Petunidin, Cianidin, Peonidin und Malvidin) bestimmt. Um jedoch mit der Anthozyan-Analyse Echtheitsnachweise liefern zu können, sind die Labors für die Interpretation ihrer Ergebnisse auf Grundlagendaten angewiesen, das heißt, sie müssen erst mal die Eigenschaften des entsprechenden reinsortigen Weins kennen.

Diese Daten werden in Montalcino derzeit gesammelt und den Forschern zur Verfügung gestellt. Man rechnet damit, in drei Jahren die Echtheit eines Brunello mit der Anthozyan-Methode zuverlässig nachweisen zu können.

Und genau das ist der Grund, weshalb niemand wissen kann, wie klein oder wie groß das Ausmaß der Brunello-Illegalität in Wirklichkeit ist. Denn im Weinberg ließen sich nur Bagatellen nachweisen, und der Nachweis des Sortenverschnittes eines mehr als sechs Monate alten Sangiovese-Weins ist nicht möglich! Zwar gibt es ein Verfahren, bei dem die Anthozyanzusammensetzung (roter Traubenfarbstoff) analysiert wird, aber es fehlt ihm aufgrund fehlender Genauigkeit die Beweiskraft.

Auch wenn der Staatsanwalt ihm verdächtige Keller sechs Monate lang lahmgelegt und fast sieben Millionen Liter Brunello konfisziert hatte, um mittels Anthozyanmethode Fass für Fass auf Echtheit überprüfen zu lassen, besitzen die Ergebnisse vor dem Richter über keine Beweiskraft. Das war auch der Grund dafür, weshalb der blockierte Brunello im Herbst 2008 wieder freigegeben werden musste. Deklassiert worden ist nur von den Betrieben selbst, nicht von den Behörden!

Im Montalcino wird derzeit fieberhaft daran gearbeitet, die Anthozyanmethode gerichts-tauglich zu machen. Innerhalb dreier Jahre soll am Weinbauinstitut von San Michele (Trentino) aufgrund einer Unmenge von Trauben- und Weinproben das Anthozyan-Profil des Sangiovese von Montalcino bestimmt werden und die Methode so weit entwickelt werden, dass unerlaubte Beimischungen in Zukunft zweifelsfrei nachgewiesen werden können.

In die aktuellen Untersuchungen kann diese Methode allerdings kein Licht mehr bringen, selbst falls die verdächtigen Brunello-Proben sich drei Jahre halten sollten. Denn von den beschlagnahmten 6,7 Millionen Liter Brunello wurden vom Staatsanwalt für 1,3 Millionen

Liter die Deklassierung zu IGT-Rotwein genehmigt und die restlichen 5,4 Millionen Liter Brunello als gesetzeskonform für den Verkauf freigegeben. Damit ist die Sache gestorben, und wir werden nie erfahren, ob dieser oder jener getrunkene Brunello vielleicht gar kein echter war...



Die Frage ist, ob der Staatsanwalt bei der Beschlagnahmung von 8,4 Millionen Litern Wein wusste, dass die Weinanalysen keine beweiskräftigen Aussagen liefern konnten. Falls ja, muss er sich vorwerfen lassen, das Wirtschaftssystem von Montalcino ohne ermittlerische Notwendigkeit in eine schwere Krise gestürzt zu haben. Falls nicht, muss er den Vorwurf erdulden, sich vor seiner Großaktion ungenügend informiert zu haben. Dass Montalcino schon aus eigenem Interesse zur Ordnung gerufen werden musste, steht nicht in Frage. Zur Diskussion steht vielmehr die Verhältnismäßigkeit dieser Übung! Es scheint doch ganz so, als sei hier mit viel zu großem Geschütz aufgefahren und weit mehr kaputt gemacht worden als nötig.

Von wegen Verhältnismäßigkeit: Wie beim Brunello geht es auch beim Extra Vergine um Etikettenschwindel. In Montalcino scheinen allerhöchstens drei Prozent einer Produktion von sieben Millionen Liter betroffen, beim Öl geht es um 95 Prozent von 800 Millionen Liter (in Italien konsumierte Menge)! Weshalb kümmert sich keine Staatsanwaltschaft um diesen viel größeren und wirtschaftlich folgenschwereren Betrug? Was wohl Carapelli, Bertolli und Co. dazu meinen würden, wenn die Staatsanwaltschaft ihnen für sechs Monate den Laden dicht machte?

### **Skandal oder normal?**

Wie schwerwiegend sind die Vorkommnisse von Montalcino wirklich? Wir erinnern uns an die Skandalmache der Boulevard-Presse im Frühjahr 2008. Da war von Panschskandal

die Rede, von 30 bis 40 Prozent gefälschtem Brunello, der Wein von Montalcino wurde in einem Atemzug mit Methanol- und Kunstweinen erwähnt.

Gemessen an der aggressiven, in manchen Fällen verleumderischen Pressekampagne, dem von der Staatsanwaltschaft getriebenen Aufwand und den Erwartungen der Öffentlichkeit scheint der Berg eine ziemlich magere Maus geboren zu haben.

Wenn nach Abschluss der Ermittlungen der Staatsanwalt trotz der Untauglichkeit des Nachweisverfahrens bescheidene Ermittlungserfolge vorweisen kann, dann verdankt er diese – so kann nur gemutmaßt werden – einigen nachweisbaren Unregelmäßigkeiten in den Weinbergen, Zeugenaussagen und sichergestellten Kelleraufzeichnungen. 17 Personen wirft der Staatsanwalt Betrug und Urkundenfälschung vor. Acht davon haben ihre Schuld eingestanden und die Strafe des Staatsanwalts akzeptiert, den anderen – darunter drei Angestellten des Konsortiums – droht nun ein Strafprozess wegen Betrug und Dokumentenfälschung.



Seit April 2008 ist immer von denselben unter Ermittlungen stehenden Betrieben die Rede (siehe Merum 3/2008). Offiziell weiß man jedoch, dass es sich insgesamt um sieben Betriebe handelt. Allerdings wurden Namen bisher lediglich von der Presse genannt, weder die Ermittlungsbehörden noch das Konsortium haben dazu je etwas bekanntgegeben.

Positiv ist, dass wir davon ausgehen können, dass die 2000 Hektar Brunello-Weinberge derzeit wohl zu den regulärsten der Welt gehören.

Positiv ist auch, dass die Keller von Montalcino besondere Aufmerksamkeit der Weinkontrolle genießen und wir Weinfreunde sicher sein können, dass beim Brunello in den nächsten Jahren wohl alles mit rechten Dingen zugeht.

Unbefriedigend ist hingegen, dass nicht bekannt ist, wie viel Brunello in Wirklichkeit illegal aufgebessert worden ist und welche Weinproduzenten sich tatsächlich schuldig gemacht haben. Wir werden das nie erfahren... Das ist aber nicht in erster Linie für uns Weinfreunde ein Problem als vielmehr für die Appellation. Denn wo immer ein Bedürfnis



nach Informationen besteht, aber keine solchen zur Verfügung stehen, befriedigen Spekulationen und Gerüchte die Nachfrage.

Maria Grazia Salvioni (Quercecchio): „Was genau passiert ist, kann auch ich nicht sagen. Ich weiß es nicht, es herrscht keine Transparenz, weder seitens der Produzenten noch des Konsortiums. Man hat viel gehört, aber die Wahrheit kennen wohl nur die Betroffenen. Mich hat das letztes Jahr auf der Vinitaly genauso überraschend getroffen wie meine Kunden.“

Das mag zwar nicht das begehrte Happy End sein, bei dem die Guten sich zum Schluss in den Armen liegen und die Bösen vom Sheriff in die Wüste gejagt werden. Aber es ist immerhin ein Ende. Keine Merlot-Gerüchte mehr! Ab sofort ist der Brunello einer der bestkontrollierten Weine der Welt.

## **Visionen: Fehlanzeige**

Der Direktor des Konsortiums, Stefano Campatelli, und zwei seiner Mitarbeiter werden von der Staatsanwaltschaft wegen krimineller Vereinigung zum Zweck des Handelsbetrugs angeklagt. Ihnen wird vorgeworfen, dass sie Ungereimtheiten, auf die sie im Laufe der Kontrollen der Weinberge gestoßen sind, als leichte Verstöße anstatt als schwere eingestuft haben. Die Feinheit des Unterschieds liegt darin, dass leichte Verstöße intern geregelt werden können, dem Winzer also Gelegenheit gegeben wird, den Fehler zu beheben, während beim schweren Verstoß sogleich eine Anzeige an die zuständige Behörde erfolgen muss.

Campatelli: „Wir hatten 93 Unregelmäßigkeiten beanstandet. 89 davon wurden von den Winzern in Ordnung gebracht, die anderen vier Fälle meldeten wir der zuständigen Behörde.“ Das Gesetz sagt nur, dass ein Verstoß gegen das Reglement als „leicht“ einzustufen ist, wenn er „wiedergutzumachen“ ist. Beim Konsortium ist man der Meinung, dass ein falscher Rebstock – „man kann ihn umpfropfen“ – ein wiedergutzumachender Verstoß ist. Die Staatsanwaltschaft sieht das anders.

Wir nehmen dem Konsortium bestimmt nicht übel, dass es den Winzern die Möglichkeit geboten hat, ihre Weinberge in Ordnung zu bringen, bevor der Fall an eine externe Instanz (die Betrugsabteilung des Landwirtschaftsministeriums) gemeldet wurde. Angesichts der unklaren gesetzlichen Lage hätten wir – in dubio pro reo – wohl dasselbe getan.

Wir nehmen es der Weinmächtigen von Montalcino aber übel, dass es keinerlei Auseinandersetzung mit der Zukunft zu geben scheint. Man wartet passiv auf bessere Zeiten, aufs Vergessen, auf den amerikanischen Markt und navigiert defensiv auf Sicht.

Unbedarfter hätte man zudem auf einen solchen Zwischenfall nicht reagieren können. Man unterließ es, die Vorfälle so zu kommunizieren, dass der Skandalpresse rechtzeitig der Wind aus den Segeln genommen wurde, man ließ vielmehr zu, dass aus einer von Wenigen verursachten peinlichen und ärgerlichen Angelegenheit ein Skandal für ganz Montalcino wurde.

Montalcino setzt Wein im Wert von dreistelligen Millionenbeträgen um, das Wirtschaftsvolumen des Einzugsgebietes und der Zulieferer von Montalcino beträgt ein Mehrfaches davon. Montalcino ist mit seinem Brunello einem ordentlichen Großbetrieb gleichzusetzen, der Tausenden von Menschen direkt oder indirekt Arbeit gibt.

Aus diesem Grund werfen wir den 200 Brunello-Produzenten vor, dass sie vom rasch gewachsenen Reichtum nicht das nötige Geld abzweigen, um der Konsortiumsleitung Profis an die Seite zu stellen, die nicht nur ein ordentliches Unfallmanagement mit Schadensbe-

grenzung zustandebringen, sondern zusammen mit einer intelligenten Kommunikation auch ein zukunftssicherndes Leitbild für die rasch gewachsene Appellation realisieren. Achtung, Ihr Chianti-Classico-Winzer, die Ihr noch Malvasia- und Trebbiano-Weinstöcke in den Weinbergen stehen habt, weil Ihr die Trauben für den Vin Santo benötigt: Wenn die Staatsanwaltschaft mit derselben Strenge gegen euch vorgeht wie in Montalcino, riskiert ihr eine Strafklage!

### **Flop: Sant'Antimo DOC**

Neben den Brunello-Problemen beschäftigt die Produzenten auch noch anderes. Montalcino besitzt vier Weinappellationen: den wohlbekannten Brunello, den immer seltener werdenden, aber in Urzeiten wichtigsten und bekanntesten Wein von Montalcino, Moscadello, dann den zweitklassierten Sangiovese-Wein Rosso di Montalcino und seit wenigen Jahren die DOC-Kreation Sant'Antimo als Gefäß für allerlei Sortenweine und önologische Phantasien.

Auf dem Höhepunkt der toskanischen Super-Tafelwein-Euphorie, als es schien, die Welt könne nicht genug kriegen von toskanischen Cabernets und Merlots und Phantasie cuvées, erfand man für die Vini da Tavola Montalcinos eine neue DOC und gab ihr den Namen des romanischen Kirchleins im Süden von Montalcino: Sant'Antimo.

So wunderschön das namensgebende Bauwerk ist, so ungeeignet erwies es sich als Appellation. Die Erfindung Sant'Antimo DOC mit Weinen wie Cabernet, Chardonnay, Merlot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Sauvignon und anderen erwies sich bald als Marketingflop. Ein Toscana IGT lässt sich leichter verkaufen als ein Sant'Antimo DOC, denn „Toscana“ kann auch in entfernten Ländern als Ursprung gerade noch identifiziert werden, aber „Sant'Antimo“ vermag auch in Mailand keiner einzuordnen. Maria Grazia Salvioni (Quercchio): „Der Sant'Antimo besitzt praktisch keinen Markt. Viele Produzenten verkaufen ihn nur offen. Meine Importeure sagen mir, dass sie für einen Wein mit diesem Namen keine Kunden finden. Der Toscana IGT verkauft sich wesentlich besser. Einen Supertuscan aus Montalcino will ohnehin keiner haben.“

Das Zauberwort heißt „Montalcino“! Statt wie bis anhin drei Rotweinkategorien (vier mit der IGT) aufrechtzuerhalten, wird darüber diskutiert, den Rosso di Montalcino und den Sant'Antimo zusammenzuführen und diesen Wein Montalcino zu nennen.

Enrico Viglierchio (Banfi) könnte sich diese Lösung vorstellen: „Als Zweitwein unter dem Brunello wäre ein Wein sinnvoll, der kommerzieller ist als dieser, vielleicht auch internationaler. Ich könnte mich mit einem Montalcino oder einem Rosso di Montalcino anfreunden, bei dem 60 bis 70 Prozent Mindestanteil Sangiovese vorgeschrieben sind, wo aber auch andere Sorten verwendet werden dürfen. Montalcino muss jedoch im Namen stehen. Sant'Antimo funktioniert nicht, diese DOC würde ich verschwinden lassen. Wichtig ist, dass wir einen Zweitwein haben, der funktioniert, nur dann können die Produzenten beim Brunello auch wirklich streng selektionieren.“

2008 wurden Stimmen laut, die die Abschaffung der Sortenreinheit des Brunello forderten. Das Konsortium berief deshalb im Oktober eine Generalversammlung ein und führte Abstimmungen zu diesem und anderen Themen durch. Das Nein gegen eine Änderung der Produktionsregeln war fast einstimmig.



Aber auch nützliche Verbesserungen wie die Reduktion des Hektarertrags von 8000 auf 7500 kg oder das ausdrückliche Verbot von auswärtigem Mostkonzentrat sowie die Aufhebung des Verbotes für Notbewässerungen (in diesen Jahren besonders aktuelles Thema) fielen im Zuge der aufgeheizten Atmosphäre unter den Tisch. Eine Änderung der Produktionsregeln für den Rosso wurde in der Generalversammlung ebenfalls abgelehnt. Es ist unsicher, ob Montalcino sich früher oder später mal zu einer Zusammenführung von Rosso und Sant' Antimo durchringen wird. Denn gegen die „Merlotisierung“ des Rosso machen zahlreiche Winzer mobil. Es sind vor allem diejenigen, die ausschließlich Sangiovese anbauen... Rein zufällig sind es die Weingüter mit den besten Lagen.

### **Sangiovese: Erbärmlich bis grandios**

Der Sangiovese, wichtigste Traubensorte Mittelitaliens, besitzt wenig Eigencharakter. Die Wahrheit über den Sangiovese ist banal einfach: Er spiegelt auf toskanisch unverblümmte Weise die Anbaubedingungen wieder. Gute Lagen ergeben gute Weine, fruchtbare Äcker banale Tröpfchen, so einfach ist das. Da gute Lagen auch in der Toskana eher rar sind, der Ehrgeiz aber groß, haben hier die Önologen besonders viel zu tun. Dank ihrer Kunst lassen sich auch aus charakterlosen Mosten präsentable Weine herstellen. Dass solche Fleißarbeiten nie wirklich gut und schon gar nicht groß sind, fällt erstaunlicherweise nicht vielen auf, zuletzt den Meinungsmachern.

In der Gemeinde Montalcino gibt es extreme Höhenunterschiede. Die Brunello-Reben stehen auf weniger als hundert Meter über dem Meer ganz im Süden der Gemeinde bis hoch auf 600 Meter bei Montalcino, gleichzeitig blicken die Lagen in alle vier Himmelsrichtungen und verfügen über Böden, wie sie verschiedenartiger nicht sein könnten. Die Voraussetzungen für die Trauben sind vollkommen unterschiedlich, und so sind auch die Weine. Die Appellation verfügt über Zonen, wo der Sangiovese vielschichtige Weine von großer Feinheit ergibt. Dabei handelt es sich eher um höhere Lagen und die Weinberge im Nor-

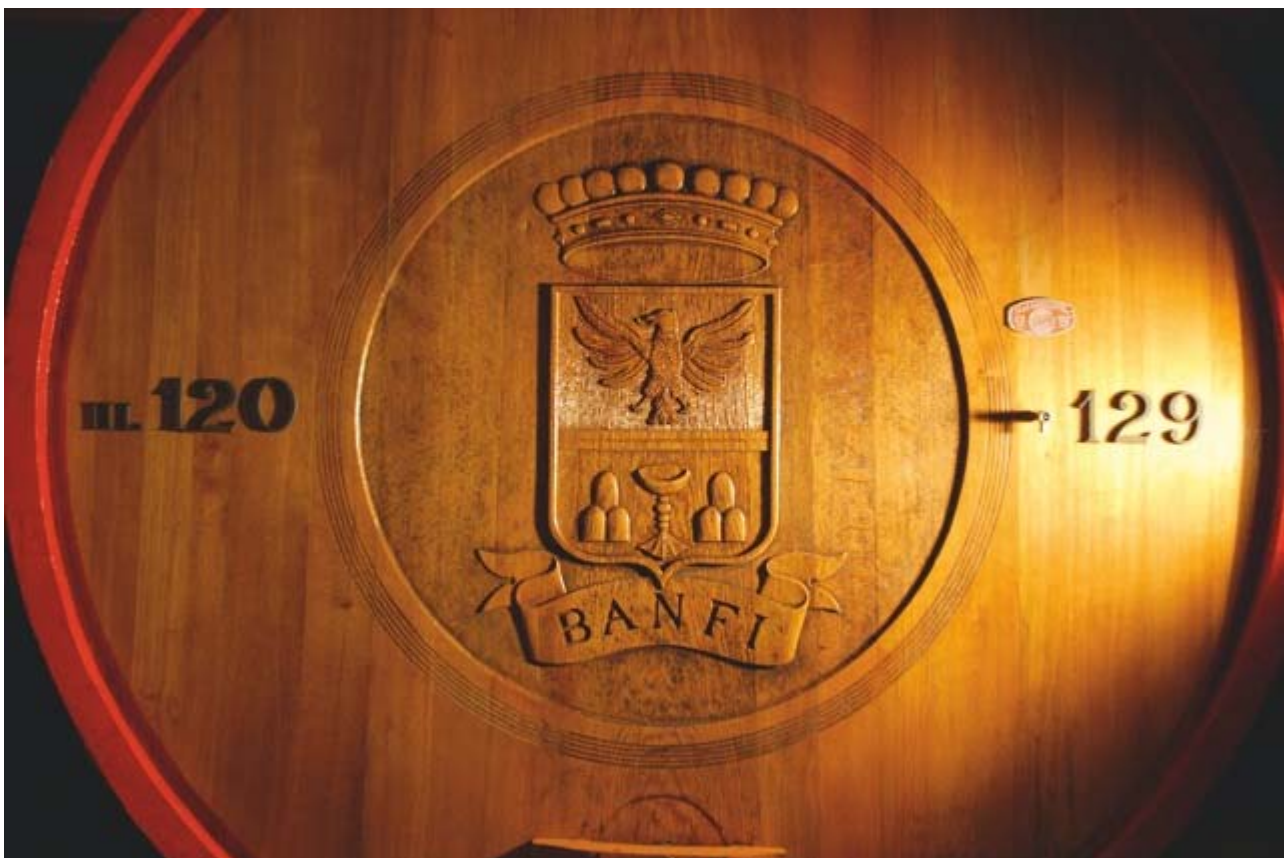
den der Gemeinde. In anderen Teilen von Montalcino bringt es der Sangiovese hingegen kaum auf Morellino-Niveau.

Das Produktionsreglement schreibt vor, dass Brunello erst nach vier Jahren auf den Markt gelangen darf und davon zwei Jahre – früher vier Jahre! – in Holzfässern reifen muss. Nur ein hochkarätiger Wein schafft diese Ausbauzeit ohne kläglichst auszumergeln. Diese Hochkarätigkeit kommt beim Sangiovese, wie bei jedem anderen Wein, aber nicht allein von der Konzentration, sondern von besonderen Eigenschaften, die ihm nur die Lage verleihen kann!

Obschon heute nur noch zwei Jahre Holzausbau vorgeschrieben sind, lassen Traditionalisten – oft die Winzer mit den besten Lagen – ihren Brunello noch immer drei Jahre im Fass. „Nach zwei Jahren sind die Typizität des Brunello und seine Feinheit einfach noch nicht genügend entwickelt“, erklärt Fiorella Vannoni (Croce di Mezzo).

Giovanna Ciacci (Collosorbo): „Viele Weingüter haben auch dort Sangiovese angebaut, wo dies eigentlich nicht mehr zu empfehlen ist. Natürlich sind diese Weine nicht elegant genug für einen Brunello. Nicht jeder Sangiovese-Weinberg in Montalcino vermag einen Brunello-würdigen Wein hervorbringen. Das muss man akzeptieren! Natürlich können die Meister der Önologie im Keller einiges ausgleichen, manche kaufen von anderen Winzern besseres Traubengut, und manche versuchten offenbar, mit anderen Rebsorten die Schwächen des Sangiovese zu kompensieren.“

Nun, auch mit dem Blauburgunder verhält es sich nicht viel anders. Im Burgund gibt es große Mengen von Weinen, die nicht besser sind als einfache Chianti. Dieselbe Sorte ergibt in guten Lagen jedoch traumhaft feine und vielschichtige Weine. Der Unterschied zwischen der französischen Appellation und der italienischen ist jedoch, dass dort dem Weinfreund mit der offiziellen Lagenklassifizierung ein Orientierungsmittel zur Verfügung steht, während er hier auf sich alleine gestellt ist.



Vielleicht ist der Mangel an traditionellen Klassifizierungen in Italien der Grund, weshalb die journalistischen Weinverkoster eine derart wichtige Rolle spielen? Tatsache ist, dass der Weinfreund nicht 200 verschiedene Brunello-Etiketten probieren kann, bevor er sich seine Kiste Wein kauft. Er wird sich deshalb nach Rat umhören müssen und diesen bei den Weinführern finden.

Wenn er sich an die Redaktion hält, die in etwa seinen Geschmack teilt, dann kann er seine eigene Selektion auf eine überschaubare Zahl von Kandidaten reduzieren und am Ende die Flaschen mit nach Hause nehmen, die seinen Vorstellungen von Brunello entsprechen.

### **Bald Brunello-Schwemme!**

Vor dem Unwetter, das sich auf Montalcino zubewegt, nimmt sich der eben erlebte Skandal wie ein erfrischender Sommerregen aus. Die Rede ist von der drohenden Überproduktion. Schon heute gelingt es nicht, allen erzeugten Brunello direkt abzusetzen, Abfüller springen ein und kaufen Wein aus übervollen Kellern. In Montalcino hört man, dass in diesen Wochen größere Mengen Brunello für fünf Euro die Flasche abgeholt worden sein sollen.

Was aber wird geschehen, wenn all die Neupflanzungen der letzten Zeit die vier vorgeschriebenen Jahre Mindestalter eines Brunello-Rebbergs für die Vollproduktion erreicht haben werden und die Gesamtproduktion von den heutigen sieben Millionen Flaschen sich, entsprechend den 2050 Hektar, den potenziellen 14 Millionen Flaschen nähert?

Patrizio Cencioni: „Noch bis vor wenigen Jahren gab es hier in Montalcino noch keine Firmen, die Weine zukaufen und abfüllten, jetzt werden es immer mehr.“ Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra): „Mittlerweile gibt es eine ganze Reihe von Abfüllern, die den Brunello für einen Spottpreis an Supermarktketten verscherbeln. Dies macht das Image des Brunello kaputt und natürlich auch den Markt. Die Dumping-Preise prägen sich auf Dauer in die Köpfe der Verbraucher ein. Viele Weingüter verkaufen ihren zweitklassigen Wein offen an diese Abfüller. Seit es diese Überproduktion in Montalcino gibt, sind die Betriebe gezwungen, ihren Wein irgendwie loszuwerden. Bis zum Jahrgang 2001 haben die Preise noch gehalten, danach ging die Spekulation los.“

Stefano Cinelli Colombini (Fattoria dei Barbi): „Mitte der 70er Jahre entstanden viele kleine Betriebe lokaler Winzer, gleichzeitig kamen die ersten Auswärtigen nach Montalcino. Von ihnen lernten wir, was Werbung und Marketing sind. Wir in Montalcino hatten keine Ahnung davon. Später kamen Banfi und viele kleine Investoren von überall her. Die nächste große Expansion der Anbaufläche fand 1997 statt, als das Weinbauregister des Brunello geöffnet wurde. Dies geschah, weil von zweierlei Seiten Druck ausgeübt wurde: Die großen Firmen wie Banfi und Frescobaldi auf der einen, die kleinen Winzer mit wenig Weinbergen auf der anderen.“

Die beiden Lager haben sonst zwar gegensätzliche Interessen, aber in dieser Situation kämpften sie gemeinsam. Von 1245 Hektar schwoll die Brunello-Fläche auf über 2000 Hektar an. Schon als wir nur 1245 Hektar hatten, erzeugten die Betriebe nicht die volle mögliche Menge Brunello, man orientierte sich an der Nachfrage und deklassierte unverkäuflichen Wein zu Rosso. Zunehmend beginnen wir die Überproduktion als Problem wahrzunehmen.“

## Von der Autostrada entvölkert

Die Familie Cinelli Colombini (Fattoria dei Barbi) gehört zu den allerersten Brunello-Produzenten. Barbi ist noch einer der wenigen echten Gutshöfe in der Toskana, wo nicht nur Wein und Olivenöl, sondern auch Käse, Fleisch und Wurstwaren erzeugt werden sowie in der eigenen Taverne toskanische Küche zelebriert wird.

Stefano Cinelli-Colombini, der das Brunello-Museum unterhält und ein profunder Kenner der Geschichte von Montalcino ist, erzählt: „Während des Zweiten Weltkriegs war Montalcino ein Schlachtfeld und fast alle Weinberge wurden zerstört. Hinzu kommt, dass erst die Deutschen, später die Amerikaner die Keller leergetrunken und verwüstet haben. Nicht viel Wein hat diese Invasionen überlebt.“

Montalcino hat in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts einen extremen Wandel durchlebt. Bis 1963 führte die Straße vom Norden nach Rom an Montalcino vorbei. Montalcino war bekannt, ein wichtiges Handelszentrum, es gab hier zahlreiche Hotels und Restaurants.

Als dann 1964 die Autostrada del Sole fertiggestellt wurde, verlor Montalcino unvermittelt an Wichtigkeit. Die Gäste blieben plötzlich weg. Innerhalb von wenigen Jahren verlor Montalcino 7000 Einwohner. 1970 lebten nur noch 5000 Menschen hier, die meisten sind aus Armut in den Norden gezogen.

Nach und nach verschwand alles aus Montalcino, das Krankenhaus, die Geschäfte, die Hotels, die Kinos, die Anwälte, die Notare. Siena gewann an Wichtigkeit, Montalcino wurde immer unbedeutender und geriet in Vergessenheit, während 30 Jahren war hier nichts mehr los. Erst in den 90er-Jahren kamen langsam die Touristen zurück, es folgte der Boom des Brunello, und plötzlich erblühte die Stadt wieder zu Leben. Seit wenigen Jahren gibt es wie früher unzählige Übernachtungsmöglichkeiten und Restaurants.“

### Brunello-Museum

Ein Besuch im Brunello-Museum unweit der Fattoria dei Barbi ist allen zu empfehlen, die mehr über die Geschichte des Brunello erfahren möchten. Das Museum wurde 2003 auf Initiative von Stefano Cinelli Colombini gegründet.

Den Besucher erwartet eine interessante, sehr anschaulich präsentierte Reise durch die Geschichte eines der größten Weine Italiens: Er wird von Montalcinos Vor-Brunello-Zeitalter zu den ersten Vinifizierungsversuchen über den Boom der 90er-Jahre bis in die Gegenwart geführt und den wichtigsten Brunello-Persönlichkeiten vorgestellt. Das reich dokumentierte Museum ist jeden Tag von 11.00 bis 18.00 Uhr geöffnet und kostet vier Euro Eintritt.

‰ Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, Tel. +39 0577 84 61 04; Località Podernovaccio 168 (nehmen Sie an der Straße nach Sant'Antimo die Abzweigung nach Barbi und folgen sie dann den Schildern Museo). Unter dem Link [www.museodelbrunello.it](http://www.museodelbrunello.it) finden Sie nicht nur Informationen zum Museum, sondern auch ein ziemlich komplettes Angebot der lokalen Agriturismi, Hotels, Pensionen und Zimmervermietungen.

Wer den Wandel von Montalcino in den letzten 20 Jahren miterlebt hat, kann die Worte von Stefano nur bestätigen. Noch in den 80er-Jahren war eine Unterkunft in Montalcino nur mit Schwierigkeiten zu finden. Und Weinläden gab es vielleicht zwei... Es ist deshalb interessant zu erfahren, dass nicht die Ausgestorbenheit der 70er- und 80er-Jahre der Ori-

ginalzustand von Montalcino ist, sondern der von Läden, Restaurants, Pensionen und Restaurants nur so strotzende Ort von heute.

Die Entwicklung des Brunello in jener Zeit beschreibt Stefano so: „Bis weit in die 70er-Jahre hinein gab es nur zwei große Erzeuger, das waren wir und Biondi Santi. Zusammen stellten wir etwa die Hälfte des Brunello her. Viele kleine Betriebe mussten aufgrund mangelnden Absatzes schließen. Die damalige Gründung des Konsortiums stellte einen Akt der Hoffnung dar, weil der Wein das Einzige war, was Montalcino noch hatte.

Man hoffte, damit den Ort aus der wirtschaftlichen Krise herauszuführen. Biondi Santi und wir standen dem Konsortium zunächst skeptisch gegenüber, weil der damalige Präsident ein Produktionsreglement für den Brunello durchgesetzt hatte, das unsere Produktionsregeln eines hundertprozentigen Sangiovese-Brunello nicht berücksichtigte. Das erste Produktionsreglement sah eine zehnprozentige Toleranz für andere Rebsorten vor! Erst einige Jahre später wurde es geändert, auch weil keiner die Sortentoleranz wirklich in Anspruch genommen hatte.“



### **Hüter der Tradition**

Franco Biondi Santi: „Ende des 19. Jahrhunderts experimentierte mein Großvater Ferruccio Biondi Santi mit einem bestimmten Sangiovese-Klon. Er hatte den Ehrgeiz, einen lager-

lagerfähigen Wein aus Sangiovese zu produzieren. Da ein Sangiovese-Wein Zeit braucht, hat man im Chianti sehr früh

andere Rebsorten zugelassen, um ihn rascher trinkfähig zu machen. Mein Großvater hingegen wollte versuchen, einen reinen Sangiovese herzustellen, der erst nach Jahren seine wahre Eleganz entfaltet."

Vor 40 Jahren, als die Produktionsregeln offiziell wurden, konnte man in Montalcino nicht wissen, welches wirtschaftliche Potenzial im Brunello steckte. Franco Biondi Santi, dessen Familie damals bereits seit fast 100 Jahren Brunello produzierte, war sein Leben lang ein Verfechter des ursprünglichen Brunello: „Mein Vater hat das Produktionsreglement bei der Gründung der DOC im Jahr 1967 maßgeblich mitbestimmt. Die Vorschrift der vierjährigen Ausbauzeit im großen Holzfass war sein Vorschlag.

Leider wurden die Produktionsregeln später geändert, heute sind nur noch zwei Jahre Holzfass vorgeschrieben. Damit wollte man dem Barriqueausbau entgegenkommen. Der nächste Schritt wäre dann, die vier Jahre, die der Brunello im Keller reifen muss, auf zwei Jahre zu verkürzen. Das bringt natürlich mehr Geld, man kann den Wein schneller kommerzialisieren. Aber wer mit dem Brunello zu schnellem Reichtum kommen will, ruiniert sowohl die Tradition als auch den Markt."

Den Worten von Franco Biondi Santi kann vor dem Hintergrund der jüngsten Vorkommnisse und der kommenden

Schwierigkeiten nur beigestimmt werden!

## Montalcino in Zahlen

<b>Weinberge insgesamt:</b>	3500 ha
Rosso di Montalcino,	
Moscadello, Sant'Antimo:	1500 ha
Brunello:	2000 ha

### Brunello-Weinbergsfläche und -Produktion

60er-Jahre:	65 ha
70er-Jahre:	400 ha
80er-Jahre:	750 ha
1997:	1245 ha
2008:	2050 ha

### Anzahl Flaschen Brunello

1980/1981:	ca. 100 000 Flaschen
Vor 20 Jahren:	ca. 2 Mio. Flaschen
Vor 10 Jahren:	ca. 3,5 Mio. Flaschen
2007:	7 Mio. Flaschen
2012:	potentielle (!) 14 Mio. Flaschen

### Markt (bis 2008)

Italien:	38%
Export:	62%
davon	
USA:	25%
Deutschland:	10%
Schweiz:	7%
Kanada:	5%
Großbritannien:	3%
Japan:	3%

### Wirtschaftliche Daten

- 250 Winzer besitzen Brunello-Weinberge.
- 200 Betriebe füllen Brunello ab.
- 2500 Familien arbeiten auf Brunello-Weingütern.

**MERUM, der Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, Nr.5-2009, S.32-48**

**(Artikel und Fotos werden mit Zustimmung der Zeitschrift MERUM veröffentlicht.)**

► Weitere Informationen und Hinweise zum Abo der Zeitschrift finden Sie unter:

► [www.merum.info](http://www.merum.info)

**MERUM**