

Zusammenfassung meiner Diplomarbeit (Modul 5) für die Weinakademie Österreich

Thema: Morellino di Scansano – Erfolgreiche Positionierung im Vergleich mit Chianti Classico und Brunello di Montalcino

Name: Tobias Gysi

Kandidatennummer: 17011016

Umfang Diplomarbeit: 5395 Wörter

Ort und Datum: Horgen, 3. Januar 2022

Motivation

Die Hauptmotivation für dieses Thema besteht in der Gegend der Maremma selbst. Meine Familie besitzt dort seit Ende der 1990er-Jahren ein Ferienhaus. Zwei Stunden von Siena und etwas mehr als eine Stunde von Montalcino entfernt, befindet sich unser Anwesen im Herzen der Denomination «Morellino di Scansano». Ich konnte also die bewegte Geschichte des Aufstiegs aus erster Hand mitverfolgen. Die Sangiovesetraube spielt dabei eine zweite Hauptrolle. Sie kann zu Recht als edle Rebsorte bezeichnet werden. Ähnlich wie Pinot Noir oder Nebbiolo, ist sie eine Diva und braucht viel Aufmerksamkeit. Begabte Winzer schaffen es, aus dieser Traube unglaublich unterschiedliche Weine hervorzubringen. Ihre Fähigkeit, das Terroir sehr exakt wiederzugeben, ist legendär.

Zielsetzung

Die Diplomarbeit behandelt das Thema Morellino di Scansano. Ich gehe der Frage nach, wie sich die Rotweindenomination im Vergleich zu den berühmteren Anbaugebieten Chianti Classico und Brunello di Montalcino zu einer ernstzunehmenden Alternative entwickelt hat. Diese Arbeit versucht den Hauptunterschieden dieser so verschiedenen Weine auf den Grund zu gehen und deren Entwicklungspotential am Markt aufzuzeigen. Der Morellino di Scansano reift auf nährstoffreichen, einheitlicheren und hauptsächlich tiefgründigeren Böden der südlichen Maremma. Es ergeben sich eher jung zu trinkende, schneller zugängliche Weine. Chianti Classico hingegen bringt auf kargen, steinigen Böden hochkomplexe und elegante Tropfen hervor, die Fachpublikum und Weinfreaks gleichzeitig begeistern. Sehr unterschiedliche Bodentypen und Mikroklimata, aber auch der lange Fassausbau machen den Brunello zu einem der ganz grossen italienischen Rotweine. Er steht für Komplexität, Lagerfähigkeit, Eleganz und Kraft. Hat es also im Eldorado des italienischen Weinbaus noch Platz für einen weiteren Sangiovese-Weinstil?

Methodik

Seit knapp 30 Jahren verfolge ich den wirtschaftlichen Aufstieg des Gebiets der südlichen Maremma und speziell der Denomination Morellino di Scansano vor Ort. Meine Grundkenntnisse rühren von zahlreichen Besuchen bei lokalen Winzern sowie etlichen Gesprächen mit Gastronomen. Und natürlich von hunderten Weinen, die ich degustieren konnte. Das intensive Studium von Medienberichten, Fachzeitschriften, sowie die Lektüre wegweisender Literatur über Brunello di Montalcino und Chianti Classico haben meine Kenntnisse vertieft. Nicht zu Letzt stützt sich meine These aus persönlichen Gesprächen mit den wichtigsten Importeuren toskanischer Rotweine in der Schweiz.

Inhalt

Nach dem Intro über die Zielsetzung, widme ich den ersten Teil meiner Diplomarbeit den grundlegenden historischen, topografischen und klimatischen Unterschieden der einzelnen Denominationen. Ich zeige die unterschiedlichen Weinstile und die wichtigsten Produzenten auf. Der zweite Teil behandelt die messbaren Faktoren am Markt und versucht mit Statistiken und Vergleichszahlen, meine These zu stützen. Im Herzstück der Arbeit vertiefe ich die einzelnen Anbauggebiete und deren Weine sowohl in historischer als auch in wirtschaftlicher Hinsicht und wage einen Ausblick in die Zukunft. Fazit und Schlusswort, Danksagung und genaue Quellennachweise schliessen die Arbeit ab.

Fazit

Der Morellino di Scansano kann bei Weinfreaks und Fachleuten nicht gleichermassen punkten. Die Weine werden hinsichtlich Komplexität den Spitzen-Chiantis niemals das Wasser reichen können. Auch werden sie auf keinen Fall Flaschenpreise erreichen wie die extrem lagerfähigen Exemplare aus Montalcino.

Trotzdem oder gerade deswegen hat sich der Morellino eine Nische geschaffen und ist weder von der internationalen noch von der Schweizer Weinkarte wegzudenken. Sei es im privaten Keller als Alltagswein oder in der Pizzeria. Der Erfolg gibt dem weicheren, früher zugänglichen und trotzdem nicht banalen Rotwein recht. Er hat es als qualitativ hervorragende Alternative für sensorisch weniger geschulte Weinfreunde geschafft, ein breites Publikum anzusprechen und ist in diesem Sinne eine starke italienische Antwort auf die günstigen und einfacher verständlichen, modernen Rotweine der neuen Welt. Gleichzeitig hat er es geschafft, authentisch zu bleiben und die autochthone Rebsorte Sangiovese würdig zu vertreten.

Sein Erfolg zeigt eindrücklich, dass es in der Toskana durchaus Platz für einen weiteren Sangiovese-Stil gibt. Der Morellino hat sich in den letzten 30 Jahren zu dem gemausert, was Weinjournalist, Buchautor und Italienkenner Steffen Maus den «jüngsten Star der Toskana» nennt.