

Maremma – Italiens aufstrebende Weinregion

Weinmeister Marcel Meister (unterstützt von André Albrecht) führte uns ein in die Welt der südlichen Toskana, die einerseits jugendlich frische Weine für den Sommerabend, andererseits reichhaltige und lagerfähige Tropfen mit viel Genusspotenzial zu bieten hat. Kurz: eine Region die ihren Entwicklungshöhepunkt noch vor sich hat.

Vom Sumpfland zum Wein-EI Dorado

Da die Maremma, der südliche Teil der Toskana, ursprünglich ein Sumpfgebiet war, hatten die Etrusker ihre Städte auf den Anhöhen angelegt. Erst Ende 18./Anfang 19. Jahrhundert entstanden in den Niederungen durch Trockenlegung neue landwirtschaftliche Anbaugelände. Wein wurde schon im 19. Jahrhundert angepflanzt, aber Qualitätsweine erst seit den 1970er Jahren. Der Provinzhauptort Grosseto liegt näher bei Rom als bei Florenz. Vorgelagert sind die Inseln Elba und Giglio - bekannt geworden durch das dort gestrandete Kreuzfahrtschiff - und der Promontorio dell'Argentario bei Ortebello. Ein Teil der Maremma ist seit 1975 als Parco Naturale wieder völlig der Natur zurückgegeben. Bekannt sind auch die berittenen Hirten auf dem Maremmano-Pferd.

Jugendliche Vertreter der Gegend

Der einzige Weisswein des Abends, ein Vermentino namens Lucumone, wurde als Apéro gereicht, wozu dieser lebendige Wein mit seinen Zitrusnoten und rassischer Säure wunderbar geeignet ist. Die Fattoria Mantellassi in Magliano, die ihn produziert, besteht schon seit 50 Jahren. – Die Azienda Agricola Tua Rita in Suvereto begann 1984 als Ferienleidenschaft, erst später gingen Profis ans Werk. Ihr Rosso dei Notri 2010 aus Sangiovese, Cabernet und Merlot zeigt in der Nase Waldbeeren und Kirsche, auf dem Gaumen jugendliche Herbe und kräftige Tannine und ist insgesamt jugendlich fruchtig, kurz ein echt trinkfreudiger Wein. – Noch jünger, von 1999, ist das Gut, wo der dritte Wein herkommt. Den Rocca dei Venti, ein Blend aus Morellino, Cilieggiolo, Alicante und alter Merlot könnte man als Geheimtipp bezeichnen. Trotz Jahrgang 2009 zeichnet er sich durch eine gewisse Reife und seine süsse Fruchtnote aus, besticht aber auch durch seinen günstigen Preis (Fr. 14.-). Kein Wunder, dass er vom Gambero Rosso als „best buy“ bewertet wurde. Ein schöner Sommerwein zu einem Fleischplättchen!

Klassische Vertreter der mittleren Alters- und Preisstufe



Der Perlato del Bosco, wieder von Tua Rita, aus 65% Sangiovese und 35% Cabernet Sauvignon wurde in neuem Holz ausgebaut, ist aber „nur fein vom Holz geküsst“. Weitere Charakteristika sind weicher Auftakt, Tabak und Brombeeren. – Die beiden andern Weine dieser Serie stammen von der Tenuta La Parrina in Albinia, die seit 1971 die DOC-Auszeichnung besitzt. Dort wurde zuerst nur Landwirtschaft betrieben; heute ist es vor allem ein Weingut mit einem Agriturismo. Nach dem Tod des Vaters wurde der Weinanbau von der Tochter Franca Spinola – ursprünglich eine Ärztin – weitergeführt.

Wir konnten die beiden Weine Parrina Riserva 08 und Rosso Muraccio 07 vergleichen, deren Zusammensetzung ähnlich ist: 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot beim ersten, 80% / 10% / 10% beim zweiten. Bei der Riserva nimmt man Minze und Salbei als typische Noten wahr. Er ist gut lagerfähig. Der Muraccio zeichnet sich aus durch reiche Aromatik und würzige Noten.

Pasta Tricolore und Morellino di Scansano

Als Pausenwein zum Essen wurde nochmals ein preiswerter Wein vorgestellt, ein Morellino di Scansano von Morisfarms, aus Sangiovese, Merlot und Syrah, der sehr fruchtig daherkommt und wunderbar zu Pasta und Pizza passt. Morellino ist eigentlich der regionale Name der Sangiovesetraube in der Gegend von Scansano, die 85% des Weins ausmachen muss. Morellino ist seit 2006 ein DOCG-Gebiet. Als Imbisssteller wurde uns eine Pasta Tricolore serviert, in Rot-weiss-grün mit Pomodoro, Funghi und Pesto, die sehr schön präsentiert war und allen schmeckte.

Weine aus dem Gesellschaftskeller

Die beiden abschliessenden Zweierserien mit eingelagerten Weinen der Jahrgänge 04 und 05 präsentierten gehobene Weine aus der Maremma, die heute nicht mehr erhältlich sind. Ziel war es, aufzuzeigen, wie sich solche Weine bei guter Lagerung entwickeln. Hier einige Stichworte dazu:

Le Sentinelle: 85% Sangiovese, 15% Alicante (so wird die Grenache in der Maremma genannt), nur 500g/m². Um 18.30 Uhr war er noch verschlossen, nach dem Essen begeisterte er mit Vanille und Holznoten, elegant und fein, wäre noch länger lagerfähig

Poggibano: Stolzer Wein aus 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon, was an Bordeaux erinnert, nach 13 Monaten Barrique mit eigenem, etwas rustikalem Stil.

Dromos: Ein grossartiger, gut strukturierter Wein aus Alicante, Cabernet Sauvignon und Merlot mit viel Reichtum (Kaffeeröstaromen, Beerenkompott)

Poggio Bestiale: 60% Merlot mit Cabernet Sauvignon und Cabernet franc, mit Jahrgang 05 schon reifer als die vorherigen, erhielt im 2008 91 Parkerpunkte.

Fazit des Abends

Die eingelagerten Weine mit Anschaffungspreisen von Fr. 25.50 bis 49.80 haben sich sehr schön entwickelt und erinnern in vielem an Bordeaux-Weine. Der Schreibenden mundeten aber auch die jugendlichen und preislich günstigen Weine der ersten Serie sehr gut. Die Maremma hat also für alle Geschmäcker etwas zu bieten und hat ihre grosse Zeit sicher noch vor sich.

Liste der degustierten Weine

- 1) Lucumone IGT Maremma Toscana 2011, Fattoria Mantellassi, Magliano
- 2) Rosso dei Notri, Toscana IGT 2010, Azienda Agricola Tua Rita, Suvereto
- 3) Rocca dei Venti 2009, Morellino di Scansano DOCG
- 4) Perlato del Bosco Rosso, Toscana IGT 2009, Azienda Agr. Tua Rita. Suvereto
- 5) Parrina Riserva DOC 2008, Tenuta La Parrina, Albinia
- 6) Rosso Muraccio DOC 2007, Tenuta La Parrina, Albinia
- 7) Moris, Morellino di Scansano DOCG 2009, Morisfarms



Perfekt bedient von der charmanten Weinmagd Alexa

- 8) Le Sentinelle, Morellino di Scansano DOC Riserva 2004, Fattoria Mantellassi
- 9) Poggibano, Maremma Toscana IGT 2004, Agricola San Felice
- 10) Dromos, Rosso Maremma IGT 2004, Tenuta Poggio Verrano
- 11) Poggio Bestiale, Rosso della Maremma IGT 2005, Fattoria di Magliano

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber