vinetur

Sangiovese rückt mit ausgewogeneren, lagerfähigeren Weinen wieder stärker in den Fokus

Wine Spectator schreibt Jahrzehnten von Forschung, Standortwahl und Veränderungen im Keller eine stärkere Generation italienischer Rotweine zu.

Dienstag, 29. September 2026



Sangiovese, Italiens am weitesten verbreitete Rebsorte, zieht erneut Aufmerksamkeit auf sich, da Erzeuger in der Toskana und anderen Regionen nach Jahrzehnten von Veränderungen in Anbau, Klonforschung und Kellerarbeit ausgewogenere und lagerfähigere Weine hervorbringen, so ein neuer Bericht von Wine Spectator.

Das Magazin schrieb, die Rebsorte stehe heute nicht nur wegen ihrer Rolle in einigen der bekanntesten Rotweine Italiens heraus, sondern auch wegen ihrer Stilvielfalt und ihrer relativen Erschwinglichkeit in einer Zeit, in der viele Verbraucher Weine suchen, die gut zu Speisen passen und dennoch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Sangiovese-basierte Weine sind zentral für Chianti Classico, Brunello di Montalcino und Vino Nobile di Montepulciano, und die Rebsorte ist außerdem stark vertreten in Morellino di Scansano, Carmignano und Teilen der Emilia-Romagna.

Der Bericht beschreibt einen klaren Wandel gegenüber der Art und Weise, wie Sangiovese in Italien lange angebaut wurde. Über Jahrhunderte wurde ein Großteil der Reben eher auf Menge als auf Qualität gepflanzt, wobei oft dünne und säurebetonte Weine mit festen Tanninen entstanden. Auch wenn Sangiovese weltweit als Symbol des italienischen Weins bekannt wurde, blieben seine besten Ergebnisse an eine begrenzte Zahl von Lagen gebunden, vor allem in der Toskana, wo Böden, Höhenlage und Wetter in der späten Saison es ermöglichten, die Rebsorte vollständiger ausreifen zu lassen.

Dieser enge geographische Erfolg hängt mit dem schwierigen Profil der Rebsorte im Weinberg zusammen. Wine Spectator schrieb, Sangiovese sei ertragsstark, dünnhäutig und spät reifend, mit einer Tendenz zu hoher Säure und scharfen Tanninen. Diese Eigenschaften können den Unterschied zwischen einem strengen und einem raffinierten Wein stark von der Standortwahl und dem Management im Weinberg abhängig machen. Der Bericht sagte, die Rebsorte entwickle sich am besten auf nährstoffarmen, steinigen Böden und in Höhenlagen zwischen 825 und 1.650 Fuß, obwohl Winzer die Reben mit steigenden Jahrgängen höher pflanzen.

In den führenden Sangiovese-Gebieten der Toskana, vor allem in Chianti Classico, Montalcino und Montepulciano, haben Erzeuger jahrzehntelang daran gearbeitet, wie und wo sie die Rebsorte anbauen. Forschung von Gütern in Montalcino, darunter Biondi-Santi und Banfi, die mit dem Projekt Chianti Classico 2000 verbundenen Arbeiten und

Studien an toskanischen Universitäten trugen dazu bei, die Klonselektion zu verbessern. Weitere Veränderungen betrafen Unterlagsreben, Pflanzdichte und Reberziehung. Im Keller setzten viele Produzenten zudem auf präzisere Gär- und Reifeverfahren, darunter Fassprogramme, die teilweise von Bordeaux beeinflusst waren.

Das Ergebnis sei eine konsistentere Generation von Weinen mit Frische, festerem Gleichgewicht und klarerer Fruchtausprägung, so der Bericht. Neuere Beispiele zeigten mehr rote und dunkle Frucht, florale Noten und würzig-herben Kräutercharakter als viele ältere Stile. Wärmere Vegetationsperioden hätten ebenfalls eine Rolle gespielt, vor allem dabei, der Rebsorte zu besserer Reife zu verhelfen, ohne die Struktur zu verlieren.

Im Bericht zitierte DNA-Forschung sagte, Sangiovese sei eine Kreuzung aus Ciliegiolo und Calabrese Montenuovo und verbinde die Rebsorte damit sowohl mit Mittel- als auch mit Süditalien. Grob werde die Rebsorte, so der Bericht, oft in zwei Formen eingeteilt: Sangiovese Grosso, verbunden mit Montalcino, Montepulciano und dem Gebiet Lamole in der Toskana, und Sangiovese Piccolo, das weiter verbreitet in Chianti Classico und der größeren Chianti-Zone vorkommt.

Das Magazin schrieb, Sangiovese mache 8% der italienischen Rebfläche aus und sei damit die am meisten angebaute Rebsorte des Landes; zudem seien mehr als 100 Klone registriert. Außerdem habe die Rebsorte über die Jahre in den jährlichen Rankings stark abgeschnitten, mit 236 Sangioveses in Wine Spectators Top 100 Wines über vier Jahrzehnte und 35 in den Top 10.

Ein Teil der kommerziellen Stärke der Rebsorte liegt darin, wie gut sie sich zum Essen einfügt. Der Bericht sagte, die natürliche Säure von Sangiovese mache sie besonders geeignet für Gerichte mit Tomatensoßen, eingelegten und fermentierten Aromen, Wurstwaren, Käse und Grillfleisch. Diese Vielseitigkeit habe dazu beigetragen, die Nachfrage in Einstiegs- wie Premiumsegmenten stabil zu halten. Wine Spectator sagte, Chianti Classico und Vino Nobile di Montepulciano seien besonders attraktiv für preisbewusste Käufer, während Morellino di Scansano und Carmignano ebenfalls günstigere Optionen böten.

Der Bericht hob auch die Langlebigkeit der Spitzenweine hervor. Er sagte, die besten Weine von führenden Weinbergen und aus starken Jahrgängen könnten 50 Jahre oder länger reifen. Als Beleg verwies das Magazin auf Verkostungen eines Chianti Classico 1956, eines Barone Ricasoli 1949 und mehrerer Brunellos aus den 1960er-, 1970er- und 1980er-Jahren, die sich noch immer gut präsentierten.

Ein weiterer wichtiger Teil der Entwicklung der Rebsorte erfolgte über den Verschnitt. Traditionell wurde Sangiovese oft mit lokalen Rebsorten wie Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo und Malvasia Nera sowie in einigen Fällen mit weißen Sorten wie Malvasia und Trebbiano kombiniert. In den 1960er- und 1970er-Jahren begannen einige Güter, internationale Rebsorten einzusetzen, um die Qualität zu steigern und die Grenzen der damaligen italienischen Weingesetze zu überwinden. Diese Experimente halfen bei der Entstehung der Supertoskaner-Kategorie, die zu den wichtigsten Umbrüchen im modernen italienischen Wein gehörte.

Wine Spectators Rückblick auf jüngere Jahrgänge sagte, mehrere Jahrgänge der vergangenen drei Jahrzehnte ragten bei Sangiovese heraus. 2021, 2019 und 2016 wurden als besonders starke Jahre eingestuft, während auch 2015, 2013, 2012, 2006, 1999 und 1997 gut abschnitten. Laut dem Bericht erzielten fast 25% der 2021er-Sangioveses, die aus Italien verkostet wurden, klassische Bewertungen von 95 Punkten oder mehr. Für 2016 hieß es, fast 120 Weine hätten 95 Punkte oder mehr erreicht, was dieses Jahr zu einem der tiefsten modernen Jahrgänge für die Rebsorte mache.

Die Beschreibung dieser Jahrgänge verweist auch auf eine breitere Klimageschichte. Kühlere Jahre wie 2021 und 2013 wurden für Struktur, Spannung und Säure gelobt, während wärmere Saisons wie 2015 und 2012 konzentriertere Weine hervorbrachten. Der Bericht sagte, 1999 sei ein früher heißer Jahrgang gewesen, der in mancher Hinsicht die Klimabedingungen vorweggenommen habe, die in jüngerer Zeit häufiger zu sehen seien. Die Erzeuger reagieren darauf, indem sie Weinberge in höhere Lagen verlegen und stärker auf standortspezifische Bewirtschaftung setzen, um Frische zu bewahren.

Die Rebsorte zeigt weiterhin eine starke lokale Identität über Regionen und Märkte hinweg. In Montalcino ist sie oft als Brunello bekannt, in Montepulciano als Prugnolo Gentile, im Gebiet Scansano der Küsten-Maremma als Morellino und auf Korsika als Nielluccio. Zu den historischen toskanischen Bezeichnungen gehört auch Sangioveto. Diese lokalen Namen spiegeln wider, wie lange die Rebsorte bereits Teil der Landwirtschafts- und Weinkultur Mittelitaliens ist, auch wenn die Produzenten ihren Stil für heutige Weintrinker weiter neu definieren.

Wine Spectator sagte, ein Großteil der aktuellen Dynamik werde von einer jüngeren Generation getragen, die heute Familiengüter in der Toskana führt. Viele dieser Weingüter arbeiten mit Reben aus neueren Klonen und Unterlagsreben, die nach Jahren der Forschung gepflanzt wurden, während ältere Weinberge an Standorten mit kühlerer Exposition, steinigen Böden und höherer Lage größere Reife erreichen.