

WEINSTORIES

Ein moderner Klassiker der Weinwelt



Die Toskana, mit ihren sanften Hügeln und goldenen Sonnenuntergängen, ist ein Paradies für Weinliebhaber. Unter den zahlreichen Weinschätzen, die diese Region bietet, nimmt der Brunello di Montalcino eine ganz besondere Rolle ein. Als Symbol für Eleganz und Qualität hat er sich den Ruf eines modernen Klassikers verdient. Aber was macht diesen Wein so einzigartig? In diesem Blogpost tauchen wir in die Welt des Brunello ein und entdecken, warum er Weinliebhaber weltweit begeistert.

DIE HERKUNFT: MONTALCINO - HEIMAT DES BRUNELLO

Das kleine, mittelalterliche Dorf Montalcino liegt etwa 40 Kilometer südlich von Siena und thront auf einem Hügel inmitten der toskanischen Landschaft. Die Region genießt ein perfektes Klima für den Weinbau: Heiße Tage und kühle Nächte sorgen dafür, dass die Trauben optimal reifen können. Der Brunello wird ausschließlich aus einer besonderen Variante der Sangiovese-Traube hergestellt, bekannt als Sangiovese Grosso. Diese dickschaligen Trauben verleihen dem Wein seine charakteristische Struktur und Langlebigkeit.

DIE GESCHICHTE: VOM GEHEIMTIPP ZUM KLASSIKER

Obwohl die Toskana eine lange Weinbautradition hat, ist der Brunello di Montalcino ein vergleichsweise junger Wein. Seine Geschichte beginnt im 19. Jahrhundert, als Ferruccio Biondi-Santi den ersten Brunello abfüllte. Er war einer der ersten Winzer, der die Sangiovese-Traube als sortenreinen Wein ausbaute und auf Qualität statt Masse setzte. Diese Pionierarbeit machte Brunello schnell zum Synonym für exzellenten toskanischen Wein.

Im Jahr 1980 wurde Brunello di Montalcino als einer der ersten Weine Italiens mit der DOCG-Klassifikation ausgezeichnet, der höchsten Qualitätsstufe des Landes.

DER CHARAKTER: EIN MEISTERWERK IM GLAS

Brunello di Montalcino ist ein Wein, der durch seine Komplexität und Eleganz besticht. Die Vorschriften für seine Herstellung sind streng: Der Wein muss mindestens fünf Jahre reifen, davon mindestens zwei Jahre in Eichenfässern und vier Monate in der Flasche. Bei Riserva-Weinen verlängert sich die Reifezeit auf sechs Jahre.

Die lange Reifung verleiht dem Brunello seine unverwechselbaren Aromen. Typische Noten sind:

- Frucht: Reife Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren
- Würze: Tabak, Leder, Gewürznelken und oft ein Hauch von Vanille
- Erde: Unterholz und manchmal ein Hauch von Trüffel

Sein voller Körper, die seidigen Tannine und die lebendige Säure machen ihn zu einem Wein, der nicht nur im Glas, sondern auch in Kombination mit Speisen brilliert.

KULINARISCHE HARMONIE: DER PERFEKTE BEGLEITER

Ein so majestätischer Wein verdient ebenso majestätische Speisen. Brunello passt hervorragend zu Gerichten mit kräftigen Aromen. Besonders gut harmoniert er mit:

- Bistecca alla Fiorentina: Ein klassisches toskanisches T-Bone-Steak
- Wildgerichte: Wie Hirschragout oder Wildschwein
- Gereiftem Käse: Pecorino oder Parmesan

Auch allein getrunken – zum Beispiel vor einem knisternden Kaminfeuer – ist Brunello ein Genuss, der Zeit und Muße verlangt.

TRADITION TRIFFT INNOVATION: DIE MODERNE SEITE DES BRUNELLO

Während der Brunello stark in der Tradition verwurzelt ist, gibt es in der Region auch viele Winzer, die neue Wege gehen. Der biologische und biodynamische Anbau nimmt zu, und einige experimentieren mit kleineren Fässern oder alternativen Reifemethoden, um dem Wein eine individuelle Note zu verleihen. Diese Balance zwischen Bewahrung der Tradition und Offenheit für Neues macht den Brunello zu einem Wein, der stets am Puls der Zeit bleibt.

Der Brunello di Montalcino ist mehr als nur ein Wein – er ist ein Erlebnis. Er verbindet das Beste der toskanischen Weintradition mit einer modernen Ausstrahlung, die ihn weltweit zu einem Symbol für Spitzenqualität gemacht hat. Ob als Begleiter zu einem besonderen Essen oder als Wein für unvergessliche Momente – Brunello enttäuscht nie.
Salute!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

