



Italien

Nach dem Sieg in den Punischen Kriegen gegen Karthago war Rom im Besitz der wichtigsten Kornkammern des Mittelmeeres. Dies sicherte die Versorgung des römischen Volkes mit dem wichtigsten Nahrungsmittel „Brot“. Nun konnte man sich mit der Weinbaukultur intensiver beschäftigen.

Der für landwirtschaftliche Studien bekannte römische Schriftsteller Columella befasste sich in zwei seiner Bücher intensiv mit der Bedeutung des Weinbaus. Er lobte die Rentabilität des Weinhandels für Rom, sprach von verschiedenen Weinsorten auf unterschiedlichem Terroir, Rebenveredlung und intensiver Weinbergspflege.

Durch die vielen Kriege, die Rom in der damaligen Welt führte kam es zu einem immensen Austausch an Rebsorten, die sich dann wieder in Form von Wildkreuzungen in die heimischen Sorten vermischten.

Wenn man in der italienischen Weingeschichte aber zurückblickt, hat man erst in den 80iger Jahren konsequent Weine auf die Glasflasche gefüllt. Davor wurden die Weine, wenn überhaupt, in großen Chiantiflaschen abgefüllt.

Der Brunello di Montalcino von Biondi Santi war damals der Erste, der schon Ende des 19. Jahrhunderts abgefüllt wurde, aber nur weil es der Hauswein des Gutsbesitzers war. Und das waren bis 1945 nur vier Jahrgänge. Dahingegen gab es in den Klöstern in Deutschland und Frankreich das "Cabinet". In dieser Kammer wurden besondere Weine mit Jahrgangsbezeichnung in kleinen Glasflaschen gelagert, um sie zu einer besseren Qualität reifen zu lassen.

Heute hat der italienische Weinbau eine solche Dynamik entwickelt, die ihn in gewissen Zeitabständen aber immer wieder über Weinskandale stolpern lässt. Sie sind Meister des Flaschendesigns und auch Verwalter an einem der größten Schätze der Weinwelt: ein wertvoller Fundus an unerschöpflichen Rebmaterial von autochtonen, regionalen Rebsorten, ein Überbleibsel der Eroberungszüge des antiken römischen Weltreiches.