

Toscana

Die Landschaft der Toskana ist seit Menschengedenken ein kultivierter Lebensraum. Wein, Olivenöl und Getreide bilden das Fundament der Nahrung. Der mediterrane Sommer ist trocken und warm, selten jedoch heiss. Die Böden sind karg und steinig, und die Steillagen – fast 70% der Agrarfläche – verunmöglichten eine gewinnträchtige Bewirtschaftung. Doch im Mittelmeerraum wurde Armut schon immer als eine andere Art des Wohlstands betrachtet. Die Rebe und der Olivenbaum waren bereits den Griechen und Römern heilig, und zwar gerade weil sie ihre besten Resultate nur auf den kargen Böden und unter schwierigen klimatischen Bedingungen zeitigen. Die Toskaner haben sich in den letzten drei Jahrzehnten aus selbstzufriedenen Lieferanten von einfachem Chianti in bastumflochtenen Flaschen, Fiaschi genannt, zu den dynamischsten und innovationsfreudigsten Weinproduzenten Italiens gemausert. Die Renaissance begann 1974 im Kerngebiet zwischen Siena und Florenz, in einer von sanften Hügeln durchzogenen Landschaft, dem Chianti Classico-Gebiet. Zusammen mit dem Chianti Classico und dem Brunello di Montalcino bildet der Vino Nobile di Montepulciano das «pièce de résistance» der Rotweine aus der Toskana. An der sonnigen Westküste der Toskana gelegen, gehört die Weinanbauregion Maremma zu den Aufsteigern, die dank des weltweiten Erfolgs der so genannten «Supertuscans» in aller Munde sind.