

DAS WEINKONSORTIUM BRUNELLO DI MONTALCINO

Das Konsortium des Weins Brunello di Montalcino ist im Jahre 1967 nach der Anerkennung des DOC entstanden. Es geht dabei um eine freie Vereinigung von Herstellern, die ihren Wein schützen und ihren Charakter aufwerten wollen. Das Konsortium hat die Schaffung eines aus alten und neuen, kleinen und großen Betrieben bestehenden Produktionsnetzes begünstigt. Ihr gemeinsames Ziel war der Respekt gegenüber der Natur und der Wunsch nach einem hochwertigen Wein.

Das Konsortium organisiert Veranstaltungen in Italien und im Ausland mit der Beteiligung der Produzenten an Messen. Es pflegt das Image der Montalcineser Bezeichnungen durch ein Pressebüro, verbreitet Nachrichten mittels einer Webseite und sorgt für Publikationen in mehreren Sprachen. Eine weniger auffällige, aber sehr wichtige Tätigkeit ist die Unterstützung bei Fachpresse und Meinungsbildnern, für welche Verkostungen und Besuche organisiert werden. Ebenso wichtig ist die Unterstützung der Mitglieder durch die Regelungen für die Weinproduktion.

Durch die Genossenschaft geschützte Anbaugebiete

Brunello di Montalcino docg

Rosso di Montalcino doc

Moscadello di Montalcino doc

Sant'Antimo doc



MONTALCINO EIN BISSCHEN GESCHICHTE

Montalcino liegt auf 564 m.ü.M. zwischen den Tälern der Flüsse Ombrone, Asso und Orcia. Diese strategische und vorteilhafte Lage an der, entlang den Hügeln verlaufenden Straße „Cassia“, war eine der Gründe, weshalb diese, von den Republiken Siena und Florenz umkämpfte Stadt zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert lange Belagerungen hat erdulden müssen. Jedoch erscheint Montalcino auch in den Geschichtsbüchern, weil es 1955 für die Vertriebenen von Siena ein Zufluchtsort war und weil es die Republik von Siena in Montalcino, letzte freie Gemeinde bis 1559, ausrief.

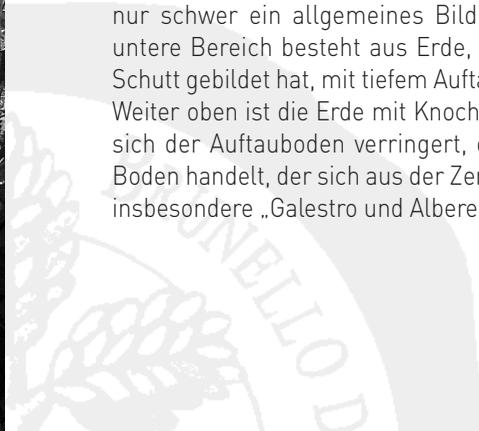
Montalcino, abgeschnitten von den wichtigen Verbindungsstraßen, war über Jahrhunderte hauptsächlich in der Wein- und Ölproduktion tätig. Die Etrusker, als große Liebhaber dieser Materie, hatten natürlich als erste das Potenzial des Weinbaus in diesem Gebiet erkannt. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begannen einige lokale Hersteller sich von den traditionellen Methoden der Weinherstellung in der Toskana zu distanzieren und richteten ihr Augenmerk ausschließlich auf den Sangiovese. Diese Hersteller arbeiteten seit Jahren an neuen Techniken, die zu einer sehr modernen und genialen Eingebung führten: den „Brunello di Montalcino“.



MONTALCINO GEBIET, BODEN UND KLIMA

Das Produktionsgebiet der Weine von Montalcino erstreckt sich über das lokale Gebiet der Gemeinde mit einer Fläche von ungefähr 24.000 Hektar, von denen nur 15% durch Weinreben bepflanzt ist. Das Produktionsgebiet weist eine fast quadratische Form auf, deren „Seiten“ an die wichtigsten Flüsse der Provinz Siena grenzen: Ombrone, Asso, Arbia und Orcia. Südlich liegt der „Monte Amiata“. Seine 1.740 m Höhe ragt über das Gebiet des Brunello und schützt es vor Witterungseinflüssen wie starkem Regen und Hagel.

Die Unterteilung in unterschiedliche geologische Bereiche Montalcino´s, führt aus geologischer Sicht und aufgrund der Konstitution und der Struktur zu einer sehr abwechslungsreichen Bodenbeschaffenheit, sodass man nur schwer ein allgemeines Bild abgeben kann. Der untere Bereich besteht aus Erde, die sich durch losen Schutt gebildet hat, mit tiefem Auftauboden aus Quartär. Weiter oben ist die Erde mit Knochen versetzt, während sich der Auftauboden verringert, da es sich um einen Boden handelt, der sich aus der Zersetzung von Gestein, insbesondere „Galestro und Alberese“ gebildet hat.





Italien



Das Klima ist typisch mediterran mit konzentrierten Niederschlägen im Frühjahr und Spätherbst (Jahresdurchschnitt 700 mm). Im Winter ist Schnee über 400 m nicht selten. Nur selten werden die Hügel von Nebel umgeben, oder mit Eis und Reif bedeckt. Dafür sorgt der Wind, er garantiert beste Voraussetzungen für gesunde Pflanzen.

Während der gesamten Triebphase der Reben ist das Klima hauptsächlich mild mit vielen sonnigen Tagen, die eine schrittweise und komplette Reifung der Traube sicherstellen.

Die Anwesenheit von Abhängen mit verschiedenen Ausrichtungen, die starke Modulation der Hügel und der Höhenunterschied (von 120 bis 650 Metern über Meer) zwischen den Tälern und dem höchsten Gebiet (Poggio della Civitella) bestimmt auch bei dicht beieinander liegenden Zonen das unterschiedliche Mikroklima.

Gesamtfläche des Gebietes von Montalcino	ha 24.000
Fläche der mit Wein angebauten Gebiete	ha 3.500
Brunello di Montalcino DOCG	ha 2.100
Rosso di Montalcino DOC	ha 510
Moscadello di Montalcino DOC	ha 50
Sant'Antimo DOC	ha 480
Andere Weine	ha 360

DIE RICHTLINIEN

In Montalcino können vier Weine mit der Kennzeichnung Originalanbaugebiet produziert werden: Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Moscadello di Montalcino DOC und Sant'Antimo DOC. Die Produktion dieser Weine darf ausschließlich im Territorium der Gemeinde Montalcino erfolgen.

Brunello di Montalcino

DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Anbaugebiet: Gemeinde Montalcino

Rebsorte: Sangiovese (in Montalcino als "Brunello" bezeichnet).

Maximaler Ertrag der Trauben: 80 Doppelzentner pro Hektar.

Veredelung in Holz obligatorisch: 2 Jahre in Eichenfässern.

Veredelung in der Flasche obligatorisch: 4 Monate (6 Monate für den Reserven-Typ)

Flaschenabfüllung: kann nur in dem Produktionsgebiet durchgeführt werden.

Für den Verkauf bereit: 1. Januar des 5. Auf die Weinernte folgenden Jahres. (1. Januar des 6. Jahres für den Reserve-Typ).

Verpackung: der Brunello di Montalcino kann erst auf dem Markt eingeführt werden, wenn er in Flaschen mit der Bordeaux-Form abgefüllt wird.

Rosso di Montalcino

DOC - Denominazione di Origine Controllata

Anbaugebiet: Gemeinde Montalcino.

Trauben: Sangiovese (in Montalcino als "Brunello" bekannt).

Maximaler Ertrag der Trauben: 90 Doppelzentner pro Hektar.

Flaschenabfüllung: kann nur im Produktionsgebiet

durchgeführt werden.

Für den Verkauf bereit: 1. September des auf die Weinernte folgenden Jahres.

Verpackung: der Montalcino Rotwein kann nur für den Verkauf freigegeben werden, wenn er in Verpackungen der Bordeaux- Art abgefüllt worden ist.

Moscadello di Montalcino

DOC - Denominazione di Origine Controllata

Anbaugebiet: Gemeinde Montalcino.

Rebsorte: Moscato Bianco.

Maximaler Ertrag der Trauben: 100 Doppelzentner pro Hektar für die Arten „Tranquillo“ und „Frizzante“. 50 Doppelzentner pro Hektar für die Art der späten Weinernte.

Flaschenabfüllung: kann nur im Produktionsgebiet durchgeführt werden.

Bereit für den Verbrauch: 1. Januar des zweiten, auf die Ernte folgenden Jahres für den Typ der späten Weinernte.

Sant'Antimo

DOC - Denominazione di Origine Controllata

Anbaugebiet: Gemeinde Montalcino (mit Ausnahme eines kleinen Gebietes).

Rebsorten: all diejenigen in der Provinz empfohlenen und zugelassenen mit spezifischen Einschränkungen für die Typologien mit dem Namen der Rebsorte und für den Vin Santo.

Maximaler Ertrag der Trauben: 90 Doppelzentner pro Hektar für die weißen und für den roten Sant'Antimo, 80 Doppelzentner pro Hektar für die roten Weine mit Trauben Anzeichen.

Flaschenabfüllung: kann nur in der Provinz Siena erfolgen.



iBrunello



Die offizielle App des
Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Damit Sie in das zauberhafte Gebiet des Montalcino abtauchen und die Kenntnisse der Weine Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Moscadello di Montalcino und Sant'Antimo vertiefen können.



Sie können immer auf den neuesten Stand über das Gebiet sein, die Weinkellereien kennen lernen und eine Reiseroute direkt auf dem iPhone erstellen, damit Sie die Kellereien persönlich besuchen können. Zudem erhalten Sie Informationen über die Bezeichnungen und die jeweiligen Bestimmungsverzeichnisse für die Weinproduktion sowie über die qualitative Bewertung der Jahrgänge. Die Geschichte, die Gallery und generelle Informationen vervollständigen das praktische und innovative Hilfsmittel damit Sie sich auf den Strassen des Gebietes zurechtfinden.

PRODUTTORI IN DEGUSTAZIONE

- 1 BELPOGGIO
- 2 BOTTEGA
- 3 CAPARZO
- 4 CASTELGIOCONDO
- 5 CERBAIA
- 6 COLLEMATTONI
- 7 IL GRAPPOLO
- 8 IL POGGIOLO
- 9 IL POGGIONE
- 10 LA MANNELLA
- 11 PARADISONE · COLLE DEGLI ANGELI
- 12 POGGIO IL CASTELLARE
- 13 RIDOLFI
- 14 SASSETTI LIVIO · PERTIMALI





BELPOGGIO

Loc. Bellaria
Castelnuovo dell'Abate
53024 · Montalcino (SI)
T +39 0423 983411
F +39 0423 983477
belpoggio@belpoggio.it
www.belpoggio.it



BOTTEGA

Loc. La Sorgente,
Strada Prov.le di Castiglion del Bosco, 62
53024 · Montalcino (SI)
T +39 0438 4067
F +39 0438 401006
info@bottegaspa.com
www.bottegaspa.com
Importeur: sucht Importeure



N. 1



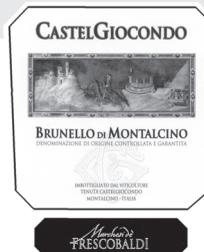
N. 2



CAPARZO

S.P. Brunello, Km 1,700
Loc. Caparzo - 53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 848390
F +39 0577 849377

caparzo@caparzo.com
www.caparzo.com



CASTELGIOCONDO

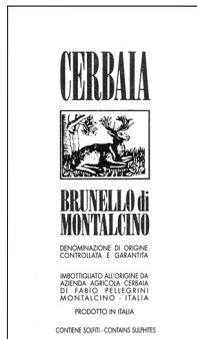
Marchesi de' Frescobaldi
Loc. Castelgiocondo
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 841311
F +39 0577 849138



N. 3



N. 4



CERBAIA

Loc. Cerbaia
53024 Montalcino (SI)
T +39 328 1090588

infocerbaia@gmail.com
www.cerbaia.it

Importeur: sucht Importeure



COLLEMATTONI

Loc. Collemattoni, 100
53024 - Sant'Angelo in Colle (SI)
T +39 0577 844127
F +39 0577 1959900

collemattoni@collemattoni.it
www.collemattoni.it



N. 5



N. 6



IL GRAPPOLO

Via Traversa dei Monti
53024 S. Angelo in Colle (SI)
T +39 0574 813730
F +39 0574 811970

ilgrappolo@ilgrappolofortius.it
www.ilgrappolofortius.it

Importeur: sucht Importeure



IL POGGIOLO

Loc. Sasso al Vento, 262
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577848412 · 327 4767170
F +39 0577 848412

info@ilpoggiolomontalcino.com
www.ilpoggiolomontalcino.com

Importeur: sucht Importeure



N. 7



N. 8



IL POGGIONE

Loc. Monteano
53024 S. Angelo in Colle (SI)
T +39 0577 844029
F +39 0577 844165
www.tenutailpoggione.it



LA MANNELLA

Loc. La Mannella, 322
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 847126
F +39 0577 847126
info@lamannella.it
www.lamannella.it
Importeur: sucht Importeure



N. 9



N. 10



PARADISONE COLLE DEGLI ANGELI

Str. Vic. del Canalicchio, 222
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 847035 · F +39 0577 847035
F +39 348 60 49 950

info@paradise.it
www.paradise.it

Importeur: sucht Importeure



POGGIO IL CASTELLARE

Loc. Il Campo
53024 · Castelnuovo dell'Abate (SI)
T +39 0578 798328
F +39 0578 799664

info@tenutetoscane.com
www.tenutetoscane.com

Importeur: sucht Importeure



N. 10



N. 12

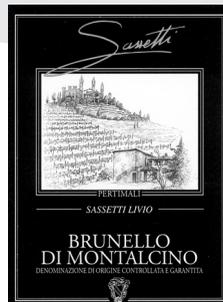


RIDOLFI

Loc. Mercatali, 1
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 849250
F +39 0577 848218

giuseppe@ridolfimontalcino.it
www.ridolfimontalcino.it

Importeur: sucht Importeure



SASSETTI LIVIO - PERTIMALI

Str. del Canale, 329
53024 Montalcino (SI)
T +39 0577 848721
F +39 0577 848721

info@pertimalisasseti.it
www.pertimalisasseti.it

Importeur: sucht Importeure

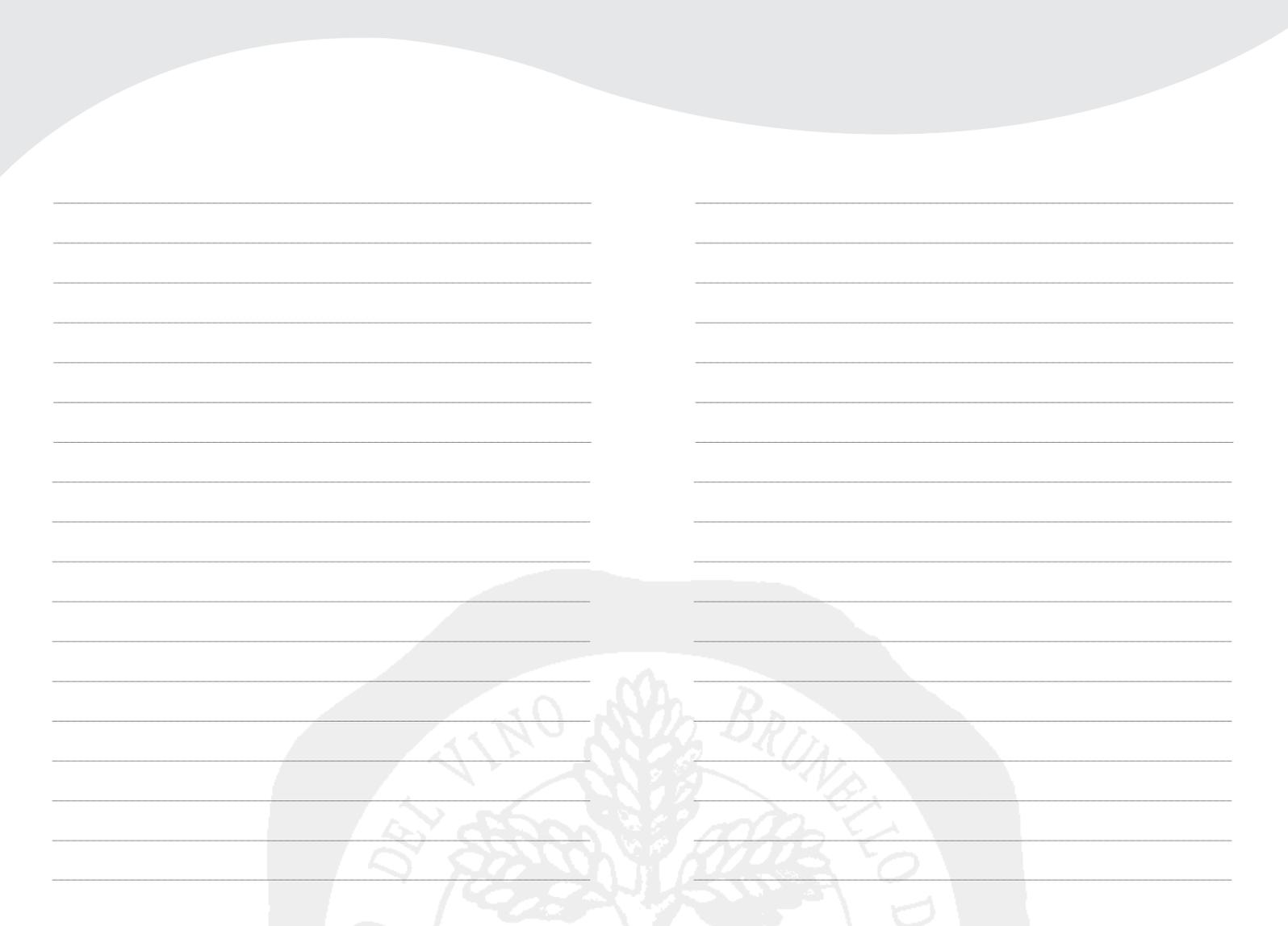


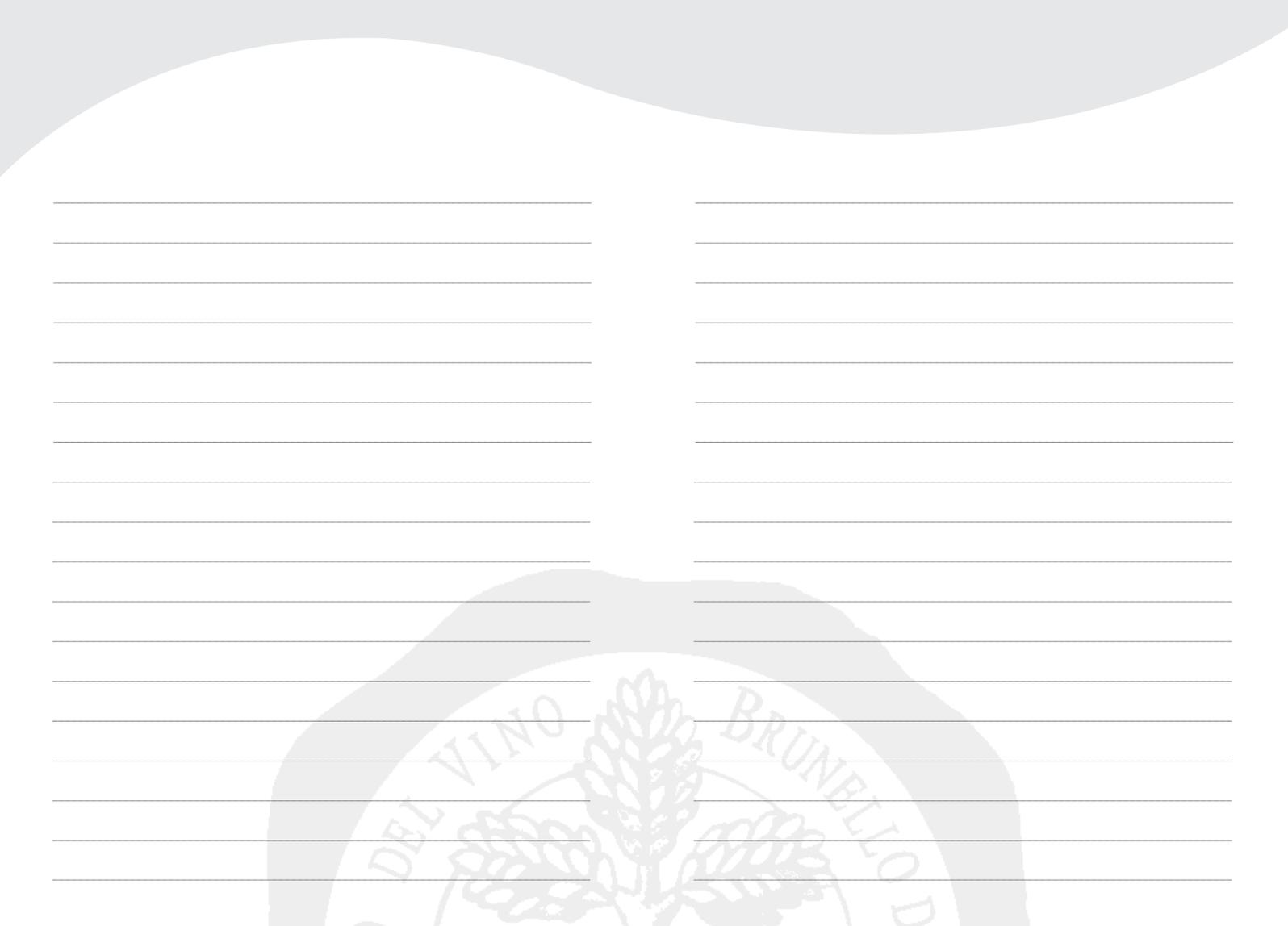
N. 13



N. 14









CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Piazza Cavour, 8 - 53024 Montalcino (SI)
Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425
info@consorziobrunellodimontalcino.it

www.consorziobrunellodimontalcino.it