



Die Basistraube für Chianti Classico: Sangiovese

Chianti Classico

Das Kerngebiet des Chianti Classico gibt es als Weinregion in seinen heutigen Grenzen seit 1716. Grund genug das Jubiläum mit einer Verkostung zu begleiten

Die Toskana, die Heimat des Chianti und im Speziellen des Chianti Classico, ist die wahrscheinlich bekannteste Region Italiens. Dazu tragen nicht nur Landschaft, Städte, Dörfer und die Jahrtausende alte Geschichte der Region bei, auch der Wein hat seinen Anteil daran. In diesem Jahr kann die Region ein denkwürdiges Jubiläum feiern: »300 Jahre Chianti«. Als erste Weinregion der Welt wurde das Chianti-Classico-Gebiet fast unverändert zur heutigen Struktur bereits 1716 abgegrenzt.

Basis der Weinerzeugung ist und bleibt in der Toskana und besonders in der Kernregion des Chianti Classico zwischen Florenz und Siena der Sangiovese, dessen Name verrät, dass er schon den Römern als »Blut des Jupiters« bekannt war und seit mehr als 2000 Jahren in der

Toskana angebaut wird. Versuche, den eigenwilligen und mitunter garstig-adstringenten und mäßig roten Sangiovese zu zähmen, sind mannigfaltig.

Baron Ricasoli, der Mitte des 18. Jahrhunderts einen Verschnitt mit weißen Sorten unternahm, hatte nichts anderes im Sinn, als einen angenehm trinkbaren Wein zu machen, genauso wie heute Klonenselektion, Verschnitte mit nationalen und internationalen Rotweinsorten, der Ausbau in großen Holz- oder traditionellen Barriquefässern oder das Governo-Verfahren den Sangiovese veredeln sollen. Mit 53.865 Hektar Rebfläche oder einem Anteil von 9 Prozent ist der Sangiovese nach wie vor die wichtigste Rebsorte Italiens und in der Toskana die Basis der Weinproduktion.

Unbestritten dürfte die Qualität der Chianti-Classico-Weine heute meilenweit von dem entfernt sein, was in frühe-

ren Jahren angeboten wurde. Züchtung, Weinbau und Önologie haben gewaltige Fortschritte gemacht, und die Weinberge wurden im gesamten Gebiet des Classico erneuert.

Am Sangiovese als Basis der Weine halten die Mitglieder des Chianti-Classico-Konsortiums in jedem Fall fest und sichern sich damit Eigenständigkeit und Identität: mindestens 80 Prozent muss der Anteil des Sangiovese beim Chianti Classico betragen. Der Verschnitt mit weißen Sorten ist im Gegensatz zum normalen Chianti DOCG beim Chianti Classico seit 2006 nicht mehr erlaubt. Verschnittspartner sind daher meist die einheimischen Sorten Colorino und Canaiolo sowie aus dem Portfolio internationaler Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und in geringerem Umfang Syrah. Doch Verschnitt muss heute nicht mehr unbedingt sein, seit das Konsor-

tium auch die Produktion reinsortiger Sangiovese zugelassen hat, die sich inzwischen bei einigen Weingütern und dem Publikum Beliebtheit erfreuen.

Die Hierarchie des Chiantio Classico orientiert sich jedoch nicht an den verwendeten Rebsorten sondern an Reife und Lagerung. Das Gros der Produktion bilden die Jahrgangsweine des Chianti Classico, im Italienischen als »Annata« bezeichnet. Ihnen folgt im darüberliegenden Segment der Qualitätspyramide die Chianti Classico Riserva. Diese Weine müssen, bevor sie in den Verkauf gelangen, mindestens 24 Monate lagern. Die neue Spitze der Qualitätspyramide bildet die Gran Selezione, die erstmals aus Weinen des Jahrgangs 2010 produziert werden konnte.

Gran Selezione ist die Antwort des Chianti Classico auf die seit Langem geführte Diskussion um die Supertuscans, die in der Vergangenheit nicht in das Schema des Chianti Classico DOCG gepasst hatten und um die es nach einem anfänglichen Boom zuletzt etwas stiller geworden ist. Die Chianti Classico Gran Selezione erweitern die bisherige qualitative Pyramide um eine Stufe. Die Weine müssen mindestens 30 Monate vor dem Verkauf lagern, davon mindestens drei Monate abgefüllt auf der Flasche.

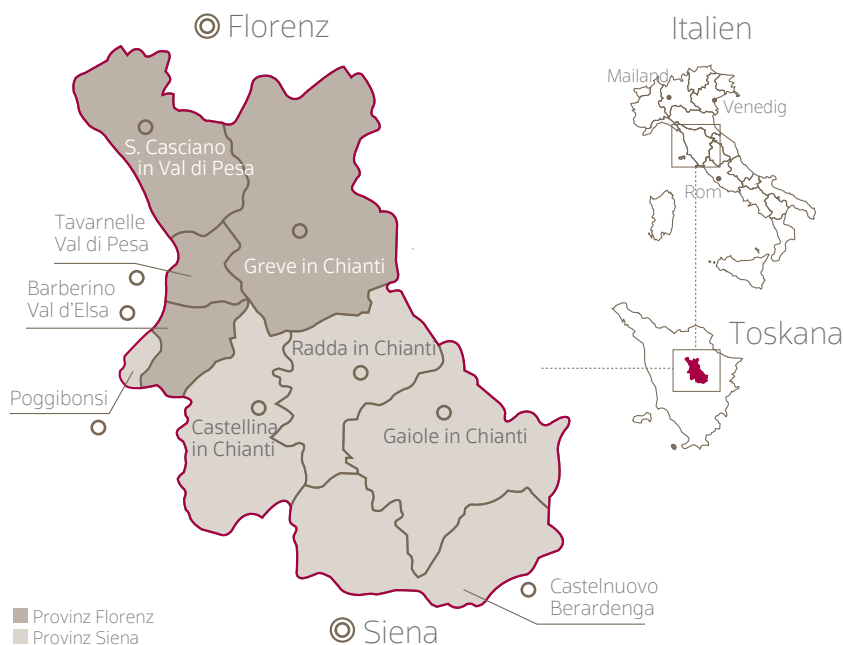
Während die offizielle Qualitätspyramide der DOCG den Rahmen der Produktion vorgibt, interpretieren die einzelnen Weingüter den Chianti-Stil ganz unterschiedlich. Ob bei Annata, Riserva oder Gran Selezione sind drei grundsätzliche Stilrichtungen zu finden, die sich wie ein roter Faden auch durch die aktuelle Chianti-Classico-Verkostung ziehen: Nummer eins ist der traditionelle Chianti Stil, der frucht-, säure- und tanninbetonten, eher hell, denn dunkel-rubinrot gefärbten Weine, die quasi den klassischen Sangiovese-Typ repräsentieren. Der zweite Stil ist maßgeblich durch die Verwendung internationaler Rebsorten und den Ausbau im Holz geprägt und weist mehr oder minder betonte Lakritz-, Tabak-, Holz- und Vanillenoten neben den typischen Beeren- und Kirscharomen auf, die Cabernet Sauvignon und Merlot dem Sangiovese beisteuern. Die Weine präsentieren sich meist dunkel-

farbig, dicht und konzentriert. Der dritte Stil ist quasi eine Rückbesinnung auf den Sangiovese, jedoch in modernerer Form mit subtiler Kirsch- und Johannisbeerfrucht, feminin und weniger gerbstoff- und tanninbetont. Alle drei haben ohne Frage ihre Berechtigung und bieten zusammen mit den einzelbetrieblichen Variationen eine Fülle möglicher Weintypen. Egal, aus welcher Stufe der Pyramide er stammt, eines bleibt dem Chianti Classico eigen: Er bleibt stets ein lebendiger, vielschichtiger Spieler und in Nase und Gaumen ein spannender Rotwein.

Insgesamt 268 Weine stellten die 114 Weingüter zu unserer Chianti-Classico-Verkostung an. Das Gros stammte mit 102 Weinen aus dem Jahrgang 2013, dem die Weine aus 2012 mit 58 und aus 2014 mit 56 Weinen folgten. 118 Weine wurden als Annata- oder Jahrgangsweine eingereicht, 104 als Chianti Classico Riserva, und 46 Weine gehören zur Kategorie Gran Selezione, der neu geschaffenen Spitze der Chianti-Classico-Pyramide.

HERMANN PILZ

Chianti Classico – das Anbaugebiet



Chianti Classico – auf einen Blick

Name: Chianti Classico DOCG

Geburtsjahr: 1716

Schutzzone: Teil der Provinzen Florenz und Siena in den **Gemeinden:** Castellina, Gaiole, Greve und Radda sowie in Teilen von Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano und Tavarnelle in Val di Pesa

Gesamtfläche der Schutzzone: 70.000 ha

Bestockte Rebfläche: 10.000 ha

Bestockte Rebfläche im Schutzkonsortium Chianti Classico: 7.200 ha

Rebsorten: Sangiovese (80 bis 100 %), maximal 20 Prozent autochthone oder internationale Rotweinsorten wie Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, u. a.

Durchschnittliche Erntemenge: 270.000 hl

Jahresproduktion: 35 Mill. Flaschen

Mitglieder des Konsortiums: 580

Weingüter, Kellereien mit eigener Abfüllung: 376

Exportländer: 100

Absatz: Italien 30 %, USA 30 %, Deutschland 10 %, Großbritannien, Schweiz, Kanada



Chianti Classico – Annata, Riserva und Gran Selezione

ANNATA

92

2014 Riecine Chianti Classico DOCG

Johannis- und Holunderbeere, Maulbeersaft, charmant, weich, mit ledrigen Noten, körnige Textur, kraftvoller Körper

Erzeuger: Riecine
Preis: 18,50 Euro

91

2014 Castagnoli Chianti Classico DOCG

Holz- und Vanillenoten, sehr würzig, mediterrane Kräuter, Estragon, Basilikum, am Gaumen cremig, saftig, samtige Textur

Erzeuger: Castagnoli
Preis: k. A.

2014 Fattoria San Giusto a Rentennano Chianti Classico DOCG

Tabak, würzig, Leder, kühle Nase, straff, kräftige Tannine, zugleich mit Saft und elegantem Säurespiel, elegant und fruchtig im Finale

Erzeuger: Fattoria San Giusto a Rentennano
Preis: k. A.

2014 Tenuta degli Dei Chianti Classico DOCG

feine Sauerkirsche, ätherische Noten, saftig, elegant, samtige Textur, säuerlich, leichtfüßig und elegant, herausragender Stoff

Erzeuger: Tenuta degli Dei
Preis: 17,- Euro

2013 Fontodi Chianti Classico DOCG

dunkle Beerenfrucht, Nougat, geschliffene zugleich feste im Abgang polierte Tannine, viel Kraft und Würze

Erzeuger: Azienda Agricola Fontodi S.S.
Preis: k. A.

90

2013 Borgo La Stella Chianti Classico DOCG

deutlich Holz, rund, Grip, keine bissigen Tannine, daher harmonisch, Vanille, Leder, Tabak

Erzeuger: Borgo la Stella
Preis: 15,90 Euro

2013 Fontalpingo Chianti Classico DOCG

fest, blau, dunkel, Leder, maskulin, Graphit

Erzeuger: Fattoria Carpineta Fontalpingo
Preis: 16,50 Euro

2013 San Vincenti Chianti Classico DOCG

gereift, Sauerkirsche, Holunder, Lakritz, schwarzer Tee, elegant, fest

Erzeuger: Tenuta San Vincenti
Preis: k. A.

2013 Vecchie Terre di Montefili Chianti Classico DOCG

unfiltriert, deutlich animalisch, Zedernholz, Rosmarin, Leder, saftig, rustikal

Erzeuger: Vecchie Terre di Montefili
Preis: 10,60 Euro

2011 Castello di Cacchiano Chianti Classico DOCG

dunkle Schokolade, Pflaume, Brombeere, dicht, sehr klare Frucht, schmirgelige Textur, sehr gute Länge, sanfter Typ

Erzeuger: Castello di Cacchiano
Preis: k. A.

2008 Le Fioraie Chianti Classico DOCG

Amarenakirsche, Brombeeren, Kaffee, gereifte Frucht, dicht, kompakt mit Biss, elegant, schlank, samtene Tannine

Erzeuger: Piemaggio
Preis: k. A.

89

2014 Badia a Coltibuono Chianti Classico DOCG

rote Beerenfrucht, Rosinen, Karamell und Pflaumen, harmonisches Frucht- und Säurespiel, präsenste Tannine

Erzeuger: Badia a Coltibuono
Preis: 15,- Euro

2014 Fonterutoli Chianti Classico DOCG

Frische, gute Harmonie, typisch, Vanille, Veilchen, sehr schöne Nase, Trinkfreude groß

Erzeuger: Castello di Fonterutoli
Preis: 16,- Euro

2014 Fattoria Viticcio Chianti Classico DOCG

würzige Noten, von Holz geprägt, Leder, Kirsche, Brombeere, fleischig, Minze, dunkle Frucht, voller Körper, langer Abgang, präsent Säure, rassig-lebendig

Erzeuger: Fattoria Viticcio
Preis: 11,- Euro

2014 Rubiolo Chianti Classico DOCG

Cassis, Brombeere, reduktive Nase, kurzer Abgang, kleiner Körper, Wildkirsche, Wildkräuter, Thymian

Erzeuger: Gagliole
Preis: 12,- Euro

2014 Isole e Olena Chianti Classico DOCG

Sauerkirsch, kräutrig, schlank, fruchtig, Säure puffert, Klassiker

Erzeuger: Isole e Olena
Preis: 22,- Euro

2014 Poggio Scalette Chianti Classico DOCG

sehr konzentriert, blaue Beeren

Erzeuger: Podere Poggio Scalette
Preis: 13,- Euro

2013 Casaloste Chianti Classico DOCG

leicht holzig, harmonische Tanninstruktur, beerig-fruchtig, Küchenkräuter, für Weineinsteiger bzw. Chianti-Neulinge geeignet

Erzeuger: Fattoria Casaloste
Preis: 15,50 Euro

2013 Le Cinciole Chianti Classico DOCG

kräuterwürzig, pfeffrig, Kirsche, straff, puristisch

Erzeuger: Le Cinciole Soc. Semplice Agricola di Orsini e Vigano
Preis: 15,- Euro

2012 Terra di Seta Chianti Classico DOCG

sehr weite Frucht, animalisch, Tabak, kräutrig, Minze, klare Frucht, grüner Touch

Erzeuger: Azienda Agricola le Macie di Maria Pellegrini della Seta
Preis: k. A.

2012 Candialle Chianti Classico DOCG

reife Tannine, komplex, ausgewogen, Kirsche, Leder, verhaltene Nase, Brombeere, Kräuterwürze, leicht rauchige, vanillige Holznote, komplexe Struktur, Säure präsent aber gut eingebunden, lang

Erzeuger: Candialle
Preis: 17,59 Euro

88

2014 Carpineto Chianti Classico DOCG

Erzeuger: Carpineto
Preis: 11,- Euro

2014 Berardenga Chianti Classico DOCG

Erzeuger: Fèlsina
Preis: 14,- Euro

2014 Querciabella Chianti Classico DOCG

Erzeuger: Querciabella
Preis: 22,- Euro



Die besten Chianti Classico Annata der Verkostung