

CHIANTI CLASSICO: DER REIZ DER TOSKANA IM JAHRGANG 2010

Ein harter Boden mit Steinen, Kalk und Lehm, mit den Gesteinen Galestro und Alberese, das ist der Chianti; man kann sich kaum vorstellen, wie auf dieser dünnen fruchtbaren Schicht, die die Felsen bedeckt, Wein Olivenbäume, Wälder und Gemüsegärten so wunderbar gedeihen können.

Der Chianti, das Synonym für toskanischen Wein schlechthin, und sein Name sind an ein genau festgelegtes geographische Gebiet gebunden, das aus einer weiläufigen Hügellandschaft besteht, die zwischen Florenz und Siena liegt. Im Osten grenzt das Gebiet an das Valdarno Superiore, im Westen verläuft die Grenze entlang des Flusses Pesa. In Wahrheit wird der Chianti weit über die Grenzen dieses eigentlichen Chianti-Gebiets (das Chianti Classico genannt wird) hinaus produziert, nämlich in ganzen sechs Provinzen (Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato und Siena), die weiter unterteilt werden in sechs kleinere Zonen (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano, Rufina und Montespertoli).

Zum Schutz und zur Verteidigung der ursprüngliche Marke des Chianti gründete eine Gruppe von 33 Produzenten 1924 ein Schutzkonsortium, das sogenannte Consorzio Chianti Classico (mit dem Gallo Nero (Schwarzer Hahn) als Markenzeichen, da dies das historische Symbol der Lega des Chianti ist, das aus einer Legende hervorgegangen ist), und so entstand das erste Weinkonsortium Italiens. Der Gallo Nero gehört seit Juni 2005 zur staatlichen Kennzeichnung und wird auf allen Flaschen des Chianti Classico abgebildet, sowohl auf den von Partnern des Consorzio produzierten Falschen, als

auch auf den von nicht zum Consorzio gehörenden Herstellern. Auf diese Weise soll der Chianti Classico durch ein unverkennbares und vereinendes Symbol gestärkt werden, da er so eindeutig mit dem Gebiet und der gesamten

Gebiet und der gesamten Produktionskette identifiziert werden kann.

Das Gebiet des Chianti Classico umfasst die Gemeinden Castellina in Chianti (SI), Gaiole (SI), Greve (FI) und Radda in Chianti (SI) vollständig, sowie teilweise die Gemeinden Barberino Val d'Elsa (FI), Castelnuovo Berardenga (SI), Poggibonsi (SI), San Casciano in Val di Pesa (FI) und Tavarnelle Val di Pesa (FI); insgesamt ist das Gebiet 70.000 Hektar groß.



Wir haben den Jahrgang 2010 des Chianti Classico getestet. Generell hat dieser Jahrgang die Annäherung der organoleptischen Aspekte der Weine an die eher traditionellen Werte des Chiantis bestätigt. Die internationalen Weinreben sind zurückhaltender und die Temperaturen und Behälter wurden auf bessere Weise eingesetzt (die Aromaprofile wurden nicht vom Holz überschattet). Der Jahrgang 2010 zeigt sich als leicht, doch angenehm, vielleicht nicht langlebig, doch mit schöner Flüssigkeit, in der sich die mageren Böden mit feinen und trockenen Weine am besten ausdrücken. Leider waren unter den vorgestellten Weinen viele

Proben aus dem Holzfass, fast die Hälfte. Wir haben zehn Weine ausgewählt, fünf davon Proben aus dem Holzfass.

FATTORIA DI LAMOLE
"GROSPOLI"

CHIANTI CLASSICO 2010

Ein Traum im Glas, ein kleines Meisterwerk aus harmonischem Ton und gleichmäßigem Rhythmus, mit einer lebendigen Saftigkeit, die lange anhält.

Seit 2003 ist Paolo Socci (dessen Familie seit 2071 in Lamole ansässig ist) derjenige, der dieses alteingesessene Unternehmen führt. Er hat einen umfassenden Plan zur Sanierung der alten Weinberge, der antiken Steinmauern und der Gebäude erarbeitet und mit seiner Umsetzung begonnen.

QUERCIABELLA

CHIANTI CLASSICO 2010

Reich an interpretationswürdigen Nuancen und schillernden Facetten. Unverkennbar die Gerbstoffspur, die

in einer entschlossenen Würze und einem bemerkenswerten Abgang zum Ausdruck kommt.

Das Gut wurde von Pepito Castiglioni in den siebziger Jahren gekauft. Anfangs wollte er nur für Freunde Weine produzieren, doch im Laufe der Zeit ist er zu einem Aushängeschild für das Image des Chianti Classico in der Welt geworden. 1988 erfolgte die Umstellung auf biologischen, 2000 auf biodynamischen Anbau. Heute wird Sebastiano Castiglioni durch den Önologen Guido De Santi unterstützt.

ISOLE E OLENA

CHIANTI CLASSICO 2010

Entschiedene alkoholische Kraft, die von einer klaren und lebhaften Frucht getragen wird. Jugend in einem Spitzenreiter, der sich noch weiter entwickeln wird. Die Familie De Marchi hat die beiden Bauernhöfe in Isole und Olena 1956 erworben. Seit 1976 führt Paolo, ein Önologe, der in Kalifornien Erfahrungen gesammelt hat, das Unternehmen mit großem Engagement und setzt vorwiegend auf die Rebsorte Sangiovese, ohne allerdings auf die internationalen Rebsorten zu verzichten. Ein hoher Gehalt an Galestro-Gestein kennzeichnet die Böden.

CASTELLINUZZA E PIUCA

CHIANTI CLASSICO 2010

Am Gaumen lebendig und rhythmisch mit einer fortlaufenden und überzeugenden Entwicklung der Geschmacksnoten. Trinkreif und mit energischem Charakter. Das Unternehmen wurde 1962 gegründet und wird heute von Giuliano Coccia geleitet. Die Weinberge, die teilweise 25 Jahre alt sind und teilweise Anfang der neunziger Jahre auf einer Höhe von 500m angelegt wurden, befinden sich in den großzügigen Gebieten von Lamole.

FELSINA

CHIANTI CLASSICO 2010

Fruchtbare Vollständigkeit und vollziehbare Präzision. Bemerkenswerte Haltung und Aufrichtigkeit in einer fließenden Geradlinigkeit.

1966 wurde das Unternehmen von Domenico Poggiali erworben und wird heute von Giuseppe Mazzocolin geführt. Dieser hat seinen früheren Beruf als Latein- und Griechischlehrer an den Nagel gehängt, um sich dem Wein zu widmen. Unterstützt wird er durch den





Önologen Franco Bernabei und, in jüngster Zeit, durch die Enkel. Das Gut im Gebiet Castelnuovo Berardenga hat sich dem Anbau nach biodynamischen Kriterien verschrieben; die Böden sind sehr heterogen, von kalkhaltig-steinig bis lehmig.

GAGLIOLE
"RUBIOLO"

CHIANTI CLASSICO 2010

Die Harmonie tritt elegant auf, ohne störrische Misstöne. Ausgeglichener Glanz, raffiniertes Design. Thomas und Monika Bär sind die Inhaber dieses Unternehmens in Gagliole, in der Nähe von Castellina in Chianti. Die 3 bis 30 Jahre alten Weinberge befinden sich auf einem Boden, der reich an Galestro-Gestein ist. Zuständig für den Wein ist Stefano Chioccioli.

BADIA A COLTIBUONO

CHIANTI CLASSICO 2010

Charakterstark und mit fruchtiger Klarheit zeigt sich dieser kräftige Körper. Ein guter Säuregehalt, der Spannung verleiht, am Gaumen frisch und angenehm, mit gleichmäßigem Abgang. Dieses historische Unternehmen in Gaiole, das seit über 50 Jahre Weine produziert, ist bereits seit 1846 im Besitz der Familie Stucchi Prinetti. Seit 2000 werden die durchschnittlich 15 bis 20 Jahre alten Weinberge biologisch angebaut; die Böden sind skelettreich.

Maurizio Castelli ist hier als Önologe tätig.

CASTELLARE DI CASTELLINA
CHIANTI CLASSICO 2010

Ausdrucksstärke und Weichheit im Kontrast zum richtigen Grad an Säure und Gerbstoffen. Dieser preisgekrönte Chianti überzeugt durch eine gute Komposition und eine würdige Entfaltung.

Der Unternehmer Paolo Panerai wird unterstützt durch den Önologen Alessandro Cellai. Die Weinreben sind zwischen sechs und vierzig Jahre alt und stehen auf einem Boden, der reich an kalkhaltigem Mergel und Galestro-Gestein und gering lehmhaltig ist.

SAN GIUSTO A RENTENNANO
CHIANTI CLASSICO 2010

Im Charakter hermetisch, verbirgt eine komprimierte Tiefe großer Feinheit, die mit der Zeit zum Ausdruck kommen wird.

Alteingesessenes Unternehmen des Chianti Classico, im Besitz der Familie Martini di Cigala seit Beginn des 20. Jahrhunderts. Die Böden sind tuffsteinhaltig mit einem hohen Gehalt an Sand, Schlamm und Kalkzonen mit Kieselgur. Das Unternehmen setzt auf den biologischen Anbau und erhält Unterstützung durch den Agronom Ruggero Mazzilli sowie den Önologen Attilio Pagli. Die ältesten Weinhänge stammen aus dem Jahr 1959, die jüngsten aus dem Jahr 2010. >