

2011 Chianti Rufina
- 10,90

Az. Agr. Frascole



Ein Chianti-Rufina galt schon in der Zeit der Medici als ein besonderer Wein.

Bei der Klassifikation wurde er vergessen und die Winzer veräußerten ihre Region als Spitzregion (wie Brunello, VINO Nobile) anerkennen zu lassen.

< TRADITION >

In Rufina herrscht ein eher raueres Klima vor, mit hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das führt zu einem längeren Vegetationszeitraum der Trauben, sodass die Weinlese hier Wochen später als in der übrigen Toskana beginnt. Ergebnis sind sehr feinesse-reiche Weine. Auf dem Weingut Frascole umgibt man die Trauben rein (zertifiziert) biologisch, reduziert die Erträge der ohnehin ertragsarmen Klone, schont Trauben und Most durch unzählige kleine Maßnahmen (Handlese, vollständiges Entrappen, kaum Pumpen ...). Das führt bei Frascole zu sehr typischen Sangiovese-Weinen, die reich im Aroma sind, bei denen Tannin und Säure sich reif präsentieren und wunderbar in einen kirschfruchtigen Körper eingebunden sind. Kaum ein anderer Chianti (Classico) vermag so ausgezeichnet die Typizität der Sangiovese zum Ausdruck zu bringen wie ein Frascole.

Die Sangiovese-Regionen der Toskana:

Zehn Chianti Herkünfte (23.700 ha), davon Chianti Classico (7.600 ha) und Chianti Rufina (770 ha)

San Pietro (Chianti Classico)

Az. Agr. Frascole (Chianti, Chianti Rufina Annata und Reserva)

Fattoria di Felsina (Chianti Classico Riserva „Rancia“ und „Fontalloro, IGT“)

Fattoria San Giusto Rentennano („Percalo“ VdT/IGT)

Vino Nobile de Montepulciano (1.200 ha plus 1.500 ha Rosso),

Tenuta Gracciano della Seta (Vino Nobile)

Brunello di Montalcino (2.000 ha + 2.500 ha Rosso)

Tenuta Poggio il Castellare (Brunello)

Tenuta Collosorbo (Brunello)

Tenuta Friggiali (Rosso)

Morelliono di Scansano (1.500 ha)

Az. Agr. PoggioPaoli („Lorenzolo“ und „Pomonte“)

TOSKANA: zwischen klassischem Sangiovese und internationalem Cabernet

Die Liebe der Deutschen zur italienischen Weinkultur nahm in der Toskana ihren Anfang. Fast zeitgleich startete die toskanische Weinrevolution.

Die Weine der toskanischen Massenproduktion der 1960er und 70er Jahre fanden keine Abnehmer mehr, die Landflucht war dramatisch. Die Eigentümer von Höfen und Anwesen wollten verkaufen. Bei niedrigen Preisen konnten viele neue Toskana-Fans ihren Wünschen und Sehnsüchten nach Sonne, herzhaften Speisen, wunderschön wilden Landschaft, von Zypressen gesäumten Straßen und alte Gehöfte nachgeben. Der Kaufpreis war zunächst gering. Oft wurde anfangs nur ein ländliches Anwesen gesucht, aber spätestens als manche angingen, sich den Weinbergen zuzuwenden und an Weinen höherer Qualität zu arbeiten, setzte ein allgemeiner Boom hochmoderner Weinbereitung ein. Nun strömte viel Kapital, um Gebäude zu renovieren, Rebanlagen umzustellen, Keller zu erweitern und mit hochmoderner Kellertechnik auszustatten.

Es war die Zeit der Super-Tuscans. Viele internationale Reben (Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot, Syrah) wurden gepflanzt, die Weinbereitung auf den neuesten Stand der Technik gebracht, die Weine mit dem Fassausbau in französischen (getoasteten) Barriques „geadelt“. Gleichzeitig wurde am neuen Rotweinprofil eines konzentrierten Chianti gearbeitet. Angeheuert, international versierten Weinberatern ließ man alle Freiheiten. Sofern die gesetzlichen Produktionsvorschriften nicht dem Tun folgten, wurden die Weine selbstbewusst als Tafelweine deklariert. Aber die Vorschriften änderten sich: Beim Chianti/Chianti Classico wurde die Beimischung von weißen Trauben verboten und traditioneller Sangiovese durfte mit Rotwein anderer Rebsorten vermischt werden, neben heimischem Canaiolo vor allem mit Cabernet, Merlot und Syrah.

Die Toskana lieferte nun neue Weine. Weinjournalisten und Weingurus waren begeistert und auch die Weinliebhaber der Welt liebten diese neuen Weine. Viel Kapital floss in die Toskana, kein Aufwand war zu hoch, schließlich ging es um Spitzenweine. Als man keine neuen Weinberge in der klassischen Zone

der Toskana fand, ging man in die Maremma. Nun wurde hier, wo lediglich der Morellino ein wenig Bedeutung hatte, massiv in Wein investiert. Vor allem wurde die Rotweintradition des Bordeaux kopiert, schließlich hatte ein Graf, der den Bordeauxwein liebte, beste Erfahrung mit dem Anbau von Cabernet gemacht. Viele der großen Weinhandelshäuser trafen sich nun in der Maremma, auch aus Venetien. Goldgräberstimmung!

Aber Anfang des unseres Jahrhunderts war der Traum zu Ende. Den Weinkonsumenten düstete nach preiswerteren Weinen anderer Regionen. Die Exporte, die Verkäufe toskanischen Weins brachen ein. Notverkäufe nahmen zu und die Toskana wurde zum Einkaufsparadies des Discounts. Nachdem die Euphorie verfliegen war, lernten die meisten Weingutsinhaber nach und nach dazu: Sie wandten sich vermehrt der Tradition der Region, und das heißt vor allem der Rebsorte Sangiovese zu. Sie fingen auch an, internationale Rebsorten im Chianti infrage zu stellen, den Barrique-Ausbau ebenfalls. Inzwischen soll in der Classico-Zone der teuerste Wein nicht länger als Super-Tuscan (vino da tavola/IGT) dem heimischen Sangiovese die Show stehlen: Bester Sangiovese soll als „Gran Selezione“ das jeweilige Chianti-Sortiment krönen. Damit werden die Weine der Toskana wieder eigenständiger, das Profil wird geschärft.

Die Weinhandlung Meimberg hat schon immer auf eine markante Sangiovese-Prägung ihres Toskana-Sortiments geachtet. Die inzwischen in der klassischen Toskana zu beobachtende Schärfung des Sangiovese-Profiles freut uns und entspricht unserer Philosophie. Daher können wir es uns nun erlauben, unser Sortiment

um die französische Welt in der Maremma (Bolgheri) zu ergänzen: toskanischer Wein mit französischer Rebsorten, in Bolgheri -und nur da- geht das zusammen, hervorragend..



Maremma: Bolgheri

Die Maremma war bis vor kurzem keine Weinregion. Die Trockenlegung der Sümpfe, die den schmalen Streifen zwischen den Hügeln und dem Tyrrhenischen Meer ausmachte, ist kaum 100 Jahre her. Während man im hügeligen Hinterland beim Morellino di Scansano traditionell einen sehr vollen, geschmeidigen Rotwein (mit viel Kirsch-Frucht, weichem Tannin, geringer Säure) aus

< MODERN >

erzeugt, geht man in der Region um Bolgheri neue Wege. Man folgt hier der Begeisterung und den Erfahrungen des Marchese Mario Incisa della Rocchetta, der bereits ab 1944 Cabernet anpflanzte. Mit seinem Neffen entstand Ende der 1960er Jahre der Kultwein Sassicaia. Dem folgten Ornellaia, Guado al Tasso und andere. Die Prägung von Sonne und Meer auf kalk- und steinreichen Böden ermöglicht französischen Rebsorten eine perfekte Reife. Die Klasse dieser Weine wäre mit Sangiovese hier in der Hitze der Ebene keinesfalls möglich.

Castello di Bolgheri gehört inzwischen zum Kreis der Spitzenbetriebe von Bolgheri. Das Castell ist uralt und seit 30 Generationen im Besitz der Familie della Gherardesca. Der Weinbau spielt hier seit Mitte des 18. Jahrhunderts eine Rolle, allerdings wurde erst vor knapp 20 Jahren begonnen, die Weinerzeugung mit Neuanpflanzungen von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot aufzustellen. Die unmittelbare Nachbarschaft zu Sassicaia und Ornellaia war wichtig, denn jahrelang ging die komplette Traubenproduktion hierhin. Erst seit wenigen Jahren produziert Castello die Bolgheri eigenen Bolgheri-Wein. Nach französischem Vorbild gibt es einen Erst- und einen Zweitwein und - als Basis und IGT - eine Vermählung von Sangiovese der Chianti-Zone mit den heute typischen Bolgheri-Reben.

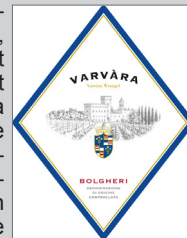
2012 Flocco igt – 13,50
Sangiovese von Poggio a Poppi (Chianti Montespertoli);

Merlot und Cabernet Sauvignon von Castello di Bolgheri

Zwei verschiedene Toskana-Regionen gehen hier eine ideale Verbindung ein: Sangiovese-Duftigkeit, dunkle Frucht, voller Körper; Tannin und (typische Sangiovese-)Säure sind deutlich gemildert. Ein runder, edler Toskana-Wein, mit Wärme.



2012 Bolgheri "Varvra" – 17,90, Castello di Bolgheri
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot



Der Wein von jüngeren Reben. Ein großartiger Wein: Aromen dunkler Beeren (Sauerkirsche), verwoben mit feiner Würze, Zedernholzanklingen, jahrgangsbedingt füllig mit Aromen reifer, süßer Trauben, elegante, kühle Geschmeidigkeit.