

**Probe zum Monatsbeginn:**

**Toskana**

Freitag, 7. Oktober, 15 - 18.30 h  
Samstag, 8. Oktober, 11 - 15.30 h

**300 Jahre Chianti (1717 - 2016) voller Geschichte, voller Leidenschaft:  
Chianti Classico**

Die Rebsorte Sangiovese dominiert den Weinanbau in der Toskana. Toskana ist Sangiovese-Land! Der Ursprung der Rebsorte noch nicht ganz aufgeklärt. Fest steht, dass sie sehr alt ist. Sie wurde vielleicht schon vor den Römern von den Etruskern angebaut. Ihr vorchristlicher Name wird von sanguis jovis hergeleitet („Blut des Jupiter“), und bestätigt ein wenig das Alter der Rebsorte. Sie findet sich heute meistens im ehemaligen Etrusker-Land (heute vornehmlich in der Toskana), ihr Anbau hat sich aber über Italien ausgebreitet zur heute am meisten angebauten Rotweinrebsorte Italiens (10% der gesamten Anbaufläche). Meist fand sie Einzug in diverse Rotwein-Cuvées. Grundlage dafür ist ihre lange anerkannte Qualität, die seit Jahrhunderten in vielen Schriften gelobt wird. Im Laufe der Jahrhunderte passte sich die Rebsorte unterschiedlichem Boden und Klima an. Selbst in der Toskana sind Boden und Klima nicht einheitlich. So bildeten sich auch eigene Klone heraus. Grundsätzlich verfügt der Sangiovese in der Toskana über mehr Säure und Finesse als anderswo in Italien. Allerdings bringt die Variante des Sangiovese in Montalcino einen eher säuremilden und kraftvollen Wein hervor.

Auf Basis des starken Sangioveseanbaus wurde sein Kerngebiet erstmals 1716 vom Erzherzog Cosimo III als „Vini del Chianti“ festgelegt. Die Namensgebung „Chianti“ hat etruskischen Ursprung und wurde durch die Herrschaft der Stadt Florenz 1250 (im Kampf gegen Siena) regional umgrenzt, allerdings als politisches und militärisches Bündnis. Interessant ist das Wappen der „Lega del Chianti“: ein schwarzer Hahn auf goldenem Grund. Dieser Hahn wurde später Wappen für den Chianti-Wein, genauer für die 1716 umrissene klassische Zone, die heute Chianti Classico heißt.

Nachdem das Kerngebiet des Chianti 1716 festgelegt wurde, entwickelte sich Anbau und Handel mit ihm kontinuierlich. Oft war er Exportschlager, es gab aber auch Produktionsüberschüsse. Deshalb feilte man am Profil des Weines, wobei auch der Anbau internationaler Rebsorten getestet wurde. Das führte Mitte des 19. Jhd. zu einem Cuvée-

Rezept des Staatsmannes und toskanischen Großgrundbesitzers Baron Bettino Ricasoli: 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 10% Malvasia (weiß), das als verbindlich festgelegt wurde. Spitzenqualität war hier nicht das Ziel, sondern den Chianti „für die tägliche Tafel besser geeignet“ (original Ricasoli) zu machen.

Parallel versuchte die Toskana-Region am damaligen Erfolg des Chianti aus seiner klassischen Zone zu profilieren. Andere wollten auch Erfolg, wollten auch Chianti produzieren! Das wurde ab 1932 ermöglicht, als das Chianti-Gebiet vervielfacht wurde. Die ehemalige Chianti Zone, die sanfte Hügellandschaft zwischen Florenz und Siena, bekam einen neuen Namen, sie hieß nun Chianti Classico. Heute wissen wir, dass diese Entscheidung nicht der Qualität diene. Bei den vielen Chiantis ist der Verbraucher bis heute verwirrt, das Ricasoli-Rezept hat dem süffigen, wenig interessanten Chianti den Weg bereitet.

In einer Welt des verstärkten Wettbewerbs, auch beim Wein, konnte diese Entwicklung zur Bedeutungslosigkeit nicht unwidersprochen bleiben. Wir wissen, dass Anfang der 80iger Jahre des letzten Jahrhunderts die Toskana von einer Qualitätsrevolution erfasst wurde. Schließlich ist nach heutigen Qualitätsstatuten - zumindest in der Classico-Zone - die Verwendung weißer Trauben im roten Chianti nicht mehr erlaubt. Allerdings wurde die Verwendung von internationalen Rebsorten (Cabernet, Merlot, Syrah) zu 10% ermöglicht. Auch kleine Fässer mit Röstung wurden erlaubt. Auch das hat nicht wirklich dem Chianti (Classico) Profil geholfen. Gut war der Wandel, gut war das Experiment.

Nun nach fast 40 Jahren sollte das Profil eines eigenständigen Weins, zumindest das des Chianti Classico, geschaffen und geschärft sein. Mit Genugtuung stellen wir fest, dass dies allmählich gelingt: es wird mehr Wert auf eine Eigenständigkeit mit Sangiovese gelegt. Und auch beim Preis ist Ernüchterung eingeleitet, guter Chianti-Classico ist nun auch für unter 15 € zu finden.

**TOSKANA  
Sortiment**

**TOSKANA**

**CHIANTI CLASSICO**

Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga  
2011 Chianti superiore - 9,90  
2012 Chianti Classico „Il Palei“ - 11,90

Fattoria di Felsina, Castelnuovo Berardenga  
1995 Chianti Classico Riserva „Rancia“ - 29,-  
als Sangiovese IGT:  
1999 „Fontalloro“ - 30,-  
2004 „Fontalloro“ - 32,-

Fattoria San Giusto Rentennano Sangiovese VdT/IGT  
1998 „Percalo“ - 29,-

**CHIANTI RUFINA**

Az.Agr. Frascole, Rufina  
2014 Chianti „Bitornino“ - 8,95  
2013 Chianti Rufina - 11,90  
2006 Chianti Rufina Riserva - 19,90  
1999 Vinsanto del Chianti Rufina (0,375) - 44,90

**MONTEPULCIANO**

Gracciano della Seta, Montepulciano  
2011 Vino Nobile de Montepulciano 12,90

**MONTALCINO**

Tenute Friggiali, Montalcino  
2010 Rosso di Montalcino - 11,90  
Il Castellare, Montalcino  
2006 Brunello di Montalcino - 26,90

Colosorbo, Montalcino  
2006 Brunello di Montalcino - 36,90

**MAREMMA**

Castello di Bolgheri, Bolgheri  
2012/13 „Flosso“ - 13,50  
2013 Bolgheri „Varvara“ - 17,90  
2011/12 Bolgheri superioré - 36,90

**tolle Qualität zu sehr fairem Preis:  
Villa a Sesta**

Nachdem wir seit Jahren erfolgreich einen finessenreichen Chianti aus Rufina anbieten, sind wir endlich nun auch auf einen rundum interessanten Chianti Classico gestoßen: Villa a Sesta. Das Weingut liegt 20 km nordöstlich von Siena und ist Teil eines 1100 ha großen Anwesens mit 55 ha Weinreben, ausgedehnten uralten Olivenhainen, einer Anlage mit Ferienhäusern und einer Poloanlage. Ein wunderbares Refugium.

Die Weinparzellen liegen zum einen in der Chianti Zone, nahe Bucine (Chinati superiore) und in der Chianti Classico-Zone, zu Castelnuovo Berardenga gehörend. Die Weinkellerei ist komplett neu errichtet, mit einer gigantischen Fläche von 5000 m<sup>2</sup>. Die Ausstattung ist nagelneu, mit hölzernen Gärtanks, Temperaturkontrolle und einem Reifekeller mit traditionellen, großen Fässern aus slowenischer Eiche und französischen Barriques. Die Weinbergspflege erfolgt naturnah mit Verzicht auf chemischen Dünger.

Es wird auch Cabernet und Merlot angebaut, worauf unser persönliches Hauptaugenmerk nicht liegt. Aber die reinsortigen Sangiovese: Chianti superiore und Chianti Classico sind von großer, typischer Klasse. Der „Gambero Rosso“ urteilte: „Die Weine besitzen einen modernen, angenehmen Stil und zeichnen sich durch ein günstiges Qualitäts-Preis-Verhältnis aus.“

**2011 Chianti Superiore „Ripaltella“ - 9,90**

Sehr frischer, angenehmer Wein, der Komplexität und Jugendlichkeit miteinander verbindet. In der Nase stechen Veilchen und Himbeere, typische regionale Gewürze und Aromen aus der Frische roter Früchte heraus. Vollmundig und weich am Gaumen, gute Säure und langer Abgang. Ein ausgezeichnete Wein für den täglichen Genuss.



**2011 Chianti Classico „Il Palei“ - 11,90**

Intensives Bouquet, reich an Fruchtaromen wie Kirsche und Brombeere. Der Geschmack ist harmonisch und sehr ausgewogen, mit einer guten Struktur, leichter Würze (Thymian, Lorbeer, Veilchen) und feiner, angenehmer Tannin-Komponente. Ein delikater Wein, der noch Zukunft zeigt.

