on tour

weinfanatic

IM ZEICHEN DES HAHNS | CHIANTI CLASSICO

[Autor: Mladen Tomic]

Hahn, sei ein Schwan!

Chianti, unzählige Hügel, wunderbarer Sangiovese, tolle Weingüter und herzhaft gutes Essen. So in etwa lässt sich ein Kurztrip in die Heimat der Renaissance, Michelangelos und Leonardo da Vincis zusammenfassen. Trotz der zeitlichen Limitierung und der subjektiven, punktuellen sowie selektiven Fokussierung auf ein paar Weingüter, ist uns viel Positives wiederfahren: Sympathisches, Geheimnisvolles, Klassisches, Modernes, famos Filigranes und Uraltes haben wir entdeckt! Darunter befanden sich bekannte Namen doch auch das eine oder andere Weingut welches es sich zu entdecken lohnt.

Es gab ebenfalls ein paar Enttäuschungen. Zudem fanden wir nur wenige «Seleziones» die wirklich «Grande» waren.

Hügel und Täler der Geschichte

Das Chianti und die italienische Weinindustrie haben zum Teil mit Vorurteilen und immer wieder mit Skandalen zu kämpfen. Eigentlich wäre hier also schon mal sehr viel zu tun und auch Potential um Goodwill sowie Anerkennung aufzubauen. Leider gibt es aber immer wieder auch Bewegungen in der Winzerzunft die die Konsumenten verwirren und etwas ratlos zurücklassen. Einer der Schlagworte war und ist «Supertoskaner». Zum Glück klingt diese Eichenholzkrankheit langsam aber sicher ab. Auch wird der unsägliche Ausdruck, der alle anderen Weine zu gewöhnlichen, ja schon vernachlässigbaren Tröpfchen abstempelt, nicht mehr so häufig gebraucht. Denn oft war und ist an den Weinen nur der Preis super-hoch. Mehr nicht.

Neuerdings gibt es eine neue Plage die die Toskana heimsucht: «Gran Selezione». Bisher wusste man, dass man mit dem Basiswein meist was Gutes, mit den Riservas mehrheitlich etwas sehr Gutes und mit den IGT's eine Wundertüte [von suboptimal bis göttlich] im Glas hat. Was bitte sollen nun also die «Gran Seleziones» darstellen? Eine Zwischenwelt? Oder die besten Riservas nochmals durchselektioniert? Egal was, die neue Bezeichnung ist schlicht unnötig, da sie Bekanntes runterzieht und keine neue Erkenntnisse schafft. Ausser der, dass zu viele Marketingmenschen bei den Behörden und Weinproduzenten Unterschlupf gefunden haben.

Viele der besuchten Weingüter beweisen, dass sie vor allem mit den klassischen Traubensorten des Chianti Classico und dem vorhandenen Terroir herrliche, ja manchmal göttliche Resultate erzielen können. Vor allem die in der Toskana heimische Traubensorte Sangiovese kann im Chianti einen unglaublich charmante und trotzdem frische Wucht sein. Die Winzer die sie ernst nehmen, bringen sie so auf den Punkt, dass es oberhalb eines Riservas schlichtweg keine «Luft» hat. Doch auch viele Chianti Classico sind bereits in der Basis «Grande». Wenn Riservas dann noch aus speziell exponierten oder besonderen Lagen stammen, sind sie zudem noch im wahrsten Sinne des Wortes «Selezione»! Da können «internationale» Traubensorten oder irgendwelche Bordeaux-Blends aus dem Gebiet einpacken.

Weine wie der Riserva von Casina di Cornia [2011], Pugnitello von San Felice [2011], San Marcellino von Rocca di Montegrossi [2011] oder Il Blu von Brancaia [2010] geben teilweise schon lange oder erst seit Neuem eine eindeutige Antwort auf diese Pseudo-Modernität. Gleichzeitig machen sie Weinliebhabern Mut, dass es gegen Einheitsbrei, Mainstream und Uniformität doch noch ein Gegenmittel gibt: Ehrlichkeit, Herkunft und Wurzeln!

> ***« Bisher wusste man, dass man mit dem Basiswein meist was Gutes, mit den Riservas mehrheitlich etwas sehr Gutes und mit den IGT's eine Wundertüte [von suboptimal bis göttlich] im Glas hat. Was bitte sollen nun also die «Gran Seleziones» darstellen? »***

Einmalig und sympathisch natürlich

Casina di Cornia

Ein für uns komplett neues Weingut. Wirft man einen Blick auf die Homepage, stellt man fest, dass es sich dabei in erster Linie um ein Landgut für fluchtwillige Städter handelt. Erst auf den zweiten Blick fällt auf, dass ebenfalls Weine erzeugt werden. Wir wären zugegebenermassen nie darauf gestossen, hätte uns nicht ein lokaler Weinhändler einen Hinweis gegeben. Man solle mal den kleinen «Svizzero» versuchen. Der sei klasse. Gesagt, getan.

Welch eine Wucht ist doch dieser Chianti Classico Riserva 2011! Er fällt vor allem durch seine unheimliche dichte Aromenvielfalt auf. Die Struktur und Textur des Tropfens ist trotz allem irgendwie klassisch und sehr verführerisch. Er ist auf seine eigene Art und Weise ein San Marcellino [Rocca di Montegrossi] für Alternative.

Das Weingut, welches ausschliesslich biologisch arbeitet, hat es geschafft die Seele des Chianti Classico äusserst kompakt einzufangen und in ihrem Riserva zu konservieren. Alles ist da und das in balsamisch-üppiger jedoch auch angenehmer Form. Man kann nicht anders als den Wein zu lieben. Das Preis-/Leistungsverhältnis ist bei Chianti Classicos mehrheitlich [zum Glück!] nicht von grosser Relevanz. Dieses ist aber beim Riserva Casina di Cornia schlicht sensationell. Allen Liebhabern sei dieser Tropfen wärmstens empfohlen.

« Doch Liebhaber von dunklen Waldbeeren aber vor allem Stein-, Graphit-, Kohle- und Sommerregenschauer-aufderpiazzadelduomo-Aromen kommen dafür voll auf ihre Kosten.»

Düster und geheimnisvoll

Rocca di Montegrossi

Ricasoli. Ok. Das kling irgendwie nach Millionen von Flaschen Wein. Für die Märkte dieser Welt. Doch dieser Ricasoli ist anders. Er ist eigen, gradlinig und macht sein kleines «Ding» auf gerade mal 20 Hektaren Land unweit des Castello di Brolio. Gerade mal 80 000 Flaschen verlassen die Keller von Marco Ricasoli-Firidolfi. Davon fast die Hälfte als sauberer und blumiger Chianti Classico der es manch einem Gran Selezione schwer machen würde dagegen zu bestehen. Auf den oberen Stufen folgen mit etwa 20 000 Fläschchen San Marcellino und Geremia zwei Rotweine, die es faustdick unter den Korken haben. Gerade mal ein paar tausend Kleinflaschen des sündigen Vin Santo werden produziert. Alles ist getrimmt auf Klasse, Präzision und Ehrlichkeit.

Zum ersten Mal in Berührung mit Montegrossi kamen wir 2001 in der bekannten Weinbar «La Bottega di Giovannino» in Radda in Chianti. Als alle bekannte Labels schon mal getrunken waren, musste was Besonderes und bis dato Unbekanntes auf den Tisch. Giovannino stellte den San Marcellino hin. Nie gesehen. Nie gehört. Entkorkt, geschnuppert und uns am Tisch «insieme» verliebt. Was uns vor allem aus der Fassung brachte, war diese dunkle Mineralität die einen mit jedem Schluck auflud. In späteren Verkostungen und auch während des Vollgenusses der Weine mit Speisen, wurden wir nie enttäuscht.

Speziell erwähnenswert sind auch die aktuellen Jahrgänge des «San Marcellino» [mittlerweile auch ein Gran Selezione], des Familienritters «Geremia» und natürlich des Vin Santos. Dieser gehört ganz sicher zu den besten der süssen Gilde.

Bei Monntegrossi's Rotweinen San Marcellino und Geremia werden wohl Fauna- und Floratrinker enttäuscht sein. Doch Liebhaber von dunklen Waldbeeren aber vor allem Stein-, Graphit-, Kohle- und Sommerregenschaueraufderpiazzadel-duomo-Aromen kommen dafür voll auf ihre Kosten. Hinzukommt noch, dass die Weine offenbar über beträchtliches Alterunspotenzial verfügen. Eine entkorkte Magnumflasche eines Geremia 2001 entpuppte sich 13 Jahre später immer noch frisch und mit dem erwähnten unnachahmlichen Bouquet. Wie bei der Sängerin Nena zeigte sich alles immer noch stets sehr edel, jugendlich und schön. Natürlich und ungekünstelt. Natürlich naturnah könnte man sagen. Erst im nachhinein erfahren wir, dass das Weingut biologisch arbeitet und auch zertifiziert ist.

Traditionell und modern

Podere Brancaia

Eines der Schweizer Flaggschiffe in der Region. Mit 700 000 produzierten Einheiten mittlerweile nun zu einem grösseren Player im Markt aufgestiegen. Als uns vergönnt war das Weingut zum ersten Mal zu besuchen, fand erst ein Bruchteil der erwähnten Menge reissenden Absatz. Zur gleichen Zeit wurde damals der Ilatraia [vom Schwestergut in der Maremma] abgefüllt. Doch auch heute, nach der ökonomischer Ausdehnung von Brancaia, hat das Weingut – wie es scheint – nichts von seinem Qualitätsstreben verloren. Einzig beim Weisswein und Rosé sind wir uns nicht ganz sicher, ob es sie önologisch braucht. Ökonomisch allemal.

Das Weingut in der «Localita' Poppi» nahe Castellina ist trotz des Grosserfolgs und der damit verbundenden Bekanntheit immer noch irgendwie «out of space». Der beschwerliche und gefühlt unendliche Weg von der Hauptstrasse durch den Macchia-Dschungel ist eigentlich nur 4 Kilometer lang. Doch auf diesen 4 000 Metern verliert man als Weinliebhaber so Manches. Zum einen die eine oder andere Zahnfüllung, wenn man nicht vorsichtig ist und zum anderen den Glauben, dass «so weit weg von der Zivilisation» [outer rim of the Chianti galaxy] was Rechtes für den mittlerweile staubtrockenen Gaumen entstehen kann. Man irrt – es kann!

Die Lage des Weinguts hat etwas Magisches an sich. Eingebettet in ein fast rundes Becken ist es umgeben von Wald, Rebbergen, einem kleinen See und dem unendlich scheinenden blauen Himmel der Toskana. Die Ruhe die einen umgibt, ist für den zivilisationsgewohnten Menschen schon fast erschlagend und erschreckend zugleich. Doch es nimmt einem gleichzeitig auch jegliches Zeitgefühl. Schon öfters sind wir dort doppelt so lange geblieben wie ursprünglich geplant.

Die Weine von Brancaia bewegen sich irgendwie in Parallelwelten. Auf der einen Seite mit dem Chianti Classico und Chianti Classico Riserva die traditionelle und stilistisch absolut ins Chianti eingebettete Weinwelt. Auf der anderen Seite mit dem «funky» Basiswein Tré, Il Blu und Ilatraia die moderne Welt. Der Ilatraia ist ein jahraus-jahrein zuverlässiger und äusserst gut alternder Bordeaux-Blend aus der Maremma. Pralle Mineralität gepaart mit dunkel-satter Frucht. Der Königswein Il Blu besticht fast durchwegs immer durch edle Cremigkeit und Eleganz. Bei ihm scheint immer alles im Equilibrium zu sein. Wir wissen nicht wo genau die Reben wachsen, die in den Il Blu verarbeitet werden. Wir wären aber nicht überrascht, wenn es die Ruhe- und Kraftlagen in Poppi sind.

Klassisch und famos-filigran

Castellare di Castellina

Berühmtes mittelgrosses Weingut unterhalb Castellinas und in unmittelbarer Nachbarschaft zu Gagliole, einem aufsteigenden Stern am Weinhimmel. Bisher fand erst einmal vor Jahren ein Chianti Classico seinen Weg in unser Glas. Mehr aus Mangel an Alternativen als aus Neugier. Zugegeben, das verspielte Äussere der – wie wir nun wissen – kleinen Kunstwerke im Glasmantel animiert nicht gerade dazu, sich darauf zu stürzen. Die kleinen Meisen, Spatzen und andere Vögel auf den Flaschenbäuchen drücken offenbar mindestens Zweierlei aus: Einerseits die Verbundenheit des Weinguts mit der Natur [Aussenwelt] und andererseits die Filigranität und fast schon Zerbrechlichkeit der Tropfen selbst [Innenwelt].

Gerade diese überraschte und nahm uns bei den verkosteten Rotweinen vom ersten Moment an komplett ein. Der Chianti Classico, Chiant Classico Riserva (klassisch und «Poggiale») wie auch der Sodi di Niccòlo wiesen einen Ring von floralen Aromen die kreisförmig den dichteren Kern der Weine ummantelten. Ganz spontan hat man bei den Chiantis Assoziationen zum Burgund. Nicht in dem Sinne, dass die Castellares versuchen etwas vorzuspielen, was sie nicht sind. Diese florale Weichheit gepaart mit dem geschmeidigen und für Chianti typischen kirschig-kohligen Kern ist ungemein attraktiv und überzeugend.

Die Stylistik von Castellare ist im gewissen Sinne die Antithese derjenigen von Rocca di Montegrossi. Der dichte und mineralische Aromengürtel offenbart in der Mitte ein süsses und warmes Fruchtherz. Irgendwie bilden die beiden Tropfen von Castellare und Montegrossi die Gegensätze zwischen denen sich alle anderen verkosteten Weine bewegen.

Uraltes neu interpretiert

Traubensorte Pugnitello [San Felice, Montegrossi]

Eine bis dato unbekannte Schönheit. Die Weingüter San Felice nahe Baradenga und Rocca di Montegrossi besitzen offenbar die grössten Reserven an Weinstöcken dieser uralten toskanischen Sorte. Sie ist – kurz gesagt – wahnsinnig dicht, edel und geschmeidig.

Was für ein düster geiler Sack der Pugnitello von San Felice doch ist! Dunkel und mächtig, doch mit Stil und Eleganz. Die Traubensorte hat nach Auskunft des Weinguts hervorragendes Alterungspotential. Dies glauben wir sofort. Doch alles was es braucht, ist vorhanden, um bereits heute Begeisterung auszulösen. Die Tannine sind weich und doch spürbar vorhanden. Die Säure und der Alkohol geben dem Wein Struktur, Kraft und Dichte. Die Weine aus der Pugnitello-Traube besitzen ein umwerfendes Parfüm nach sehr reifen schwarzen und dunklen Früchten. Im Gaumen dann Grafit, Lakritz und gebratene Zwetschgenkonfitüre. Der Abgang gestalten dann etwas Kaffee, Mokka und ein wenig Vanille. Das Holz in dem er lagerte spürt man ganz fein. Aber es macht ihn würzig und spannend im Nachhall.

Ein Wein der es – wie der Name schon sagt – Faustdick hinter den Ohren hat! Warum so einen Wein nicht Supertoskaner nennen!? Genau das trifft es nämlich!

« Die Stylistik von Castellare ist im gewissen Sinne die Antithese derjenigen von Rocca di Montegrossi. Der dichte und mineralische Aromen-gürtel offenbart in der Mitte ein süsses und warmes Fruchtherz.»

The others…

Castello di Ama, Dievole, Montevertine…

Zugegeben: Unsere Verkostungsreihe war unvollständig, sehr selektiv, teilweise in die Tiefe gehend und wiederum nur an der Oberfläche kratzend. Im Grunde genommen also nicht repräsentativ. Dies war aber auch nicht unser Anspruch. Wir wollten guten Wein trinken und liessen uns treiben. Von der Lust wie auch Zeit. Vom Wetter und den jeweiligen Bedürfnissen. Vom Renommee und Überraschungseffekten.

Die meisten Weine die wir verkosten durften, waren – wie hinten in den Verkostungsdetails beschrieben – sehr schön. Teilweise richtig gut und in einigen Fällen sogar zum niederknien genial. Wir wurden das eine oder andere Mal richtiggehend überrascht. Vielfach bestätigten sich auch unsere bisherigen Erfahrungen. Toskana und Chianti haben wunderbar schöne Tropfen zu bieten. Sie sind nicht Mainstream und werden es hoffentlich auch nie. Vieles ist in unseren Augen besser geworden. Gewisse Sünden oder Identitätskrisen der Vergangenheit [Supertoskaner!] werden nach und nach wieder abgetragen und geraten wohl bald in Vergessenheit. Neue Missgriffe [Gran Selezione!] kommen hinzu. Wir werden sehen was als Nächstes kommt. Neben den schönen Erfahrungen, haben wir auch die eine oder andere Enttäuschung erlebt.

Wir haben verstanden, dass man auch im Chianti eine neue Qualität sowie Eleganz garantieren will. Dadurch wird im Weinberg und Keller vermehr selektioniert. Soweit so gut. Doch es scheint auch, dass das eine oder andere Mal tüchtig daneben gegriffen wurde. Was wir bei den Gran Seleziones von Castello di Ama (San Lorenzo), Dievole (Novecento) und Castello di Fonterutoli (Castello Fonterutoli) verkosten durften, war enttäuschend. Die Weine sind sehr wässerig und haben keinen eigentlichen verwobenen Kern. Die wichtigsten Komponenten wie Tannine, Säure und Alkohol scheinen für sich alleine und nicht in Verbindung zu den anderen zu stehen. In Gesprächen und Kommentaren haben wir gehört, dass man bei diesen Weinen die Eleganz, Finesse und zurückhaltende Kraft sucht. Ok. Das Resultat überzeugt zumindest bei diesen Namen nicht. Doch diese paar Preziosen waren in der Minderheit und störten letztendlich nicht das positive Grunderlebnis welches wir im Gebiet des Chianti Classico erfahren durften. **Grazie Gallo Nero!**

« Doch es scheint auch, dass das eine oder andere Mal tüchtig daneben gegriffen wurde. Was wir bei den Gran Seleziones von Castello di Ama (San Lorenzo), Dievole (Novecento) und Castello di Fonterutoli (Castello Fonterutoli) verkosten durften, war enttäuschend.»

Details und Verkostungsnotizen «Chianti Classico | Toskana»

Casina di Cornia
Chianti Classico, 2012

Nase: Wirkt gekocht, Rosinen, süsse Geschmeidigkeit, Dörrfeigen
Gaumen: Warm, dezenter Alkohol, Zedernholz, relativ dicht
weinfanatic Rating: 8.0/10.0 (gut)

Kommentar: Ziemlich helle Farbe. Nichtsdestotrotz relativ dicht am Gaumen. Kein Chianti Classico im klassischen Sinne. Dazu fehlt ein wenig die Frische. Durch die irgendwie gekochte Frucht wirkt er ein wenig behäbig. Man könnte ihn blind durchaus auch in südlichere Gefilde Italiens einordnen. Trotzdem gefällt seine Molligkeit. Die Paarung mit der Süsse macht ihn zu einem «Lustwein». Vielfach werden solche Tropfen – aus den erwähnten südlicheren Gebieten – schnell mal langweilig. Nichts so der Chianti Classico von Casina di Cornia. Der Abgang ist lang und erinnert an Hagenbuttentee. Ein Wein für einen verschneiten Abend und einen Cheminéeofen.

Casina di Cornia
Chianti Classico Riserva, 2011

N: Grafitnoten, Kirschen, Gummi, Heidelbeeren
G: Kraftvolles Tannin, gute Säure, präzis, Schwarztee, Zigarre
WF: 9.5/10.0 (gewaltig)

Kommentar: Unheimlich schöne Struktur und Textur des Weins. Extrem verführerisch und mystisch. So muss ein Riserva riechen und schmecken. Dunkle und mächtige Aromen in der Nase. Langkettiges und kraftvolles Tannin. Dies ist zwar vorherrschend aber wie ein angenehmer Begleiter. Parallel mit Castellare's Riserva 2012 getrunken. Irgendwie wie Himmel und Hölle. Beide sehr schön. Bio auch! Castellare war eher auf der «burgundischen» Seite. Hat was von einem klassischen Konzert. Währenddessen der Cornia eher als kräftiger Toskaner rüberkommt. Wunderbare Saftigkeit und schön «laut». Wie das Konzert einer Rockgrösse im Format eines Lenny Kravitz!

Castellare
Chianti Classico, Riserva, 2012

N: Etwas Kaffee, Feigen, Dörrobst, Frische
G: Schöne Balance, griffiges Tannin, Gummi, Kohle
WF: 8.5/10.0 (sehr gut)

Kommentar: Keine Wucht im Glas. Eher pflaumig und trotzdem fein sowie weich in der Nase. Ausgewogen und klassisch trifft es wohl am besten. Wunderbar schönes Spiel zwischen Säure, Alkohol und Tannin im Gaumen. Frisch und griffig. Hat Power und der Gaumen schreit nach mehr. Graphit, Kohle und Bleistiftmine wirken nachhaltig im Abgang. Das Graphit ist aber nicht im gleichen Masse dominant wie zum Beispiel bei einem Rocca di Montegrossi [wo man es als Mineralität einstufen würde]. Der Tropfen ist ein Verführer und sehr typisch für die Gegend.

Castellare
Chianti Classico, Riserva Poggiale, 2012

N: Cremig, Pflaume, Vanille, Zedernholz
G: Samtigkeit, dunkle Mitte, blau/schwarze Beeren
WF: 9.0/10.0 (ausgezeichnet)

Kommentar: Ein geschmeidiger Schmeichler. Hat von allem etwas mehr als sein kleiner Bruder. Er ist ausgesprochen weich und doch voller tiefer Kraft. Wenn man ihm etwas Zeit lässt. Ein Klassiker aus dem Gebiet der wohl viele in seinen Bann zieht. Wenn man ihn denn mal entdeckt. Sehr schöne Balance aller Komponenten. Eine Naturschönheit im wahrsten Sinne des Wortes. Auffallend ist, dass alle Weine von Castellare eher still und aristokratisch wirken. Auch der Sodi wurde verkostet. Er hat ein klein wenig mehr Dichte in der Mitte und bedeutend mehr Tannin welches wohl Zeit braucht. Diese sollte man generell allen Weinen von Castellare lassen.

Podere Gagliole
Rubiolo, 2013

N: Rote klare Frucht, Erdbeeren, fast parfümiert, feine Rauchigkeit
G: Pfeffer, Kirschen, Himbeeren, spürbares Tannin
WF: 8.0/10.0 (gut)

Kommentar: Für einen Basis-Chianti ganz schön toll gemacht. Sehr strahlend und «rot» in der Nase. Zu Antipasti oder einem Teller Pasta wohl genau das Richtige. Sehr aromatisch und primär-fruchtig. Hat spürbares aber kein aggressives Tannin. Die Säure ist schön spritzig und gekühlt getrunken, ist er fast schon erfrischend. Genau so sollte ein Chianti Classico [Basic] riechen und schmecken.

Von Gagliole hätten wir noch so einiges zu erzählen. Der Valletta, Gagliole und Pecchia sind drei wunderschön moderne Weine. Der Bianco ist extrem verführerisch. Doch dazu mehr in einen späteren Report.

Brancaia
Chianti Classico, Riserva, 2012

N: Frische, rote Frucht, ein wenig Tabak, Kaffee
G: Klassisch, verführerisch, gute Balance, leichter Holzeinschlag
WF: 8.5/10.0 (sehr gut)

Kommentar: Ein Chianti Classico Riserva wie er im Buche steht. Eher einer von der kräftigen Sorte. Wie wir erfahren haben, soll ein Teil davon bald zum «Gran Selezione» geadelt werden. Dabei soll der Riserva aber nichts von seiner Klasse verlieren. Wir sind gespannt, ob von der Gesamtheit dieses tollen Weins dadurch etwas verlorengeht. Wir hoffen nicht. Denn der Tropfen macht ausserordentlich Spass und gibt das Gebiet sowie die Traubensorte Sangiovese in ehrlicher Art und Weise wieder. Er ist und war nie ein Blender oder eine Wuchtbrumme. Ehrlichkeit macht ihn aus. Wir hoffen inständig, dass dies in Zukunft weiterhin so bleibt…

Brancaia
Ilatraia, 2011

N: Cassis, Holunder, dunkle Waldbeeren, Peperoni, Vanille
G: Dicht, samtig, Streichholzschachtel, üppige Frucht
WF: 8.5/10.0 (sehr gut)

Kommentar: Weniger mystisch und dunkel als auch schon und eigentlich erwartet. Den Tropfen hatten wir in der Vergangenheit immer wieder verkostet. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese. Thats it. Etwas weniger «to the point» als gewohnt, aber trotzdem doch ein kräftiger und toller Bursche. Nomalerweise finden wir Ilatraia bei Verkostungen von Jungweinen immer angenehmer als Il Blu. Entsprechend erhielt er immer den temporären Vorzug. Doch nicht diesmal. Nicht, dass ein direkter Vergleich angebracht wäre. Aber meist hat man einen spontanen Liebling. Vor ein paar Monaten wurde der Jahrgang 2004 verkostet. Noch wunderbar frisch und mystisch. Sehr gutes Alterungspotential.

Brancaia
Il Blu, 2010

N: Edel, präzis, Peperoni, Cassis, Kirschvariationen
G: Sehr geschmeidig, Cherry, Feigen, Brombeere
WF: 9.0/10.0 (ausgezeichnet)

Kommentar: Gibt es diesen Wein eigentlich auch mal in «schlecht»!? Nein. Nur etwas weniger wuchtig als zum Beispiel aus dem Jahr 2011. Er zeigt sich immer aristokratisch und edel. In der Nase hat man schon früh das Gefühl, dass da ganz grosse Viskosität in der dunklen Masse herrschen muss. Und das tut es auch. Der Il Blu sagt es bereits mit seinem Namen: Blaublütig ist er. Der 2010er ist einfach wunderschön gelungen. Anmutig und noch tapsig irgendwie. Wenn man etwas Geduld und Musse hat, wird man diesen Jahrgang ziemlich sicher in zwei bis drei Jahren richtiggehend grandios finden. Er dürfte dann wohl noch einen halben Punkt zugelegt haben.

Rocca di Montegrossi Chianti Classico, 2012

N: Blumig und betörend, Kirschen, Himbeeren, Steine
G: Dunkle Früchte, spürbare Tannine, knackig, frisch und klassisch
WF: 8.0/10.0 (gut)

Kommentar: Ein feiner und finessenreicher sowie klassischer Chianti Classico. Viele rote Früchte und eine grosse Frische ausstrahlend. Sehr floral und ohne die für Montegrossi sonst typische düstere Frucht in der Nase. Ein Anflug von Steinen oder Staub verraten aber die Familienzugehörigkeit. Am Gaumen dann doch: Dunkle Früchte. Die Tannine sind ebenfalls deutlich spürbar. Eng gewoben aber angenehm. Die Säure macht ihn frisch und süffig. Insgesamt eine wunderbar knackiger, ehrlicher und attraktiver Chianti Classico. Genau so muss die Basis von Chianti Classico riechen und schmecken.

Rocca di Montegrossi San Marcellino, 2011

N: Schiefer, Kohle, Graphit, Mineralität, süsslich-dunkel, Pfeffer
G: Kräftige runde Tannine, präzis, dunkel, extrem langer Abgang
WF: 9.5/10.0 (genial)

Kommentar: Hier hat man keinen dieser klassischen Gaumenschmeichler den man vielleicht erwarten würde. Er ist ein «Gran Selezione!» im wahrsten Sinne des Wortes. Im San Marcellino wurde das Beste des Chianti eingefangen. Ein Wein um sich vom Fleck weg zu verlieben. Es liegt nicht nur an diesem geheimnisvollen Nasenbild das vor Mineralität nur so strotzt. Sondern auch an dem weichen und samtigen Empfang am Gaumen, der Präzision und dem unendlich langen Abgang. Die Geschmeidigkeit, Dichte und Mehrschichtigkeit ist beeindruckend. Nicht unerwähnt darf ebenfalls die Langlebigkeit des Tropfens bleiben. San Marcellino ist schlichtweg ein Wein den man nur lieben kann.

Rocca di Montegrossi Geremia, 2012

N: Eukalyptus, Minze, Lakritz, balsamisch, Heidelbeerkonfitüre
G: Graphit, unterstützende Säure, viel rundes Tannin, lang anhaltendes Finale
WF: 9.5/10.0 (genial)

Kommentar: Der Ritter der Familie. Ein «Edelmann» ist er in jedem Fall. Die frischen Eukalyptus-, Minz- und Schiefernoten verwirren zuerst etwas, da man diese in dieser Ausprägung nicht im Chianti-Gebiet erwarten würde. Wenn man das mag, dann können diese Aromen den Geniesser richtiggehen um den Verstand bringen. Sehr kräftiges und düsteres doch auch verführerisches Nasenbild. Am Gaumen allerfeinstes Grafit, Heidel- und schwarze Johannisbeeren. Alles ist schön ummantelt vom kräftigen warmen Tannin und einer Portion gesunder Säure. Die Aromen sind wahnsinnig balsamisch und sticky. Ein Langstreckenläufer mit aussergewöhnlichem Alterungspotential.

San Felice Pugnitello, 2011

N: Unheimlich dicht, Heidelbeeren, Lakritz, Schiefer
G: Edles Tannin, Mon Cheri, Kohle
WF: 9.5/10.0 (weltklasse!)

Kommentar: Diesen Tropfen haben wir nicht gesucht. Zumindest nicht bewusst im Chianti-Gebiet. Dass es ihn aber gibt, ist ein Segen und wohl eine grosse Chance für die Zukunft. Eine autochthone Traubensorte mit wahnwitziger Kraft und Eigenständigkeit. Dieser Wein verdient es als «Supertoskaner» betitelt zu werden. Er ist unheimlich dicht. Seine Farbe geht gegen Schwarz, sodass, man kaum durch ihn hindurch sieht. Ausgeprägte Lakritz- und Schieferaromen in der Nase. Anflüge von Kohle und eingekochten Heidelbeeren. Im Gaumen edles angenehmes Tannin. Der Abgang ist unendlich lang und nachhallend. Toller Wert für überschaubares Geld.

Castello Fonterutoli Chianti Classico (GS), 2012

N: Elegante und seidige Nase, Rosen, rote Beeren
G: Viel Säure, grobes Tannin, recht langer intensiver Abgang
WF: 8.0/10.0 (gut)

Kommentar: Einer der Grand Seleziones welcher in der Nase von wahrlich betörender Schönheit ist. So elegant und seidig sowie mehrschichtig müssen Weine in dieser Preisklasse sein. Der feine Rosenduft und die roten Beeren sind sehr intensiv und verführerisch. Doch leider kann der Gaumeneindruck nicht mithalten. Einerseits ist dieser «wässerige» Rand da, bevor man das Gefühl hat zum Kern des Weins vorzustossen. Dann gesellt sich andererseits kräftiges, sprödes, grobes und sehr trocknendes Tannin dazu. Wenn man mal «diese Wüste» durchwatet hat, ist der Abgang relativ lange und intensiv. Leider kommt hier der Spass zu spät.

Castello di Ama San Lorenzo (GS), 2010

N: Dunkel, Schiefer, Steine, Heidelbeeren
G: Tannin, Kirschen, präzis doch auch schlank
WF: 7.5/10.0 (ok bis gut)

Kommentar: Irgendwie etwas enttäuschend. Zu zerbrechlich kommt er daher. Man würde ihm blind nie eine derart grosse Herkunft zurechnen. Was will uns Ama mit dem Wein sagen? Wir wissen es nicht. Wie kommt Wine Spectator auf 95 Punkte und zur #6 des Jahrgangs? Wir können es uns schlichtweg nicht erklären. Auch dieser Tropfen weist eine «Germany-Next-Top-Model» Schlankheit auf. Diese soll wohl mit Eleganz gleichgesetzt werden. Das Nasebild ist – wenn auch verhalten – ziemlich schön. Doch am Gaumen stehen die wichtigsten Komponenten stramm nebeneinander: Tannin, Säure, Alkohol – alles in extremis. Jede für sich allein. Nichts ist eingebunden. Sehr enttäuschend für so ein grosses Renommee.

Dievole Novecento (GS), 2013

N: Tabak, dunkle Waldbeeren, ein wenig Tinte
G: Dünnlich, viel undefiniertes Tannin, Alkohol spürbar
WF: 7.0/10.0 (ok)

Kommentar: Die nächste herbe Enttäuschung. Ein unglaubliches Wässerchen. Früher waren wir mal beeindruckt von diesem grossspurigen aber sympatischen Chanti-Weingut. Heute hat ihr «grosser» Novecento den Charme eines Tischweins den man in einer Touristen-Falle in Siena vorgesetzt bekommt. Was ist geschehen in den letzten paar Jahren? Vor mehr als einem Jahrzehnt sind wir zum ersten Mal dem Tropfen begegnet und waren von seiner fantastischen Art komplett eingenommen. Zwischendurch haben wir ihn wieder mal verkostet und keine Fehlentwicklung feststellen können. Aber das heute ist echt einfach nur zum gurgeln.

Montevertine 2012

N: Rotfruchtig, Walderdbeeren, Kirsche, ein wenig Rahm, leichte Kelleraromen
G: Viel Tannin, frisch, gute Säure, dezente Bitterkeit
WF: 7.5/10.0 (ok bis gut)

Kommentar: Ein sehr filigraner und zurückhaltender Beginn. Man muss den Tropfen richtiggehend dazu zwingen seine Aromen preiszugeben. Entpackungsarbeit ohne Ende... Zuerst Rotfruchtigkeit in der Nase. Gefolgt von ein wenig Cremigkeit und leichten Kellernoten. Fertig. Ok. Im Gaumen dann so viel Tannin, dass es einem fast die Söckchen runterrollt. Die Säure ist gut und verleiht dem Wein Frische. Doch sie ist irgendwie isoliert und für sich allein. Der Alkohol ist mit 13 Volumen visuell zuerst mal sehr bekömmlich. Doch auf der Zunge und im Gaumen wärmt er nach. Der Angang ist – mehrdeutig – einfach nur bitter.

Über weinfanatic

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: www.weinfanatic.ch

Was wir tun, lieben wir. | Wir sind unabhängig. | Geschmack ist individuell.

Unsere Angebote und Dienstleistungen:
http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/

Danksagung

Wir danken den folgenden Weingütern für ihre Zeit und den netten Empfang: Antico Podere Gagliole, Castellare di Castellina, Rocca di Montegrossi und Brancaia. Dank gebührt ebenfalls Casina di Cornia und San Felice (wie auch den bereits genannten Weingütern) für die zur Verfügung gestellten Fotografien.

Weiter grosser Dank geht an die beiden fleissigen Lektoren und weinfanatic-Referenten «D» und «IB» sowie die geduldigsten und wertvollsten Menschen in unserem Umfeld.

Bildernachweis

Seite 1 – Fotografie entstanden auf Rocca di Montegrossi | Seite 2 – Fotografie entstanden auf Brancaia | Seite 3 – Bildmaterial von Rocca di Montegrossi | Seite 4 [oben] – Barrique-Keller San Felice | Seite 4 [mittig] – Bildmaterial Casina di Cornia | Seite 5/6 – Bildmaterial der jeweiligen Weingüter und Eigenmaterial | Seite 7 – Bildmaterial Casina di Cornia

Zum Autor

Vibrierend, mehrdimensional, farbenfroh und überraschend sollen Weine sein, um ihn aus der Reserve zu locken und zu wahren Jubelstürmen hinzureissen. Seine Liebe zu Wein kann durchaus auch fanatische Züge annehmen. Aus diesem Grund ist es für ihn auch besonders schwierig, Weine, Regionen, Stile oder Winzer zu benennen, welchen er die Vorsilbe «Lieblings-» anhängen würde. Vieles kann toll gemacht sein und damit eine Daseinsberechtigung haben.

Je nach Stimmung, Lust, Mondphase oder Hemdfarbe kann er heute für einen schönen Burgunder schwärmen und morgen ein Loblied auf einen wunderbaren sizilianischen Etna Rosso singen.

Sein önologisches Zentrum bilden am ehesten filigrane, weiche, mehrdimensionale und deutungsschwere Weine aus der «Traubensortenrichtung» Pinot Noir, Nebbiolo oder Nerello Mascalese. Sein wohl grösster Anspruch an Wein ist, dass er «ziemlich ehrlich» und nicht «mehrheitlich gemacht» sein muss. Ein Fanatiker.