

Rocca di Montegrossi im Chianti Classico: Biologischer Weinbau, gepflegte Tradition und brillante Weine

14. November 2016

Wenn die **Weinlagen** zu den **besten Italiens** gehören, wenn die **Familie** einer der **ältesten Weinerzeuger des Landes** ist und wenn man dann noch den Weinbau an den **modernsten** und obendrein **biologisch-ökologischen Verfahren** ausrichtet, dann ist es keine Überraschung, dass hier **Weine** entstehen, die zu den **großartigsten** und **brillantesten Italiens** gehören - und zu den **Top Five** des **Anbaugebiets Chianti Classico**. Seit ungefähr **zwanzig Jahren** führt **Marco Ricasoli-Firidolfi** dieses Weingut: die **Azienda Viticola Rocca di Montegrossi**. Das Weingut liegt im **besten Teil** des **Chianti Classico**, in **Monti**, unweit von **Gaiole**, im **Westen von Siena**. Direkt neben der romanischen **Pfarrkirche San Marcellino** befindet sich die **Kellerei**. Hier, in der **südlichen**, am **höchsten gelegenen Region** im Anbaugebiet des **Chianti Classico**, wachsen die Reben auf **wertvollsten Böden** und bilden die **außergewöhnlichen Eigenschaften** des **Terroirs** ab.

Rocca di Montegrossi wurde im **7. Jahrhundert** als **Felsenburg** erbaut von **Geremia**, der als **Gründer** der **Familie Ricasoli-Firidolfi** gilt. Die **Namensverschachtelung** entstand im **11. Jahrhundert**, als der **Sohn** von **Ridolfo** in Ableitung vom lateinischen *de filiis Rodulphi* in den **Familiennamen vorübergehend einbezogen** wurde. Die **bewegte Geschichte** durch die Jahrhunderte hat nur noch eine **Ruine** übrig

gelassen. Die **Familie** nahm ihren **Stammsitz** in dem nahe gelegenen **Castello di Brolio**. Seit dem **12. Jahrhundert** ist **Familie Ricasoli** in **Wein involviert**, ihre **Weingüter** zählen damit zu den **ältesten der Welt**. **Marco Ricasoli-Firidolfi** ist einer der **Nachfahren** des **Adelshauses Ricasoli**, das die **Geschichte des italienischen Weinbaus** über Jahrhunderte **maßgeblich beeinflusste**.

Einer der **einflussreichsten Persönlichkeiten** aus den verschiedenen Linien von **Ricasoli-Firidolfi** ist **Bettino Ricasoli**. Er war im **19. Jahrhundert** **Verleger, Politiker** und **italienischer Ministerpräsident** und gilt als **Erfinder des Chianti**. Auf seinen **Reisen** nach **Frankreich** und **Deutschland** studierte er intensiv den **Weinbau** und **importierte** zahlreiche **Rebsorten**, mit denen er aufgrund zahlreicher **Experimente** den **Weinbau in der Toskana reformierte**. **1872** schuf er mit seiner **Rezeptur** zur **Komposition** der Rebsorten für ein „**ideales Cuvée**“ die **Grundlage für den Chianti**. Für ganze **Generationen von Winzern** blieb diese **Rezeptur** ein verbindliches **Vorbild** und fand teilweise noch **Eingang** in das **Disziplinare** des Konsortiums: **Bettino Ricasoli** empfahl **Sangiovese** mit **75%** als **Hauptrebsorte**, um das Bukett und die Kraft der Rebe auszunutzen, und zur **Milderung** **15% Canailo Nero**. Die weiße **Malvasia del Chianti** wurde für junge, genussreife Weine als **Zusatz** vorgeschlagen, jedoch ausdrücklich für länger lagerfähige Weine ausgeschlossen. Des Weiteren waren **5% andere Rebsorten** vorgesehen.

Das **Anwesen von Rocca di Montegrossi** ist rund **100 Hektar** groß. Umgeben von tiefen, romantischen **Wäldern** werden rund **20 Hektar** mit überwiegend dem **Chianti Classico** vorbehaltenen **Weinbergen** bewirtschaftet, während auf weiteren **20 Hektar** **Obst- und**

Olivenbäume stehen. Die **Weinlagen** von **Rocca di Montegrossi** liegen in **Höhen** von 340 bis 510 Metern über dem Meer und sind ganz überwiegend **südlich bis südöstlich ausgerichtet**. Das **Terrain** wird von mittelschweren **Böden** beherrscht, auf denen **Kalk** und **Kalkmergel** mit **Sand-** und **Lehm** abwechseln.

Marco Ricasoli-Firidolfi liebt die **autochthonen Rebsorten** seiner Heimat und baut deshalb auf rund **13 Hektar** gerne den **Sangiovese** an, mit zunehmender Tendenz auch **Colorino**, **Canaiolo**, **Pugnitello** und **Malvasia** und **Bianca del Chianti**. Daneben hat er noch etwa **2,5 Hektar** mit **Merlot** bestockt und einige Flächen mit anderen **internationalen Rebsorten**. Etliche **Rebstöcke** in den Weinbergen sind **über 40 Jahre alt**. Sie holen sich auch in trockenen Jahren über ihre **langen Wurzeln** das **nötige Wasser** und liefern **Trauben** mit **hochkonzentrierten Extrakten**. Man wäre nicht im **Chianti Classico**, wenn das Weingut nicht ganz **überwiegend Rotweine** machte, gleichwohl **spielt Marco Ricasoli-Firidolfi** gerne mit seinen **weißen Rebsorten** herum mit dem Ehrgeiz, auch **hochwertige Weißweine** zu kreieren. Dass sein Ehrgeiz zu **genialen Ergebnissen** führt, zeigt sein **Vin Santo**, der sich als **einzigartige Rarität** auf den **ersten Rängen der edelsüßen Weine Italiens** platziert hat.

Rocca di Montegrossi ist eines der in Italien eher noch wenigen **ICEA-zertifizierten biologisch-ökologischen Weingüter**: Seit dem Jahrgang 2011 tragen die Weine das **Bio-Zertifikat**. Im **Weinberg** und in den **Olivenhainen**, aber auch auf dem **Weingut** und in der **Kellerei** wird in jeder Beziehung nach streng reglementierten **biologischen Grundsätzen** gearbeitet. So wird etwa **Regenwasser** in Zisternen **gesammelt**, um für

Reinigungsarbeiten im Keller kein wertvolles Trinkwasser zu verschwenden. Im Weinkeller wird ein Teil der **Heizung** mit **Solarenergie** betrieben. **Strom** fließt längst ausschließlich aus Quellen **erneuerbarer Energien** oder vom eigenen **Solardach**.

Im Keller, wo **Attilio Pagli** als **beratender Önologe** fungiert, wird alles getan, um das, was die **Trauben** aus der Natur an **Potential** mitbringen, zu erhalten, zu pflegen und in den **Weinen** abzubilden. Die **Ernte** wird weitgehend **per Hand** durchgeführt. Für den **nachhaltigen Ausbau** benutzt man eine **moderne technische Ausstattung** von der horizontalen **Abbeermaschine** über **Tanks** aus **verglastem Zement** bis hin zu **temperaturkontrollierten** und **computergesteuerten**, aufrecht stehenden konischen **Barrique-Fässern** aus **Allier-Eichenholz**. Die unterschiedlichen **Größen** und **Formen** werden ganz **spezifisch** für den **jeweiligen Wein** und **Jahrgang** eingesetzt. Die Gärung erfolgt in **temperaturgesteuerten Holzfermentationstanks** mit **heimischen Hefen**. Alle Weine werden **ungefiltert abgefüllt**. Die **Jahresproduktion** beträgt insgesamt rund **80.000 Flaschen**.

Marco Ricasoli-Firidolfi hat den richtigen **Schritt in die Moderne** getan: Neueste **technische Innovationen** und zugleich **nachhaltiger** Umgang mit der **Natur** in ihrer **biologischen Vielfalt**. Darüber hinaus ist er in der **Tradition der Familie** und **des Genusses** verwurzelt. In Ansehung der weiteren Ricasoli-Weingüter **Castello di Brolio** und **Castello di Cacchiano** heißt es, dass **Marco Ricasoli-Firidolfi** mit **Rocca di Montegrossi** sich am **engsten** und **leidenschaftlichsten** an den **familiären Traditionen** des Weinbaus orientiert. Er **entscheidet** und

überwacht alles, was im Verlauf des gesamten Weinjahres unternommen wird, stets mit der **Prämisse überragende Qualitäten** zu erreichen.

Wir konnten vier Weine und das Olivenöl von **Rocca Di Montegrossi** verkosten.

Chianti Classico DOCG 2014

Die **Weinberge** von **Rocca di Montegrossi**, in denen die Reben für diesen Chianti gewachsen sind, liegen an **sanften Hügeln**, die nach Süden hin auslaufen - genauso wie man sich das **romantisch-idyllische Landschaftsbild** der **Toskana** vorstellt. Die **Lese** der verschiedenen Rebsorten erfolgte mit der **Hand** in **mehreren Durchgängen**, weil **2014** zum Ende der Vegetationsperiode das **Wetter umschlug** und im **Chianti Classico Gebiet** bei anderen Weingütern beklagenswerte **Spuren bei der Qualität** der Weine hinterließ: Der **Sangiovese** wurde vom 23. September bis 8. Oktober, **Canaiolo** am 3. Oktober und **Colorino** am 26. September **geerntet**. Die alkoholische **Gärung** erfolgte etwa 3 Wochen lang bei 28° C in **Zementtanks**, danach kamen die Weine für 14 Monate in **Holzfässer** mit einem Volumen von 54 bis 56 hl aus **Allier-Eiche**. Am 14. März 2016 wurde unfiltriert **abgefüllt**. **Komponiert** wurde die **Cuvée** des **Jahrgangs 2014** aus 91% **Sangiovese**, 5% **Canaiolo** und 4% **Colorino**. Der **Canaiolo** bringt Farbe und starke Aromen in den Wein und ist ein idealer Partner des Sangiovese. Der eher säurearme **Colorino** ist ein Farb- und Tanninprotz, wobei die Farbe ausschließlich aus der Beerenhaut stammt, weil das Fruchtfleisch und der Most farblos sind.

Im **Glas** sehen wir eine warme, kräftig rubinrote **Farbe** mit hellen, violetten Reflexen. In der **Nase** laden intensive und vor allem

bemerkenswert fruchtige **Aromen** ein, die nicht nur der Sangiovese liefert: schwarze und rote Kirschen, blaue Zwetschgen, Brombeeren, Heidelbeeren, dazu schwärzliche Gewürze und eine Andeutung von Süßholz, etwas blonder Tabak, etwas Vanille, einige smoky Röstaromen. Im **Mund** dann ein tiefes und kraftvolles **Chianti Classico-Erlebnis**. Wir schmatzen auf einer herrlichen **Fruchtigkeit** herum, die von einem Potpourri aus Gewürzen, Kräutern, schwarzem Tee, Lakritze, einem Dash Zitrus und etwas Leder umrahmt wird.

Der **stramme Körper** zeigt sich mit einer lebendigen **Säure**, einer leichten **Mineralität** und den erstaunlicher Weise bis zur Sanftheit gezügelten **Tanninen**. Alles zusammen verschafft dem Wein einen ordentlichen **Trinkfluss**. Dazu passt der lange, durchaus in die Breite gehende **Abgang**, in dem wir neben dem präsenten, aber ordentlich untergebrachten Holz auch einige Rosen- und Minzblättchen wahrnehmen. Wir haben eine **schöne, fruchtige und herzhaft strukturierte Harmonie** im Glas mit einem **runden Körper voller raffinierter Finesse**. Der **Chianti Classico DOCG 2014** orientiert sich stilistisch eher an den **urtraditionellen Alte-Welt-Chiantis** und weniger an der modernen Richtung. Er sollte **vor dem Genuss** unbedingt zwei Stunden lang in der **Karaffe** stehen. Dann passt er als **authentischer Chianti** perfekt zu einem klassischen Pizzagericht. Aber beleidigen Sie den Wein nicht mit einer Tiefkühlpizza.

San Marcellino Chianti Classico Gran Selezione 2011

Dieser Wein gehört zweifellos zu **den besten des Anbaugebiets Chianti Classico**. Er ist eine **Cuvée** aus 95% **Sangiovese** und 5% **Pugnitello**. **Pugnitello** ist eine vor etwas mehr als zehn Jahren im Chianti

wiederbelebte **Rebsorte**, die dunkelfarbige, fruchtige Weine mit gut strukturiertem Körper und sehr weichen Tanninen hervorbringt. Allerdings war das **Jahr 2011** nicht ganz **unproblematisch**. Nach einem trockenen Frühjahr sind die Reben bis August friedlich vor sich hin gewachsen. Doch dann kam eine Hitzewelle, die dazu führte, dass die Trauben vielerorts vorzeitig vom Stock genommen werden mussten. Für diesen Wein wurden die **Sangiovese** Trauben am 26. und 28. September und die **Pugnitello** Trauben am 29. Oktober 2011 **geerntet**. Sie waren **hochkonzentriert** und zeigten **muskulöse Tannine**. Die teilweise **uralten Reben** für diesen Wein wachsen in der **besten Einzellage des Weinguts, Vigneto San Marcellino**, wo der **Boden** mit einem Gemisch aus stark verwittertem Schiefer und Kalkmergel durchzogen ist. Unter Berücksichtigung des **Mikroklimas** kommt der Wein aus einem **terroir**, das sich hinter einer **klassifizierten Grand Cru** Lage nicht verstecken muss. Die **Fermentation** erfolgte bei etwa 26°C in innen verglasten Zementtanks. Nach der **alkoholischen** und **malolaktischen Gärung** reifte der Wein für 27 Monate in **Barrisques** und **Tonneaux** aus französischer Allier-Eiche, zum Teil als Erstbelegung, zum Teil in einfach und mehrfach gebrauchten Exemplaren. **7.400 Flaschen plus 300 Magnums** sind von diesem Spitzenwein abgefüllt worden. Nach der Füllung lagen sie noch mindestens **24 Monaten lang** im Keller.

Im **Glas** leuchtet der Wein in einem tiefen Purpurrot mit violetten Nuancen. Wir **schnüffeln** lange herum an einem **Aromenrausch**: Brombeeren, schwarze und rote Johannisbeeren, Zwetschgen, Holunder, schwarze Kirschen und kräftige Gewürze wie Rosmarin, Thymian, Wacholder und Nelken. Hinzu kommen **Düfte** von Blumen, Walderde, blondem Tabak und Vanille. Am **Gaumen explodieren** die

Früchte mit einem deutlich süßlichen Schmelz und klassischen Röstaromen. Der **Geschmack** wird gestützt durch Noten von Tee, Lakritze, Edelbitterschokolade, Graphit und Herbstblättern. Das **Finish** ist saftig, würzig, fleischig und prall. In seinem noch jugendlichen Leichtsinn zeigt der Wein **aktive Tannine** hervor, die ihn im **Abgang** noch lange an der Zunge halten. Er ist bemerkenswert **dicht strukturiert**, hat einen **vollen Körper** und eine **energische Säure**, die zusammen mit der **präsenten Mineralität** nicht nur einen schönen, **saftigen Abgang**, sondern auch **Langlebigkeit** versprechen. Welch ein **harmonischer, eleganter Wein**, ein echter **Grand Cru** aus der Toskana, der **trotz** der **Alkohollast von 15%** dank der sanften Rebsorte **Pugnitello** eine **genießeriische Ruhe** ausstrahlt. Mit ihm kann man erleben, welche **Komplexität** und **Noblesse alte Reben** liefern. Sie können die Flasche **15 bis 20 Jahre liegen lassen**, oder Sie erfreuen sich und den Wein schon jetzt mit einem dicken Porterhouse Steak vom Grill.

Geremia Toscana 2012 IGT

Das ist der **Supertuscan** von **Marco Ricasoli-Firidolfi**, **62% Merlot** und **38% Cabernet Sauvignon** bei **14,5% Alkohol**. Es ist natürlich kein Cinquecento, sondern ein **Ferrari**, der ein **internationales Publikum einlädt**. Er ist nach dem **Familiengründer Geremia Ricasoli** benannt.

Der Wein zeigt sich mit einer außergewöhnlichen **Tiefe**, **Kraft** und **Intensität**, durch die er **müheles viele Jahre altern** kann. Es ist ein **typischer Neue Welt Wein** mit einer **fruchtigen Struktur**. Ein Wein, der das **Terroir** von **Monti** in die **internationale Weinsprache** des **Cabernet** und **Merlot** übersetzen soll. **Chianti Classico meets Nappa**

Valley, so wollen es die **Supertuscans**. **6.636 Flaschen plus 300 Magnum-Flaschen** sind von ihm **abgefüllt** worden.

Im **Glas** setzt der Wein gleich mehrere **Wolken** frei: Cassis, Brombeeren, Himbeeren und Zedernholz, gewürzt mit Salbei, Nelken, Menthol, Lavendel und Lakritze. Im **Mund** verteilen sich die Aromen und Geschmackserlebnisse auf reife schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Feigen, wieder etwas Zedernholz und Töne von Schokolade und Vanille. Im energiegeladenen **Finish** bestätigt sich seine **energische Säure**, sein **zupackendes** und dichtes, aber erstaunlich **seidiges Tannin**, und eine schöne **Würze**, alles gut **eingebunden** in eine überraschende **Frische**. Das ist **Finesse** ohne Schwert, **vollmundig** und keineswegs aufdringlich plump. Nach Börsenkriterien würde man den Wein auf **langfristiges Halten** setzen, aber wer kann schon jahrelang dem Anblick eines so **fantastischen Weines** widerstehen. Also Korke raus, rein in die **Karaffe** und nach vier Stunden der **Solo-Genuss aus der Neuen Welt**, die irgendwo im **Chianto Classico** liegt.

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2006

Jetzt betreten wir ein **eigenes Universum**, das sich jedes Mal entfaltet, wenn der **Geist** aus einer der **2.500 Flaschen** gelassen wird. Wir **versetzen** uns in einen Film, der im **Dachgeschoss** der **Kellerei** spielt: **Weißer Malvasia-Trauben** und **rote Canaiolo hängen** von großen vertikalen **Netzgittern**, die an der Decke befestigt sind. Die Metallgitter können hin und her bewegt werden, um Gänge zwischen ihnen zu schaffen. Auf diesem Weg **suchen dreimal im Monat** hin- und her huschende Frauen nach **verrotteten, nicht botrytisierten Trauben** und **entfernen** sie. Endlich ist es Februar des auf die **Ernte folgenden**

Jahres: Die Trauben werden mit der erhofften Edelfäule „geerntet“ und **abgepresst**, der **Most** wird zunächst in **Edelstahltanks** von Sedimenten **geklärt**. Er kommt in **Caratelli-Fässer** aus **Eiche, Kirsche** und **Maulbeere**, die **sechs Jahre** lang in den Räumen der **Vinsantaia** im **Obergeschoss** der **Kellerei** lagern. Je nach Jahrgang ergeben sich später **800 bis 2.500 halbe Flaschen von 0,375 Liter**.

Im **Jahrgang 2006** wurden **95% Malvasia** und **5% Canaiolo** für die Komposition der **Cuvée** verwendet. Insgesamt **7 Tonnen Trauben** wurden im **Oktober 2006 geerntet**, die nur bis **13. Dezember** trockneten und dann rund **1.100 Liter Most** ergaben. Er **gärte** und **reifte sechs Jahre** und **vier Monate** lang in den **Caratelli-Holzfässern** bis diese geöffnet wurden. Am **19. Juni 2014** kam der **einzigartige Wein** auf die **Flasche**.

Im **Glas** schaukelt der Wein bedächtig mit **Farbnuancen** von **Bernstein** bis **Mahagony**. Er entwickelt ein **sensationelles Aromenspektrum** mit **Mandeln, Honig, Crème brûlée, kandierten Orangen, Salbei, Rosinen, Marzipan, Zimt, Vanille, hellem Pfeifentabak** und **Kirschen**. Man möchte schon den **ersten Schluck** nicht mehr aus dem Mund lassen. Er hat **under cover** einen unerwarteten **Säurestamm**, **ähnlich** einem deutschen **Eiswein** von der **Mosel**, der die **Aromen** stabil und die **Süße** auf gewisse Art **filigran** hält und **nicht klebrig, marmeladig** werden lässt. Wir schwelgen am **Gaumen** mit so **unterschiedlichen Nuancen** von **Pflaumen** in **Madeira**, **wilden Blumen, Kokosnuss, Muskat, Karamell, getrockneten Feigen, kandierten Datteln, Bananen, Kaffee, Zuckersirup, schwarzen Kirschen, Vanille, Zimt, Schokolade** und **Nüssen**. Manchmal gibt es einen Hauch von **Leder** und **Zigarren**. Im **unendlichen Finish** vereinen sich eine

cremige Harmonie und die **nostalgische Erinnerung** an einen **aromatisch äußerst komplexen Wein** mit einer **atemberaubenden Textur**.

Nach **toskanischer Tradition** ist der **Vin Santo** der **benvenuto**, der Wein, mit dem der **Gast** in der **Familie aufgenommen** wird. Es gibt wohl überall auf der Welt **keine schönere Begrüßung** als ein **Gläschen Vin Santo** von **Rocca di Montegrossi**, einem der **hochwertigsten Vin Santo** des **Chianti Classico** und **außergewöhnlichsten Elixiere** der **Weinwelt**.

Raccolto 2016 Olio extravergine di oliva

Es entspricht der **italienischen Tradition**, dass zu den **Weingütern** auch **Olivenhaine** gehören und die **Winzer** ihr **eigenes Olivenöl** herstellen. Wenn von **Rocca di Montegrossi** Spitzenweine kommen, dann doch wohl auch ein **Spitzen-Olivenöl**. Und tatsächlich tröpfelt eines der **besten Olivenöle** der **Toskana** aus der Flasche. Es ist eine **Cuvée** aus 90 % **Correggiolo** und 10 % **Moraiolo** Oliven, also fast schon reinsortig. Die Trauben sind von den **Hängen rund um Monti** im **Oktober per Hand** und mit **Rüttlern** geerntet worden. Es war der Zeitpunkt kurz vor der Färbung der Früchte von grün auf lila bzw. schwarz, also noch **vor der Vollreife**. Mit der **frühreifen Ernte** ist die **Grundlage** für den typischen **Charakter** eines **Toskana-Öls** gelegt. Es ist **kalt extrahiert** nach der kontinuierlichen **Cycle-Pairing-Methode**. Die **Oliven** werden spätestens drei bis vier Tage nach der Ernte unter **Luftabschluss** mit Stickstoff **zerkleinert** und die breiige Masse zuerst bei 25°C **gerührt** und geknetet und dann wie in der **Waschmaschinenschleuder** unter Zugabe von etwas kaltem Wasser **zentrifugiert**, um die festen Bestandteile von der Flüssigkeit zu trennen, aus der dann per **Filtrierung** das **Öl** gewonnen wird.

Bei der **fachgerechten Verkostung** aus kleinen **blauen Gläsern**, in der das Öl vor dem ersten Schluck **handgewärmt** wird, **erschnüffeln** wir eine anhaltende **Fruchtigkeit** mit dem typischen Olivenaroma, dazu etwas grünes Gras und süßliche Apfelaromen. Im **Mund** verteilt sich ein spontaner **Geschmack** von **Gewürzen**, **getrockneten Kräutern**, **Artischocke** und **Olivenfrucht**, der zunehmend **intensiver** wird. Am **Gaumen** kommt ein **leicht bitterer Geschmack** mit einer **herrlichen, verzögerten** und **knackigen** Schärfe an, was - ähnlich wie die Säure beim Wein - mit der **Fruchtigkeit harmoniert** und für einen **langen Abgang** sorgt. Das Öl hat **analytisch** einen **Säureanteil** von **unter 0,2%** und extrem **reduzierte Peroxyde**, was die **hohe Qualität bestätigt**. Natürlich können Sie mit diesem **exzellenten Öl** wie üblich ein leckeres Bruschetta beträufeln. Aber genießen Sie es erst einmal pur und dann als Solisten auf einer leicht gerösteten Ciabatta-Scheibe.

Kasten 1

Über Gran Selezione

Es ist sicherlich übertrieben, zu behaupten, dass die **Einführung** der Spitzenklasse **Gran Selezione** durch das **Consorzio Vino Chianti Classico** im Jahr **2011** den **Chianti Classico retten** sollte. Aber es war konsequent, die **Freestyle Super-Tuscans** mit einem **Sangiovese-Anteil** von mindestens **80%** und den in den **Riservas** und **Annatas** nicht zugelassenen, meist **internationalen Rebsorten** aus der **kuriosen Vermarktung** als **schlichte IGT-Weine** herauszuholen. **Gegenüber** einer **Riserva unterscheiden** sich die **Gran Selezione** durch eine um sechs Monate auf **30 Monate verlängerte Lagerzeit**, wovon drei in der Flasche

sein können. Ferner ist die ausschließliche Verwendung **eigener Trauben** des Weinguts vorgeschrieben und ein **Mindestalkoholgehalt** von 13%, der im Gebiet des Chianti Classico ohnehin meistens locker überschritten wird. Inzwischen ist **jeder zehnte Wein** im Gebiet des Chianti Classico ein **Gran Selezione**.

Kasten 2

Vin Santo

Die **Trauben** für den Vin Santo werden auf verschiedene Weise im sogenannten **Passito-Verfahren getrocknet**, so dass sich der **Zucker- und Säuregehalt** in den **Beeren erhöht**. Der **abgepresste Most** kommt unvergoren in uralte **50 bis 100-Liter Holzfässer**, den **Caratellis**, die traditionell aus **Kastanienholz** gefertigt sind, teilweise auch aus **Akazie, Kirsche** oder Wacholder, neuerdings aus **französischer und slowenischer Eiche**. Einige Winzer verwenden auch alte **Marsala-Fässer** oder wegen der Ähnlichkeit des Herstellungsverfahrens auch gebrauchte **Balsamico-Fässer** aus **Modena**. Zuvor war dem Most noch etwas „Madre“, der trübe **Hefesatz** aus dem **gefüllten Wein des Vorjahres**, zugefügt worden, um die Gärung zu **initiieren**. Das **Fass** wird **fest** mit Wachs **verschlossen** und bekommt für **mehrere Jahre** einen luftigen Platz in **Wind und Wetter**. In dieser Zeit **gärt und reift** der **Most** in **unterschiedlichen, aber unkontrollierten Zyklen**. Die **Umgebungstemperatur** regelt, wann die **Gärung stoppt** und neu **startet** und mit welchen **Geschwindigkeiten** im Verlauf der Jahre. Jedes Fass erzeugt durch die Hefe und den Zucker einen **individuellen, voll-oxidierten** Wein, von **traumhaft** bis **misslungen**. Infolge der **Verdunstung** durch die porösen Wände der **alten Fässer** sind sie Jahre

später bei der **Öffnung** nur noch zu **zwei Drittel** oder zur **Hälfte** gefüllt.

Kasten 3

Chianti Classico - Identität auf Abwegen?

Schon in den **90er Jahren** öffnete das **Consorzio Vino Chianti Classico** unter dem Druck der großen toskanischen Export-Produzenten die Schleusen, als es gestattete, dem **Sangiovese** bis zu **20%** jeder anderen roten Rebsorte hinzuzufügen. Das führte vielfach zu den berüchtigten **Mischungen** mit **internationalen Rebsorten** und zu **eichenförmigen Weinen**, in denen der **Sangiovese** kaum noch wahrnehmbar war. Die spätere **Rebellion** der **Supertuscans** gegen die **Regularien** des Konsortiums war **weniger** ein Schritt Richtung **Hochwertigkeit**, sondern der Versuch, die wegbrechenden **amerikanischen Märkte** mit den dort **beliebten starken Holzweinen** zu bedienen. Der **Ruf** nach der **Erhöhung** des **Anteils internationaler Rebsorten** auf **25%** hält sogar noch an. Schon lange ist ein **neuer Chianti Classico** entstanden, der als **weicher, cremiger** und **holzgeschwängelter Rotwein** sich zwar des **Punktehagels** von **Robert Parker Jr.** erfreut, sich aber immer mehr **entfernt** von der **traditionellen, über 300 Jahre gewachsenen Identität**, die vom **komplexen, eleganten, aromatischen und kantigen Sangiovese** bestimmt wird, der **im Weinberg gemacht** wird und **nicht im Keller**. **Markt und Geschmack** - vor allem **außerhalb Italiens**, wohin fast **80%** des Chianti Classico **exportiert** werden - werden in den **nächsten Jahren bestimmen**, was **bleiben** wird von der **Einzigartigkeit, Vielfalt** und **Qualität** des **Chianti Classico**.

➡ mehr Infos über
Rocca di Montegrossi

<http://www.roccadimontegrossi.it/>

➡ mehr Infos über das
Chianti Classico vom Konsortium

<http://www.chianticlassico.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum
E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de