

## *Chianti Classico & Co.*

Das Chianti Classico umfasst die gesamten Gebiete der Gemeinden Castellina in Chianti, Gaiole, Greve und Radda in Chianti, sowie Teile der Gemeindegebiete von Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa und Tavarnelle Val di Pesa. Das Produktionsgebiet ist seit 1932 unverändert geblieben.

Etwa 10.000 Hektar Reben gibt es im Gebiet des Chianti Classico, wovon 7.100 Hektar für Chianti Classico registriert sind und im Jahr 2007 eine Produktion von 280.000 Hektolitern ergaben. Neben Wein spielt Olivenöl im Chianti Classico eine bedeutende Rolle, auf 8.000 Hektar Land stehen Olivenbäume.

Chianti Classico ist weltweit gefragt, gerade einmal 27 Prozent der Produktion wird in Italien selbst konsumiert. Mehr Chianti Classico als in Italien wird in den Vereinigten Staaten getrunken, nämlich 30 Prozent der Produktion. Mit weitem Abstand folgen Deutschland (10 Prozent, früher einmal war Deutschland wichtigster Abnehmer von Chianti Classico), Großbritannien, die Schweiz, Kanada und Japan, Osteuropa und Asien wird, wie überall, immer wichtiger.

Ausschlaggebend für den weltweiten Erfolg ist die in den letzten Jahren stetig gestiegene Qualität, und diese ist, neben anderen Faktoren, vor allem auch der Tatsache zu verdanken, dass seit 1995 mehr als 50 Prozent der Weinberge erneuert wurden. Das mag zunächst einmal widersprüchlich klingen, denn überall auf der Welt weiß man doch, dass ältere Reben meist die besseren Weine erbringen. In der Toskana und im Chianti Classico ist dies anders: Die Reben waren schlecht gepflegt, die Pflanzdichte war niedrig, die vorhandenen Sangiovese-Klone waren nicht die besten. Selbst Weinberge, aus denen weltberühmte Weine kommen, machten oft einen erbärmlichen Eindruck. Die Erneuerung der Weinberge ist also ein Segen für die Region, weil sie die Möglichkeit bietet mittel- und langfristig bessere Weine zu erzeugen; aber auch auf kurze Sicht sind die Qualitätssteigerungen schon evident.



Aktuell im Handel findet man vor allem Chianti Classico der Jahrgänge 2005 bis 2007 und Chianti Classico Riserva der Jahrgänge 2004 und 2005, auch 2003er sind noch zu haben. Die folgenden Anmerkungen zu diesen Jahrgängen gelten allgemein für das Chianti Classico. Man muss aber bedenken, dass das Chianti Classico kein homogenes Anbaugebiet ist, sondern unterschiedliche Böden aufweist und unterschiedliche Höhenlagen.

**2003** war ein heißes Jahr, die Weine besitzen relativ viel Alkohol und viel reife Frucht, manchmal überreife Noten. Es ist ein atypischer Jahrgang, der einige faszinierende Weine hervorgebracht hat, aber auch viel Unerfreuliches, ein Jahrgang also, in dem man sorgfältig auswählen muss. Nicht jeder Wein aus diesem Jahrgang wird gut haltbar sein, viele sollte man jetzt trinken.

**2004** ist der schönste Jahrgang seit 2001, endlich mal wieder ein „normaler“ Jahrgang. Die besten Weine bestechen mit ihrer reintönigen Frucht, sind komplex und elegant, lang und nachhaltig: Ein Jahrgang der viel Freude macht. Die Spitzenweine wird man problemlos noch viele Jahre lagern können.

Der Jahrgang **2005** reicht da insgesamt nicht heran, auch wenn einigen Erzeugern sehr schöne Weine gelungen sind. Insgesamt ist es ein durchschnittliches Jahr, aber auch ein typisches Jahr mit fülligen Weinen, die aber meist in punkto Komplexität und Reintönigkeit nicht an 2004 heranreichen. Nichtsdestotrotz gibt es eine Vielzahl hervorragender Chianti Classico. Nur ganz wenige Erzeuger haben in diesem Jahr darauf verzichtet ihre Spitzenweine zu erzeugen, wie beispielsweise Giampaolo Motta (La Massa), der 2005 keinen Giorgio Primo abgefüllt hat.

**2006** ist ein Jahrgang, der Weine mit hoher Zuckergradation bei feiner Säure erbrachte. Es gibt deutliche Unterschiede zwischen den einzelnen Gemeinden (wie auch 2007), aber insgesamt ist es ein sehr guter Jahrgang mit vielen hervorragenden Weinen, die sicherlich von guter Lagerfähigkeit

sein werden. Schon viele Chianti Classico machen viel Freude, was hervorragende Riserve in den kommenden Jahren erhoffen lässt.

**2007** setzte die Vegetationsperiode früher ein als gewöhnlich, die Lese fand trotzdem nur durchschnittlich eine Woche früher statt als 2006. Der Zuckergehalt war relativ hoch bei guter Säure. Die – oft als Fassproben – verkosteten Weine zeigten eine intensive Frucht, 2007 könnte potenziell ein sehr guter Jahrgang sein – und ein lagerfähiger Jahrgang.

Nicht nur Chianti Classico und Chianti Classico Riserva stelle ich auf den folgenden Seiten vor, sondern auch viele IGT-Weine, die oft auch als „Supertuscans“ bezeichnet werden. Es sind manchmal reinsortige Sangiovese, aber auch Merlot oder Cabernet Sauvignon, sowie Cuvées aus den genannten Rebsorten. Bei vielen Weingütern sind diese Supertuscans nicht nur die teuersten, sondern auch die besten Weine im Programm. Für die Jahrgänge gilt das Gleiche wie bei Chianti Classico, mit der Einschränkung, dass es für Merlot 2003 zu heiß war: Merlot-basierte Weine in diesem Jahrgang, so sie denn erzeugt wurden, sind schwächer als in den darauf folgenden Jahrgängen.

**Preise.** Die Winzer haben uns teils Preise ab Weingut, teils die Preise im italienischen Weinhandel mitgeteilt. Einige Winzer haben uns keine Preise angegeben. In diesem Fall haben wir, so erhältlich, die etwaigen Preise im italienischen Weinhandel angegeben.

## Castello d'Albola

Loc. Pian d'Albola, 31, 53017 Radda in Chianti

Tel. 0577-738019, Fax: 0577-738019

www.albola.it, info@albola.it

über Mack & Schühle; bei Gründken, Brenneis; bei HWV (A); bei Aston (CH), Zanini-Sulmoni (CH); Preise ab Weingut

Der **2005 Chianti Classico** (600.000 Flaschen), 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo, ist klar und unkompliziert. Der Cru **2004 Chianti Classico Le Ellere** (50.000 Flaschen) ist herrlich reintonig und zupackend. Die **2004 Chianti Classico Riserva** (80.000 Flaschen) besteht aus 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo. Sie zeigt gute Konzentration im Bouquet, etwas Veilchen und feine Würze, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist sie weich, füllig und harmonisch bei reifer Frucht, feiner Frische und guter Struktur.

<b>82 ▶ 2005 Chianti Classico</b>	<b>9,00 €</b>
<b>85 ▶ 2004 Chianti Classico Le Ellere</b>	<b>11,00 €</b>
<b>88 ▶ 2004 Chianti Classico Riserva</b>	<b>13,50 €</b>
1999: <b>87</b> ; 2000: <b>90</b> ; 2001: <b>90</b> ; 2003: <b>88</b> .	

## Castello di Ama

53010 Lecchi di Gaiole in Chianti

Tel. 0577-746031, Fax: 0577-746117

www.castellodiama.com, info@castellodiama.com

bei Segnitz; bei Martel (CH); bei Wein & Co. (A), Vergeiner (A)

Preise im italienischen Weinhandel

Der **2000 Chianti Classico** ist füllig und entwickelt bei reifer Frucht, lässt aber Eleganz und Reintönigkeit vermissen. Der **2005 Chianti Classico** (150.000 Flaschen) besteht aus 80 % Sangiovese, dazu Malvasia Nera, Merlot und Canaiolo. Er weist etwas rauchige Specknoten im Bouquet auf, im Mund ist er füllig bei zurückhaltender Frucht und etwas wenig Charme. Gute Konzentration, feine Würze und mineralische Noten dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2000 L'Apparita**, Toscana IGT, einem Merlot. Im Mund ist er kraftvoll, füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht, gute Harmonie und Struktur, Frische und Länge. Der **2004 L'Apparita**, Toscana IGT, wurde zwölf Monate in zur Hälfte neuen Allier-Barriques ausgebaut. Viel reife Frucht, gute Konzentration und etwas Schokolade zeigt er im Bouquet, aber auch grüne Noten und ein wenig Kräuter. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd bei viel Substanz und Kraft. Viel reife Frucht zeigt auch der **1997 Chianti Classico Vigneto Bellavista** im Bouquet. Im Mund ist er füllig und harmonisch, kompakt und klar bei guter Länge. Der **2004 Chianti Classico Vigneto Bellavista** besteht aus Sangiovese und ein wenig Malvasia Nera und wurde in Allier-Barriques (40 % neue Fässer) ausgebaut. Er zeigt rauchige Noten im Bouquet, etwas Gewürze und reife Frucht, ist ganz leicht streng. Im Mund ist er füllig und kraftvoll bei etwas harten, jugendlichen Tanninen. Der **2004 Chianti Classico Vigneto La Casuccia** besteht aus Sangiovese und Merlot und wurde in Allier-Barriques (40 % neue Fässer) ausgebaut. Er zeigt reife Frucht im Bouquet, etwas Kräuter und Gewürze, ist enorm eindringlich. Er kommt weich und füllig in den Mund, harmonisch und schmeichelnd, besitzt viel Substanz, etwas Schokolade und gute Länge.

**86 ▶ 2000 Chianti Classico**

**84 ▶ 2005 Chianti Classico**

**28-30 €**

**91 ▶ 2000 L'Apparita**

**89 ▶ 2004 L'Apparita**

**130-140 €**

**89 ▶ 1997 Chianti Classico Vigneto Bellavista**

**87 ▶ 2004 Chianti Classico Vigneto Bellavista**

**130-140 €**

**89 ▶ 2004 Chianti Classico Vigneto La Casuccia**

**130-140 €**

# Antinori

Piazza degli Antinori, 3, 50123 Firenze  
 Tel. 055-23595, Fax: 055-2359884  
 www.antinori.it, bernardo.dellungo@antinori.it  
 bei Abayan; bei Bindella (CH); bei Morandell (A)

Der **2006 Santa Cristina**, Toscana IGT, Sangiovese und ein klein wenig Merlot, ist würzig und frisch. Der **2007 Santa Cristina** ist noch einfacher. Der **2004 Villa Antinori**, Toscana IGT, besteht aus Sangiovese mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah und wurde zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Er wollte ebenso wenig recht Spaß machen wie der **2005 Villa Antinori**. Der **2005 Chianti Classico Pèppoli** ist klar, frisch und hat Biss. Feine süße Frucht zeigt der **2006 Chianti Classico Pèppoli**. Die **2004 Chianti Classico Riserva Marchesi Antinori** wurde vierzehn Monate im Barrique ausgebaut. Sie zeigt gute Fülle und Harmonie, besitzt feine Frische, reife Frucht und Biss. Die **2004 Chianti Classico Riserva Badia a Passignano** wurde vierzehn Monate im Barrique ausgebaut. Sie ist konzentriert und eindringlich im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, etwas Vanille und klare Frucht. Im Mund ist sie kraftvoll und klar bei reifer Frucht, guter Struktur und Länge. Feine rauchige Noten zeigt die **2005 Chianti Classico Riserva Badia a Passignano** im Bouquet, klare reife Frucht und gute Konzentration. Im Mund präsentiert sie sich füllig und harmonisch, besitzt klare reife Frucht, gute Struktur und Kraft. Der **2005 Tignanello**, Toscana IGT, besteht aus 85 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon und 5 % Cabernet Franc und wurde zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, rauchige Noten und ganz dezent Wild und Fleisch. Im Mund ist er füllig bei reifer Frucht und etwas fleischigen Noten. Der **2005 Solaia**, Toscana IGT, besteht aus Cabernet Sauvignon und etwas Sangiovese und Cabernet Franc. Gute Konzentration, etwas Gewürze und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche und dominante Bouquet. Im Mund ist er enorm füllig, kraftvoll und konzentriert, besitzt viel reife Frucht, etwas Schokolade, Substanz und Tannine.

<b>80 ▶ 2006 Santa Cristina</b>	<b>8,99 €</b>
<b>78 ▶ 2007 Santa Cristina</b>	<b>8,99 €</b>
<b>81 ▶ 2004 Villa Antinori</b>	<b>15,99 €</b>
<b>82 ▶ 2005 Villa Antinori</b>	<b>15,99 €</b>
<b>84 ▶ 2005 Chianti Classico Pèppoli</b>	<b>15,99 €</b>
<b>84 ▶ 2006 Chianti Classico Pèppoli</b>	<b>15,99 €</b>
<b>85 ▶ 2004 Chianti Classico Riserva Marchesi Antinori</b>	<b>22,80 €</b>
<b>89 ▶ 2004 Chianti Classico Riserva Badia a Passignano</b>	<b>42,80 €</b>
<b>89 ▶ 2005 Chianti Classico Riserva Badia a Passignano</b>	<b>42,80 €</b>
<b>86 ▶ 2005 Tignanello</b>	<b>75,00 €</b>
<b>91 ▶ 2005 Solaia</b>	<b>ca. 165 €</b>

1999: **90**; 2000: **90**; 2001: **90**; 2003: **90**.