

Vornehm, aber nicht snobistisch

Chianti Classico Riserva 2018, Castello di Volpaia. 14,5 %, Fr. 29.90. Steinfels Wine & Spirits, Zürich. www.steinfelsweishop.ch

Auf die Frage nach meinem persönlichen Weinparadies nenne ich jeweils das Hügelgebiet des Chianti Classico. Nicht besonders originell, denken Sie, aber für all jene, die diese lichte, heitere Landschaft kennen, ist es eine gute Antwort.

Wie ein Renaissancegemälde

Am seligsten fühle ich mich im hochgelegenen Dörfchen rund um das Castello di Volpaia, zwischen Florenz und Siena. Die Mailänder Familie Stianti Mascheroni hat im Verlauf der letzten fünfzig Jahre aus dieser alten Florentiner Festung in akribischer, liebevoller Restaurationsarbeit einen Ort von grosser Schönheit gemacht – mit Weinbergen, Olivenhainen, einem Weinkeller und einer Essigmanufaktur; mit historischen Wohnungen, einem Hotel und einer ausgezeichneten Osteria.

Gleich vier verschiedene, bio-zertifizierte Chianti Classico – ein Annata, ein Riserva

und zwei Gran Selezione – finden von da den Weg in die weite Weinwelt.

Der Chianti Classico ist neben Barolo und Brunello der dritte grosse Rotwein Italiens. Der Zusatz «Classico» unterscheidet den Wein vom gewöhnlichen Chianti, dessen Anbaufläche praktisch die ganze mittlere Toskana bedeckt. Sein Erkennungszeichen ist der schwarze Hahn, der *gallo nero*. Er ziert jede Flasche. Sein Produktionsreglement ist strenger als jenes anderer Chianti-Appellationen.

Ein Chianti Classico muss zu mindestens 80 Prozent aus der Rebsorte Sangiovese

*Wie eine weiche Decke
legt sich ein feinkörniges Tannin
über den kräftigen Körper.*

bestehen. Die restlichen 20 Prozent dürfen die einheimischen Varietäten Canaiolo und Colorino oder auch internationale Sorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzen.

Seit sieben Jahren bilden die Weine des Chianti Classico eine dreistufige Qualitäts-

pyramide. Den stabilen Sockel bildet der saftig-fruchtige, leicht rustikale Annata mit einer Lagerzeit von einem Jahr. Darauf fusst der seriösere Riserva, der zwei Jahre lagern muss. An der Spitze schillert der komplexe Gran Selezione. Er reift mindestens dreissig Monate und darf keine zugekauften Trauben enthalten.

Der Chianti Classico ist heute in Top-Verfassung. Und die Weine des Castello di Volpaia Weine stehen in der ersten Reihe. Sie gehören dank der Höhe ihrer Rebberge (450 bis 600 Meter) zur duftigen, frischen, eleganten Art. Empfehlenswert sind alle vier Weine. Mit seinem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis trumpsft der 24 Monate in grossen Holzfässern aus französischer und slawonischer Eiche ausgebaut Riserva auf. Er besitzt eine rotberige und florale Frucht.

Wie eine weiche Decke legt sich ein feinkörniges Tannin über den kräftigen Körper. Ein Wein wie ein Renaissancegemälde. Vornehm, ohne einschüchternd oder snobistisch zu wirken. Als noch junger Wein getrunken, unbedingt dekantieren. Dann erblüht er unverhofft.