

# Chianti

## Tradition im Wandel



Castello del Trebbio  
Chianti Rufina Riserva  
2009

0,75 l, Italien, Toskana, Chianti Rufina  
**füllig & würzig**

Ein Chianti, wie man ihn sich vorstellt: intensive Kirscharomen, Gewürze, erdige Noten. Am Gaumen dann fruchtig, kräutrig und lang. Probieren Sie ihn zu gegrilltem Bistecca!

€ 16,99

noch 5-8J

@ Best. Nr. 2675343

Wer im Herbst in die Toskana reist, der kann nicht viel falsch machen. Wir schlagen eine Route durch die Chianti-Region vor.

Von Stephan Burianek \*

Auch wenn Freunde der Kunstgeschichte jetzt vielleicht verständnislos die Köpfe schütteln werden: Man muss sich nach der Landung in Florenz nicht unbedingt in die von Touristen überlaufene Geburtsstadt der Renaissance stürzen. Genauso gut kann man sich unmittelbar am Flughafen ein Auto mieten und direkt in die umliegende Hügellandschaft fahren. Dort wartet das Glück nämlich ebenso. Und zwar auf Kultur- wie Weinfreunde gleichermaßen.

Zum Beispiel im Castello del Trebbio. Gerade einmal 15 Kilometer nordöstlich von Florenz steht diese schmucke Burg, typisch toskanisch auf einem sanften Hügel, mit Zypressen und Olivenbäumen rundherum. Zweimal pro Woche öffnet die darin lebende Besitzerfamilie ihr Juwel für Fremde (Reservierung erforderlich, siehe Infokasten). Unmittelbar neben der Burg, in urigen Landhäusern, dürfen Besucher sogar wohnen. Agriturismo heißt das in Italien. Mit Urlaub auf dem Bauernhof hat das in diesem Fall wenig zu tun, immerhin kommen die Besucher in den Genuss pur, Landleben ohne negative Nebenwirkungen, inklusive Schwimmbekken mit Weitblick und lokaltypischer Küche im preisgekrönten Burgrestaurant. Die Zutaten kommen freilich aus der Gegend, selbst der hauseigene Safran.

### Geheimtipp Chianti Rufina

Und dann ist da freilich noch der Wein. Das Castello del Trebbio liegt in der Chianti Rufina, einer von sieben Chianti-Unterregionen. Lange Zeit für das immense Potenzial gerühmt, hat sich dort mittlerweile eine durchgängig hohe Qualität durchgesetzt. Generell spricht man den Weinen der Chianti Rufina besonders aromatische und fruchtige Eigenschaften zu, die von einer schönen Säurestruktur und zurückhaltenden Tanninen begleitet werden. All das bestätigt sich im Chianti des Castello del Trebbio, einem reinsortigen Sangiovese, der unter Chianti-Freunden wegen seines moderaten Preises immer noch als Geheimtipp gehandelt wird.



Umgeben von der bekanntesten Weinregion Italiens: Florenz, hier mit Blick auf den weltberühmten Ponte Vecchio.

Vom Castello del Trebbio empfehlen wir die Weiterfahrt in Richtung Süden. Wüsste man es nicht besser, dann würde man bei der Tour durch die Chianti-Region wohl kaum vermuten, sich durch Italiens bekannteste Weinregion zu bewegen. Das Gebiet ist dermaßen groß, dass seine verstreuten Weinflächen eine eher untergeordnete Rolle zu spielen scheinen. Und doch ist der Wein das höchste Gut der Region.

### Konstanter Wandel

Seine Erfolgsgeschichte ist wandlungsreich: Im 13. Jahrhundert waren die Weine im Chianti-Gebiet noch weiß, später bestanden sie hauptsächlich aus roten Canaiolo-Trauben. Irgendwann in der Gründerzeit stellte dann ein ge-

wisser Bettino Ricasoli eine Art Patentrezept auf, dem lange Zeit blind vertraut wurde. Ricasoli machte den Sangiovese zur Hauptsorte, außerdem flossen weiße Trauben in die roten Chianti-Weine ein, um ihnen eine vermeintliche Weichheit zu verschaffen – eine Praxis, die erst vor knapp zehn Jahren endgültig abgeschafft wurde.

Kurz vor der kleinen Gemeinde San Polo in Chianti, wenige Kilometer außerhalb von Florenz und inmitten der Unterregion Chianti Colli Fiorentini, liegt die Tenuta Poggio Casciano. Dieses Weingut des renommierten Weinproduzenten Ruffino empfängt Besucher für Besichtigungen und Verkostungen (Reservierung erforderlich). Auf den Weinbergen rund um dieses Anwesen aus der Renaissancezeit gedeihen neben Sangiovese auch Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Die französischen Sorten bezeugen den Wandel, der das Chianti-Gebiet in den letzten Jahrzehnten entscheidend geprägt hat. In den 1970er-Jahren begannen Chianti-Topwinzer vereinzelt, sich gegen das enge Korsett aus Produktionsvorschriften aufzulehnen und sowohl den Produktionsprozess wie auch die vorgeschriebenen Rebsorten zu hinterfragen. Das Ergebnis waren kräftige und komplexe Weine im Stil des Bordeaux, die sogenannten Supertoskaner, die bald von der internationalen Fachpresse bejubelt wurden. Heute besinnt man sich zunehmend wieder auf die heimischen Sorten Sangiovese, Canaiolo und Colorino zurück. Um das Optimum aus den Sorten heraus zu holen, arbeitet man am sogenannten Chianti Classico 2000 Projekt. Bei diesem Projekt werden seit 1988 verschiedenste Klone und Varianten der Rebsorten auf Herz und Nieren geprüft. Welchen Einfluss jedoch der Erfolg der Supertoskaner auf die Chianti-Weine hatte, merkt man beispielsweise beim Probieren

der legendären Riserva Ducale. Merlot und Cabernet Sauvignon runden darin den Sangiovese ab, der in „Chiantis“ nach wie vor einen Mindestanteil von 80 Prozent aufweisen muss. Auch das schöne Frucht-Säure-Spiel und die leichte Würze dieses Weins kommen dem globalen Weingäumen zweifellos entgegen. Trotzdem verleugnet die Riserva Ducale, in der das Holz nobel im Hintergrund bleibt, ihre italienische Identität nicht. Die kräftige Kirschrucht und das Veilchenaroma in diesem Wein sind charakteristische Eigenschaften des Kerngebiets der Region, des Chianti Classico.

### Wo alles begann

Für Weinfreunde, die durch die Toskana reisen, ist das historische Chianti-Ursprungsgebiet die vielleicht schönste Pflichtkur der Welt. Sie sollten sich Zeit nehmen. Zum einen zwingen die kurvigen Hügelstraßen zur Entschleunigung, zum anderen gibt es dort Großartiges zu sehen, zu trinken und zu essen. Greve, die heimliche Chianti-Hauptstadt, hat die größte Auswahl an lokaler Wildschweinsalami. Auch sollte man keinesfalls durch Panzano durchfahren, ohne am Rande der mittelalterlichen Altstadt, die malerisch eine Hügelspitze überzieht, eine Osteria besucht zu haben. Zahlreiche Wein-Castellos liegen am Weg.

Nach Castellina, und bereits unweit von Siena, liegt Fonterutoli. Schon seit dem 15. Jahrhundert gehört dieses Dorf praktisch der Familie Mazzei. Ein Besuch des örtlichen Weinguts Castello di Fonterutoli überrascht, denn der



Weintradition seit 600 Jahren: Das Castello di Fonterutoli wird von den Brüdern Filippo und Francesco Mazzei geführt. Es gehört zu den am meisten ausgezeichneten Chianti-Weingütern. Die Hauptrebsorte: Sangiovese.



NEU

Ruffino Chianti DOCG 2013

0,75 l, Italien, Toskana, Chianti  
**frisch & fruchtig**

In der Nase Kirscharomen und florale Noten von Veilchen – unverkennbar Sangiovese. Probieren Sie den Wein auch einmal zu saftigem, mediterranem Zitronenhuhn oder Puten-Saltimbocca.

€ 5,99

noch 3J

Best. Nr. 4530725



Castello del Trebbio Chianti DOCG 2012

0,75 l, Italien, Toskana, Chianti  
**frisch & leicht**

Das Castello liegt nur 15 km von Florenz entfernt und ist auf jeden Fall einen Besuch wert. Der Chianti aus dem renommierten Hause besticht durch seine Frische und den Geruch nach Himbeeren. Ein Wein für jeden Tag!

€ 6,99

noch 2J

Best. Nr. 2677323



Marchesi Mazzei 1435 Toscana IGT 2012

0,75 l, Italien, Toskana  
**füllig & fruchtig**

Aus dem Glas strömen typische Kirsch- und Waldbeeraromen. Der Wein präsentiert sich saftig, aromatisch und mit einer frischen Säure am Gaumen. Zu Pizza und Pasta ist der „1435“ ein eleganter Begleiter.

€ 8,99

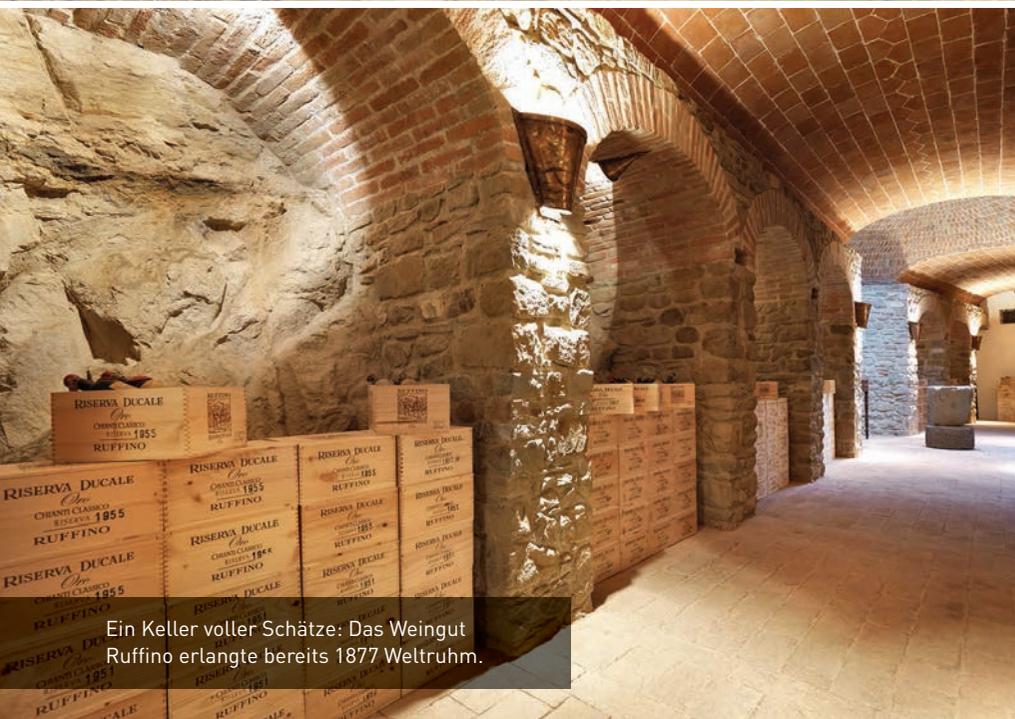
noch 5J

Best. Nr. 6547110





Winemaker Gabriele Tacconi führt durch die Weinberge des Weinguts Ruffino.



Ein Keller voller Schätze: Das Weingut Ruffino erlangte bereits 1877 Weltruhm.

in einen Hügel hinein gebaute Produktions- und Lagerkomplex ist hochmodern (Online-Reservierung empfohlen). Zu verkosten gibt es neben den lokalen Gewächsen auch Weine aus der Maremma und aus Sizilien, wo die Mazzeis ebenfalls Weingüter besitzen. Sie weisen allesamt einen zeitgenössischen, gefälligen Stil auf und verkörpern zugleich den Terroirgedanken auf eine individuelle Weise.

Für Autofahrer übrigens ideal: Auch das Castello di Fonterutoli bietet ein Dutzend Unterkünfte in unterschiedlichen Größen an, die von einem Mitglied der Inhaberbefamilie, der Architektin Agnese Mazzei, höchst geschmackvoll gestaltet wurden.

Wer vor seinem Rückflug doch noch nach Florenz möchte – und das wäre eine durchaus richtige Entscheidung – dem sei das Restaurant Sesto on Arno auf der Dachterrasse des Hotels Westin Excelsior empfohlen. Beim wahrscheinlich schönsten Rundumblick der Stadt kommt einem dann vielleicht die Erkenntnis, dass an keinem anderen Ort auf dieser Welt der Wein und die Kunstgeschichte eine derart perfekte Symbiose bilden wie in der Chianti-Region.

## REISETIPPS DER REDAKTION

### Chianti Rufina

Castello del Trebbio [www.vinoturismo.it](http://www.vinoturismo.it)  
Schlossführungen mit anschließenden Wein- und Olivenölverkostungen finden am Dienstag und Donnerstag um 10.30 Uhr statt (Dauer: zwei Stunden). Reservierungen: [info@castellodeltrebbio.eu](mailto:info@castellodeltrebbio.eu), +39 335 6550585  
Das Schlossrestaurant „La sosta del gusto“ bietet eine lokale und saisonale Küche. Gegessen wird entweder auf der Terrasse mit Blick auf die Burg und die Weinberge oder in einem 900 Jahre alten Gewölbekeller. Reservierungen: [info@lasostadelgusto.it](mailto:info@lasostadelgusto.it), +39 055 8300341

### Chianti Colli Fiorentini

Tenuta Poggio Casciano (Ruffino) [www.ruffino.com](http://www.ruffino.com)  
Geöffnet von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr, am Wochenende nach Vereinbarung, unterschiedliche Tour- und Verkostungspakete. Reservierungen: [hospitality@ruffino.it](mailto:hospitality@ruffino.it), +39 055 6499 712

### Chianti Classico

Castello di Fonterutoli (Mazzei) [www.fonterutoli.com](http://www.fonterutoli.com)  
Führungen durch das moderne Weingut und Verkostungen (Dauer: 75 Minuten) viermal täglich. Online-Anmeldung unter [www.fonterutoli.com/Wine-Tours-Tastings](http://www.fonterutoli.com/Wine-Tours-Tastings)

### Florenz

Das Restaurant Sesto on Arno am Dach des Hotels Westin Excelsior hat nicht nur eine erstklassige Küche, sondern auch den schönsten Dachterrassen-Rundumblick von Florenz. [www.sestonarno.com](http://www.sestonarno.com)  
[www.westinflorence.com](http://www.westinflorence.com)



NEU

Ruffino Chianti Superiore Rosso Fiasco DOCG 2012

1 l, Italien, Toskana, Chianti  
**füllig & fruchtig**

Die traditionelle Korbflasche nennt sich Fiasco und ist nach wie vor ein Bestseller in der Toskana. Nicht nur die Flasche, auch das Bouquet und der Geschmack dieses Weines sind typisch für die Region.

€ 12,99

noch 8-10J

🏠 @ Best. Nr. 4529972



Marchesi Mazzei Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG 2011

0,75 l, Italien, Toskana, Chianti Classico  
**füllig & würzig**

Der Ser Lapo aus dem Hause Mazzei ist einer der beliebtesten Weine in der Weinwelt. Kein Wunder bei diesem einladenden Waldbeerenduft, dem feinen Geschmack und einem langen, aromatischen Abgang.

€ 16,99

noch 5-10J

🏠 @ Best. Nr. 6547202