



Ein Italiener zum Verlieben

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Seine Heimat ist die Toskana, bekannt ist er in der ganzen Welt: Chianti Classico. Das Aroma gibt ihm die Rebsorte Sangiovese

Wie keine andere Region entspricht die Toskana dem Klischee von Bella Italia: Pinien, Zypressen, Olivenbäume und sanft geschwungene Weinberge. Kaum einer kann sich ihrem Zauber entziehen, und jeder kennt zumindest einen klassischen Wein aus der Ecke, den Chianti. Um den stand es nach dem großen Frost von 1956 nicht gut. Fast alle Reben waren erfroren, viele Bauern hatten ihre Landwirtschaft aufgegeben. Erst als ambitionierte Winzer die verlassenen Güter kauften und die Weinberge rekultivierten, erlebte der Klassiker eine Renaissance und einen Stilwandel. Chianti Classico bestand per Gesetz aus einem Verschnitt von heimischen roten, aber auch weißen Rebsorten. Erst später wurde erkannt, dass der charaktervolle Sangiovese der eigentliche Qualitätsgarant für Chianti Classico war. Aber auch ein reiner Sangiovese wäre damals nicht zugelassen worden.

Als die sogenannten Super-Toskaner wie „Tignanello“ und „Sassicaia“ die Weinswelt revolutionierten, kamen internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot ins Spiel. Da die Weine aufgrund ihrer Zusammensetzung gegen italienisches Gesetz verstießen, wurden sie als schlichte „Vino da tavola“ verkauft, was ihren Siegeszug aber nicht aufhielt. So kam Bewegung in die Bürokratie, heute sind in einem Chianti Classico neben Sangiovese 20 Prozent

fremde Rebsorten erlaubt. Allerdings: Sein fester Charakter wurde dadurch weich geschliffen. Zum Glück gibt es eine Bewegung, die auf „Solo Sangiovese“ setzt. Gut so, denn diese reinsortigen Chianti-Vertreter präsentieren sich mit Kirscharomen und Schokoladennoten. Ihre Qualität begründet sich in den Weinbergen: Die Rebsorte Sangiovese wird vom Terroir geprägt, auf dem sie wächst, das macht die Weine unverwechselbar.

Im Herzen der Toskana, bei Greve, gibt es einen Platz an der Sonne – das Weingut Poggio al Sole. Seit bald 800 Jahren werden dort Reben und Oliven angebaut. Heute entsteht hier einer der besten Chianti Classicos. Etwas weiter im Norden liegt die Fattoria Corzano e Paterno. Auf beiden Gütern wurden die Bauernhäuser liebevoll renoviert und bieten einen schönen Rahmen für einen Traumurlaub (www.poggioalsole.com, www.corzаноepaterno.com).

Tipps für eine Weinprobe

2006 Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole, 14,90 Euro. 2006 Chianti Classico Riserva „Casacilia“ DOCG, Poggio al Sole, 29,90 Euro. 2006 Chianti DOCG, Corzano e Paterno, 14,90 Euro. 2006 Chianti Riserva „I Tre Borri“ DOCG, Corzano e Paterno, 29,90 Euro.

BEZUGSQUELLE

www.fischers-wein.com, info@fischers-wein.com, Tel. 02 21/3 10 84 70