

Preiswerte Top-Chianti

Unter 25 Franken:
Test mit 40 Weinen

Im Januar müssen viele den Gürtel enger schnallen, auch Weinfreunde. Gähnende Leere im Portemonnaie: Von teuren Weinen will kaum jemand etwas wissen. Daher rücken günstiger, qualitativ ansprechende Alternativen in den Vordergrund, was angesichts des unübersichtlichen Angebots in Supermärkten und in Fachgeschäften keine allzu einfache Sache ist.

Diese Situation kann behoben werden, indem man etwa die Toskana genauer unter die Lupe nimmt. In der Schweiz löbt die Gegend seit langem eine magische Anziehungskraft aus, sei es als Ferientziel, sei es als Weinregion. Aus der Toskana stammt der Chianti, der heute noch oft als eher anspruchsloser Pizzeria- und Spaghettiwein getrunken wird. Doch die Tropfen bieten mehr, wie die bekanntesten Vertreter Chianti Classico aus den Hügeln zwischen Florenz und Siena belegen. Diese Weine werden aus der einheimischen Sorte Sangiovese gekeltert, für die eine hohe, natürliche Säure charakteristisch ist. Die «NZZ am Sonntag» hat sich in einer Blinddegustation auf das Thema Chianti – nicht nur Classico, sondern etwa auch Rufina, Colli Senesi – konzentriert und zusammen mit Jörg Bühler, Sommelier und Pächter des Restaurants «Büro» in Zürich, rund 40 Weine verkostet, die weniger als 25 Franken kosten.

Die Vielfalt unter den genesteten Provenienzen war gross. Neben den traditionellen Weinen scheint sich in der Toskana umgebenheit der internationale Geschmack weiter auszubreiten. So versuchen Produzenten, mit Fremdsorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon, zu feiertem Holzeinsatz und önologischen Künsten die Weine für ein breites Publikum «trinkbarer» zu machen. Doch es gab überzeichnete Beispiele, die nicht mehr als Chianti zu identifizieren waren. Perfekt gekeltert, aber untypisch. Die Fachzeitschrift «Merum» spricht in diesem Zusammenhang von einer «Basalisierung der Weinstil». Ist das die Zukunft der Toskana?

Vielversprechender sind authentische Chianti-Weine, wie sie auf den ersten drei Plätzen dieser Degustation rangieren. Die Bestklassierten haben eines gemeinsam: Sie werden praktisch ausschliesslich aus Sangiovese gekeltert. Nur gerade der Sieger, der teuerste des Trios, weist einen kleinen Anteil von 5 Prozent Cataiolo auf. Der perfekte Chianti Classico Riserva aus dem sehr guten Jahr 1999 von Castellare stammt aus dem Herzen des Chianti-Gebietes, aus Castellina. Der nach biologischen Richtlinien produzierte Wein wurde traditionell in Stahltanks vergärt und in grossen Holzfässern ausgebaut. Castellare setzt im Gegensatz zu anderen Gütern nicht auf einen sogenannten flyig wine-maker, sondern beschäftigt mit Alessandro Ceilai einen eigenen Önologen. Der Betrieb verfügt über 22 Hektaren Rebberg. Auch die normale Annata-Version schafft den Sprung unter die Top Ten (siehe Kasten).

Der heimliche Gewinner und die Entdeckung stammt jedoch aus einer anderen Appellation, dem südlich von Siena gelegenen Chianti Colli Senesi. Dem in der Schweiz wenig bekannten Gut Pacina ist mit dem 1999er ein beeindruckender Terroir-Chianti aus 100 Prozent Sangiovese gelungen. Die Reben stehen auf sandigen Lehmböden. Giovanna Tiezzi und ihr Ehe-



1. Platz

Chianti Classico Riserva 1999, Castellare: schöne Frucht, sortentypisch, dezenter Holzeinsatz, ausgewogen, schöne Länge. 17,5/20, 25 Fr., Buavicini, Zürich, 01 271 91 55, und Caratella, St. Gallen, 071 244 88 55.



2. Platz

Chianti Colli Senesi 1999, Pacina: rubinrote Farbe, Bouquet von reifen Früchten (Kirsche), genügend Frucht vorhanden, voller Körper, saftige Säure, elegant wirkend, lang, 17/20, Fr. 18,50, Divo, Perthalaz, 021 863 22 70.



3. Platz

Chianti Classico 1999, Felsina: dichtes Rot, Bouquet von schwarzen Früchten, dezente Vanillennote, sortentypisch, kraftvoll, schöne Länge, 16,5/20, Fr. 19,90 Silveo, Uster, 01 242 04 02. (Foto: Jonathan Heyer)

mann Stefano Boesa verzichten im Rebberg auf mineralischen Dünger, Insektizide, Herbizide oder synthetische Produkte, verkaufen ihre Produkte trotzdem nicht unter einem Bio-Label. Im Keller, mit Gärtanks aus Zement und Eichenholzfässern, arbeitet Tiezzi ohne önologische Kniffe: keine Zugabe von selektierten Hefen, kaum ein Umziehen des Weines, wenig Schwefel, kein Filtrieren, keine Schönung. Bereits etabliert ist die Fattoria di Felsina, deren Weingärten im Classico-Gebiet liegen. Hier entstehen seit Jahren konstant gute Weine. Auch der Chianti 1999, ein reiner Sangiovese, vermag zu überzeugen. Das Gewächs ist das modernste unter den besten drei. Felsina ist überzeugt, dass das Potenzial der Sangiovese noch nicht ausgeschöpft ist. Peter Keller

Weitere gute Weine

Chianti Classico 2000, Le Forti, 16/20, Fr. 17,90, Archetti, 01 836 97 27; Chianti Classico 2000, Luogiano, 15,8/20, Fr. 15,80, Martel, 071 226 94 00; Chianti Classico 2000, Fontaruto, 15,5/20, Fr. 21,50, Brancaia, 01 422 45 00; Chianti Classico 2000, Villa Cafaggio, 15,5/20, Fr. 19,-, Barli, 01 773 38 38; Chianti Montespertoli 2001, Le Forti a San Giorgio, 15,5/20, Fr. 13,50, Barli; Chianti Classico 2000, Castellare, 15,5/20, Fr. 18,90, Caratella; Chianti Rufina Riserva Nipozzano 1999, Frescobaldi, 15,5/20, Fr. 18,90, Mövenpick, 041 765 81 20.