



WEIN.PUR- NOVEMBRE 2013

Zwei Burgen und eine gute Ernte

Der vierte Teil dieser Serie spielt immer noch im Chianti Classico. Dieses Mal geht es um die Abtei Coltibuono und die Burgen Meleto und Gabbiano.



Das Kerngebiet des Chianti umfasste die Gemeinden Gaiole, Radda und Castellina - zu sehen auf einem Fresko im Castello di Meleto
© Magrutsch

Während sich viele Dinge im Lauf der Zeit verändern oder gar verschwinden, gibt es doch die eine oder andere Konstante, die wir als solche kaum wahrnehmen. Ein Beispiel dafür sind Wege und Straßen, die über die Jahrhunderte und sogar über Jahrtausende gleich geblieben sind. Die **Via Chiantigiana**, die von Florenz Richtung Süden nach Siena mitten durch das Chianti-Classico-Gebiet führt, ist so eine historische Straße. Oder die Ost-West-Verbindung zwischen **Montevarchi** im Arnotal über **Radda** und **Castellina** nach **Poggibonsi**. Von Montevarchi westwärts sind es rund 20 km, bis man an der Ostgrenze vom Chianti-Classico-Gebiet zur Badia a Coltibuono gelangt. Wer auf Entdeckungsreise zu alten Burgen aufbrechen will, kann den Routen von „**La**

strada dei Castelli del Chianti“ entlangfahren. Gleich nach Coltibuono beginnt die Route bei **Gaiole**, von dem es nur ein Katzensprung zum Castello di Meleto ist.



© Magrutsch

Castello di Meleto

Fährt man von der Badia a Coltibuono nach Gaiole in Richtung Siena weiter (Liebhaber von **Bistecca Fiorentina** sollten in Gaiole unbedingt beim **Fleischer Chini** einkaufen!), gelangt man schon kurz nach Gaiole zum Castello di Meleto, das einst im Besitz der Badia a Coltibuono war. In diesem Gebiet entstehen, wenn man das so bezeichnen will, die Ur-Chianti und das Castello di Meleto liegt mittendrin. Denn die Gemeinden von Gaiole, Radda und Castellina haben sich im 14. Jahrhundert, als

sich Florenz und Siena ständig in den Haaren lagen und um die Vorherrschaft im Gebiet kämpften, zur Lega del Chianti vereint und bildeten das Kerngebiet des Chianti Classico. In Meleto findet sich die Karte dieses Kerngebietes als Fresko in einem der herrschaftlichen Zimmer. Zusätzlich verfügt es über ein kleines Theater, das noch im Originalzustand aus dem 18. Jahrhundert regelmäßig bespielt wird.



Chianti Classico reift in großen Fässern eines österreichischen Fassbinders - sie stehen im historischen Keller der Badia a Coltibuono
© Magrutsch

Seit 1256

Nach der Badia a Coltibuono war es im Besitz der hier allgegenwärtigen Familie Ricasoli Firidolfi, 1.100 ha Land mit 200 ha Weingärten sind die aktuellen Eckdaten zu diesem historischen Weingut, das sich seit 1988 im Mitbesitz des Schweizer Weinhandelshauses Schuler befindet, das selbst eine über 300-jährige Geschichte vorweisen kann. Im Zusammenhang mit dem Weinhandel ist das Archiv mit den Handelsbüchern von Castello di Meleto interessant, die in einem Raum mit historischen Flaschen ausgestellt sind. Hier sind mit penibler Genauigkeit Einnahmen und Lieferungen verzeichnet.

Weingartenanalyse

In den vergangenen rund 15 Jahren wurden die Weingärten mit all ihren Parametern, angefangen mit dem Boden bis hin zum Kleinklima, genau erfasst und anschließend in 5 größere betriebsinterne Zonen eingestuft, die in 340 bis 550 m Höhe liegen. Daraus wurden Strategien für die Weingartenarbeit und die Ernte erarbeitet. Ein Ergebnis dieser Arbeit ist der Chianti Classico Castello di Meleto von 2009, der das Maximum an Ausdruck von Traube und Boden ausdrücken soll. Ein weiteres Produkt, das durchaus wegweisend für die Region sein kann, ist der köstliche Rainero Brut Rosé, ein Schaumwein nach der klassischen Methode ausschließlich von Sangiovese. Wenn das Verhältnis von Säure und Dosage stimmt, wie dies beim Premiere-Jahrgang 2007 der Fall war, dann kann dieser Schaumwein mit feiner Rasse, Frucht und Eleganz aufwarten und zählt damit zum Besten, was es auf diesem Sektor in der Toskana gibt. Die Chianti-Classico-Weine bestehen zu 85 bis 90 % aus Sangiovese und zu 10 bis 15 % aus Merlot, ein mittlerweile in der Region recht weit verbreitetes Verhältnis. Die Reifung erfolgt sowohl in großen Fässern mit bis zu 54 hl als auch in Fässern mit 5-hl-Fassungsraum. Wirkt der Chianti Classico in manchen Jahren etwas schlank, so kann die Riserva Vigna Casi mit ihrer Struktur mehr als nur überzeugen.

Chianti Classico Castello di Meleto

Gaiole Loc. Meleto

80 % SG, 20 % CS und SY. Sehr intensiver Duft, Kirschen, likörige Süße-Note, dazu dunkle Aromen; dann erdig, und mineralisch, vom Holz perfekt begleitet, lebendig, spielt die Frucht gut aus, kraftvoll, im Abgang malzig und rosinig, mächtig.

Weinbauland: Italien

**ohne
Angabe**