CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

WEINKENNER.DE

WEINKENNER.DE – 10 LUGLIO 2020

Gran Selezione 2015 und 2016: Nie war Chianti Classico besser als heute

Jens Priewe

Jens Priewe hat rund 90 Gran Selezione verkostet – die neue Premium-Kategorie des Chianti classico. Sein Fazit: Die qualitativ homogenste Appellation in der Toskana derzeit.

Der Chianti Classico war einmal der Lieblingsrotwein der Deutschen. Das ist 25 Jahre her. Seitdem hat sich die Liebe für diesen Wein merklich abgekühlt. Warum? Ist er zu tanninreich? Zu teuer? Haben ihm andere, weichere Weine den Rang abgelaufen? Oder ist Sangiovese einfach out? Nie-mand weiss es genau. Ich verstehe die schwindende Begeisterung der Rotweintrinker hierzulande nicht ganz. Als Journalist habe ich die Möglichkeit, jedes Jahr alle Rotweine der Toskana in voller Breite zu probieren, also auch Brunello di Montalcino, Vino Nobile, Chianti, Carmignano, Morellino di Scansano und so weiter. Und ich bin der Meinung, dass aus keiner anderen Appellation in der Toskana derzeit qualitativ so hochstehende, vor allem homogen gute Weine kommen wie aus dem Chianti Classico. Im Gegensatz zu den anderen Appellationen ist der Anteil der enttäuschenden, ja dilettantischen Weine dort äusserst gering.

Transparenz und Eleganz

Im Chianti Classico, also dem Landstrich zwischen Florenz und Siena, ziehen sich die Weinberge bis auf 550 Meter hin. Das Klima ist kühler als in den meernahen Appellationen. Die Weine besit-zen daher von Natur aus ein sehr festes Tannin, was oft dazu führt, dass sie in den ersten Jahren verschlossener sind als beispielsweise die Brunello di Montalcino. Das mag den einen oder anderen Weintrinker verunsichert haben. Doch dank der Klimaerwärmung ist das Tannin heute in nahezu jedem Jahr reif. Mineralität und Frucht, die die Weine mitbringen, sind ausgeprägter denn je. Und: Die Weine besitzen eine Transparenz und Eleganz, wie sie nur wenige andere Sangiovese-Weine aufweisen. Finde ich.

Das gab es noch nie: 4 sehr gute bis grosse Jahrgänge hintereinander

Vor drei Monaten habe ich wieder die Chianti Classico von knapp 200 Gütern verkostet. Der einfache Chianti Classico, der 56 Prozent der Gesamtproduktion ausmacht, besticht durch die Bank mit herzhafter Frucht und grosser Frische (obwohl 2018 ein sehr warmes Jahr war). Auch die 2017er Annata-Weine, die einige Güter erst jetzt freigegeben, sind durchweg überzeugend. Viele dieser Chianti Classico hatten schon in den warmen Jahren 2015 und 2016 die Statur einer kleinen

Riserva – in 2018 ist es wieder so. Aber die feine Säure, die sie durchzieht, sorgt gleichzeitig für Frische – eigentlich Weine wie aus dem Bilderbuch, die sich wohltuend abheben von den zahllosen schweren, fülligen Rotweinen aus anderen Teilen Italiens. Bei Endverbraucherpreisen zwischen 10 und 18 Euro sind sie auch nicht abgehoben. Müsste ich drei Weine exemplarisch anführen, wären es Principe Corsini, Castell'in Villa, Le Cinciole.

Gran Selezione die Spitze der Qualitätspyramide

In diesem Artikel möchte ich Ihnen jedoch nur die neuen Super-Chianti Classico „Gran Selezione" vorstellen – eine Kategorie, die erst 2010 eingeführt worden ist für Weine aus der besten Lage (oder den besten Lagen) eines Weinguts. Die Gran Selezione (GS) steht in der Qualitätshierarchie noch über der Riserva. Sie repräsentiert mengenmässig zwar nur sechs Prozent der Produktion, macht aber, da zwischen 30 und 60 Euro pro Flasche kostend, einen deutlich höheren Teil des Umsatzvolumens aus und ist daher für die Weingüter potenziell von grosser wirtschaftlicher Bedeutung. Eine GS steht für für Finesse und Langlebigkeit. Mit ihr reagieren die Chianti Classico-Winzer und das sie vertretende Consorzio Gallo Nero auf die gestiegenen Qualitätsansprüche des internationalen Weinmarktes. Mein Eindruck nach der Verkostung: Rund 70 Prozent liegen in Bereich zwischen 90 und 96 Punkten – eine Quote, die keine andere Sangiovese-Appellation in der Toskana erreicht.

Kritik an der Gran Selezione – und wie ihr begegnet wird

Gleichwohl ist die GS nicht unumstritten. Viele ehemalige Riserve, so der Vorwurf oder die Befürchtungen, würden heute als GS firmieren, um höherpreisig angeboten werden zu können. Dem ist zu entgegnen, dass die Qualitätsvorschriften für die GS strenger sind als für die Riserva, so dass die Weine in der Regel an Qualität gewonnen haben. Ein anderer Einwand lautet, dass es in der Toskana keine amtlich klassifizierten Lagenbezeichnungen gibt nach dem Vorbild Burgund oder Deutschland. Was eine „beste“ Lage ist, ist in das Belieben eines Weinguts gestellt. Stimmt. Voraussetzung für die Anerkennung als GS ist allerdings, dass das Endprodukt analytisch und organoleptisch die strengen GS-Kriterien erfüllt.

Die Diskussionen innerhalb des Consorzio Gallo Nero sind denn auch noch nicht zu Ende. Unter der Präsidentschaft von Giovanni Manetti (Fontodi) wird derzeit gestritten, ob eine GS immer die Angabe der Kommune auf dem Etikett tragen muss, aus der die Trauben kommen (das Chianti Classico ist in acht Kommunen unterteilt). Damit soll zumindest verhindert werden, dass Grossgüter Trauben aus mehreren Kommunen zu einer GS zusammenmischen, um eine sechsstellige Anzahl an Flaschen produzieren zu können – eine Massnahme, die der Idee der GS zuwider läuft, die ja ein Terroirwein sein soll. Einige Vorschläge gehen noch weiter. So sollen auch Ortsteile der jeweiligen Kommunen auf dem Etikett erscheinen (z.B. Panzano, Ortsteil der Kommune Greve). Ausserdem wird gefordert, dass eine GS ganz aus Sangiovese bestehen muss. Zwar sind die meisten GS bereits jetzt reinsortige Sangiovese-Weine. Doch offiziell gilt die Regel, dass ein Chianti Classico 20 Prozent andere rote Sorten enthalten darf, also auch die GS.

Manche Riserva ist genauso gut oder besser als eine Gran Selezione

Eine Pflicht, eine GS herauszubringen, existiert für die Weingüter nicht. Weniger als die Hälfte der Flaschenabfüller hat von der Möglichkeit bis-her Gebrauch gemacht. Renommierte Weingüter wie Badia a Coltibuono, Riecine, Castellare di Castellina, Brancaia, San Giusto a Rentennano sind bisland nicht auf den Zug aufgesprungen. Für sie ist die Riserva nach wie vor ihr Topwein. Und wer ihre Riserve verkostet, wird schnell feststellen, dass sie auf dem Niveau der besten GS sind: Brancaia (93), Badia a Coltibuono „Cultus Boni“ (94), Castellare (92), San Giusto a Rentennano „Baroncole“ (93), Riecine (94). Immerhin: Zahlreiche Weingüter, die jetzt noch skeptisch sind,

überlegen, künftig auch eine GS anzubieten. Ein Spitzenerzeuger wie Querciabella etwa wartet nur darauf, dass eine kommunale DOCG geschaffen ist, die die Angabe einer Lagenbezeichnung vorsieht. Dabei erreicht Querciabellas Riserva jetzt schon locker 93 Punkte. Auch die in deutscher Hand befindlichen Weingüter Nittardi, Monte Bernardi, Castagnoli stehen einer GS bislang reserviert gegenüber. Trotzdem: Die Zahl der Betriebe, die eine GS auf den Markt bringen, nimmt rapide zu. Im letzten Jahr ist sie von 95 auf 144 gestiegen. Zu ihrem Nachteil war es nicht. Mengenmässig machen Gran Selezione und Riserva zusammen 42 Prozent allen Chianti Classico aus, der produziert wird – umsatzmässig aber 55 Prozent.

Gran Selezione 2016

2016 war ein klimatisch ausgeglichenes Jahr. Die Hitze war nicht exzessiv, in den Nächten kühlten die Temperaturen wieder ab. Nicht nur während der Vegetationsperiode, auch nach der Véraison gab es immer wieder Niederschläge, so dass die Reben sich gut entwickeln konnte. Aus diesen Gründen gilt 2016 als ein Spitzenjahr. Die Weine sind einerseits kraftvoll und gut strukturiert, andererseits besitzen sie Frische und Frucht. Die Konsumenten werden allerdings ein paar Jahre warten müssen, bis die Weine sich öffnen und mehr als nur Primäraromen zeigen. Dann erwartet sie ein hoher Genuss.

2016	Famiglia Cecchi	Gran Selezione „Villa Rosa“	zweiter Jahrgang dieses Weins: relativ hell in der Farbe, doch tief im Aroma und von seidiger Textur	90
2016	Famiglia Cecchi	Gran Selezione „Valore di Famiglia“	sehr traditioneller, rustikaler Wein mit gutert Substanz, etwas zu brav	89