



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

MERUM – DICEMBRE 2019



Chianti Classico

Prachtstücke und Langweiler



Viele 2017er sind so dunkel, so unelegant, so plump, so dickflüssig, so uniform, so geheimnislos, so langweilig, so unpersönlich, aber eben: so gefällig. War Wein früher immer auch ein Zufallsprodukt, mal anständig, mal fehlerhaft, mal verdünnt, mal sauer, mal großartig, dann ist das heute ganz anders: Jeder Wein ist so, weil man ihn genau so haben will. Die Produzenten vermuten ihren Markt dort, wo sie mit ihrer Stilistik hinzielen. Es wäre falsch, ihnen das vorzuwerfen, denn wenn der Absatz nicht stimmt, stockt der ganze Betrieb. Aber schmecken müssen mir diese Weine trotzdem nicht.

Eine Appellation, ein Rezept. Ein Heer von Weinfachleuten sorgt dafür, dass das Produkt

mit höchster Präzision genauso präpariert wird, wie die Produzenten es haben möchten. Das toskanische Einheitsrezept wurde nun auch von oberster politischer Instanz als Erfolgsrezept anerkannt: Im Amtsblatt der Region Toskana vom 14. August 2019 ist zu erfahren, dass der Kauf von Barriques neuerdings mit öffentlichen Mitteln subventioniert wird. Wer sich ein großes, traditionelles Holzfass anschaffen möchte, muss es aus eigener Tasche bezahlen.

Großartig hingegen ist die rasche Entwicklung im Chianti zu nachhaltiger Produktion. Immer mehr Winzer stellen auf Bio um, gewisse Gemeinden oder Ortsteile, wie Radda oder Panzano, sind fast komplett chemiefrei. 50 der verkosteten 165 Chianti Classico sind bio.

Sehr gut, ja begeistert sind die ♥♥- und ♥♥♥-Weine. 21 der verkosteten Chianti Classico sind genau so, wie wir sie mögen. Die-

se Weine sind flüssig, fruchtig, vielschichtig und trinkig. Ein großer Wein ist immer von Feinheit und Ausgewogenheit geprägt, nie ist er dickflüssig oder überladen, wenn er auch noch so konzentriert ist.

Für diese Selezione haben wir ausschließlich die Annata-Qualität angefordert, Gran Selezione und Riserva wurden nicht verkostet.

Andreas März

Die für die Merum Degubox selektionierten Weine sind mit **BOX** gekennzeichnet. (Verkostete Weine: 164, davon mit Herzen ausgezeichnet: 87)

Produktionsregeln Chianti Classico DOCG

Traubensorten: Sangiovese (80-100%), andere rote Sorten (bis 20%); **Höchstertag:** 7500 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 12,0 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit Annata:** ein Jahr nach der Weinlese.

Cecchi

53011 Castellina in Chianti (SI) Casina dei Ponti 56
8 500 000 Flaschen 385 Hektar
Tel. 0577 54311 cecchi@cecchi.net
www.famigliacecchi.it

Chianti Classico DOCG Primocolle Villa Cerna 2016 ♥

Dunkles Rot; dunkle Konfitürenoten; kraftvoll, Süße, kaum Frucht, dann ziemlich herb. (60 000 Flaschen; L.8/275ED; eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 13,50)

Chianti Classico DOCG Storia di Famiglia 2016 ♥

Sehr dunkles Rot; dezente Frucht; rund, feine Frucht, Mittelgewicht, saftig, etwas herbes Tannin. (850 000 Flaschen; L.9/238E; mehr als eine Abfüllung; 13,5 Vol.-%; €: 12,00)

WEINE OHNE WERTUNG

Cecchi

Chianti Classico DOCG Ribaldoni Villa Rosa 2016