



Weinkeller von Badia di Coltibuono

## Die Weine des Chianti

Früher war der Chianti ein unkomplizierter, einfacher Wein, der jung getrunken wurde. Das Bild vom Fiasco, der strohumwickelten Flasche, kennt wohl jeder. Doch die Zeiten haben sich gründlich geändert.

Die Qualität der Weine ist in den letzten 30, 40 Jahren ständig gestiegen. Dafür gesorgt haben neben modernster Technik in den Weinkellern auch qualifizierte Önologen und natürlich die wachsende Nachfrage immer anspruchsvollerer Konsumenten.

Um das Markenzeichen **Chianti Classico** aufs Etikett schreiben zu dürfen, müssen die Winzer strenge Auflagen erfüllen. Diese betreffen den Anbau, die Rebsorten, die Produktion, den Alkoholgehalt und letztendlich die Freigabe für den Markt (z. B. Holzfasslagerung für Riserva-Weine). Erst wenn die Auflagen im Einzelnen erfüllt sind, entsprechen die Weine den D.O.C.- und D.O.C.G.-Vorschriften des Chianti Classico (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Bis 1996 hatte der Chianti-Classico aus festgelegten Anteilen von Sangiovese (klassische rote

toskanische Rebsorte), Canaiolo (rot), Malvasia (weiß) und Trebbiano (ebenefalls weiß) zu bestehen. Diese Formel stammt übrigens von Bettino Ricasoli, dem wohl wichtigsten Weinbaron des Chianti im 19. Jahrhundert. Mit einer neuen Vorschrift wurde festgelegt, dass Sangiovese auch sortenrein (mind. 80 %) verwendet werden darf. Reine Sangiovese-Weine als Chianti Classico zu deklarieren war bis dahin nicht möglich.

Auch in anderer Hinsicht ist die heutige Regelung großzügiger: Zusätzlich zum immer noch vorgeschriebenen Löwenanteil an Sangiovese ist das Beimischen von einheimischen Sorten wie z. B. Canaiolo und Colorino sowie internationalen Sorten (Merlot, Cabernet Sauvignon o. a.) erlaubt. Seit 2006 ist das Beimischen weißer Rebsorten, wie Trebbiano und Malvasia Bianca Lunga, nicht mehr gestattet.

Streng geblieben ist man auch bei folgenden Kriterien: Der Alkoholgehalt muss für den normalen Chianti Classico mindestens 12 %, für den Riserva mindestens 12,5 % betragen. Nach der Anpflanzung der jungen Weinstöcke müssen mindestens vier Jahre vergehen, bevor die Trauben zur Weinproduktion verwendet werden können. Der Ertrag darf dann pro Hektar nicht mehr als 7,5 Tonnen Trauben (52,5 Hektoliter) betragen. Selbst das Traubengewicht jedes einzelnen Rebstocks ist mit maximal 3 kg vorgeschrieben. Der frühestmögliche Zeitpunkt der Freigabe in den Handel für den normalen Chianti Classico ist der 1. Oktober im Folgejahr der Weinlese. Die Freigabe des Chianti Classico Riserva erfolgt erst

nach dem Ausbau von mindestens zwei Jahren im Holzfass (früher drei Jahre), oftmals wird der Riserva in Barrique-Fässern ausgebaut. Das Konsortium hat eine zusätzliche Klassifikation neben den bisher bestehenden eingeführt: die Gran Selezione. Dieser Wein muss mindestens 30 Monate reifen und gilt als höchste der Qualitätsstufen.

Streng reglementiert sind zudem Zucker- und Säureanteil sowie der Mindest-Trockenextrakt der Weine, aber auch Kriterien wie Farbe, Bouquet und Geschmack. Und: Ein echter Chianti Classico muss nicht nur in der geographisch streng eingegrenzten Region angebaut und verarbeitet werden, auch die Lagerung (Fassausbau) und die Abfüllung muss hier stattfinden.

### Das „Konsortium des schwarzen Hahns“

Bereits 1924 gründete eine Gruppe von Chianti-Winzern das „Consorzio“, eine Genossenschaft, deren Markenzeichen der berühmte schwarze Hahn ist. Im Lauf der Zeit erhielt dieses Konsortium zwar diverse neue Namen, der Hahn aber blieb – kaum zu übersehen, wenn man im Chianti-Classico-Gebiet unterwegs ist: „Siete nel mondo del gallo nero“ – „Sie sind im Land des schwarzen Hahns“, mit diesen Worten weisen zahlreiche Schilder am Straßenrand auf die wohl bekannteste Weinregion Italiens hin. Heute nennt sich die Vereinigung „Consorzio del Marchio Storico – Chianti Classico“ (Konsortium des historischen Warenzeichens Chianti Classico).

Die Winzergenossenschaft wurde übrigens zum Schutz der Chianti-Classico-Produzenten ins Leben gerufen. Winzer, die Mitglied dieser Vereinigung sind, können den Flaschenhals ihrer Weine mit einem schwarzen Hahn zieren. Über die Qualität des Weines sagt dieses Zeichen jedoch nichts aus. Das Konsortium ist als Institution für die Chianti-Classico-Produktion allerdings sehr wichtig. Etwa 80 % der Chianti-Erzeugung erfolgt in den Mitgliedsbetrieben der Genossenschaft.

Laut Information eines Konsortiumsmitgliedes hatte ein großer US-amerikanischer Weinproduzent sein Namensrecht eingeklagt und vor Gericht gewonnen. Das Hahn-Symbol dient zwar noch immer als Markenzeichen des Konsortiums, der Name „Gallo Nero“ darf jedoch nicht mehr auf den Weinflaschen erscheinen.

## Der Supertoskaner

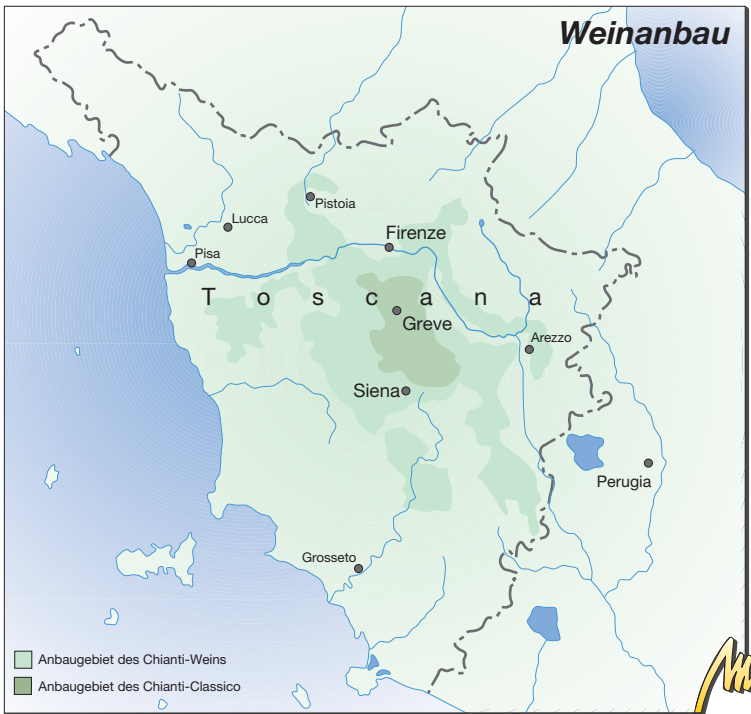
Begonnen hatte alles Anfang der 90er-Jahre, als einige Experimente der renommierten Weingüter *Sassicaia* und *Antinori* (fast) eine kleine Revolution auslösten. Kreiert wurden neue Spitzenweine, die aber wegen der bis dahin geltenden strengen Chianti-Classico-Regeln im Sortiment der Weingüter nicht adäquat untergebracht werden konnten. Es handelte sich dabei um hochwertige Sangiovese-Weine, die, anders als der Chianti Classico, nun mit toskana-untypischen Rebsorten Cabernet Sauvignon oder Merlot kombiniert wurden. Weil diese Weine die Regeln des Anbaubereichs nicht erfüllten, mussten sie zunächst als einfache Tafelweine vermarktet werden. 1996 wurden die strengen Regelungen für den Chianti Classico zwar modifiziert, dennoch: Ein neuer Spitzenwein war entstanden, der mit der Bezeichnung „Tafelwein“ in eine irreführende Kategorie eingeordnet wurde.

Ein Journalist des renommierten US-Magazins *Wine Spectator* half schließlich, das Problem mit der Unterbewertung dieser Weine zu lösen, und prägte für sie einen neuen Begriff, der heute zum Markenzeichen geworden ist: den des *Supertuscan* oder (auf Italienisch) *Supertoscano*. Diese Weine genießen heute unter Fachleuten einen hohen Stellenwert und sind oftmals teurer als die Chianti-Classico-Weine (D.O.C.G.). Offiziell firmiert der Supertoscano mittlerweile meist unter dem Label Toscana I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica), wobei bei Weitem nicht jeder I.G.T.-Wein ein Supertoskaner ist.

## Der Anbau

Klima, Bodenbeschaffenheit und Höhenlage bedingen, dass im Chianti-Gebiet nur wenig anderes als Wein und Oliven angebaut werden – typisch für die Region ist der stete Wechsel von Weinbergen und Olivenhainen. Von Anfang November bis Ende Januar befinden sich die Weinreben in der Ruhephase. Das ist der Zeitpunkt für den Rebschnitt, bei dem die Pflanze bis auf zwei Haupttriebe zurückgestutzt wird. Eine zentrale Rolle für den Anbau spielt auch der Boden des Weinbergs, der im Jahr mehrmals bearbeitet wird. Dabei geht der Trend mehr und mehr zur Weinbergbegrünung, weil sich dadurch die Feuchtigkeit im Boden besser halten kann.

Ab Mitte April erwacht der Weinstock dann zum Leben. Aus den Knospen wachsen erste Triebe, ab Anfang Juni sprießen kleine Blüten. Ende Juni verwandeln sich die Blüten in Trauben. Zuerst noch klein und grün, verfärben sich die Trauben im Laufe der Zeit: So wird die Sangiovese-Traube, die klassische Traubensorte des Chianti, mit zunehmender Reife immer dunkler. In der Juli- und Augusthitze gewinnen die Trauben dann an den für einen Wein wichtigen Substanzen wie z. B. Zucker. Gleichzeitig sinkt der Säuregehalt. Der September, die Zeit der letzten Wochen vor der Lese, ist der wichtigste Monat für die Reifung der Trauben. Bei den herbstlichen Temperaturschwankungen – noch recht warme Tage und bereits kühle Nächte – reifen die Trauben optimal und erhalten den letzten Schliff.



## Die Weinlese

Die Entscheidung für den richtigen Zeitpunkt der Lese, der *vendemmia*, liegt beim Winzer. Ob die Trauben für optimal reif befunden werden, hängt auch von der Höhenlage des Weinberges ab. Eine Rolle spielt hierbei auch die Zuverlässigkeit der Wettervorhersage. Denn in den letzten Tagen vor der Ernte brauchen die prallen Trauben nur noch eines: Sonne. Regenschauer oder gar Hagel können die ganze Ernte verderben. Die Beeren würden, reif wie sie sind, aufplatzen oder verfaulen. Setzt während der Ernte Regen ein, muss die Lese unterbrochen werden. Das Regenwasser würde dem Wein schaden.

Die tariflich festgelegten Löhne für die anstrengende Arbeit bei der Wein-

lese sind übrigens ziemlich niedrig. Die Saisonarbeit im Weinberg wird vor allem von Hilfskräften aus dem Süden Italiens bzw. von Migranten aus Albanien, Marokko, Nigeria und dem Senegal verrichtet. Die Art des Weinanbaus im Chianti erlaubt in der Regel nicht den Einsatz von Vollerntern – ist die Traubenernte immer noch Handarbeit.

## Die Vinifikation

Sind die Trauben auf dem Weingut angelangt, werden die Beeren mittels einer Art Zentrifuge vom Stiel getrennt („entrappt“). Dann kommen sie in die Traubenpresse, in der die Beeren gequetscht werden und der Saft zusammen mit den Schalen als Maische in die Gärbehälter (riesige Edelstahlfässer) gefüllt wird.

Schon nach wenigen Stunden beginnt der Prozess der alkoholischen Gärung – der Zucker wandelt sich in Alkohol um. Die Schalen der Beeren enthalten die für die Qualität des Weines wichtigen Aromastoffe und Substanzen, z. B. den Gerbstoff Tannin, die ihm Geschmack, Bouquet und Farbe verleihen. Dass Most und Schalen dabei zusammenbleiben, ist wichtig, um in der Gärphase das Maximum aus dem Traubenmaterial herauszuholen. Dieser Prozess der ersten Fermentation dauert etwa 14 Tage, ist abhängig von der Qualität der Trauben sowie dem gewünschten Resultat und endet mit der Trennung von Wein und Trester. Der Wein wird dann in Tanks oder Fässer gefüllt und durchläuft einen zweiten Gärprozess. Diese zweite Gärphase wird durch Bakterien und Wärmezufuhr eingeleitet – die säureumwandelnde oder auch malolaktische Gärung beginnt: Im Wein wandelt sich jetzt die Apfelsäure in Milchsäure um, was ihn erst trinkbar macht. Der Wein verbleibt dann bis zur Flaschenabfüllung in Edelstahltanks oder im Holzfass.



Grundlage für einen guten Roten

Für die Produktion des Riserva beginnt nun die lange Phase der Reifung im Holzfass, der sogenannte Fassausbau. Die besonderen Ausbaumethoden in Barrique-Fässern (Fassungsvermögen von 225 Litern) aus edlen Hölzern wie die der französischen Allier-Eiche werden auch im Chianti praktiziert. Voraussetzung für einen Barrique-Ausbau ist bestes Traubenmaterial und eine in jeder Hinsicht optimale Pflege während der Vinifikation wie auch während der Lagerung.

Nach der Abfüllung in Flaschen folgt noch eine festgesetzte Zeit der Flaschenreifung (mindestens 3 Monate), in der sich der Wein „beruhigen“ kann, bevor er schließlich in den Handel kommt.

## Die Weinprobe (Degustation)

In den Probierstuben der Weingüter kann man sich von der Qualität der Produkte überzeugen und gegen Bezahlung manchmal sogar eine ordentliche Brotzeit bekommen. Teilweise muss man aber auch für die Weinprobe einen Obolus (normalerweise etwa 5 bis 8 €) entrichten, der bei einem größeren Einkauf allerdings entfällt.

Der wahre Kenner sagt übrigens nie, welcher Wein ihm schmeckt und welcher nicht – er hüllt sich in Schweigen und versucht, den Wein zu deuten. Eine der wichtigen Fragen ist, ob der Tropfen in einem Eichenfass oder in einem V2A-Edelstahlbehälter mit Eichenholzsägespänen gereift ist. Die Lagerung im Eichenholzfass hat zwei Vorteile: Zum einen wirkt allein das Holz geschmacksbildend, zum anderen werden durch den Luftaustausch Oxidationsprozesse in Gang gesetzt, die die Qualität verfeinern. Der Kellermeister entscheidet, wann der Wein aus dem Fass genommen und der Reifungsprozess durch Zugabe von Schwefel gestoppt wird.

Degustation und Verkauf sind bei den größeren (und bekannteren) Wein-



Prost!

gütern meist ganztägig und ohne Voranmeldung möglich. Bei kleineren Betrieben sollte man vorher anrufen und sich anmelden, sonst kann es passieren, dass man vor verschlossener Tür steht (Telefonnummern der Weingüter in den jeweiligen Ortskapiteln). Ganz wichtig: Wer zur Weinprobe kommt, sollte auch ein ernsthaftes Kaufinteresse mitbringen! Die Weine des Kellers durchzuprobieren und sich womöglich noch verköstigen lassen, ohne auch nur eine kleine Kiste zu kaufen, wirkt auf den Weinbauern schlicht unverschämte.

**Cantine Aperte:** Wer sich am **letzten Wochenende im Mai** im Chianti aufhält, sollte die Weingüter besuchen. Am Tag der offenen Tür servieren sie ihren Gästen regionaltypische Snacks, es gibt Musikaufführungen und natürlich umfangreiche Weinproben. Oftmals wird gegen Gebühr auch ein komplettes Abendessen auf dem Weingut serviert. Nähere Informationen (in englischer Sprache) gibt es unter [mtvtoscana.com](http://mtvtoscana.com).

### Enoteca (Vinothek)

Probieren kann man die Weine der Region auch in den zahlreichen *Enoteche*, den Vinotheken. Meist in den Dörfern gelegen, bieten diese Weinhandlungen mit angeschlossenem kleinen Restaurant eine gute Gelegenheit, die Weine des Chianti kennenzulernen, ohne sich auf den Weg zu den Weingütern machen zu müssen. In den Vinotheken kann man den Wein auch glasweise bestellen, dazu werden oft Antipasti gereicht, die meistens aus der kalten Küche stammen, für einen Snack am Mittag jedoch völlig ausreichend sind. Die Weine kann man dann flaschen- oder kistenweise erstehen. Die meisten Enoteche haben Weine aller Produzenten der Umgebung im Angebot, sind aber nicht unbedingt günstig und lassen nicht selten auch das Flair einer traditionellen Weinstube vermissen.



Leonardos „Dame mit dem Hermelin“ auf Pflaster

## Reisepraktisches von A bis Z

### Ärztliche Versorgung

Ärztliche Hilfe im EU-Ausland erhält man mit der Europäischen Krankenversicherungskarte (EHIC), die sich auf der Rückseite der Versichertenkarte befindet. Sie gewährleistet eine kostenlose Behandlung in Krankenhäusern und bei Ärzten, die dem staatlichen Gesundheitssystem angeschlossen sind. Die meisten niedergelassenen Ärzte behandeln allerdings nur gegen Barzahlung. Die heimische Krankenkasse erstattet diese Kosten gegen detaillierte Rechnung ganz oder anteilig zurück. Privatversicherte können sich vom Arzt generell nur gegen Barzahlung behandeln lassen. Der Abschluss einer zusätzlichen privaten **Auslandskrankenversicherung** ist sinnvoll, wenn Sie sich gegen die hohen Kosten eines unfall- oder krankheitsbedingten Rücktransports absichern wollen.

### Diplomatische Vertretungen

Deutschland, Österreich und die Schweiz unterhalten in Florenz jeweils eine Vertretung. Im Notfall – z. B. beim Verlust sämtlicher Reiseфинанzen – kann man sich an diese Vertretungen des Heimatlandes wenden. In erster Linie erhält man dort Hilfe zur Selbsthilfe, z. B. die Vermittlung von Kontakt zu Verwandten oder Freunden und Informationen über schnelle Überweisungswege. Nur wenn keine andere Hilfe möglich ist, bekommen Sie Geld für die Heimreise vorgestreckt. Es werden aber keine Schulden übernommen (z. B. Hotelkosten) oder Mittel für die Fortsetzung des Urlaubs zur Verfügung gestellt.

**Honorarkonsulat der Bundesrepublik Deutschland** (Consolato Onorario della Repubblica Federale di Germania), Honorarkonsulin Renate Wendt, I-50122 Firenze, Corso dei Tintori 3, Mo–Fr 9.30–12 Uhr, ☎ 055-2343543,

☎ 2476208, florenz@hk-diplo.de, auswaertiges-amt.de.

**Österreichisches Honorarkonsulat** (Consolato Onorario d'Austria), I-50123 Firenze, Lungarno Vespucci 58, ☎ 055-2654222, ☎ 057-47337779, cons.austria@lpiworld.com, bmeia.gv.at.

**Schweizer Konsulat** (Consolato di Svizzera), I-50125 Firenze, c/o Hotel Park Palace, Piazzale Galileo 5, ☎ 055-222434, ☎ 220517, firenze@honrep.ch, eda.admin.ch.

## Geld

Mit Bankkarte müssen Sie keine einzige Bank betreten, um an Geld zu kommen, denn in allen größeren Orten sind Geldautomaten (*Bancomat*) installiert, wo man mit der **EC-/Maestro-Karte** und Geheimnummer rund um die Uhr täglich bis ca. 400 € erhält (Bedienungshinweise meist auch in Deutsch). Pro Abhebung zahlt man allerdings ca. 4–6 €. Kunden von Citibank, Commerzbank, Comdirect, Deutsche Bank, SEB und HypoVereinsbank können bei ausländischen Zweigstellen kostenlos Geld abheben, bei Ing-DiBa sind euroweit Abhebungen an allen Automaten mit Visazeichen gratis, mit der Postbank

SparCard sind es bis zu zehn Abhebungen im Jahr.

Wer nicht allzu viel Bares mit sich herumtragen will, kann auch auf alle gängigen **Kreditkarten** zurückgreifen, die als Zahlungsmittel weithin akzeptiert werden (Hotels, Restaurants, Läden, Autovermietungen, Bahn- und Flugtickets etc.). Tankstellen lehnen die Kreditkarte manchmal ab, man sollte deshalb beim Tanken immer Bargeld dabei haben. Wenn die Tankstelle aber den Kreditkarten-Aufkleber zeigt (was meist der Fall ist), können Sie darauf bestehen, mit der Karte zu zahlen.

**Bei Verlust** der Geldkarte, Kreditkarte etc. diese sofort **telefonisch sperren lassen**. Gebührenfreie Vermittlung zum Sperrdienst für Bankkarten von Sparkassen, Landesbanken, Raiffeisenbanken und zahlreichen Privatbanken unter ☎ 0049-116116. Auch verlorengegangene Handys können so gesperrt werden (Sie benötigen dafür die Handynummer, SIM-Kartennummer, eine Kundennummer oder ein Kennwort). Bei nicht teilnehmenden Banken die jeweiligen Notrufnummern vor der Reise erfragen.

**Kreditkarteninhaber** können bei Verlust ihrer Karte über Banken, die ihre Karte akzeptieren, ein Notfallgeld erhalten.

## Die Widder-Contrade in Siena

