

WEIN GOURMET 2/2007 TOP 22 Chianti Classico 2004 Probennotizen

Rund 150 Weine aus der Ernte 2004 standen bei der obligatorischen Jahresprobe in der Toskana an. Die besten sind jeden Cent wert, der für sie verlangt wird. Überraschend ist nur, dass unter den Besten so viele alte Bekannte und so wenig Newcomer sind. Jahrzehntlang war der Chianti classico eine Art Hauswein der deutschen Toskana-Fraktion: Sie liebten und sie sofften ihn. Doch irgendwann verlor er seine Unschuld, wurde schwerer, holzbetonter, immer häufiger enthielt er neben der heimischen Sangiovese-Traube kleine Mengen an Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Das war nicht nach dem Gusto seiner alten Freunde. Noch weniger schmeckte ihnen, dass der Preis ständig stieg. Am Ende war die Liebe deutlich erkaltet.

Aber der neue Stil des Chianti classico hat sich durchgesetzt. Zwar führen die Weingüter den Barrique-Einsatz inzwischen wieder etwas herunter und hielten die Preise stabil. Aber ein Zurück zum süffigen Folklorewein von einst gibt es nicht – zum Glück. Weinkundige Schweizer, Engländer und Amerikaner würden den toskanischen Winzern diesen Rückschritt nicht verzeihen. Und auch die neuen deutschen Toskana-Freunde wollen den Chianti classico nicht in Bastflaschenqualität, sondern konzentriert und fein. Und genauso präsentiert er sich heute – zumindest tendenziell. Sein wildes, herrlich fruchtiges Bukett, sein stets etwas ungestümes Tannin und seinen unverwechselbaren Charakter hat er beibehalten. Aber er ist kräftiger als früher, kompakter, und die Unterschiede zwischen Annata, also dem einfachen Jahrgangsw Wein, und der Riserva sind geringer geworden. In Wirklichkeit sind viele Annata-Weine kleine Riserve. Beim Jahrgang 2004, der das Prädikat „sehr gut“ verdient, ist dies deutlich zu spüren: frische, ausdrucksvolle Frucht, aber auch reichlich Gerbstoff. Die Besten werden ein paar Jahre brauchen, um sich zu öffnen. Allerdings fällt auf, dass es daneben auch viele Chianti classico gibt, die recht einfach gestrickt sind. Nicht wenige wirken dilettantisch. Wer genießen und nicht verdrießen will, muss in 2004 also auswählen.

FFFF

2004 Chianti classico, Castello di Ama

Einerseits ein eleganter, frischer Wein voll jugendlichem Charme mit einem Bukett von Kirschen, Pflaume, Tabak und Noten von schwarzem Pfeffer. Auf der anderen Seite vielschichtig und gehaltvoll mit feinkörnigem Tannin, kräftigem Körper und viel Potenzial. Castello di Ama, eines der höchstgelegenen Weingüter, hat in 2004 einen sehr überzeugenden Wein produziert: nicht beschwerend und doch gehaltvoll, im Barrique gereift, doch ohne störende toastige Noten. Applaus.

2004 Chianti classico, Fontodi

Feinduftiger, an Veilchen und Pflaumen erinnernder Wein, auf der Zunge Bitterschokolade, Gewürznelken und Süßholz, dabei zartgliedrig, geschliffen und mit moderater Säure – ein natürlich ausgewogener Wein, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt. Eine Meisterleistung von Giovanni Manetti und weit mehr als „nur“ ein Jahrgangs-Chianti.

2004 Chianti classico, Riecine

Der Italo-Ire Sean O'Callaghan hat in 2004 den feinsten Chianti classico des Jahrgangs erzeugt: Waldbeeren, Kräuterwürze, Pflaumen – ein weicher, mundfüllender, ungewohnt samtiger und sanfter Wein mit gezügelm Temperament, bis in die Fasern durchgearbeitet, fast ein kleiner toskanischer Pinot noir.

2004 Chianti classico „Don Tommaso“, Le Corti

Dieser Wein ist kein einfacher Chianti classico, wie es das Etikett suggeriert. Für Duccio Corsini, den Besitzer, ist der „Don Tommaso“ der Spitzenwein seines Betriebes: ein ungemein dichter, auffällig dunkler Wein mit deutlich röstigen Noten, viel süßem Tannin, reifer Beerenfrucht mit leicht schokoladigen Anklängen. Vom Typ her eine Riserva, mit 20 Prozent Merlot abgerundet und unverkennbar im internationalen Stilgehalten.

2004 Chianti classico Riserva „Coltassala“, Castello di Volpaia

Ein gewaltiger, mitreißender Wein, den Giovannella Stianti und ihr neuer önologischer Berater Riccardo Cottarella in 2004 zustandegebracht haben: Waldfrüchte, mit süßen Würznoten, Wacholder, Muskatnuss, Massen von feinkörnigem Tannin, das den Wein noch mit eisernem Griff umklammert. Ein toller, jetzt höchstens anrinkbarer und noch lange, lange haltbarer Wein. Sangiovese at its best!

2004 Chianti classico Riserva, Castello di Monsanto

Tolle Lagen, alte Reben und die jahrzehntelange Erfahrung von Fabrizio Bianchi und Tochter Laura zahlen sich aus: Noten von Waldbeeren, Gewürznelken, Tabak, dabei fein ziselierter Frucht, kräftiges, mitreißendes Tannin, bei aller Fülle unendlich elegant – ein stolzer, beinahe würdevoller und reinsortiger Sangiovese-Wein.

FFF1/2F

2004 Chianti classico, Poggiopiano

Wunderbar ausgewogener, aromentiefer Wein mit sauberer Frucht, Holz kaum spürbar. Macht Spaß.

2004 Chianti classico, Rocca di Montegrossi

Veilchen, Waldbeeren, Unterholznoten – ein hinreißender, aber fordernder Wein mit unverwechselbarem Ausdruck.

2004 Chianti classico Riserva, Castello di Volpaia

Ein Wein mit großer, aber kaum spürbarer Tanninstruktur, enorme Tiefe, noch sehr verschlossen.

2004 Chianti classico Riserva „I Massi“, Il Colombaio di Cencio

Eleganter, saftiger Wein mit gut integriertem Tannin, stilvoll, fast mundgerecht. Ab Weingut

2004 Chianti classico Riserva, Concadoro

Ausdrucksvoller, komplexer Wein mit weichem, süßem Tannin, schöne Sangiovese-Frucht.

2004 Chianti classico Riserva „Novecento“, Dievole

Elegante, geschliffene Frucht, gewaltige Tanninstruktur. Ein nobler Wein, der aber noch nicht ganz entwickelt ist.

2004 Chianti Classico, Castello di Fonterutoli

Dichter, fast fetter Wein mit 20 Prozent Cabernet Sauvignon und viel Holzwürze, sehr röstig. Ein Riserva-Typ.

2004 Chianti Classico, Querciabella

Eleganter, verhalten fruchtiger Wein mit reichem Innenleben, feiner Sangiovese-Ausdruck, ein großer Genuss.

2004 Chianti classico Riserva, Fattoria di Petroio

Gehaltvoll, aromentief, sauberes Tannin, schöne, entwicklungsfähige Riserva.

2004 Chianti classico Riserva, Le Fonti

Hervorragende Riserva, auch wenn der Wein etwas hart im Tannin ist. Beerenfruchtig mit Leder- und Tabaknoten.

2004 Chianti classico Riserva „Le Baroncole“, San Giusto a Rentennano

Voller, fast opulenter Wein mit reicher Aromenpalette, einer der besten des Jahrgangs.

2004 Chianti classico Riserva „Monsenese“, San Leonino/Tenimenti Angelini

Rau-samtiger, vor Fülle berstender Wein, milde Säure, beeindruckende Riserva mit viel Entwicklungspotenzial.

2004 Chianti classico, Fattoria delle Fornacelle

Tolle Nase, Schoko, Veilchen, Brombeere, viel feines Tannin, mineralisch-herb mit süßem Extrakt, leicht röstiger Einschlag.

2004 Chianti classico, Casaloste

Sehr feiner, sauberer Wein, kompakt, feines Tannin, klare Frucht, wunderbar ausbalanciert.

2004 Chianti classico, Le Corti

Kirsch-fruchtig, dabei sehr frisch, haftet förmlich am Gaumen, samtiges, bitter-süßes Tannin.

2004 Chianti classico „Tagliafune“, Villa Montepaldi

Dunkel, dicht, voll mit weichem, süßem Tannin, aromentief, beerenfruchtig, elegant. Ab Weingut.

FFF

2004 Chianti classico, Il Molino di Grace

Sehr dicht, sehr konzentriert, animalische Noten, ansonsten noch verschlossen.

2004 Chianti classico, „Argenina“, Podere Il Palazzino

Ausdrucksvoller, klar konturierter Wein mit schöner Substanz, mehr als ein „Annata“-Wein.

2004 Chianti classico, San Donato in Perano

Kirsche, Bitterholz, Gummi, komplexer, interessanter Wein, säurebetont

2004 Chianti classico, „I Massi“, Il Colombaio di Cencio

Sehr dicht, konzentrierte Frucht, feine Würze mit animalischer Note, noch verschlossen.

2004 Chianti classico, Casa Sola

Herzhaft, bissig, griffiges Tannin, feiner, sehr traditioneller, gut gemachter Chianti classico.

2004 Chianti classico, Castello di Bossi

Eleganter, eindrucksvoller Wein, Tabak, Bitterschokolade, süße Frucht, äußerst geschliffen.

2004 Chianti classico Riserva „Dieulele“, Dievole

Sehr sauber, füllig, viel süßer Fruchtschmelz, feines Tannin.

2004 Chianti classico, Santo Stefano

Ernster, strenger Wein mit viel Substanz, tanninstark, kein Charmeur.

2004 Chianti Classico, Isole e Olena

Zarter, beschwingter Wein ohne jede Schwere, herrlich unkompliziert und doch gehaltvoll.

2004 Chianti classico, Castello di Cacchiano

Marzipankirsche, Veilchen, etwas sprödes Tannin, mineralisch-herb, kompromisslos.

2004 Chianti classico Riserva, Villa Cerna

Viel Power, ungestüm, noch stark adstringierend, wird aber Spaß machen.

2004 Chianti classico, Terre del Castello di Tizzano

Feine Sauerkirsche, viel Biss, kräftiges, etwas rohes Tannin, charaktvoller Wein.

2004 Chianti classico, Castello di Tornano

Gewaltig, gehaltvoll, große Tiefe, viel Struktur, feines Tannin, schmelzig, Röstaromen.

2004 Chianti classico, Castello di Uzzano

Dicht gewoben, kraftvolles Tannin, reife, süße Frucht, markante Säureader, interessanter Wein.

2004 Chianti classico, Castello di Volpaia

Süßholz, Bitterschokolade, Veilchenduft, Kaffee, milde Säure, internationaler Stil.

2004 Chianti classico, Colle Bereto

Eleganter, leicht rauchiges Typ, milde Säure, sehr mineralisch, gut gelungen.

2004 Chianti classico, Fattoria di Cinciano

Viel Iris, Bitterschokolade, süßes Tannin, enorme Tiefe mit rauchig- röstigen Aromen.

2004 Chianti classico, Montemaggio

Sehr sauberer, delikater Wein, reife, filigrane Frucht, herzhafte Säure, geschliffen, elegant.

2004 Chianti classico, Casanuova di Nittardi

Reife, süße Frucht, schöne Säure, kräftige Röstaromen, große Länge.

2004 Chianti classico, Tenuta La Gabbiola (Fattoria San Michele a Torri)

Massen von Tannin, großes Volumen, Gummi, grünes Holz, in die Breite gehend.

2004 Chianti classico, „Terre di Lamole“, I Fabbri

Reife Beerenfrucht mit süßem Konfitürenton und geschmeidigem Tannin, eleganter Wein.

2004 Chianti classico, „Bilaccio“, Il Borghetto

Merkwürdig hell, ansonsten weich, schmelzig-fruchtig, viel Druck am Gaumen, köstlich.

2004 Chianti classico, Villa Montepaldi

Weicher, distinguerter Wein, Feinheit statt Kraft.

2004 Chianti classico, Renzo Marinai

Sehr feiner, etwas strenger Wein, ausdrucksstark, entwicklungsfähig.

2004 Chianti classico, Tenuta Sant'Alfonso (Rocca delle Macie)

Brombeeren, Zedernholz, vielschichtig, toller Wein.

2004 Chianti classico, Vignole

Kraftvoll, saftig, facettenreich, großer Genuss.

2004 Chianti classico Riserva, Tenuta di Arceno

Süße, reife Frucht, weiches Tannin, klassischer Riserva-Typ, angenehm, ohne abzuheben.

2004 Chianti classico Riserva „Croce“, Terrabianca

Parfümiert, aufgesetztes Johannisbeer-Bukett, stark bearbeiteter Wein, sehr gefällig.

2004 Chianti classico Riserva, La Sala

Beerenfruchtig, würzig, röstig, ungestümer, aber charaktvoller Wein.

2004 Chianti classico Riserva, Valiano

Dicht, muskulös, tanninbetont, gehobener Standard, erfreulicher Wein.

2004 Chianti classico Riserva „Celle“, San Fabiano Calcinaia

Viel Beere, Leder, Tabak, sehr kompakt, gehobene Standardqualität.

2004 Chianti classico, Ormanni

Ausdrucksvoller, frischer Alltags-Chianti, nicht spektakulär, aber typisch.

2004 Chianti classico Riserva „Il Grigio“, San Felice

Etwas locker gewobene Riserva, dadurch schon jetzt leicht und mit Genuss trinkbar.

2004 Chianti classico, Villa Mangiacane

Reicher, sauberer Wein mit typischem Sangiovese-Ausdruck, disziplinierte Fülle.

2004 Chianti classico, „Le Ellere“, Castello d'Albola

Gehaltvoll, kräftiges Tannin, feine, ausdrucksvolle Frucht, kraftvolles Tannin. Standardqualität.

2004 Chianti classico, Fattoria di Lilliano

Sauberer, an Waldbeeren und Unterholz erinnernder Chianti-Typ, traditionell, sehr solide.

2004 Chianti classico Riserva, Viticcio

Saftiger, herzhafter Wein, unverkrampft, schöne Rustikalität.

2004 Chianti Classico, I Fabbri

Iris, Schokoladenkirsche, Kaffee, dabei sehr sauber, klar, etwas rohes Tannin.

2004 Chianti classico Riserva „Montegiachi“, Agricoltori del Chianti Geografico

Weich, gehaltvoll, süße Beerenfrucht, Tabaknoten, schon antrinkbar.

2004 Chianti classico Riserva, Antico Borgo di Sugame

Viel Körper, Massen von Tannin, etwas trocken am Gaumen.

FF1/2F

2004 Chianti classico, „Drugo“, Santo Stefano

Weicher, schmelziger Wein mit viel Frucht, feine Würze, delikat.

2004 Chianti classico, Nozzole

Süße Frucht, röstige Aromen, milde Säure, gute gemachte, internationale Standardqualität.

2004 Chianti classico Riserva „Vigna del Capannino“, Bibbiano

Süß, reif, Fülle eines australischen Shiraz, eher untypischer Chianti classico.

2004 Chianti classico Riserva, Piccini

Fortgeschrittene Reife, viele Nebentöne, traditioneller Stil, zu dünn für eine Riserva.

2004 Chianti classico Riserva, Poggio Torselli

Zu viel Barrique für einen „kleinen“ Wein, wirkt herausgeputzt.

2004 Chianti classico Riserva, Santedame (Ruffino)

Schon fortgeschrittene Entwicklung, leicht marmeladig, schwache Riserva, ohne Zukunft.

2004 Chianti classico Riserva, San Vincenti

Braver, sehr traditioneller Wein, locker gewoben, keine große Zukunft.

2004 Chianti classico Riserva, Tenuta di Lilliano

Sehr traditionelle Riserva, erste Reifenoten, nicht straff genug.

2004 Chianti classico Riserva, Villa Calcinaia

Leichte Joghurtnoten, locker gewoben, ungewisse Zukunft.

2004 Chianti classico, Fattoria Tregole

Veilchen- und Pflaumenduft, reife Frucht, kräftige Säure, jetzt trinken.

2004 Chianti classico, „Le Trame“, Podere Le Boncie

Wohlschmeckender Chianti, gut strukturiert, aber nicht ganz sauber in der Nase.

2004 Chianti classico, „Poggio Teo“, Valiano

Beerencocktail, saftig, rustikales Tannin, leicht röstig, befriedigend.

2004 Chianti classico, Candialle

Seidiges Tannin, schöne Frucht, übermäßig viel Röstaromen.

2004 Chianti classico, Casale dello Sparviero

Traditioneller Typ, viel hartes Tannin, Ecken und Kanten, herzhaft Säure, leichte Unfrische.

2004 Chianti classico, Castello della Paneretta

Weich, aber etwas zahm mit leicht röstigem Unterton, unspektakulär.

2004 Chianti classico, Castello di Monastero

Delikater, sauberer Wein mit schönem Ausdruck, aber ohne Spannung.

2004 Chianti classico, Castello di Monterinaldi

Duft von Iris, Veilchen, aromentief, kräftiges Tannin, herzhaft rustikal.

2004 Chianti classico, Castello La Leccia

Sauber, geradlinig, aber leicht, viel grünes Holz, hohe Säure, herb.

2004 Chianti classico, „La Palaia“, La Madonnina

Ehrlicher, ungeschminkter Wein, delikat, mit Ecken und Kanten.

2004 Chianti classico, „Geggiano-Pontignano“, Le Chiantigiane

Softer, mild-fruchtiger Wein, betont weiches Tannin, schwere Flasche, auf edel getrimmt.

2004 Chianti classico, Quercia al Poggio

Auffällig reife Frucht, Rumtopfnoten, milde Säure, schon recht gut entwickelt.

2004 Chianti classico, Rocca di Castagnoli

Etwas flauer Wein, spannungslos, aber gut gemacht.

2004 Chianti classico, „Etichetta Blu“, Lamole di Lamole

Sauber, ordentlich, ohne Fehl und Tadel: ein kleiner Chianti classico.

2004 Chianti classico Riserva, Bindi Sergadi

Kraftvoller, aber etwas auseinander strebender Wein, ungewisse Zukunft.

2004 Chianti classico, Le Fonti

Offen, ehrlich, delikat, jetzt schön zu trinken, aber etwas eindimensional.

2004 Chianti classico Riserva, Castello di San Donato in Perano

Überextrahierter Wein mit viel hartem Tannin und aufdringlichen Röstaromen.

2004 Chianti classico, Tenuta di Riseccoli

Braver, etwas spannungsloser Chianti, mittlere Standardqualität.

2004 Chianti classico, Vignavecchia

Sauber, ehrlich, geschliffenes, weiches Tannin, insgesamt etwas zu eindimensional.

2004 Chianti classico, Villa Branca

Tanninreich, würzig, kräftig, delikater, etwas rustikaler Chianti classico.

FF

2004 Chianti classico, „Contessa di Radda“, Agricoltori del Chianti Geografico

Viel Sauerkirsche, unauffälliges Tannin, Veilchen, unharmonische Säure.

2004 Chianti classico, Cantalici

Sauber, klar, aber sehr einfach, leichte Hefetöne.

2004 Chianti classico, Le Cinciole

Einfacher, rustikaler Wein von begrenzter Ausdruckskraft.

2004 Chianti classico, „Messer Ridolfo“, Cantalici

Warm, weich, mit süßen Erdbeernoten, etwas säurearm, belanglos.

2004 Chianti classico, Castello d'Albola

Braver, etwas langweiliger Wein, ordentlich gemacht, aber ohne Spannung.

2004 Chianti classico Riserva „Clemente VII“, Castelli del Grevepesa

Schwache Riserva, nicht kompakt genug, auseinander strebend.

2004 Chianti classico, Castello di Lucignano

Kräftiger Wein mit viel Tanninstruktur, Bittertöne im Hintergrund, nicht frisch.

2004 Chianti classico, Castello di Meleto

Schmelzig-weich mit untypischen Konfitürenoten und Joghurtton.

2004 Chianti classico, „Pieve di Spaltenna“, Castello di Meleto

Kraftvoller Wein, aber spröde, unharmonisch, findet überhaupt nicht zusammen.

2004 Chianti classico, Castello di San Sano

Kräftig, körperreich, sauber, aber auch undifferenziert, etwas plump.

2004 Chianti classico, Poggio Bonelli

Guter, kraftvoller Chianti, aber mit Röstaromen zugedeckt.

2004 Chianti classico Riserva, Massanera

Wenig Ausdruck, schwachbrüstig, sehr bescheidene Riserva.

2004 Chianti classico „Riserva di Famiglia“, Cecchi

Ungehobelter Wein, rau, Brettanomyces.

2004 Chianti classico Villa di Geggiano

Ambitiös, aber viel zu alkoholreich.

2004 Chianti Classico, I Sodi

Banaler, schlichter Wein, der keine Emotionen auslöst.

2004 Chianti classico, Le Miccine

Guter, ordentlicher Wein, leider zu vanillig, wirkt geschminkt.

2004 Chianti classico, „Ceppeto“, Manucci Droandi

Harmloser, tanninschwacher Wein, mickrig.

2004 Chianti classico, „Sa'etta“, Monte Bernardi

Ohne Fehler, aber recht brav, um nicht zu sagen: langweilig.

2004 Chianti classico Riserva „Sassocupo“, La Marcellina

Säuerlich, unharmonisch, dünn.

2004 Chianti classico, Querciavalle

Weicher, etwas „zahnloser“ Wein, zerrinnt am Gaumen.

2004 Chianti classico, Vèscine

Weicher, milder, auf den ersten Schluck „leckerer“ Chianti, nach dem zweiten Glas belanglos.

2004 Chianti classico, Villa Calcinaia

Tanninschwach, säurearm: sehr braver, aber liebloser Wein.

2004 Chianti classico, Villa di Geggiano

Ambitiös, aber viel zu alkoholreich.

2004 Chianti classico, Massanera

Wenig Bukett, am Gaumen bleibt nichts haften, enttäuschender Wein.

2004 Chianti classico, Pieve di Campoli

Konfitürenhaft süß, mit säuerlicher Note, trauriges Tröpfchen.

2004 Chianti classico, Terreno alla Via della Volpaia

Jetzt schon leicht ausgezehrt, wenig Genuss.

2004 Chianti classico, Poggio Torselli

Dilettantischer, auseinander strebender Wein mit Joghurtton.