

## Marktschau: Chianti Classico Annata ab 10 Euro

# Klassische Chianti

Der Gallo Nero, der Schwarze Hahn, ist eines der bekanntesten Tiere der Weinwelt. Doch für welche Qualität steht das Wappentier des Chianti Classico heute? Annata stellt die Einstiegsstufe der toskanischen Spezialität dar. Einfache Güte oder einfach gut?

**Text: Carsten Henn, Degustation: Carsten Henn, Ingmar Püschel**

**S**eien wir ehrlich: Bis vor einigen Jahren war in vielen Flaschen, auf denen Chianti stand, sogar in jenen mit dem Zusatz Classico, nichts als belanglose Plörre. Ein weich-süßer Geschmack, der nur auf dunklen Beeren, Sauerkirsche, Holz und ordentlich Alkohol setzte. Die Winzer ruhten sich auf dem eingeführten Markennamen Chianti und einem Mainstreamgeschmack aus, selbst das Kerngebiet des Classico versprach nicht mehr regionaltypische Charakteristika. Dabei gelten für diesen die strengsten Vorschriften der Region in Sachen Ertrag, Extraktgehalt und Reifezeit. Und auch der vorgeschriebene Mindestgehalt an Sangiovese in der Cuvée übertrumpft den aller anderen Chianti.

Aber der Gallo Nero stand oft für den Begriff, mit dem einst die korbummantelten Flaschen bezeichnet wurden: Fiasco! Es gibt sie heute noch, diese breiten, marmeladigen Brühen, doch im deutschen Fachhandel steht zumeist viel Faszinierenderes! Nachdem zuerst nur einige Revoluzzer den Weg zurück zum klassischen Chianti beschritten, der moderater im Alkohol ist und vor allem eine grosse Frische und herzhaft Säurestruktur aufweist, die ihn ungemein trinkbar macht, scheint die Bewegung nun breiter Fuss gefasst zu haben.

Natürlich zahlt man immer noch etwas mehr für einen Classico. Schnäppchen sind selten, aber einige Weine sind dafür Persönlichkeiten, die so sonst nirgends zu finden sind. Obwohl die Annata die einfachste Kategorie in Sachen Chianti Classico darstellt, bedeutet dies nicht, dass sie mit ihrer Leichtigkeit nicht die idealtypischste Interpretation sein kann. Obacht heisst es bei den Jahrgängen, denn die Unterschiede sind gross: Wo 2013 stark ausfiel, schwächelte 2014 – doch die Spitzenbetriebe brachten auch in diesem schwierigen Jahrgang Beeindruckendes auf die Flasche. Und im Spitzenbereich sind diese Weine dann jeden Euro wert.



### Zahlen und Fakten

Aktuell umfasst die Produktionsfläche für Chianti Classico DOCG rund 7200 Hektar, die zwischen Florenz und Siena liegen. Das Produktionsreglement ist strikt: 80 Prozent muss der Sangiovese-Anteil in der Cuvée betragen, der Rest entfällt auf klassische einheimische Sorten wie Canaiolo oder Colorino oder internationale Varietäten wie Merlot und Cabernet Sauvignon. Seit dem Jahrgang 2006 sind weisse Sorten aus der Assemblage verbannt. Auch die Pflanzdichte der Rebstöcke ist vorgeschrieben: Mindestens 4400 müssen auf einem Hektar wurzeln, damit der Wein dereinst das Siegel des Schwarzen Hahns tragen darf.

### Die kleine Geschichte

Zwei Streithähne – die Magistraten der Städte Florenz und Siena – standen Pate für den Gallo Nero, den Schwarzen Hahn, der jede Chianti-Classico-Flasche schmückt. Es ging um Grenzstreitigkeiten, die man ohne Waffengewalt beilegen wollte. Sowohl von Siena als auch von Florenz sollte ein Reiter beim ersten Hahnenschrei jeweils in Richtung der verfeindeten Stadt aufbrechen. Dort, wo die beiden aufeinandertrafen, sollte die Grenze sein. Während die Stadtväter von Siena auf ein prächtiges, weisses Tier vertrauten, wählten die Florentiner einen halbverhungerten schwarzen Vogel. Klar, welcher Hahn als erster krakeelte.



**Riecine, Gaiole in Chianti**  
**Chianti Classico DOCG 2014**  
**15.5 Punkte | 2017 bis 2022**

Holla, die Wald(beeren)fee! Was für eine betörende Frucht, reife Sauerkirsche mit natürlicher Süsse, alles wirkt sehr direkt und authentisch. Angenehm leicht am Gaumen, der Kalkmergelboden verleiht Kühle. Hervorragender Fluss, das Holz der gebrauchten Barriques ist hochelegant eingewoben. Mit 12,5 Vol.-% Alkohol der leichteste Wein der Probe!

**Preis: 17,90 Euro | [www.pinard.de](http://www.pinard.de)**