



Volle Pulle Sangiovese!

✍ Geschrieben von [Jürgen Sorges](#) ⌚ 06/03/2017

Natürlich herrschte am 27. November 2016 zur Biowein-Messe RAW WINE in der Berliner Markthalle 9 großes Gedränge an Stand 9...

Hier offerierte Amandine Zeman, junge französische Politologin und seit 2013 Marketingchefin des Biogutes Riecine aus dem toskanischen Chianti-Gebiet, gleich drei hauseigene Spitzenweine: einen Chianti Classico 2014 (im Verkauf für ca. 20 €), den unvergleichlichen Riecine di Riecine 2012 (ab Fattoria ca. 50 €) und den Passito (Dessertwein) "Sebastiano" von 2001 (im Handel 35 – 40 €). Das kleine, feine Weingut macht schon seit Jahrzehnten Furore. Sinnvoll also, sich nicht nur auf eine Weinprobe am winzigen Quadratmeter-Stand zu beschränken und sich direkt vor Ort mit den Wunderweinen dies Gutes vertraut zu machen. Und vorweg. Es lohnt!!!

Zugegeben: Das Topgut Riecine, im Herzen der Toskana ca. 1,5 Kilometer vom Weindörfchen Gaiole in Chianti gelegen, ist nicht ganz einfach zu finden. Aber wenn man sich mit GPS ausgerüstet an der Beschilderung zur über tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono orientiert, geht alles ganz fix. An der Landstraßenkreuzung zur in Privatbesitz befindlichen Abtei, wo ebenfalls herausragender Wein produziert wird, weist direkt gegenüber und unübersehbar ein Wegweiser zum Podere Riecine.

Seine Lage hat natürlich einen triftigen Grund: 1971 erwarben die Londoner John und Palmira Dunkley gerade 1,54 Hektar Land aus dem Klosterbesitz, um auf Gut Riecine ungestört seinen Traum vom perfekten Chianti Classico zu verwirklichen. Und natürlich hatte John Dunkley mit Bedacht gewählt. Auf Riecine, heute eines der besten Weingüter Italiens, wird schon seit 1112 n. Chr. Wein angebaut. Hinzu kommt, auf Riecine Ausgrabungen eine etruskische Siedlung zum Vorschein brachten. Man darf also getrost davon ausgehen, dass Wein hier schon seit 2500 Jahren dominiert.

Das Dunkley-Credo: 100 Prozent Bio, 100 Prozent pur!

Aus den einst mickrigen, doch in perfekter Lage befindlichen 1,54 Hektar Weinberge sind heute stolze 21 Hektar geworden, die allesamt von schier endlosen Sonnenstunden verwöhnt werden. Die Toskana von ihrer schönsten Seite! Mittlerweile haben zwar auch die Besitzer schon zweimal gewechselt, heute erfüllt sich Neubesitzerin Svetlana Frank hier ihre Chianti-Liebe. Doch Riecine ist und bleibt eng mit der Philosophie seines Neugründers John Dunkley verbunden.

Längst gilt er als ausgezeichnete Pionier der neuen Generation weltberühmter Chianti Classico-Weine. Dabei war und ist sein Konzept schlicht, aber hocheffektiv: Man nehme kleine, ausgewählte Weinberge in perfekter Lage und mit ausgezeichnetem Mikroklima. Dann konzentriere man sich auf die vom Terroir seit je am intensivsten unterstützte Rebsorte. Voila, Sangiovese! 100 % Sangiovese sollten und mussten es für John Dunkley in jeder produzierten Flasche sein!

Anfangs noch belächelt, lag er damit schon nach kürzester Zeit, seitdem ersten Weinjahrgang 1973, goldrichtig. Gleichzeitig beschränkte er auf dem Mosaik seiner Rebberge "Riecine Bosco", dem nach seiner Gattin benannten "Palmina", "San Martino" und schließlich Gittori" die Anzahl der Rebstöcke auf maximal 3400 pro Hektar. Heute sind es bei den Neuerwerbungen wie "Teodoro", "Vertine" oder "La Casina" durchaus auch bis 6000 Rebstöcke!

Geblichen ist aber das Limit für die alten! Allein schon aus diesem Grunde sind die vom terrassierten Weinberg "Palmina" geernteten Sangiovese-Trauben eine Wucht. Auf den 1,54 Hektar des Dunkley'schen "Mutterweinbergs Palmina" stehen, in 480 Meter Höhe, nur 2550 Stöcke pro Hektar. Und die werden ausschließlich für den einzigartigen Superwein Riecine di Riecine I.G.T. genutzt. Aber dazu später mehr. Dunkley zur Seite stand von Beginn an und bis 1997 der Önologe Carlo Ferrini, der Dunkley sicher auch riet, die Weinberge einen nach dem anderen und selektiert abzurtenen.



Das Biogut Riecine.

So konnte und kann in jedem Erntejahr auf die besonderen Umstände auf den Rebbergen reagiert und gleichzeitig das Optimum herausgeholt werden. Ob Ferrini die rigorose Abneigung Dunkley gegenüber den variantenreichen Cabernet Sauvignon-Trauben geteilt hat, ist nicht gewiss. Legendar ist aber jenes Bonmot Dunkleys, das seinen rigorosen Kampf pro Sangiovese und contra Cabernet Sauvignon zum Ausdruck bringt: "Wenn Baron Philippe de Rothschild Sangiovese anpflanzt, wechsle ich zu Cabernet Sauvignon!"

Alessio und die "Grape stalker"...

Das Resultat ist bekannt: Bis heute ist der Chianti Classico DOCG aus 100 % Sangiovese das Flaggschiff Riecines. Internationale Aushängeschilder sind indes heute der Riecine di Riecine IGT und der nur in den allerbesten Jahren hergestellte Supertoskaner "La Gioia". Dies hat auch mit dem Winzer Sean O'Callaghan zu tun, der 1991 dazu stieß. Heute heißt der Winzermeister Alessandro Campatelli. Und ihm zur Seite steht – man ist verblüfft – mit Alessio Cecchini ein gerade 22-jähriger Florentiner, der sich mühelos den Grundkonditionen und der Weinbau-Philosophie auf Riecine angepasst hat und als neuer Jungstar gilt.

Denn auf Riecine werden die ausschließlich vom Biogut stammenden, per Hand gelesenen Trauben noch wie zu Urzeiten sanft in Kleinstbottichen, den "bin", mit den blanken Fußsohlen der akribisch und mit Herzblut stampfenden jungen "grape stalker" zerdrückt, ehe er zur natürlichen Fermentierung ohne ausgewählte Hefen und Reifung in Zement, Stahltank und Eiche geht. Das dauert, aber die Winzer stehen für die jeweils passende Temperatur und die perfekte Entfaltung von Tanninen, Farbe und Aroma. Die Mazeration dauert drei bis fünf Tage.

Korkenzieherkunst und Street Art von "Zed1"

Wer auf Riecine uralte Gemäuer oder gar eine typisch toskanische Burg erwartet, dürfte beim Besuch enttäuscht sein. Klar, der weite Blick ins Talrund Richtung Gaiole in Chianti bietet auch dies! Doch Riecine hat sich im Herbst 2012 eine neue Cantina gegönnt, die den Erstausbau von 1998 und den Uralt-Hof ersetzt. 750 m² zusätzlich gewann Architekt Christian Jakuscone mit seiner phantastischen futuristischen Architektur hinzu, die immer wieder auch Anklänge an Pop Art und den Retro-Style der Siebziger aufkommen lässt.

Aber in erster Linie folgt sie rigoros den hochmodernen Weinbau-Anforderungen des 21. Jahrhunderts. Technisch ist alles vom Feinsten: Zwölf neue Zement-Fermentationstanks kamen hinzu und das Depot an französischen Eichenfässern wird jährlich aufgestockt, um Riecines Rang unter den Weltklasseweinen aufrecht zu erhalten. Nur die durchlässige, orangefarbene, Jalousien ähnelnde Fassade trennt die Zementbehälter vom Weinberg. Das Licht fällt sanft und doch spektakulär auf den ganzen Verarbeitungszyklus der Trauben.

Draußen vor der Tür erzählen einige Kunstwerke von der Liebe vom Weinbau. So ein überdimensionaler, 2,5 Meter großer Korkenzieher, der allein durch schiere Größe zu Kunst wird. Etwas verloren wirkt hingegen jene Bronzefigur eines hockenden Mannes, der einen Baum in Höhe des Erdreichs umklammert. Das, so Monica Mezzadri, die auf Riecine den Tagesablauf managt und die Gäste begrüßt, sei leider kein Ruhemsblatt für Riecine. Denn der Baum hat seit der Skulpturaufwertung sein Wachstum deutlich reduziert. Daher ein Hinweis für alle Baumfreunde: Kunst und Natur können trotz Bio auch nicht immer perfekt miteinander...



Eine Auswahl von Riecine-Weinen...

Die Cantina-Wände hingegen hat der Streetart-Künstler Zed1 mit farbenfrohen Murales geschmückt, die Leben und Werdegang einiger "humanisierter", mit menschlichen Gesichtszügen kokettierender Weintrauben ironisch kommentieren. Die Neubesitzerin findet sie prima, also bleiben die nicht jeden Geschmack treffenden Wandmalereien dran!

Cantina-Besuche für alle: Verkostung im Besucherzentrum

Ob die gebürtige Mailänderin Monica Mezzadri Zed1 goutiert, hält sie bei unserem Rundgang durch die neue Cantina offen. Aber sichtlich stolz ist sie auf die perfekte ökonomische wie önologische Nutzung des langgezogenen Gebäudetrakts, die geradezu hypersaubere, cleane Atmosphäre und den familiären Korpsgeist auf Riecine. Den schätzen auch Angestellte wie jene Albanerin, die sich gerade auf dem Vorhof um neue Traubenanlieferungen kümmert. Perfekt dann, dass der Architekt auch ein neues Besucherzentrum mit einbaute, das in moderner, offener, fast skandinavisch sachlicher und stets stilsicherer Küchenatmosphäre zur Verkostung mit kulinarischem Begleitmenü lädt.

Zu klassischen Toskana-Antipasti starten wir mit dem 2014er "Rosé for Jasper", natürlich ein purer Sangiovese, der leicht und frisch schmeckt und eine angenehme Säure besitzt. Auch der 2013er-Jahrgang überzeugt! Vom 2015er wurden 2500 Flaschen wurden des "Jasper" eingekorkt. Es folgt, zu Schinken, Salami, Porchetta, Brot und Käsehappen, der seit 45 Jahren produzierte Riecine Chianti DOCG, Jahrgang 2014. Sein Etikett mit drei Eichen ist zu einer Art Logo für Riecine avanciert, 40000 Flaschen wurden produziert. Frisch, elegant, fruchtig, 18 Monate in alten Barrique-Fässern – also her damit (ca. 20 €)! Ganz nebenbei testen wir Riecines in schicke schwarze Dosen abgefülltes, herausragendes Extra Vergine-Olivenöl, das muss umgehend mit!

Zwei Knaller vorm Dessert...

Dann aber folgt zur wunderbaren Pasta mit dem 2010 erstmals vinifizierten Riecine di Riecine, hier der Jahrgang 2012, schon der absolute Knaller der Verkostung! Der hochelegante Ausdruck dieses Weins vom ersten und ältesten, kalkreichen und felsigen Weinberg des Betriebs, gleich unterhalb des Weinkellers, ist eine Wucht und jeden Cent der aufgerufenen 50 € wert, die pro Flasche ab Weingut fällig werden. Der 13,5-Prozenter reift über zwei Jahre nur in Fässern in zweiter Nutzung, ist natürlich zu 100 % ein Bio-Sangiovese und gehört in jeden Weintresor.

97 von 100 Punkten vergaben die Weinkritiker schon für die Jahrgänge 2010 und 2011. Und der 2012er fällt nicht ab. Was wird dann erst aus dem 2015er Jahrhundertjahrgang? Und 2016? Monica ist glücklich, denn Riecine hat, anders als mancher Nachbar, von seiner Lage und dem Mikroklima profitiert, der gefürchtete Frost hat die Rebstöcke nicht tangiert. Keine Probleme also – außer mit Wildschweinen. Aber über die klagen alle Winzer der Toskana – es sei denn, sie landen samt Maronen im Bräter. Auch 2016 wird also großartig werden.

Als wäre dies alles noch nicht genug, steht auch noch der "Supertoskaner" des Hauses an: Der IGT Toscana "La Gioia", die Freude, wird nur in allerbesten Jahrgängen produziert und stammt von 2012. Nur ausgewählte handgelesene Trauben werden für den 100-Prozent-Sangiovese genutzt. 36 Monate muss er ins 750 Liter fassende Barriquefass! Er ist ein tiefgründiger, kraftvoller Wein, die Synthese der besten Trauben jeden Jahrgangs, die nur von den Südhängen geerntet werden. Eine echte Bombe! Schade, dass vom "Riecine di Riecine" wie von der "Freunde" nur jeweils 5000 Flaschen im Handel sind.

Da auch der "Gioia" mit 50 € annonciert, fällt die Wahl schwer, am Ende behält der "Riecine di Riecine 2012" die Oberhand. Keine Probleme entstehen dann beim herausragenden Dessertwein, dem Passito "Sebastiano", der aus Trebbiano- und Malvasia-Trauben gekeltert wird und – absolutes Minimum – 24 Monate reift. Manche schaffen locker acht bis zehn Jahre. Ein Gedicht, besonders, wenn man dazu Mandel-Cantuccini von der Badia di Coltibuono knabbert. Ab Mitte 2017 steht dann für ausgewählte Besucher auf Riecine auch ein hocheklusives Luxus-Appartement bereit, so dass ausgedehnten Weinproben nichts im Wege steht. Der Rest der begeistertsten Gäste weicht nach Gaiole aus! Verwunderlich eigentlich, dass Riecine noch immer nach einer Generalvertretung in Deutschland sucht. Am Wein kann es jedenfalls nicht liegen. Der ist nahezu unschlagbar gut!

Information:

Podere Riecine, Loc. Riecine, 53013 Gaiole in Chianti, Provinz Siena, Tel. 0577 74 90 98, info@riecine.it, www.riecine.it; Besuch: tasting@riecine.it; Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9.00 – 17.00 Uhr; Verkauf und Degustation: Nov. – März Mo. – Fr. 10.30 – 17.00, Apr. – Okt. Mo. – Sa. 10.30 – 17.00 Uhr; So auf Anfrage; Marketing/Verkauf: Amandine Zeman, amandine@riecine.it; Administration: Alessandro Campatelli, alessandro@riecine.it; Ab Mitte 2017 ein Luxus-Apartment für Gäste/Besucher

Weinhändler für Riecine-Weine:

Deutschland: Wein und Glas (Berlin), K&U (Nürnberg), Schick und Springer (Heilbronn), Kölner Weinkeller (Köln), Weinzeche (Essen), Scholz Feinkost (Soest), Sasse Weinimport (Buchloe), Extraprima (Mannheim), Pinard de Picard (Saarwellingen), Superiore (Coswig)

Österreich: Alpe Adria (Klagenfurt)

Schweiz: Weibel Weine/Kaspar Weibel (Thun)

