

Tipps aus der Toskana

Elegante Sangiovese-Weine

Peter Keller Weinkeller 08.04.2023



Diese Sangiovese sind entgegen dem Mainstream elegant und frisch zu trinken. (Bild: Getty Images)

Der Chianti Classico zählt zu den bekanntesten Rotweinen Italiens. Viele Crus sind konzentriert und kräftig. Es geht aber auch auf die elegante Art und Weise, wie exzellente Sangiovese-Beispiele von namhaften Gütern beweisen.

Wer in Mittelitalien, namentlich in der Toskana, einen Rotwein trinkt, hat vermutlich einen Sangiovese im Glas. Er ist die meistangebaute Rebsorte der Gegend und die Basis für einige der bekanntesten Weine des Landes, etwa den Chianti Classico, den Brunello oder den Vino Nobile di Montepulciano. In den letzten Jahren ist ein Weintyp in den Vordergrund gerückt, der eine möglichst hohe Konzentration, viel Holzeinsatz und viel Alkohol zum Ziel hat. Das mag zwar auf den ersten Schluck imponieren, wirkt aber bald ermüdend und langweilig.

Auch das Weingut I Fabbri im Chianti Classico produzierte einst schwere und dunkle Weine. Doch Susanna Grassi, deren Familie den Betrieb seit dem 16. Jahrhundert besitzt, wollte davon nichts mehr wissen. Sie sucht den feingliedrigen, eleganten Stil, verzichtet auf Barriques, weil die kleinen Fässer den Wein zu stark prägen, und stellt auf den biologischen Rebbau um. Die Winzerin will damit die grosse Persönlichkeit des säurebetonten

Sangiovese herausholen sowie die Fähigkeit der Traube unterstreichen, die Herkunft im Wein abzubilden.

Im Zementtank statt im Barrique ausgebaut

Die Rebberge von I Fabbri liegen in der höchstgelegenen Gemeinde des Anbaugebiets. Das ergibt frische, filigrane, schön strukturierte Weine, wie der Chianti Classico Lamole 2021 beweist. Das im Zementtank ausgebaute Gewächs zeigt sich mit einem mittleren Rubinrot sowie einem einnehmenden Duft von Kirschen- und Veilchen-Noten. Es ist ein mittelschwerer, eleganter Wein mit deutlicher Säure, die aber perfekt eingebunden ist. Feine Tannine und eine gute Länge runden den trinkbereiten Chianti Classico ab.



Chianti Classico Lamole 2021, Weingut I Fabbri (Bild: PD)

Ein hervorragender Speisenbegleiter

Komplexer und mit etwas mehr Druck ausgestattet ist der Chianti Classico Riserva 2019 von I Fabbri. Aber auch in diesem Fall gilt: nichts von Überextraktion, Schwere oder gar Opulenz. Der charaktervolle, sortentypische Wein, ein hervorragender Speisenbegleiter, besitzt eine feine Tannin-Struktur und endet mit einem langen Finale. Der Ausbau erfolgt im grossen Eichenfass.



Chianti Classico Riserva 2019, Weingut I Fabbri (Bild: PD)