

Sangiovese.pur – Chianti Rùfina



Die rurale Schönheit der alten Medici-Villa aus dem 16. Jhd. südlich von Florenz bot einen vornehmen Rahmen für die Raritätenverkostung

Das Chianti Classico-Gebiet zwischen Florenz und Siena ist das Herz der Toskana und seine sanft geschwungenen Hügeln mit der Zypressen-Landschaft sind nahezu weltweit bekannt. Weniger berühmt und weniger sanft, aber nicht minder reizvoll präsentiert sich die Chianti-Unterzone Rùfina. Sie ist eines der am besten geeigneten und ältesten Anbaugelände für die Rebsorte Sangiovese. Denn an den Ausläufern des Apennins entstehen zwischen Pontassieve und Dicomano im wahrsten Sinne des Wortes klassische Chiantis, die bereits im 17. Jahrhundert Erwähnung fanden. Es sind ausdrucksstarke, charaktervolle und vor allem langlebige Weine mit lebendiger Säure, wie sie oft nur in kühlen Bergregionen mit großen Temperaturunterschieden entstehen können.

Extremes Klima – Typischer Sangiovese

Die Lagen des Chianti Rùfina liegen in einer Vorgebirgszone an den Ausläufern des Apennins und erstrecken sich auf bis zu 600 Höhenmetern. Die Täler der Rùfina sind eingerahmt von Bergen und Wäldern, die schroffer wirken als das landläufige Toskana-Motiv. Hier geht es beschaulicher und weniger mondän als im Chianti Classico-Gebiet zu. Auch die Gutshöfe der Wein- und Olivenbauern wirken eher ursprünglich als post-modern und schick, fast wie die Weine und die Menschen selbst gibt man sich hier erfrischend normal – ohne Allüren. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für eine langsamere Reifeentwicklung und damit auch für frischere Aromen. In den höheren Lagen ist es deutlich kühler und

es wehen rauere Winde. „Das prägt unsere Weine entscheidend“, resümiert Ferdinando Frescobaldi, Vorstandsvorsitzender der einflussreichen Frescobaldi-Dynastie mit 700-jähriger Familiengeschichte. Giovanni Busi, der Präsident des Rùfina-Consorzio und Inhaber des Weinguts Travignoli, ergänzt: „Die Rùfina ist das nördlichste Chianti-Anbaugelände. Unsere Weine sind frischer und dank der Säurestruktur langlebiger als im restlichen Chianti-Gebiet.“ Kein Wunder, denn selbst im Hochsommer kann es nachts auch schon mal bis auf 12°C abkühlen. Dieses besondere Klima sorgt für deutlich längere Vegetationszeiten. Dadurch wirken die Weine in guten Jahrgängen eleganter und feingliedriger ohne aber ihre Herkunft und den ausgeprägten Sortencharakter des von Natur aus nicht immer gerade gefälligen Sangiovese zu

Das kleine Anbaugebiet östlich von Florenz ist die höchst gelegene Chianti-Appellation mit ausgezeichneten klimatischen Bedingungen. Hier entstehen langlebige Weine mit Charakter – echte Klassiker!



leugnen, der hier oft mindestens zu 90% fast reinsortig und allenfalls mit ein wenig Canaiolo oder Colorino assembliert wird. Zwar hilft auch hier Neuholz und moderne Önologie die Kantigkeit mancher Naturburschen zu glätten. Viele verzichten aber auf die Zugabe schmeichelnder Sorten wie etwa dem Merlot. Vielleicht liegt es auch daran, dass die Rufina-Weine sich oft durch eine gewisse Ursprünglichkeit, Rebsortentypizität und eine Eigenständigkeit auszeichnen, wie man sie andernorts mittlerweile immer seltener antrifft. Abgesehen von einigen wenigen rustikalen Beispielen, in denen animalische, sanguine und speckige Noten etwas zu ungebändigt das Bukett dominieren, ist die Frucht von gestochener Reintönigkeit und versprüht komplexe, frische Aromen von saftigen roten und schwarzen Waldbeeren, die nicht selten von einer salzigen Mineralität und erdig-tabakigen Noten getragen werden. In der Struktur präsentiert er sich oft als strukturstarker Sangiovese-Typ mit präsentem Tannin und lebendiger Säure. Die besten Exemplare sind allerdings keine konzentrierten Mammutweine, sondern eher schlank und von transparenter Farbe. Im gereiften Zustand ähneln sie in Farbe und Geruch eher einem feinen Burgunder als einem Maremma-Wein. Erstaunlich oft waren mineralische Noten zu vernehmen, die an Feuerstein erinnern, wie sie oft bei auf kalkhaltigen Böden wachsenden Weinen schmeckbar sind.

Langlebige Gewächse – Vertikale 1981-1999

Dass die Weine aus den Höhenlagen des Rufina-Gebietes gut reifen, zeigte Ende letzten Jahres eine Vertikalverkostung auf Villa la Mas-

sa, in deren zauberhaften Ambiente das Consorzio Chianti Rufina das Fachpublikum einlud. Neben der „Vorverkostung“ des Jahrgangs 2007 und der Riserva-Weine 2006 standen weitere acht Weine bereit, die in einer 20 Jahre umfassenden Vertikale das Potenzial älterer Jahrgänge eindrucksvoll demonstrierten. Die Weine präsentierten sich nahezu ausnahmslos in ausgezeichneter Verfassung. Aus dem Jahr 1997 stellte Marchesi Gondi-Tenuta Bossi mit seiner in Zementtanks vergorenen Riserva einen komplexen Vertreter dieses Traumjahrgangs vor. Bei den „Älteren“ ist ein fulminanter Selvapiana Riserva aus dem großartigen Jahrgang 1985 hervorzuheben. Ein reinsortiger Sangiovese aus der Cru-Lage „Bucerchiale“, der unter Leitung des Starönologen Franco Bernabei in Zementtanks ohne Temperaturkontrolle vergoren und in alten Kastanienfässern ausgebaut wurde. Ein Wein

mit burgundischer Finesse. Überhaupt offenbarten die in Würde gereiften Weine neben subtilen Unterholz- und Tabak-Noten eine fast schon zeitlose Eleganz und Frische. Ein Umstand, der zu der altbekannten Diskussion über das Für und Wider „alter und moderner“ Kellertechniken anregte. Auch beim Einsatz von Neuholz geben sich einige Produzenten zurückhaltend. „Wir haben die Nutzung von neuen Barriques in den letzten Jahren konsequent bis auf wenige Prozent zurückgefahren“, bestätigt etwa Federico Giuntini Masseti vom Weingut Selvapiana. Ebenso großartig zeigte sich der 83er Riserva Travignoli von Giovanni Busi mit einem ungewein sinnlichen Bukett sowie der älteste Wein der Probe, eine 81er Riserva des Weinguts Colognole, die mit burgundischer Eleganz und Frische jene Lügen straft, die dem Sangiovese eine gute Alterungsfähigkeit absprechen.

