



Wine & Spirit Education Trust

Diplomarbeit - Zusammenfassung

Chianti Classico

Ansatz zur Bestimmung von Subregionen und Einzellagen

Autor: 10029144
Carlo Canali Chiavelli

Florenz, 20. Dezember 2011

1. Zielsetzung:

Diese Arbeit soll die Wichtigkeit der Unterteilung des Chianti Classico in Subregionen und Einzellagen aufzeigen.

Neben der immensen geografischen Distanz der einzelnen Weinberge (insgesamt: 70,000 Ha) zeigen sich in diesem hügeligen Land die Bodenformationen, die Hangausrichtungen und vor allem Höhenunterschiede auffallend unterschiedlich.

Diese maßgebenden Faktoren können die Stilistik einer so fordernden Rebsorte wie die Sangiovese stark beeinflussen.

Nach dem Beispiel der Einzellagen-Klassifikationen im Burgund, oder der Subappellationen im Bordeaux, sollte auch diese traditionsreiche Region unterteilt werden um transparenter und vertrauenswürdiger dem Konsumenten gegenüber treten zu können.

Detaillierte Recherche ,Übersichtskarten und Informationstafeln sollen zur Orientierung innerhalb dieser Region verhelfen.

2. Problemstellung:

Schon 1872 beschloss der Baron Ricasoli im Chianti-Rezept neben dem roten Sangiovese auch etwas weiße Malvasia hinzuzufügen um die Sangiovese zu besänftigen.

Mit den DOC-Bestimmungen von 1963 legte man so den Anteil von weißen Trauben gesetzlich fest. Das Resultat war ein leichter, blass roter Wein. Fast schon ein Rosé. Man denke hierbei an einen Bordeaux-Claret.

Doch die meisten Produzenten, welche oftmals nicht aus der Toskana selbst stammten, sondern wohlhabende Investoren aus der Lombardrei, Schweiz, Deutschland und den USA waren, wollten eher dunkle und konzentrierte Weine produzieren, da sie sich von den Beispielen der großen Chateaux im Bordeaux (gerade in den 1980er) sehr inspiriert fühlten. Aber das Qualitäts-Siegel schrieb vor, ein Produkt zu erzeugen, welches im Zuge der globalisierten Weinbranche nur schwer absetzbar war.

Zudem war im Inland die Bereitschaft höhere Preise für ein DOC-Wein zu zahlen war nicht vorhanden, folglich wurden ausländische Absatzmärkte gesucht. Der globale Konsument verlangte aber auch nach einem globalen Produkt, und schon nach einigen Jahren schien es kaum noch einen Produzenten zu geben welcher nicht einen Wein mit internationalen Rebsorten produzierte. Viele der neu getauften Weinstile entfernten sich aber immer weiter vom ursprünglichen Charakter und verloren zugleich ihre Identität und Terroir.

Doch diese Mode ist vorbei - heute wird im Chianti Classico eher nach einem gebietstypischen Sangiovese, als nach einem Wein mit internationalen Rebsorten gesucht, und somit gilt es für das Chianti Classico sein Terroir wieder zu identifizieren und in den Vordergrund zu Stellen.

Folgende Tabelle soll in dieser Thematik einen Einblick verschaffen.

3. Diversität des Anbaugebiets - Unterteilung in Subregionen in Stichpunkten

Sub-Zonen	Terroir	Wein-Stil
Castellina in Chianti	Steinige Böden, Höhenlagen bis 550m, dichter Wald, starke Fallwinde, extreme Temperaturunterschiede, lange Vegetationsperiode, alle möglichen Hangausrichtungen.	aromatisch, floral, manchmal erdig (Unterholz) akzentuierte Säure, oftmals sehr eigenständige Produkte.
Greve (Panzano) in Chianti	Liegt nördlicher als Castellina, nach Süden geöffnetes Tal, Höhenlage bis 500m, Kesselterroir, starke Sonneneinstrahlung, wenig Wind, Galestro-Böden mit leichtem Tonanteil.	Finessereich, elegant, etwas süßer und breiter als der Castellina-Stil, vereint frische und reife Fruchtnoten. Territoriale Stilistik gut erkennbar.
Radda in Chianti	Liegt südlicher als Greve, verschiedene Täler (diese liegen aber offener als die von Castellina), hoher Kalkanteil - Mergel (ähnlich wie im Burgund), kühlende Fallwinde, Lagen in allen Himmelsrichtungen.	Elegant und zart, die Farbe fällt rubinrot und transparent aus. Prägende Mineralität, feine aber feste Tannine, kräftige Säure, Fruchtnoten von roten Beeren.
Gaiole in Chianti	Liegt südlicher als alle oben genannten, weist wärmere Durchschnittstemperaturen auf, nur wenige Lagen befinden sich in extremer Höhe, karge Verwitterungsböden gemischter Natur, Gebirgskämme liegen nach Süden hin immer offener.	Vornehme Weine mit bemerkenswerter Struktur, Fruchtnuancen geraten wegen dem muskulösen Tanningerüst nicht in den Vordergrund, die Farbe zeigt sich dunkler (Purpurrot) als in den oben genannten Gemeinden.
Castelnuovo Berardenga	Südlichste und wärmste Appellation, weiche offene Hügel, geringe Höhenlage (150m - 400m), wärmende Küstenwinde, mehrheitlich Südlagen, Alberese-Böden (mineralisch) - z.T. sandige Böden	Üppiger Sangiovese - oftmals „sur-maturité-Stil“, extraktvoll, wuchtig, intensiv und langlebig. Die Farbe ist etwas heller als die aus Gaiole, denn oftmals wird hier der Sangiovese reinsortig angebaut.

4. Möglichkeiten für die Zukunft (Das Gallo-Nero-Projekt)

Diese, durch intensive Feldforschung herausgearbeiteten Kriterien, sollen als neues Marketingkonzept für das Chianti Classico fungieren.

Zum einen wird hiermit eine präzise „unique selling proposition“ geschaffen zum anderen soll die Region, durch eine klare Unterteilung, sich transparenter und vertrauenswürdiger dem Konsumenten gegenüber präsentieren.