CHIANTI CLASSICO 2020 BIO

Conti Capponi – Villa Calcinaia, Toskana

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Schwarze Kirsche
Brombeere
Rose
Veilchenblüte
Kräuter
Rauch

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2045
14 bis 16°C
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote

WEINBAU

Rebsorten Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Der Chianti Classico kommt aus dem Herzen des Chianti Classico, aus den sanften Hügeln rund um Greve in Chianti. Überwiegend aus Sangiovese gekeltert, zu einem kleinen Teil ergänzt durch Canaiolo, wächst das Lesegut in Lagen, deren älteste Reben bis in die 1960er Jahre zurückreichen. Conti Capponi – Villa Calcinaia bewirtschaftet das Gut seit 1524 und zählt zu den traditionsreichsten Familien im Chianti Classico. Schon im 17. Jahrhundert verfasste Niccolò Capponi ein Traktat über die Weinbereitung nach französischer Art, was den bemerkenswert frühen Qualitätsanspruch der Familie belegt. Heute leitet Sebastiano Capponi das Gut mit demselben Stolz und einem klaren Bekenntnis zur biologischen Landwirtschaft.

Die Weinberge der Villa Calcinaia liegen am linken Ufer des Greve-Flusses in den Lagen von Greve in Chianti und Montefioralle. Die Böden wechseln zwischen schwerem Ton mit Kalksteinanteil in den tieferen Hanglagen und steinig-kargem Galestro sowie Alberese weiter oben, was für Frische und Tiefe zugleich sorgt. Die Trauben werden von Hand gelesen und mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in großen Eichenfässern und Betontanks, was dem Wein Struktur verleiht, ohne seinen Fruchtcharakter zu überdecken.

In der Nase präsentiert sich der Chianti Classico mit reifen roten Früchten, vor allem Kirsche und Granatapfel, begleitet von feinen Veilchen- und Rosentönen sowie einem Hauch getrockneter Kräuter und zarter Würze. Am Gaumen zeigt er sich saftig und lebendig, mit einer animierenden Säure und gut eingebundenen, griffigen Tanninen. Salzige, erdige Noten verleihen dem Ganzen Tiefe und unverkennbaren toskanischen Charakter. Ein zugänglicher und doch charaktervoller Klassiker, der sich jetzt schon mit Freude trinken lässt und in den nächsten Jahren noch weiter an Komplexität gewinnen kann.

CONTI CAPPONI

Sebastiano Capponi studierte zunächst Politikwissenschaften in Florenz und entschied sich dann doch für die Weinberge seiner Familie. 1992 übernahm er als erster Capponi überhaupt die persönliche Leitung von **Villa Calcinaia**, einem Gut, das seine Familie seit 1524 besitzt. Den Grafentitel, der dem Namen voransteht, trägt die Familie seit Jahrhunderten: Die **Conti Capponi** gehörten zu den einflussreichsten Florentiner Patrizierfamilien, machten als Seidenhändler und Bankiers Geschäfte in ganz Europa und stiegen in den Adel auf. Das Weingut selbst erwarb Niccola di Andrea Capponi im Jahr 1524 von einem gewissen Sebastiano del Caccia – nicht als strategische Investition, sondern um eine Schuld zu tilgen. Sebastiano, der 37. Generation entstammend und von seinem Bruder Niccolò unterstützt, hat daraus etwas Eigenes gemacht: ein organisch bewirtschaftetes Weingut, das mit dem Sangiovese des linken Greve-Ufers eine stilistische Handschrift pflegt, die ihn selbst an Chambolle-Musigny erinnert – fein, zugänglich, aber von langer Haltbarkeit.

Das 200 Hektar große Anwesen liegt in Greti, einem Ortsteil von Greve in Chianti, in der UGA-Großlage Montefioralle. Der Name Calcinaia verweist auf das Kalksteinmaterial, das hier einst abgebaut wurde. Sebastiano und Niccolò haben aus dieser geologischen Besonderheit eine Weinphilosophie entwickelt, die auf historische Sangiovese-Klone setzt, auf biologische Bewirtschaftung und auf einen ehrlichen, unverfälschten Ausdruck des Terroirs.

Warum Conti Capponi – Villa Calcinaia?

Es gibt Weingüter in der Toskana, die von ihrer Geschichte zehren, ohne aus ihr etwas zu machen. Villa Calcinaia gehört nicht dazu. Sebastiano hat das Gut von Grund auf umgebaut: Weinberge renaturiert, alte Klone wiederentdeckt, auf synthetische Mittel verzichtet. Die Weine sind das Ergebnis eines langen Weges. Der Sangiovese, wie er hier auf kalkhaltigem Tonboden gedeiht, zeigt eine Finesse und Präzision, die in Chianti Classico nicht selbstverständlich ist. Dazu kommen drei einzeln vinifizierte Weinberge, deren Unterschiede so deutlich ins Glas kommen, dass man nicht über Terroir reden muss – man trinkt es einfach. Für ein Weingut dieser Tiefe ist das Preis-Genuss-Verhältnis der Basisweine bemerkenswert gut.

Die Weine

Namensgeber des **Cappone** aus der gleichnamigen Produktlinie ist kein Capponi, sondern ein älterer Verwandter der Familiengeschichte: Ein Dokument aus dem Jahr 1056 erwähnt einen gewissen „Uguccio dicto Capponio" und trägt damit den Ursprung des Namens ins frühe Mittelalter zurück. Der Wein selbst ist reinsortig aus Sangiovese, wächst auf jüngeren, nach Osten ausgerichteten Lagen, wird in Edelstahl vergoren und reift anschließend in Betontanks. Er ist der zugänglichste des Hauses: frisch, fruchtig, unmittelbar trinkbar und dabei von einer Klarheit, die ihn über sein Preissegment hinaushebt.

Für den **Chianti Classico** setzt Sebastiano auf Sangiovese mit einem kleinen Anteil Canaiolo von den älteren Lagen des Guts. Nach Ausbau in großen Holzfässern und Tonneaux zeigt er die kalkig-tonige Tiefe des linken Greve-Ufers: ausgewogen, lebendig und mit genügend Struktur für einige Jahre im Keller.

Der **Chianti Classico Riserva** stammt aus zwei Parzellen alter Reben mit bester Exposition und ist reinsortig aus Sangiovese gekeltert. Die Reife in französischen Tonneaux und slawischem Großholz verleiht ihm mehr Textur und Dichte, ohne die charakteristische Finesse des Hauses zu überlagern.

Weinberg & Keller

Von den 200 Hektar Fläche sind rund 30 Hektar mit Reben bestockt. Der Boden auf dem linken Greve-Ufer ist kalkhaltig und tonreich, geprägt vom sogenannten Calcinaia-Grauton, der dem Weingut seinen Namen gegeben hat. Sebastiano bewirtschaftet die Weinberge seit Beginn seiner Tätigkeit nach biologischen Leitlinien und hat 2014 die Zertifizierung erhalten. Historische Klone wurden einzeln selektioniert und als Grundlage für die Neupflanzungen der Weinberge genutzt. Im Keller vertrauen Sebastiano und Weinberater Federico Staderini auf Spontangärung mit natürlichen Hefen. Die Vergärung erfolgt in Edelstahl und Beton, die Reife je nach Wein in großen slawischen Holzfässern, französischen Tonneaux und Betonbehältern. Qualität entsteht hier durch Zurückhaltung, im Weinberg wie im Keller.