CHIANTI CLASSICO 2024 BIO

Cigliano di Sopra, 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

Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Pfeffer
Kieselstein

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2049
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Der Chianti Classico von Cigliano di Sopra wird ausschließlich aus Sangiovese-Trauben von zwei außergewöhnlichen Lagen gekeltert: Valloni und Sottobosco. Die Reben sind großteils alt, die ältesten wurden 1982 gepflanzt. Diese tief verwurzelten Reben transportieren die Eigenschaften der unterschiedlichen Böden direkt ins Glas: die ton- und sandhaltigen Böden von Valloni und die stark kalkhaltige Erde mit hohem Eisengehalt von Sottobosco. Und das kann man herrlich schmecken!
Maddalena Fucile ist nach der Übernahme des Weinguts 2015 genau mit diesem Wein gestartet, nachdem die Ernte zuvor im Fass verkauft worden waren. Sie startete mit einer Menge von gerade mal 4.000 Flaschen und auch heute sind die Gesamtmengen sehr überschaubar. Doch die Qualität war von Anfang an begeisternd. Und auch die Entwicklung der Weine über die Jahre ist ebenso spannend.

Der Wein ist frisch und druckvoll, geprägt von einer reichhaltigen Frucht, aus der der Duft von Schattenmorellen hervorsticht. Dazu gesellen sich ausgeprägte würzige und pfeffrige Noten, die dem Chianti eine faszinierende Tiefe verleihen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, mit einer balancierten Säure und feinkörnigen Tanninen, die in einem anhaltenden, eleganten Abgang münden.

Bereits jetzt in seiner jugendlichen Frische bereitet dieser Chianti ein ungemeines Trinkvergnügen und verspricht in den nächsten Jahren deutlich komplexer und feingliedriger zu werden. Mit einem Lagerpotenzial von 5 bis 8 Jahren ist er ein idealer Begleiter zu traditionellen toskanischen Gerichten wie Pasta mit Fleischsauce, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse. Genau so muss hervorragender Chianti Classico sein!

FATTORIA CIGLIANO DI SOPRA

authentische Sangiovese mit markanter Säure und feinem Tannin



Der Sangiovese von Cigliano di Sopra steht saftig und klar ins Glas, mit frischer Säure, feinem Tannin und einer kühlen, würzigen Note aus der Vergärung ganzer Trauben. Er ist früh zugänglich und kann trotzdem über Jahre reifen. Maddalena Fucile übernahm 2015 das Familiengut in San Casciano in Val di Pesa und keltert seither selbst, was zuvor fassweise an Nachbarkellereien ging. Mit ihrem Studienfreund Matteo Vaccari, geschult in der Toskana und in Kalifornien, liest und vinifiziert sie jede Parzelle getrennt. Die Weinberge sind biologisch zertifiziert, im Keller wird spontan vergoren, ungefiltert gefüllt und sparsam geschwefelt.

Auf einem Hügel im Norden des Chianti Classico, über einem Bergsporn, an dem zwei Bäche zusammenfließen, errichtete die Florentiner Familie Bardi im 14. Jahrhundert ein befestigtes Landgut. Die Fattoria Cigliano di Sopra in San Casciano in Val di Pesa gehört seit den 1930er Jahren der Familie von Maddalena Fucile. In der Kapelle des Anwesens wurde sie getauft, in der historischen Villa lebt die Familie bis heute. Gemeinsam mit ihrem Studienfreund Matteo Vaccari führt Maddalena das Weingut.

Beide lernten ihr Handwerk in Florenz, arbeiteten bei toskanischen Häusern wie Fontodi und Isole e Olena und gingen anschließend nach Kalifornien zu Rajat Parr und Sashi Moorman. Von den 32 Hektar des Anwesens tragen 8 Hektar Reben und 17 Hektar Oliven, der Rest ist Park und Wald. Die Weinberge teilen sich in viele kleine Parzellen mit unterschiedlichen Böden und Ausrichtungen, die Maddalena und Matteo getrennt lesen und vinifizieren. Im Zentrum steht Sangiovese.

Warum Cigliano di Sopra?

Maddalena und Matteo haben aus einem Weingut, dessen Ernte jahrzehntelang im Fass an umliegende Kellereien ging, in wenigen Jahren eine Adresse gemacht, über die internationale Kritiker schreiben. Aus Kalifornien brachten sie die Überzeugung mit, dass wahre Herkunft Zurückhaltung im Keller verlangt. Ihr Chianti Classico zeigt, wohin das führt. Er ist bereits früh zugänglich und reift dennoch über Jahre. Uns überzeugt, wie genau die beiden ihre Parzellen kennen und wie behutsam sie den Sangiovese ausbauen. Die Mengen bleiben klein, unsere jährliche Zuteilung auch. Jeden neuen Jahrgang erwarten wir mit Spannung!

Die Weine

Den Einstieg macht **Ciglianello**, ein Toscana Rosso, in dem Sangiovese, Canaiolo und Colorino zu etwa gleichen Teilen zusammenkommen. Die Trauben vergären als ganze Beeren, anschließend reift der Wein im Zementtank und kommt saftig und mit weichem Gerbstoff ins Glas. Das Herzstück des Hauses ist der **Chianti Classico** aus den Parzellen Valloni und Sottobosco. Die ältesten Reben stammen aus den frühen 1980er Jahren und wurzeln in zwei sehr verschiedenen Böden. Valloni bringt Sand und Ton mit, Sottobosco kalkreiche Erde mit hohem Eisengehalt. Ein kleiner Teil der Ernte vergärt mit ganzen Trauben. Matteo beschreibt die Idee dahinter so: Der Wein soll nach anderthalb Jahren auf dem Tisch stehen und trotzdem über viele Jahre reifen können.

Chianti Classico Riserva Vigneto Branca stammt aus einer einzigen Parzelle, die 1972 gepflanzt wurde und am wärmsten Ende des Weinguts liegt. Der Boden aus Sand, Ton, Kalk und Kieseln erinnert die beiden an Châteauneuf-du-Pape. Maddalena und Matteo vergären hier mit ganzen Trauben, der Stielanteil gibt dem Sangiovese eine kühle Würze und straffen Halt. Der Ausbau erfolgt in gebrauchtem Holz, abgefüllt wird ohne Filtration. Schon der erste Riserva erschien in winziger Menge und brachte dem Betrieb hohe internationale Bewertungen ein. Gegenüber dem Chianti Classico wirkt er konzentrierter und braucht mehr Luft, trägt aber dieselbe Handschrift mit markanter Säure und feinem Tannin.

Weinberg und Keller

Die Weinberge sind biologisch zertifiziert, außerdem setzen Maddalena und Matteo biodynamische Präparate wie Hornmist und Hornkiesel ein und richten sich bei vielen Arbeiten nach dem Mondkalender. Den Boden bearbeiten sie nur einmal im Jahr nach der Ernte, und auch dann nur in jeder zweiten Rebzeile, um die Struktur zu schonen. Zwischen den Reben blühen eingesäte Wildblumen, am Rand stehen Bienenstöcke. Gelesen wird von Hand in den kühlen Morgenstunden, jede Parzelle einzeln. Nur die besten Partien füllen sie selbst ab, der Rest geht an Kellereien der Umgebung. Im Keller unter den Gemäuern aus dem 14. Jahrhundert vergären die Trauben spontan, als ganze Beeren und teils samt Stielgerüst. Die Maische liegt mehrere Wochen in offenen Behältern auf den Schalen. Anschließend reifen die Weine in gebrauchten Tonneaux und Barriques, Ciglianello reift stattdessen gut ein Jahr im Zementtank. Filtriert wird nicht, Schwefel setzen die beiden sparsam ein.

Winzer	Matteo Vaccari
Ort	San Casciano in Val di Pesa
Weinberg	biologisch, biodynamische Prinzipien (ohne Zertifizierung)
Keller	spontane Gärung, Verzicht auf Filtration, minimale Schwefelzugabe, Ausabu in gebrauchten Holzfässern, Zementtanks, und Edelstahltanks
Größe	8 Hektar