©Castello di Meleto

Castello di Meleto

Der Sommer ist da, nicht nur im Herzen der Toskana

Mit oder ohne Covid-19 ist der Summer gekommen. Mit ihm Temperaturen, die uns immer wieder vor Herausforderungen stellen. Haben Sie Lust darauf, bei empfundenen 28 Grad draussen einen Châteauneuf-du-Pape zu trinken? Wir nicht. Die Zeit der Rosés ist eingeläutet. Die Zeit der weniger anspruchsvollen, dafür geschmackvollen Weine auch. Gerade da verwöhnt uns das Castello di Meleto mit durchaus anständigen Erzeugnissen.

Das Castello di Meleto

Das Weingut Castello di Meleto (Link) liegt in Gaiole (Link), das zusammen mit den Gemeinden Castellina und Radda das historische Kerngebiet des Chianti Classico (Link) bildet. Die erste Erwähnung des Ortes datiert zurück auf das elfte Jahrhundert, als das Gut noch den Benediktinermönchen von Badia a Coltibuono (dt. „Abtei der guten Ernte“) gehörte. Dank der strategischen Lage an der Grenze zwischen der Republik Florenz und der Republik Siena wurde das Gut zu einer florentinischen Festung ausgebaut. Ernsthafte Schäden erlitt es in dem Konflikt dieser Streithähne (der schwarze Hahn auf den Flaschenhälsen der Chiantis war das Zeichen von Florenz) jedoch nicht.

©Castello di Meleto

Vom 13. Jahrhundert bis 1969 befand sich das Gut im Besitz der Familie Ricasoli. Die Burg wurde 1736 unter Giovanni Francesco Ricasoli zur eleganten Villa umgebaut und 1742 wurde sogar ein kleines Theater errichtet. Nach 700 Jahren musste die Familie das Gut jedoch verkaufen. 1.200 Hektar Land mit rund 200 Hektar an Rebbergen gingen 1968 an die Aktiengesellschaft Viticola Toscana (Link). Das Besondere an diesem Unternehmen war da mals, dass es quasi das erste Crowdfunding-Unternehmen der Weinwelt verkörperte. Gianni Mazzocchi (Link), ein italienischer Printmedienmogul, hatte damals die Vision, eine „Operation Weinberge" zu lancieren. Durch einen Zeitungsaufruf schaffte er es in nur zwei Monaten, eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von über 500 Millionen Lire zu gründen.

©Castello di Meleto

Die neue Gesellschaft kaufte sodann das Castello di Meleto sowie 1.400 Hektar Land und renovierte das Castello, diverse Bauernhäuser, ja sogar die Pfarrkirche des angrenzenden Klosters Santa Maria. Das Unternehmen verkaufte zunächst erfolgreich seine Weine offen oder in Korbflaschen. Diese heute nur noch in alten Filmen zu sehenden berühmten Flaschen sind inzwischen wohl nur noch den Ü50 unter uns bekannt, und dies oft durch die Erinnerung an so manches Kopfweh nach einer durchzechten Nacht.

Ein spätes Erwachen

©Castello di Meleto

Die Evolution des Chianti mit der Entwicklung von Top-Qualitätsweinen ab dem Beginn der 80er Jahre wurde von Viticola Toscana fast verschlafen. Die Rettung kam dann 1988 aus der Schweiz! Die bekannte Weinhandelsfamilie Schuler (Link) beteiligte sich zunächst an der Firma und übernahm dann Mitte der 90er Jahre deren Aktienmehrheit. Aus dem verschlafenen Unternehmen wurde nun ein moderner Weinbaubetrieb und das Wirtschaftsgebäude sowie die Mitarbeiterwohnungen wurden in Ferienappartements umgebaut. Mehr als 50 Prozent von 180 Hektar Rebfläche wurden neu bestockt und die Stockdichte wurde auf bis zu 5.000 Pflanzen pro Hektar erhöht. Man setzte auf resistentere, aber ertragsärmere Klone. Auch moderne Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot wurden gepflanzt.

Der Startschuss für die Evolution des Chianti erfolgte unter der Beratung von Emiliano Falsini (Link) und Patrick Léon (Link). Später wurde auch Stefano Chioccioli (Link) als Berater und Hausönologe hinzugezogen. So verwundert es nicht, dass die Erzeugnisse des wie Phönix aus der Asche auferstandenen Gutes in den letzten Jahren national und international Auszeichnungen erzielten und nun in die ganze Welt exportiert werden.

Im Moment setzt das Unternehmen bei der Rebauswahl ausschliesslich auf eigene Trauben der Sorten Sangiovese, Merlot, Vermentino, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Trebbiano und Pinot Noir. 70 Prozent der Trauben werden auch heute noch von Hand geerntet. Dies einerseits wegen der Hanglagen der Rebberge, andererseits, weil man sich inzwischen bewusster mit dem Thema Qualität auseinandersetzt. So braucht man für gesunde Trauben weniger Schwefeldioxid, weniger Eingriffe bei der Weinbereitung und man erhält sich die ersehnten Aromen der Trauben. Für die Marke Castello di Meleto selbst werden nur die besten Trauben einer Ernte genutzt.

Es sind die steinigen, felsigen und eher mageren Böden, die die Trauben auf Castello di Meleto mögen. Vor allem Kalkstein (= Alberese), Sandstein, Ton und Galestro (= blaugrauer Kalkstein-Schieferboden) bilden die Grundlage für den weinbaulichen Erfolg. Dies und fünf verschiedene Reblagen (Link) des Gutes zwischen 350 und 530 Metern Höhe, sämtlich gut durchlüftet, mit für das Mikroklima erprobten Sorten versehen und mit einer sehr guten Tag- und Nachttemperaturdifferenz ermöglichen dann den Traum, den der Winzer träumt.

©Castello di Meleto

Ob DOC-, DOCG- oder IGT-Wein, Olivenöl oder die Züchtung der Schweinerasse Cinta Senese (Link): Castello di Meleto verfügt heute über ein Produktspektrum, das sich sehen lassen kann. Wir haben eine kleine Auswahl davon für Sie verkostet.

Die Lagen

Meleto

Meleto ist der Weinberg, der dem Schloss am nächsten liegt. Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot, Vermentino und Trebbiano Toscano sind hier zu finden. Er erreicht eine Höhe von 370 Metern und ist der wärmste und windgeschützteste, da der Boden hauptsächlich aus Lehm und Stein besteht. Dieser Weinberg beherbergt auch die für die Herstellung des Vin Santo verwendeten Trauben, die nach der Lese vertikal in der Vinsantaia, einem traditionellen ländlichen Gebäude mit idealer Belüftung, getrocknet werden.

Im Hintergrund die Lage Meleto ©Castello di Meleto

Moci

Dies ist das Gebiet mit Blick auf die Stadt Siena mit einer Höhe von 350 bis 480 Metern über dem Meeresspiegel. Die Frühlingsperioden sind durch signifikante Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet, die Sommer sind sehr heiss, die Winter kalt mit häufigen Schneefällen. Die Weinberge sind hervorragend exponiert und der Boden besteht aus Sandstein, Ton und Galestro. Sangiovese wird in der oberen Zone angebaut, Merlot in der unteren Zone. Auch in dieser Gegend wie in Casi gibt es einen Sangiovese-Weinberg mit Setzlingen.

Casi

Casi liegt im Tal unterhalb des mittelalterlichen Dorfes Vertine auf einer Höhe von 420 Metern und ist von Wald umgeben, der für das gemässigte Klima dieses Weinbergs sorgt. Der Sangiovese, der nach der traditionellen Alberello-Rebsorte angebaut wird, ist die Hauptsorte, die hier angepflanzt wird, und findet die kombinierten Bedingungen von heissem Boden und kühlem Klima, die selbst in den trockensten Perioden bestehen bleiben, ideal. Auch der Merlot wird hier angebaut.

Poggiarso

Nie war ein Name passender für einen Weinberg. Poggiarso auf Italienisch ruft ein Gefühl von Trockenheit und Kälte hervor, da die klimatischen Bedingungen hier mit beeindruckenden Hängen, die Höhen von 530 Metern erreichen, extrem sind. Die Sangiovese-Erträge in diesem Weinberg sind gering, bringen aber dank der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, vor allem in den Sommermonaten, Weine von hoher Qualität mit bemerkenswerten Aromen hervor. Der Boden ist tonhaltig mit einem hohen Anteil an Kalkstein und Mergel.

Die Lage Poggiarso ©Castello di Meleto

Pieve di Spaltenna

Der Weinberg blickt auf Siena mit einer Höhe zwischen 350 und 480 Metern. Die Frühlingsmonate sind durch einen grossen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet, wobei die Sommer sehr heiss und die Winter recht kühl mit häufigen Schneefällen sind. Die Reben haben eine ausgezeichnete Lage und der Boden besteht aus Sandstein, Lehm und Mergel. Der Sangiovese wird im oberen Teil des Weinbergs mit dem Alberello-Reberziehungssystem angebaut, während im unteren Bereich Merlot kultiviert wird.

©Castello di Meleto

San Piero

Der Weinberg San Piero grenzt an Pieve di Spaltenna, eine Kirche aus dem 10. Jahrhundert im Besitz des Castello di Meleto, und erstreckt sich bis zum Dorf Gaiole in Chianti auf 390 Metern Höhe. Die offene und gut belüftete Lage erlaubt es den Reben, gesund und trocken zu bleiben und verleiht ihnen ein Element der Frische. Hier ist der Boden reich an Steinen und Sangiovese, Vermentino, Trebbiano Toscano, Merlot sowie eine kleine Auswahl an Canaiolo wachsen nebeneinander. Auch das Weingut Camboi, aus dem der gleichnamige Wein aus 30 bis 40 Jahre alten Reben der Malvasia Nera del Chianti hergestellt wird, befindet sich hier.

Die Verkostung

Colto alle Bolle, Spumante

Lagen: Meleto, San Piero, Poggiarso
Eine Assemblage von 50% Pinot Noir und 50% Sangiovese.
Ohne auf das Niveau des Chianti Riserva zu gelangen, war dieser Wein eindeutig die tolle Überraschung der Verkostung. Die beginnt mit der sinnlichen rosaroten Farbe und einer inspirierenden, lebendigen, delikaten Perlage. Man beobachtet das Glas und denkt an den Genuss, den dieser Schaumwein bieten könnte und den er schliesslich auch bietet. Es strömen köstliche, frische Düfte nach Himbeeren und Erdbeeren der Sorte Mara des Bois aus dem Glas. Eigentlich nicht so komplex, in dieser Dimension liegen die Argumente dieses Erzeugnisses nicht. Stattdessen verführt der Schaumwein hemmungslos, das ist pures Vergnügen, rundum frisch und knackig, von der Nase bis zum Abgang. **16.75/20** (87/100).

Borgaio Vermentino 2019, IGT Toscana

Lagen: San Piero, Meleto
Angenehme, expressive, ausgewogene und unkomplizierte Nase mit ansprechenden und frischen Düften nach Zitrusfrüchten, Williams-Christ-Birnen, Heu, Wiesenblumen. Erweckt buchstäblich die Sinne und stellt die Eigenschaften der Rebsorte schön unter Beweis. Vollmundiger, saftiger und wiederum ausgewogener Gaumen, es gibt viel frischen Stoff in diesem Wein und die Frucht ist mit der stützenden und erfrischenden Säure gut eingebunden. Guter, mineralischer Abgang. Jetzt trinken. Ein durchaus gelungenes Erzeugnis zu einem Freundschaftspreis – in Anbetracht der Qualität dürfte es etwas teurer sein. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 9.90 bei Hawesko. In der Schweiz kostet er CHF 13.50 bei Küttel Getränke. Beim Generalimporteur, Schuler Weine, ist er noch nicht verfügbar.

Borgaio Rosato 2019, IGT Toscana

Lagen: San Piero, Moci
100% Sangiovese.
Ein Rosé, wie man gerne mehr davon finden würde. Sehr sauber und intelligent vinifiziert. Bereits in der einladenden, ausgewogenen und erfrischenden Nase zeigt er eine köstliche, knackige Frucht mit feinen Himbeeren, roten Johannisbeeren und Akzenten reifender Pfirsiche. Diese ersten Eindrücke bestätigen sich im fülligen, weichen und unkomplizierten Gaumen. Ein Rosé für jeden Tag, der Spass bereitet. **16.5/20** (86/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 9.90 bei Hawesko. In der Schweiz kostet er CHF 13.50 bei Flaschenpost und beim Generalimporteur, Schuler Weine.

Borgaio Rosso 2018, Toscana IGT

Lagen: Meleto, San Piero, Poggiarso
Eine Assemblage von Sangiovese (mehrheitlich) und Merlot.
Flaschenverschluss: DIAM 3 (Link).
Unbedingt im Voraus entkorken, die erste Nase erweist sich als verschlossen, die zweite bleibt diskret. Elegant und ausgewogen ist sie allerdings auch. Es strömen schrittweise reife und appetitliche Düfte von Rotbeeren, Waldfrüchten, Kräutern, Veilchen, bitteren Elementen aus dem Glas, während sich Noten von Pflaumen und Brombeeren im Hintergrund erahnen lassen. Moderate Komplexität. Zarter, saftiger, vollmundiger Gaumen,

gelungene Assemblage, beide Rebsorten ergänzen sich gut, das Holz ist rundum gut integriert und liefert etwas Röstaromen. Guter Abgang. Sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. **16-16.5/20** (84-86/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 9.90 bei Hawesko. Beim Generalimporteur, Schuler Weine, ist er sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz noch nicht verfügbar.

Meleto 2018, Chianti Classico DOCG

Lagen: Meleto, Casi, Poggiarso
100% Sangiovese.
Ein nicht zu unterschätzender Wein, der sich mit der Luftzunahme entwickelt. Unkompliziert, mit einer delikaten und ausgewogenen Nase und feinen Düften nach saftigen Kirschen, Preiselbeeren, floralen Komponenten, darunter Veilchen, einem Hauch Blaubeeren erweist er sich als durchaus gelungener Vertreter der Appellation. Diese Aromen sind ebenfalls im vollmundigen, saftigen, weichen und eleganten Gaumen zu erkennen, wobei etwas Lakritze und Akzente vom Holzausbau das Ganze abrunden. Geradliniger, relativ straffer Körper mit einer sehr gut eingebundenen Säure. Man kann diesen Wein jetzt trinken, wobei wir empfehlen, ihn noch ca. fünf Jahre zu lagern. **17.25/20** (90/100).

©Castello di Meleto

In Deutschland kostet dieser Wein € 13.90 bei Hawesko. Beim Generalimporteur, Schuler Weine, ist er sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz nicht mehr verfügbar.

Vigna Casi 2016, Chianti Classico Riserva

Lage: Casi
100% Sangiovese.
Entfaltetes, einladendes und finessenreiches Bouquet mit feinen Düften nach Kirschen, Amarenakirschen und dunklen sowie roten Beeren, Tabak, Veilchen und weiteren floralen Noten, grünem Pfeffer und erdigen Elementen. Ein Chianti im vollen Ausdruck seines Terroirs, könnte in ein paar Jahren sein wahres Format enthüllen, es gibt viel Potential in diesem Wein. Runder, samtiger, vollmundiger Gaumen mit einer guten, mittleren Struktur, geschliffene Tannine, straffe Säure, wiederum diese Akzente grüner Gewürze, sehr gut eingebundenes Holz, etwas Gerbstoffe im langen Abgang, macht Spass und dürfte viel Erfolg in der Gastronomie finden. **17.5/20** (91/100). Der Jahrgang 2015 wurde von James Suckling mit 93/100 und der Jahrgang 2016 mit 92/100 durch Daniele Cernili in seinem „Ultimativen Weinführer Italiens 2020“ (Link) bewertet.

Beim Generalimporteur, Schuler Weine, kostet er € 22.- in Deutschland und CHF 24.- in der Schweiz.

Autor: **Jean François Guyard**
22. Juli 2020

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.