



©Castello di Radda

Castello di Radda

Die Unterschrift eines renommierten Önologen

Ein renommierter, gebürtig toskanischer Önologe verbindet die stets mit stolzen Bewertungen der ausgezeichneten Aziende Le Ragnaie ([Link](#)), Mastrojanni ([Link](#)), Grattamacco ([Link](#)), Poliziano ([Link](#)), Bastianich ([Link](#)) und weiterer noch: Maurizio Castelli. Der weltweit anerkannte und non-interventionistische Weinexperte hat im Verlauf der letzten Jahrzehnte nicht nur diesen Betrieben zu ihrem prestigeträchtigen Ansehen verholfen, sondern gilt auch als einer der Wegbereiter des grossartigen Erfolgs der Supertoskaner. In diesem Sinne hat er die Weingüter dazu gebracht, dass sie Weinberge und Weinkeller entscheidend modernisieren. Das im Chianti-Classico-Gebiet angesiedelte Castello di Radda, das der Dynastie Gussalli Beretta ([Link](#)) gehört, wird von Maurizio Castelli beraten.

Das Weingut

Die 170 Hektaren grosse Azienda mit ca. 45 Hektaren Weinbergen wurde im Jahr 2003 gegründet. Sie ist auf einem Hügel westlich der kleinen Stadt Radda – sie zählt 1'700 Einwohner – unterhalb des mittelalterlichen Schlosses von Volpaia angesiedelt. Das Castello di Radda gehört zum Portfolio der Dynastie Gussalli Beretta im Weinbereich, das zusätzlich die Cantina Lo Sparviere ([Link](#)) im Franciacorta-Gebiet in der Lombardei, die in den Abruzzen auf den Colline Teramane gelegene Azienda Orlando di Contucci Ponno ([Link](#)) und Fortemasso ([Link](#)) im Piemont umfasst. Das Castello di Radda gilt als Fahnenträger des landwirtschaftlichen Unternehmens. Sangiovese ist die wichtigste Rebsorte der Produktion des Castelllos. In Radda in Chianti drückt sich diese Rebsorte mit besonderer Finesse und Eleganz aus, die bei einer jahrelangen Flaschenreifung zur Geltung kommen. Jährlich werden etwa 100'000 Flaschen abgefüllt. Es werden sechs Weine, davon ein Rosé und fünf Rotweine produziert. Der Weinberg wird konventionell bewirtschaftet, wobei eine Transition zum naturnahen Weinbau 2017 eingeleitet worden ist.



©Castello di Radda

Die Weine

Die drei Chianti Classico der Azienda konnten verkostet werden.

Chianti Classico 2017, DOCG

Das Klima von Radda zeichnet sich durch starke Temperaturschwankungen aus, da sich die Rebstöcke auf verschiedenen, nach Südosten, Süden und Südwesten ausgerichteten Parzellen auf einer Höhe von 400 m.ü.M. befinden. Überdurchschnittliche Temperaturen sind die Ausnahme, was die Eleganz der Weine begünstigt. Der Boden hat eine lehmige und kalkhaltige Struktur mit viel Silikat.

90 % Sangiovese, 10 % Colorino und Canaiolo. 14 % Vol. Alkohol.

Dunkle Rubinfarbe. Frische, üppige, einladende, ausgewogene, reife Nase mit feinen mittelkomplexen Düften nach Kirschen und Süskirschen, Himbeeren, Brombeeren., Pflaumen, Veilchen, würzigen Elementen, Bitterschokolade, erdigen Komponenten. Dieser Wein erfüllt alle Ansprüche, die an einen gelungenen und angenehmen Chianti gestellt werden können. Was sich auch im saftigen, weichen, vollmundigen Gaumen bestätigt. Elegante Struktur mit feinen runden, geschliffenen Tanninen, einer sehr gut eingebundenen, stützenden und knackigen Säure und einer generösen, reintönigen Frucht. Das Holz ist rundum sehr gut integriert und der Mix zwischen 80 Prozent Tonneaux und 20 Prozent grossen Fässern erweist sich als gelungen. Neben den reifen roten Früchten kommen auch Kräuter und eine leicht herbe Note zum Vorschein. Guter, anhaltender Abgang. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 9.45 bei [Ronaldi](#) und € 9.70 bei [Superiore](#). In der Schweiz ist er nicht erhältlich.

Chianti Classico Riserva 2014, DOCG

Die Trauben stammen von den ältesten Rebstöcken des Weingutes, die sich auf etwa 400 m.ü.M. befinden. Die Parzellen sind nach Süden und Südosten ausgerichtet. Der Boden ist ton- und kalkhaltig. Die gute Exposition, unterstützt durch den Abendwind, und die beträchtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, wobei es tagsüber nie exzessiv warm ist, begünstigen eine optimale Reifung der Trauben.

100 % Sangiovese. 14.5 % Vol. Alkohol. Es strömen frische, reife, komplexe Düfte nach Dörrerdbeeren, Kirschen, dunkelroten Waldbeeren, Pruneaux Tabak, frischem Leder, kräutrigen und würzigen Elementen und wiederum etwas Bitterschokolade aus dem Glas. Das Bouquet ist üppig, aufgeschlossen, breit und vielschichtig, der Alkohol ist sehr gut eingebunden, kommt dennoch zur Geltung und es ist empfehlenswert, noch ein paar Jahre zu warten, bis das Ganze an Finesse gewinnt. Aktuell zeigt es sich vielversprechend und knackig. Ein stolzer Chianti Riserva, der auf jedem Tisch seinen Platz verdient. Das Holz ist auch sehr gut integriert. Energiegeladener, tiefer, vollmundiger, schmackhafter Gaumen mit einer eleganten, saftigen, präzisen Struktur. Man merkt, dass das Terroir nicht so warm ist, auch wenn dem eigentlich der Alkoholgehalt schön widerspricht. Zusammen mit der frischen, reifen, animierenden Frucht wirkt dieser Gaumeneindruck knackig, Spass und Genuss sind ganz klar vorhanden. Das Aromenspektrum umfasst dunkle, saftige Kirschen, Pruneaux, Waldbeeren, Leder, Gewürze, was rundum eine erfreuliche Homogenität zwischen Nase und Mund



bietet, wobei der Geschmack durch Lakritze und Röstnoten ergänzt wird. Auch hier ist das Holz sehr sorgfältig ausgewählt worden. Der Mix zwischen 80 Prozent in zweijährigen Tonneaux und 20 Prozent in slawonischen Eichenfässern mit 20 Hektolitern Kapazität kommt zwar zum Vorschein, begleitet den Wein aber sehr gut. Anhaltender Abgang, der nach dem zweiten Glas ruft. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 16.95 bei [Ronaldi](#) und € 19.01 bei [Superiore](#). In der Schweiz kostet er CHF 24.90 bei [Epicurious](#).

Vigna il Corno, Chianti Classico Gran Selezione 2015, DOCG

Il Corno, dt. das Horn, ist eine nach Süden ausgerichtete Einzel-lage auf einer Höhe von 400 m.ü.M. mit einem reichen, lehm- und kalkhaltigen Boden. Im Jahr 2015 waren die Rebstöcke 20 Jahre alt.

100 % Sangiovese. 15 % Vol. Alkohol.

Sattes Rubinrot. Elegantes, finessenreiches, tiefes, frisches und animierendes Bouquet mit komplexen, fein ineinander verwobenen Düften nach reifen Kirschen, Waldbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Blutorange, balsamischen Noten, einem Hauch Leder, Gewürzen, darunter Pfeffer, einem Hauch Thymian, Unterholz, etwas Champignons, Lakritze. Wir befinden uns da auf einem sehr guten Niveau und wir sind davon überzeugt, dass dieser Wein beeindruckend wird, wenn die aktuell jungen Rebstöcke mindestens 40 Jahre alt sein werden. Zwei Stunden im Voraus entkorken, das Verführungspotential kommt dann richtig zur Geltung. Vollmundiger, frischer, ausgewogener, samtiger Gaumen mit einer druckvollen, konzentrierten, reintonigen Struktur. Die prägnanten Tannine sind feingliedrig und ausgefeilt, die Säure stützt



das Ganze und bietet ein sehr gutes Reifepotential. Langer Abgang mit etwas Schokolade. Öffnen die Gran-Selezione-Weine die Tür zur Finesse? Ein durchaus gelungenes Erzeugnis. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 34.45 bei [Ronaldi](#), € 28.93 bei [Drinks & Co](#), € 36.50 bei [Mercatone](#) und € 36.94 bei [Superiore](#). In der Schweiz kostet er CHF 24.90 bei [Epicurious](#).

Autor: Jean François Guyard
30. November 2020

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.