



©Riecine

Aus dem Chianti Anbaugebiet: Ein Schmuckstück namens **Riecine**

Einleitung

Riecine ([Link](#)) wurde Anfang der 1970er Jahre gegründet und gilt seitdem als präziser Interpret des Sangiovese. Die Produktionspalette liest sich wie eine Deklination der toskanischen Spitzenrebsorte mit dem Chianti Classico, dem IGT Toscana La Gioia, einem tiefgründigen und kraftvollen Wein und dem erstmals 2010 vinifizierten Riecine di Riecine, welcher die Synthese der besten Trauben eines jeden Jahrgangs darstellt und als hocheleganten Ausdruck der gleichnamigen ältesten Lage des Betriebs, auf der 45 Jahre alte Rebstöcke gleich unterhalb des Weinkellers wachsen. Zum Gut gehören 21 Hektar



©Riecine

Rebfläche und ist seit 2011 im Besitz der Familie von Lana Frank.

Geschichte

In einer Gegend wie dem Chianti Classico mit seiner jahrhundertealten Weinbautradition mag die Geschichte des Weinguts aus Gaiole in Chianti wie eine kurze Episode vorkommen, wurde es doch erst vor etwas mehr als 45 Jahren, im Jahre 1971, durch einen Engländer, John Dunkley ([Link](#)), gegründet. Dieser machte sich einen zwiespaltigen Ruf, als er sagte «Erst wenn Baron Philippe de Rothschild Sangiovese pflanzt, wechsele ich zu Cabernet Sauvignon.». Im Verlauf der Jahrzehnte konnte er sich aber als Spezialist für Sangiovese erweisen. John Dunkley bleibt bis heute einer der angesehensten Winzer im Chianti-Gebiet.

1971 bestand der ganze Weinberg von Riecine aus weniger als 2 Hektar. Doch machte das Weingut sofort von sich reden. Der hier auf dieser beschaulichen Südlage gewachsene Sangiovese hatte etwas Magisches an sich und wurde innerhalb kürzester Zeit zu einer Ikone der Anbauzone.

Aber nicht nur die Lage machte Riecine zu etwas Einzigartigem. In jenen für das Chianti Classico nicht einfachen Jahren übernahm das Gut eine Pionierrolle, die des respektvollen und rigorosen Interpreten des Sangiovese. Hinter jeder Flasche Riecine stand damals wie heute der präzise Wille, Qualität zu erzeugen, ohne sich von irgendetwas beeinflussen zu lassen oder sich anderweitige Zwänge aufzuerlegen.

Inzwischen ist viel Zeit vergangen und doch ist im Grunde alles beim Alten geblieben. Auch wenn sich seit 1971 drei Eigentümer unterschiedlicher Nationalitäten abgelöst haben und aus den ursprünglichen zwei Hektar mittlerweile 21 geworden sind. Der Weinkeller befindet sich nicht mehr im Haus, sondern in einem geräumigen Gebäude, unter dessen Dach Platz für alle Produktionsphasen ist. Unverändert vorhanden, wie am Anfang, ist das fachkundige und gleichzeitig handwerkliche Geschick, das Riecine zu jenem ungewöhnlichen Ort für denjenigen gemacht hat, der das Glück hat, das Gut besuchen zu können. Und der Entstehungsort eines prestigeträchtigen Weins für all jene, die auch in der Ferne eine Art toskanischen Traum leben möchten.

Ein Weinbergsmosaik

Alles begann mit anderthalb Hektar Rebfläche, die John und Palmira Dunkley 1971 kauften. Nach einem Leben in London hatten sie sich entschlossen, dieses Stück Land zu erwerben und mit fast elterlicher Liebe zu pflegen. Dafür mussten sie nur den Garten gegenüber dem Haus durchqueren und schon standen sie im eigenen Weinberg, der im Schutze der Monti del Chianti mit ihren hohen Gipfeln, auf rund 500 Metern Höhe lag.

Mit den Jahren ist die Rebfläche erweitert worden auf aktuell 21 Hektar. Der Kauf kleiner Flurstücke in der Gemeinde Gaiole erfolgte nach sorgfältiger Prüfung ihrer agronomischen Eigenschaften. All diese Parzellen befinden sich in hoher Hügellage und verfügen über sehr unterschiedliche Böden, ein typisches Merkmal der "DNA" von Gaiole in Chianti. Im Weinberg von Riecine sind Quarz, Fels, und Ton vorherrschend, in Vertine ist es Fels und damit ein karger Boden, der die Reben zwingt, ihre Nahrung in der Tiefe zu suchen, um würzige und mineralische Weine zu produzieren. Auf der von einem dichten Wald umgebenen Rebfläche Casina dominieren Schiefer und Sand. Zum Weinbergsmosaik gehören ausserdem Riecine Bosco und Palmira (als Hommage an Palmira Dunkley), zwei historische Rebflächen des Gutes, die in den 70er Jahren angepflanzt wurden und deren Trauben für den Riecine di Riecine verwendet werden, sowie San Martino und schliesslich Gittori, dessen alte Terrassierungen fast an den Hauptweinberg angrenzen.

Die Vielfalt der Böden stellt wahrscheinlich den grössten Reichtum von Riecine dar. Durch eine separate Vinifizierung und Reifung der Trauben jeder einzelnen Parzelle wird diese Charakteristik auch nach der Lese bewahrt. Mit der Zeit definieren sich die Eigenschaften der verschiedenen Basisweine und erst, wenn ein präzises organoleptisches Profil erkennbar ist, wird der Blend vollzogen.



©Weinwelten



Gaiole in Chianti

©Comune di Gaiole

Die Pflanzdichte variiert je nach Alter der Rebanlagen von 3.400 Reben auf den in den 70er Jahren angelegten Rebgräten bis zu 5.000 - 6.000 Rebstöcken der im vorigen Jahrzehnt angelegten Parzellen. Erziehungsform ist Guyot, aber in letzter Zeit wurde auch Bäumchenerziehung (Alberello) eingeführt, nicht mehr nur Merkmal des süditalienischen Weinbaus, sondern auch immer mehr in Gegenden wie der Zentraltoskana im Einsatz, die einstmals über ein kontinentales Klima verfügten und jetzt von den Folgen der Klimaverschiebung betroffen sind. Und unter der immer stärker sengenden Sonne des Chiantis schützt die Bäumchenerziehung die Trauben besser und spendet ihnen den nötigen Schatten.

Alle Arbeiten im Weinberg werden nach den Regeln des Bio-Anbaus durchgeführt und zusätzlich durch biodynamische Massnahmen unterstützt. Auf dem Höhepunkt der Vegetationsphase steht das Gras hoch zwischen den Rebreihen, um die Bodenerosion zu verringern und zu einem ausgewogenen Ökosystem beizutragen mit dem Ergebnis, dass es der Pflanze erlaubt, ein Produktionsgleichgewicht zu finden ohne dass ein Grünschnitt vorgenommen werden muss. Ende August werden die Blätter und gegen Mitte September Teile der Trauben entfernt und für die Roséproduktion verwendet. Dann bleiben noch circa 20 Tage bis zur eigentlichen Lese und in diesem letzten Zeitraum können die verbliebenen Trauben vom verbesserten Nahrungsangebot der Pflanze profitieren und ihre Reifung auf ausgewogene Art beenden. Während der Lese wird streng selektiert, und nur perfekt gesundes und ausgereiftes Traubengut eingebracht. Die entrappten Beeren werden dann nochmals verlesen und auf Perfektion geprüft, bevor sie vergoren werden.



Ausblick auf den Weinberg von Martino al Vento ©Riecine

Alte und moderne Techniken

Die Trauben erreichen den Keller in kleinen Behältern. Je nach Ursprungsweinberg werden sie nach der Pressung in Behälter aus Zement, Edelstahl oder Holz gefüllt und es beginnt die Gärung, die dank der Temperaturkontrolle in gewünschtem Masse Tannine, Farbe und Aromen extrahiert. Die Gärung verläuft auf natürliche Weise ohne Zugabe von Hefen und beginnt dadurch sehr langsam und erlaubt es dem Most, seinen echten Charakter zu entwickeln. Der Hut, der sich an der Oberfläche bildet, wird vier Mal am Tag manuell nach unten gestossen und genauso oft umgerührt. Um die Luftanreicherung des Mostes zu erhöhen, wird eine Délestage durchgeführt.

Die Mazeration dauert mit mehr als 40 Tagen wirklich lange, es folgen die malolaktische Gärung und anschliessend der Ausbau - 12 bis 24 Monate je nach Struktur des Weines - in Edelstahl, Zementbehältern, Tonneaux oder Barriques, grösstenteils bereits verwendetes Holz, damit die Aromenabgabe begrenzt ist.

Die Weine

Der Anlass hat im Zürcher Restaurant Rechberg ([Link](#)) stattgefunden, in welchem ein uns sympathisches Team bediente. Im Gegensatz, zu dem was wir die letzten Jahre an der Bahnhofstrasse der Wirtschaftshauptstadt der Schweiz erleben mussten, wurden die Weine rechtzeitig dekantiert und zur richtigen Temperatur ausgedient. Somit stimmten die Rahmenbedingungen, um in einem ausgewählten Kreis von sechs Personen die vielversprechenden Erzeugnisse von Riecine und dann u.a. zwei Jahrgänge von Electus, dem Schweizer Turbowein mit Starallüren zu verkosten.



Die Weine werden durch Jean François Guyard sowie Matthias Bopp und Andreas Weber, zwei eingefleischten Weinliebhabern bewertet.

Riecine di Riecine 2013, Rosso Toscana IGT

Riecine di Riecine heisst der historische Weinberg des Weingutes. Seit dem Jahrgang 2010 steht dieser Wein für eine komplexe Interpretation des Sangiovese von Riecine. Er ist ein typischer Vertreter seines Terroirs und deshalb hat man für seine Abfüllung eine Burgunderflasche ausgewählt. Er reift zwei Jahre im Barrique und sein Stil orientiert sich an Frische, Eleganz, Mineralität und einem langen Finale.

100% Sangiovese. Aufhellende, glänzende und sehr appetitliche, saubere Farbe. Die richtige Eröffnung der Verkostung. Erst in der Nase wird es klar, dass es sich um einen durchaus gelungenen Wein handelt. Diese Nase erweckt buchstäblich die Sinne, man will sich mit ihr befassen, sie analysieren, deren Geheimnisse entdecken, wobei sie es nicht mal für sich beansprucht. Diese Nase wirkt einfach hedonistisch, sie ist präzise, reintonig, mit der Zeit entwickelt sie eine sehr schöne Komplexität mit dunklen und roten Beeren, von Brombeeren und Kirschen, auch Himbeeren sind vorhanden sowie Backgewürze, erdige Komponenten, der Siegel des Terroirs kommt richtig zur Geltung, das macht Spass! Verführerischer, präziser und sehr sauberer, gepflegter Gaumen, seriöse und zugleich tänzerische Struktur, die Frucht entwickelt sich und lässt doch Peperoninoten zum Vorschein kommen, die Säure ist perfekt eingebunden, tolle Harmonie, vollmundig und elegant, feingliedrige Tannine, sehr gute Struktur, reifer und anhaltender Abgang mit einer Prise Tabak. Ein genialer Wein, den nicht ganz per Zufall das Falstaff-Magazin, aber auch James Suckling hoch bewertet haben (beide 95/100). **18+/20** (93+/100). Unverzichtbar und mit einem sehr guten Alterungspotential.



In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis 55.- bei [Weibel Weine](#) und 53.90 bei [Flaschenpost](#). In Deutschland ist er für € 44.- bei [Lobenberg's gute Weine](#) erhältlich.



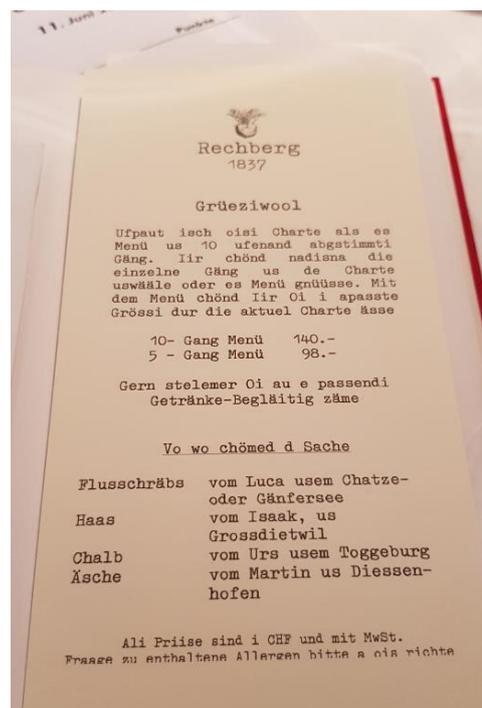
Riecine Chianti Classico 2016, Chianti Classico DOCG

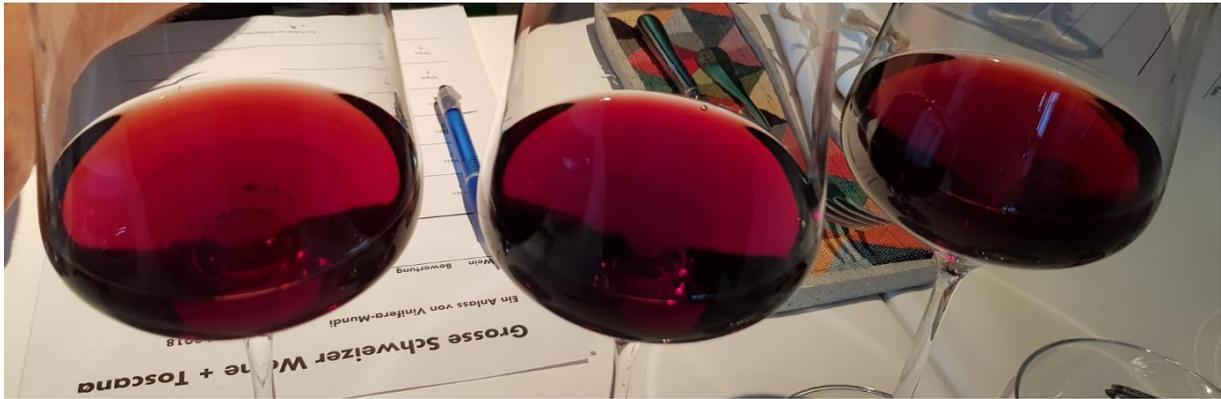
Vor mehr als 45 Jahren betrat Riecine die Bühne mit diesem charakteristischen Erzeugnis. Die Graphik auf der Etikette hat sich zwar verändert, sie lehnt aber immer noch an die drei Eichen an, die so etwas wie das Logo des Gutes darstellen. Die Appellation Chianti Classico wird klassisch interpretiert und präsentiert sich als charaktvoller Wein, in dem es Jahr für Jahr gelingt, Frische, Körper und Eleganz miteinander zu verbinden. Nach der Gärung wird der Wein 18 Monate lang ausgebaut in gebrauchten Barriques, unbehandelten Zementbottichen und Edelstahl.

Ein schöner Jahrgang, der jetzt endlich seine Qualitäten unter Beweis stellen kann mit den ersten Abfüllungen des sogenannten "jungen" Chianti Classico. 2016 war ein Jahr wie aus dem Bilderbuch: Mild im Winter, warm im Sommer und zwischendurch Frühjahrsregen in der genau richtigen Dosierung. Einige Niederschläge ab Ende August schenken den Weinbergen Erholung von der sommerlichen Hitze. Sie hielten auch noch in den ersten Septembertagen an und begünstigten eine kühle und langsame Ernte ausschließlich vollreifer Trauben, die sich den ganzen Oktober durch hinzog.

100% Sangiovese. Von der Farbe her die "Falle" in der Serie. Schönes, mitteldichtes Rubinrot. Es strömen einladende Düfte feiner, reifer und frischer, aber auch kompottierter Kirschen, Blaubeeren, etwas Tabak und Gewürze aus dem Glas aus. Die Nase ist weniger komplex, dafür genauso ansprechend wie im ersten Glas. Dichte, doch raffinierte Struktur, feine Tannine, ineinander verwobene Aromen im geschmackvollen, zugänglichen Gaumen, viel Extrakt, sehr saftig, perfekt eingebundenes Holz, geschliffen und sehr ausgewogen, langanhaltender und finessenreicher Abgang. Ein klarer Erfolg. **17.25-17.5/20** (90-91/100)

In der Schweiz kostet dieser Wein 22.90 bei [Weibel Weine](#) und [Flaschenpost](#). In Deutschland ist er für €17.90 bei [Lobenberg's gute Weine](#) erhältlich.





v.l.n.r. : Riecine di Riecine 2013, Riecine Chianti Classico 2016 und Riecine La Gioia 2014

Riecine La Gioia 2014, Rosso Toscana IGT

1982 wurde dieser "Supertoskaner" des Weingutes zum ersten Mal produziert.

100% Sangiovese. Wieder so eine animierende, aufhellende Farbe, die die Lust auf das erste Glas erweckt. Obwohl die Nase noch viel zu jung ist, zeigt sie sich schon breit und ausgefeilt, finessenreich und potentiell komplex. Aktuell verwirrt der Wein noch, wirkt etwas herb und wird noch ein paar Jahre beanspruchen, bevor er sein wahres Format zeigt. Feine Düfte schwarzer Beeren insbesondere Johannisbeeren und Brombeeren lassen sich dafür gut wahrnehmen, ausgereifte Erdbeeren sind im Hintergrund vorhanden. Nicht zuletzt etwas würzige Komponenten (Zimt) kommen gut zur Geltung. Vollmundiger, edler Gaumen mit feinen, seidigen Tanninen, geschliffene, tiefgründige Struktur, guter Saft mit einer köstlichen Frucht und subtilen Gewürzen. Die Blumen in der Nase kommen im anhaltenden Abgang wieder zum Vorschein. Unbedingt warten! Potentialbewertung **18/20** (93/100).

Hinzufügen möchten wir noch, dass wir aufgrund der Jugendlichkeit dieses Erzeugnisses nicht völlig einig sind, was die Bewertung anbelangt. Unbedingt warten und wieder verkosten.

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis 49.90 bei [Weibel Weine](#).

Autor: Jean François Guyard
17. Juni 2018

Lektorat: Markus Janitzki



Raphaël, einer der sechs Freunde, die im [Rechberg](#) für glückliche Kunden sorgen

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