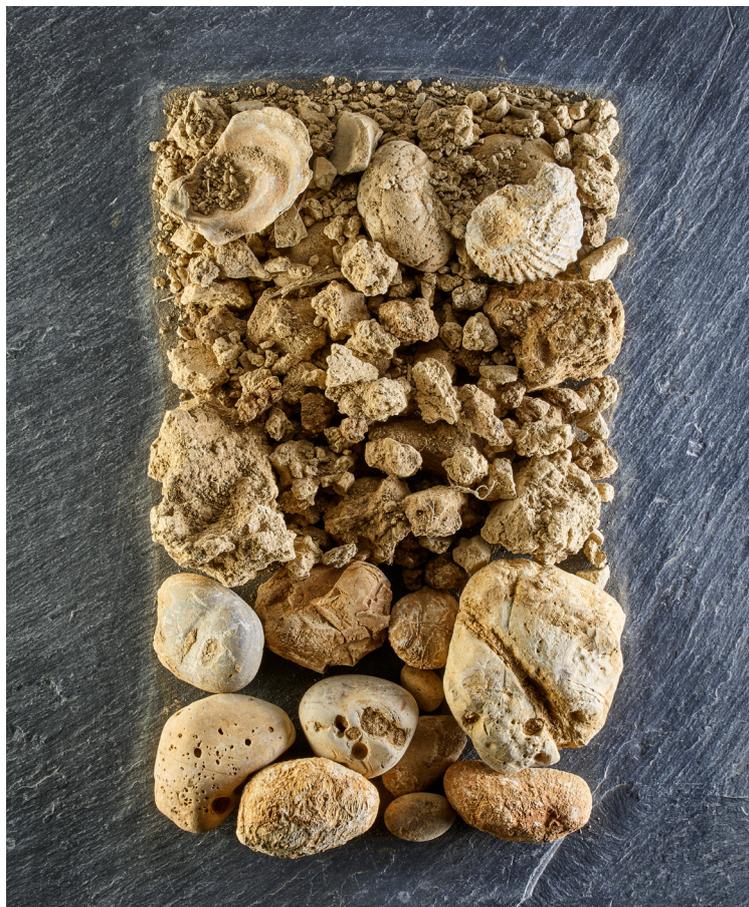




WEINWELTEN

GRAN SELEZIONE TRIO VON RICASOLI

COLLEDILÀ, RONCICONE UND CENI PRIMO



Das Terroir der Gran Selezione Roncicone

Nach der Gründung 1141 und der Chianti-Rezeptur 1872
setzt Francesco Ricasoli vom Castello di Brolio einen
weiteren Meilenstein der Geschichte!



Castello di Brolio im Chianti

„Terroir“ ist die Grundlage für alle großen Rotweine. Unbestritten besitzt das Chianti zwischen Florenz und Siena mit dem Sangiovese eine terroirbezogene Rebsorte, welche die Bodenarten und Weinbergslagen abbilden kann. Angestoßen durch die junge Spitzenkategorie der Gran Selezione zeigen viele Topsommeliers in Nordamerika, Europa und Asien aktuell großes Interesse an den Feinheiten im Ausdruck der Weine des Gallo Nero. Unbestritten ist auch, dass das Castello di Brolio (im Foto) der Familie Ricasoli zu den Top 10 der berühmten Weingüter des Chianti Classico gezählt werden muss. Das Castello ist ein magischer Ort im Chianti. Es thront nach Siena blickend als Zeuge der bewegten Geschichte Italiens, der Toskana, des Chianti und der Familie Ricasoli. Mit seinem sehenswerten Museum und der Osteria ist es eine Touristenattraktion und etliche Weinliebhaber besuchen jedes Jahr die Enoteca des Weingutes, das neben dem Castello in der Nähe

von Gaiole im Chianti zuhause ist. Ricasoli 1141 ist das größte Privatweingut des Chianti Classico mit ca. 250 ha eigenen Weinbergen, und im Gegensatz zu anderen bedeutsamen und berühmten Weingütern ausschliesslich im Fachhandel und der Gastronomie vertreten.

DIE ANDEREN WEINE

Der Il Brolio Chianti Classico und die Riserva stehen für die Frische der Frucht, den Chianti-Typ von eleganter Struktur und feiner Komplexität. Der Il Brolio Bettino ist ein spontan vergorener und im großen Holz ausgebauter Chianti (Sangiovese/Canaiolo); eine Hommage an die ruhmreiche und lange Geschichte. Der Merlot Casalferro (seit 2007 ein 100%tiger Merlot) ist der Supertuscan des Hauses und die Gran Selezione Castello Brolio die eigenständige Version eines Castello bzw. Chateaux-Weines, ein facettenreicher Rotwein aus Sangiovese und etwas PV und CS.

DER MOTOR DES ERFOLGS – FRANCESCO RICASOLI

Ein großes Terroir ist stets verbunden mit den Menschen, die daraus Großes entstehen lassen. Francesco Ricasoli ist einer dieser visionären Menschen des Anbaugebietes, der zielstrebig und mit der Präzision eines Generals seine Weine Jahr für Jahr, Jahrzehnt für Jahrzehnt kontinuierlich weiterentwickelt und nach seinen Vorstellungen formt. Ein leidenschaftlicher Sammler antiker Waffen und nimmermüder Promoter seiner Weine und seines Anbaugebietes in aller Welt. Francesco ist ein zeitgemäßer Baron, nutzt Social Media, ist der kreative Kopf, nicht der Weinmacher des Betriebes. Sein Vorfahr Bettino Ricasoli, der eiserne Baron, ein engagierter und mächtiger Politiker (zweiter Ministerpräsident der jungen Republik) und Erfinder der Rezeptur des Chianti-Weines im Jahre 1872 wäre womöglich sehr stolz auf ihn.



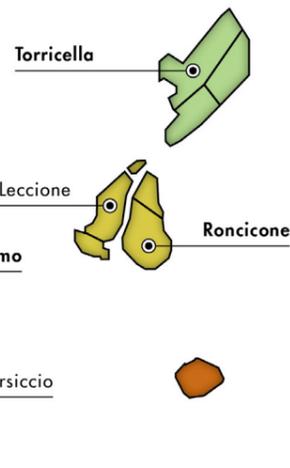
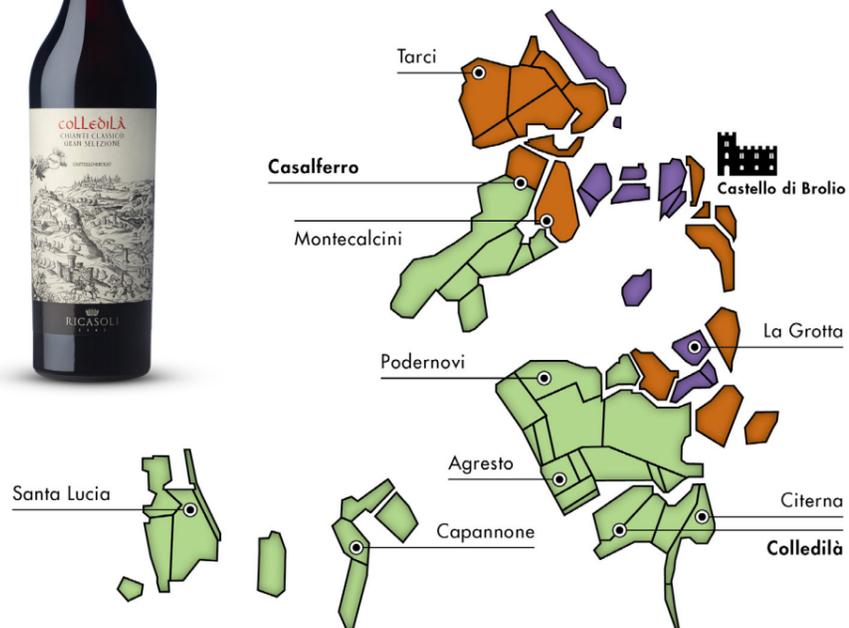
GLEICHE BEHANDLUNG FÜR ALLE

Alle drei Weine werden per Hand gelesen, nur die gesunden Trauben am Sortiertisch ausgewählt, der Most wird nicht gepumpt, mit auf Brolio selektierten Hefen in konischen Edelstahltanks bei 24-27°C vergoren, tägliches Unterstoßen des Tresterhutes, Kontakt mit den Schalen für 14-16 Tage, Ausbau für 18 Monate im Tonneaux-Fass, das ist die Vorgehensweise. Alle Weine haben 14-14,5 Vol % Alkohol und eine Säure von 5,5-5,8 g/l bei 3,3 ph. Gepflanzt wurde zwischen 1998 (Ceni Primo) und 2002 (Colledilá), die Stockdichte ist 6.000-6.600 Pflanzen/ha, bestockt mit den Klonen VCD 23, VCR 5, Brolio Klone, R24 auf den Unterlagstreben 110R (Colledilá) und auf 420 A.

Die letzten 20 Jahre widmete sich das Team von Francesco dem Studium seiner Lieblingsrebsorte Sangiovese auf Brolio. Immer in Einklang mit den „best management practices“ im Weinberg, der Präzision des Arbeitens mit einem Auge auf die Nachhaltigkeit des Tuns. Die getrennte Vinifizierung der einzelnen Parzellen führte zum tiefen Verständnis der Unterschiede der Sorte Sangiovese. Diese Arbeit war und ist die Grundlage für die Gran Selezione Castello di Brolio und die Entstehung des Crus Colledilá, der seit 2007 als reinsortiger Sangiovese erzeugt wird und ebenfalls eine Gran Selezione des Chianti Classico ist. Bereits im Jahre 2010 begann das Team weitere ausdrucksstarke Kombinationen von Boden und Rebsorte auszuwählen, um die Faszination Gran Selezione im fertigen Wein auszubauen. Mit dem 2015er entschied sich Francesco dann, dem Colledilá zwei Sangiovese-Weine zur Seite zu stellen, den Roncicone und den Ceni Primo.

Francesco Ricasoli

Colledilá - 380 m ü NN, Südostlage - Lehm-Kalk-Untergrund mit hohem Gesteinsanteil, ein verbreitetes Terroir im Chianti, reich an Kalziumcarbonat und arm an organischen Substanzen.



The Chianti Classico Area



Ceni Primo - 300 m, Südwestlage - an Hängen des Val d'Arbia-Tals im südlichsten Teil des Besitzes, Bodenstruktur ist komplex, teils Flussablagerungsterassen, sehr tonhaltig und wenig Gesteinsanteil, Lehm, wenig Kalk und arm in organischen Substanzen.



Roncicone - 320 m, Südostlage - kalkreiches Meeres-sedimentgestein, Sand, Kieselsteine, in der Tiefe Lehm, guter Gehalt an organischen Substanzen, sanfte Hügelwellen.



100% SANGIOVESE FÜR ALLE DREI

Wenn Francesco ein Mensch wäre, der für Punkt-bewertungen arbeitet und lebt, dann müsste er jetzt sehr glücklich sein, denn bereits mit dem ersten Jahrgang erkannten die bekannten Weinkritiker das Format der Weine und adelten sie mit sensationellen Bewertungen. 99-98-97 Punkte für die drei Gran Selezione-Weine freuen auch den Partner Smart Wines in Köln. Im Fachhandel bzw. Fachgroßhandel seien die Weine, die circa 50 EUR EVP aufrufen, gut angelaufen, so Alexander Hecht, den es freut, dass auch Top-Restaurants alle drei Weine auf die Weinkarte nehmen. „Es sind junge, kraftstrotzende Kerle, einmal drängt sich der Roncicone mit seiner Festigkeit und seinem Druck in den Vordergrund, ein paar Monate später brilliert der Ceni Primo durch seinen finessenreichen und säurefrischen Charakter. Der Colledilá wirkt dagegen stets etwas erwachsener“, erklärt Hecht.

Und letztendlich ist es für mich (Steffen Maus) auch nicht entscheidend, welcher Wein die 99 Punkte erhalten hat, sondern wie sich die Weine auf höchstem Niveau in Nuancen unterscheiden. Denn die Weine sind ein authentischer Ausdruck des Top-Sangiovese aus dem Chianti, der in puncto Eleganz dem Brunello durch sein kühleres Terroir einen Schritt voraus ist.

Francesco Ricasoli seinerseits beschreibt die Weine so: Der Colledilá besitzt eine großartige, moderne Eleganz und eine komplexe Struktur vom Alberese des Monte Morrello. Der Roncicone hebt sich durch seine blumige Frische, seine zarten Gewürznoten, dicht gewebtes Tannin, prä-sente Säure/Mineralität ab, ein Ausdruck des sehr

alten Bodens „Depositi Marini“. Der Ceni Primo besitzt dagegen einen komplexen Duft, die typischen Anklänge von Kirschen, Veilchen, balsamische Noten, einen mittleren Körper und ein elegant gewebtes Tannin. Der Bodentyp ist „Terrazzo Fluviale Antico“.



Mit stolzer Brust präsentiert Francesco seine neuen Weine. Und mit dem neuen 2016er ist ein weiterer herausragender Jahrgang ab November 2019 bei Smart Wines erhältlich. Von der Kollektionsholz-kiste mit allen drei Weinen gibt es wiederum genau 1141 Exemplare, nur ein kleines, witziges Detail und Spiel mit dem Gründungsjahr des Weingutes Ricasoli, das auch die humorvolle Seite von Francesco Ricasoli zeigt.

Barone Ricasoli Spa

Loc. Madonna a Brolio

53013 Gaiole di Chianti (SI)

www.ricasoli.com

Agentur Smart Wines

www.smart-wines.de