



WEINWELTEN

DAS WEINGUT POGGIO AL SOLE IN DER TOSKANA



POGGIO AL SOLE

CHIANTI CLASSICO MIT SCHWEIZER PRÄZISION
UND TOSKANA-FEELING



Auf einem steil abfallenden Hügel umgeben von gepflegten Weinbergen und Steineichenwäldern liegt das Weingut; im bekannten Anbaugebiet Chianti, wo die Rebsorte Sangiovese so ausdrucksstark ist. Es ist ein besonderer Ort der Ruhe, ganz in der Nähe des ehemaligen Klosters Badia a Passignano. Das Anwesen der Familie Davaz im westlichen Teil des Chianti Classico ist gut an die Schnellstraße zwischen Siena und Florenz angebunden, beides erreicht man in einer guten halben Stunde.

An diesem Ort erzeugt der Schweizer Johannes Davaz aus Graubünden seit den Neunzigern Wein, mit der ihm eigenen Präzision, stetem Verbesserungswillen und aufwendiger, von großer Sorgfalt geprägter Weinbergs- und Kellerarbeit. Von Anfang wurde „nachhaltig“ gearbeitet, dann

konsequenterweise das Biozertifikat hinzugefügt. Zweifelsohne unterstützt der biologische Anbau der Trauben den einzigartigen Charakter der Weine. Und vor allem das gesteinsreiche Terroir auf Poggio al Sole ist eine der elementaren Grundlagen für herausragenden Sangiovese; und Rotweine überhaupt.

BEZAUBERNDEN CHIANTI

Seit kurzem wird Giovanni, wie sie ihn nennen, von seinem Sohn Valentino unterstützt, der seinerseits sich in Banking/Finance hat ausbilden lassen. Zusammen mit seiner Frau Stephanie arbeiten sie Hand in Hand mit Giovanni und Caterina bzw. Kathrin, die mit Einsatz und Tatkraft die aufwendige Arbeit eines Familien-Weingutes seit 1990 mitträgt und ihrerseits gestaltet.

Poggio al Sole besitzt im Landhauskomplex, wo das Lieblingszimmer von Giovanni, der Keller untergebracht ist, auch einige individuell eingerichtete Ferienwohnungen, die jedes Jahr aufs Neue rasch ausgebucht sind. Denn die kulturell und kulinarisch herausragende Toskana und das wunderschöne Chianti haben viele Fans, die Poggio al Sole und dem Gallo Nero verbunden sind.

Rückblickend hat das bekannte Anbaugebiet in mehr als 30 Jahren seine Höhen und Tiefen erlebt. Davon kann Johannes aus erster Hand erzählen: Es gab Zeiten in den Achtziger, da bestimmten die Berater den Weingeschmack, in den Neunziger Jahren sollte der Sangiovese auch nach Bordeaux schmecken. Die Nuller Jahre brachten die Wirtschaftskrisen und die Rückbesinnung auf den Sangiovese, dem neue Weinberge mit höherer

Stockdichte und hochwertigen Rebklonen diesen Qualitätssprung ermöglichten. „Sangiovese aus dem Chianti war noch nie so gut wie heute“, erklärt Giovanni und ich kann zu 100% zustimmen. Ich erinnere mich sehr gut an meinen ersten Besuch im Jahre 1999 auf Poggio al Sole und daran, dass sein Spitzenwein Casasilia – damals eine Riserva – mit dem Jahrgang 1997 bereits zur Spitze ausdrucksstarker und langlebiger Sangiovese-Weine des Chianti zählte. Erst kürzlich habe ich einen 2006er Casasilia mit viel Freude und Anerkennung für die Winzerleistung getrunken.





Wer heute erfolgreich sein möchte, der muss das Marketing beherrschen, auch die jungen Weintrinker gewinnen. Deren Vorlieben und Geschmack kennen wiederum Valentino und Stephanie aus erster Hand, die den Blanc de Noir bzw. den Rosato Primavera schätzen. Beide Weine werden übrigens aus Sangiovese gekeltert. Es sind fruchtbetonte und zugleich mineralische Weine mit den blumig-duftigen Aromen, die in jedem Sangiovese-Wein mitschwingen. Und es ist bereits ein stimmiger Ausdruck des Terroirs, stets animierend und als Essensbegleiter vielseitig einsetzbar. „Der Wein schmeckt jungen Leuten, macht sie neugierig und kommt auch bei unseren Kunden sehr gut an,“ sagt Valentino mit der Erfahrung eines Jahrzehnts an Rosato-Jahrgängen. Ganz klassisch ist die Prozedur für den Primavera: Am Anfang des Herbstes ernten sie die Sangiovese-Trauben, pressen sie rasch ab und lagern den Wein einige Monate auf der Feinhefe, that's it!



Die Fakten in Kürze
Poggio al Sole in der Toskana

Chianti Classico • Ort Badia a Passignano • Familie Davaz aus Graubünden/Schweiz • seit 1990 • 24 ha Weinberge • Bio • Vegan • 8 Weine

Im Fokus
Chianti Classico • Gran Selezione Casasilia • Rosato Primavera • Syrah • Neue Etiketten • Ferienwohnungen • Verkostungen im Weingut



SANGIOVESE MIT KRAFT UND FINESSE

Für Kathrin ist der Chianti Classico die wichtige Visitenkarte eines Weingutes, er ist ein vielseitiger „Allrounder“ und unverwechselbarer Fingerabdruck von Poggio al Sole zugleich. Die Annata von Poggio al Sole ist bereits ein ernsthafter Wein mit Kraft und Finesse, so wollen das beide Generationen. Und Giovanni ergänzt: „Ein Wein von Badia Passignano schmeckt nach diesem Terroir, denn im Chianti besitzt jede Gemeinde ihren eigenen Sangiovese-Charakter.“

Eine weitere wichtige Basis ist die Weinbergarbeit, die besonders aufwendig ist, weil der Sangiovese anspruchsvoll und dünnhäutig ist. Geerntet wird erst, wenn die Traubentannine reif sind. Akribisch testet Giovanni deshalb vor der Ernte die Traubenerkerne der Parzellen, damit bei der Gärung und der Mazeration kein unreifer Gerbstoff in den Wein gelangt. Die Trauben werden am Band sortiert und teils per Hand abgebeert. Auch im Keller ist behutsames Vorgehen angesagt, dass die einzigartige, aber delikate Frucht des Sangiovese bewahrt wird. In der Regel läuft die zweite Gärung (Malo) im Edelstahltank,

bevor die Partien dann ins Holzfass wandern. Ein Teil des Chianti Classico verbleibt im Edelstahl, um später die fruchtbetonte Seite und die vom Terroir geprägte Struktur zu vereinen.

Für seine Visitenkarte nutzt er kleinere Anteile der einheimischen Sorte Canaiolo. Für mich erzeugt Poggio al Sole Jahr für Jahr einen konzentrierten und vielschichtigen Gallo Nero-Typ mit rassigen Tanninen, kraftvoll und finessenreich, mit Aromen von reifer Kirsche, Pflaume, Kräutern und Veilchen.

SELBSTBEWUSSTE GRAN SELEZIONE

Das alles toppt dann nur noch die Gran Selezione Casasilia! Gran Selezione ist eine junge Spitzenweinkategorie im Chianti (Classico), mit der man Brunello und Barolo herausfordert. Am Anfang wurde dies kontrovers diskutiert, mittlerweile ist die Akzeptanz bei Winzern und Händlern in aller Welt deutlich gewachsen. Und natürlich erfüllte die Riserva Casasilia alle Kriterien. Dass sie in diese neue Kategorie gehört, steht außer Frage: Es ist ein Monument von einem Wein, seine Intensität am Gaumen ist beeindruckend, die konzentrierte Sangiovese-Frucht mit Schwarzkirsche, Akazie und Zigarrenbox und Kräutern ist an ein straffes Gerbstoffgerüst angebunden, das langes Leben garantiert und selbstredend einen Fleischgang fordert.

Für die Gran Selezione Casasilia sind nur die besten Traubenpartien gut genug, betreiben alle einen enorm hohen Aufwand in der Verarbeitung, bevor die





Weinpartien schließlich in hochwertigem Eichenholz für mehr als 15 Monate ausgebaut werden. Doch am Ende entscheidet eine Verkostung, welcher Wein in den Fässern als Casasilva abgefüllt wird.

Johannes erntet pro Rebstock nur ca. 600 g Trauben, betreibt hohen Aufwand bei der Traubenerzeugung und Verarbeitung. Dadurch entstehen konzentrierte Rotweine, in den Aromen, den Gerbstoffen, die langlebig sind und die Faszination großer Rotwein aus der Toskana transportieren.

Das schmecken sie auch beim reinsortigen Syrah und dem Seraselva Cabernet/Merlot. Sie schmecken nicht nach Rhone oder Bordeaux, sondern nach Poggio al Sole, seinen steilen Weinbergen mit Tonschiefer-Boden, nach der pittoresken Toskana.

Spannend ist zudem der Canaiolo-Rotwein; denn nur wenige bauen ihn reinsortig aus. Diese traditionelle Chianti-Sorte duftet einladend, wenn sie vom Nebendarsteller zum Hauptakteur wird. Etwas, was man dem Chianti Classico und Poggio al Sole auf der Bühne der besten Rotweine der Welt zutrauen kann und muss. Dafür geht die Familie Davaz weiterhin mit Elan und Einsatz ans Tagwerk. Und Sie haben es im Glas!

www.poggioalsole.com

mit Verzeichnis der Weinhändler

Tel. 0039-0558071 50, info@poggioalsole.com

Badia a Passignano

Barberino Tavernelle (Firenze)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.