



WEINWELTEN

ZINGARELLI

CHIANTI CLASSICO AUS CASTELLINA IN CHIANTI

Sergio Zingarelli setzt bei Rocca delle Macie
auf Sangiovese und die Chianti-Experience





Geht es um die Familie Zingarelli und ihr Weingut, so wird häufig die Geschichte erzählt, dass der Vater von Sergio ein berühmter Regisseur sei, der in den Siebziger Jahren die bekannten Bud Spencer und Terence Hill-Filme gedreht hat. Auch die Weingeschichte des Italo Zingarelli gleicht einem erfolgreichen Drehbuch: Gekauft hat er das stattliche Anwesen in der Nähe von Castellina im Jahre 1973 und der kommerzielle Erfolg des Chianti Classico führte ihn rasch nach Deutschland, wo er im Jahre 1979 mit Eggers & Franke seinen ersten Importeur dingfest machte. Rocca delle Macie wurde und ist in Italien, Europa und Nordamerika eine der bekanntesten Weinmarken der Toskana. Heute ist die Firma Schlumberger der Handelspartner der Familie Zingarelli in D.

Sergio schreibt längst seine eigene Erfolgsgeschichte, denn er hat das Weingut in den letzten 15 Jahren neu strukturiert und seinen Fokus auf den gehobenen Fachhandel und Sangiovese als Hauptrebsorte des Chianti Classico gelegt.

Als Präsident des Chianti Classico Konsortiums war er zudem 6 Jahre an der Neuausrichtung des Anbaugebietes beteiligt. Besonders stolz ist Sergio auf drei Weinbergsweine, die den eingeschlagenen Weg bestätigen: Sant'Alfonso, Fizzano und Sergioveto.

HEIMAT CHIANTI (CLASSICO!)

Wo sind die Weine zuhause? Das Gros der mehr als 100 ha Chianti Classico-Weinberge liegt an den südwestlich ausgerichteten Hängen von Castellina in Chianti. Rocca delle Macie ist mit dieser Größe einer der bedeutenden „player“ des Chianti. Die Weinberge der drei Tenute Le Macie, Sant'Alfonso und Fizzano liegen zwischen 300–500 m ü. NN. und weisen – dem Chianti Classico gemäß – eine variierende Bodenzusammensetzung auf. Fast alle Weinberge wurden mit Beginn des Jahrtausends erneuert, zudem wurde in diesem Zuge der prozentuale Anteil an Cabernet und Merlot an der Anbaufläche reduziert. In erster Linie geschah dies mit den Qualitäts-Klonen des Projektes Chianti Classico 2000 bei einer entsprechend hohen Stockdichte.

Davon profitiert auch der populärste Rotwein des Weingutes, der Chianti Classico mit dem weinroten Etikett. Dass die Weine eine andere Handschrift als vor 10 Jahren besitzen, liegt auch an der Unterstützung des bekannten Weinmachers Lorenzo Landi, der seine ganze Sangiovese-Erfahrung bei Rocca ausspielen kann. Rückenwind geben auch die Bewertungen der Kritiker: „Die Auszeichnungen der letzten Jahre zeigen, dass wir mit dem terroirbetonten Sangiovese auf dem richtigen Weg sind“, erklärt Exportmanager Pietro Tamagnini.

DIE SINGLE VINEYARDS DER FAMILIE ZINGARELLI

Der Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso Single Vineyard ist ein fast 20 Jahre alter Weinberg mit einem tiefgründigen Lehm/Ton-Gemisch, das besonders trockene Jahre gut wegsteckt. „Das Terroir

des Weinbergs in der Nähe von Siena gleicht dem im Norden von Montalcino, bei Buonconvento“, erklärt Sergio und weist auf Gemeinsamkeiten mit dem erfolgreichen Sangiovese-Nachbarn hin. Getreu dem neuen Credo ist es ein 100%tiger Sangiovese, der ausschließlich in großen Eichenholzfässern ausgebaut wird. Untergrund und Ausbauart münden in einen finessenreichen Rotwein mit saftig-mineralischer Intensität, prägnanter Frucht und blumigem Sangiovese Charakter. Die begehrten 3 Gläser des Gambero Rosso waren der Ritterschlag für den 2018er. Sergio freut sich schon auf den 2019er Jahrgang, den er für ebenbürtig bzw. sogar eine Spur interessanter hält.

Der nächste Schritt in der Chianti-Deklaration ist die Riserva-Kategorie, die sich von Marktseite wachsender Beliebtheit erfreut. Da sammelt – neben dem preiswerten, schwarzen Etikett – die aufgewertete Riserva Sergioveto Single Vineyard





ordentlich Pluspunkte, wie die 95 Punkte (2018er) vom US-Magazin Wine Spectator. Bereits 1985 wurde der Wein zum ersten Mal erzeugt, als „Hommage“ von Italo an seinen Sohn Sergio, der in diesem Jahr im Betrieb begann. Filmleute mögen es dramatisch... Der Weinname ist ein zweifaches Spiel mit dem Namen, da für den Weinberg der alte Klon Sergioveto genutzt wurde.

Die Neuausrichtung zeigt sich an keinem Wein besser als an der Riserva Sergioveto, denn schon mit Jahrgang 2015 wird sie ausschließlich aus Sangiovese erzeugt, aus der Parzelle Pian della Casina. Der Ausbau erfolgt in großen Holzfässern aus französischer Eiche, und wie alle Single Vineyard-Weine darf sich der Wein vor dem

Verkauf für 1 Jahr in der Flasche verfeinern. Sergioveto ist eine vielschichtige Riserva mit Aromen von Schwarzkirsche und schwarzer Johannisbeere gepaart mit balsamischen Noten wie Pfeffer und Tabak; alles angebunden an ein vergleichsweise dicht gewebtes Sangiovese-Tannin.

DIE GRAN SELEZIONE FIZZANO

Die Weinberge im Umkreis des kleinen Weilers Fizzano besitzen für die Familie Zingarelli einen besonderen Wert, hier begann die Geschichte von Rocca delle Macie im Chianti. Der Boden ist ein sandiges Gemisch mit relativ hohem Gesteinsanteil. Ein Terroir wie gemacht für die Gran

Selezione Tenuta Fizzano besteht je nach Jahrgang aus 90–95% Sangiovese und einem kleinen Anteil Colorino. Die GS ist eine Selektion der besten Weinbergspartellen des 35 ha großen Weinbergs. Sergio verfolgt seinen konsequenten Qualitätskurs, weshalb er den schwierigen, weil sehr trockenen Jahrgang 2017 ausgelassen hat. Der Ausbau des 2018ers erfolgte in großem Eichenholz (35 hl Fässer) nebst einem kleinen Anteil an Barrique-Fässern, plus ein Jahr Flaschenreifung. In der Verkostung überzeugt die Gran Selezione Fizzano durch ein breites Spektrum an Aromen, Kraft und Intensität am Gaumen und eine griffige Gerbstoffstruktur, die sich von der Riserva-Kategorie spürbar abhebt. Im Vergleich mit anderen Erzeugern der Nachbarschaft ist es

In der Verkostung überzeugt die Gran Selezione Fizzano durch ein breites Spektrum an Aromen, Kraft und Intensität am Gaumen.

eine preiswerte Wahl mit weniger als 30 EUR EVP, u.a. von James Suckling mit herausragenden 95 Punkten (2018er) geadelt. Außer der GS Tenuta Fizzano erzeugt Zingarelli eine weitere Gran Selezione, die den Namen Sergio Zingarellis trägt, und im Super-Premium-Segment angesiedelt ist. Es ist eine Selektion eines ca. 5 ha großen terrassierten Weinbergs in der Nähe der Kellerei.



EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN IN DEN WEINBERGEN

Die Toskana und insbesondere das Chianti ist ein magischer Ort, der Menschen aus aller Welt in ihren Bann zieht. Vor etlichen Jahren hat Familie Zingarelli die typischen Toskana-Landhäuser des Weilers Fizzano liebevoll renoviert und dort einen Wohlfühlort geschaffen. Im Relais Riserva di Fizzano genießen die Gäste den weit schweifenden Blick ins Chianti, die wohltuende Ruhe und seit Sommer letzten Jahres auch die herausragenden Gerichte von Maurizio Bardotti in der Osteria „Passo dopo passo“, was „Schritt für Schritt“ bedeutet und für Sergio sein Motto der letzten Jahre ist. Es freut ihn sehr, dass Tochter Giulia voller Begeisterung in der Restaurantleitung das gehobene Genusserlebnis im Restaurant mitgestaltet.

Einiges schlummert noch im Orbit von Rocca delle Macie und der Familie Zingarelli, das sich entfalten will. So ist Bruder Andrea bereits seit einigen Jahren im Unternehmen an der Seite von Sergio, einem 58er, tätig. Und wer hätte gedacht, dass – der eher wie ein Boxer wirkende – Sergio die Musik von Liedermacher Rino Gaetano (Ma il cielo é sempre piú blu) sehr mag ... Er ist eben ein echter Italiener mit ganz viel Gefühl fürs Wesentliche und guten Wein.

www.roccadellemacie.com

www.schlumberger.de