

## Jung, schön, erfolgreich

Im Sturm erobert Alessandra Casini den Markt. Ihr Weingut Bindi Sergardi ist jung und alt zugleich. Trauben und Wein werden schon seit langer Zeit produziert und an bekannte große Weingüter verkauft, dafür stehen 100 ha zur Verfügung. Alessandra Casini hat nach Studium und 5-jähriger Erfahrung bei Antinori begonnen, selbst Wein zu erzeugen. 2005 wurde mit der Produktion von 60.000 Flaschen begonnen, viel mehr soll es nicht werden. Zur Sorte Sangiovese meint sie: „Nur sie ist die Sorte, die das Typische für die Region im Wein transportieren kann“, und sie meint damit alle Chianti-Regionen und nicht nur das Chianti Classico.

## Chianti Riserva 2007

Die Verkostung hat das bestätigt, was sich bereits im Vorjahr bei den Annata-Weinen von 2007 angekündigt hat: Der warme Jahrgang präsentiert sich von seiner kraftvollen und tanninreichen Seite. Während der Verkostung konnten wir bei vielen Weinen starke Veränderungen im Glas beobachten, die in den meisten Fällen positiv für den Wein waren. Es zeigte sich

eine große Bandbreite an Stilen: von hellfruchtigen, burgundisch anmutenden, rotbeerigen Varianten mit fast weißweinartig mineralischer Struktur (oft Weine aus höheren Lagen mit kargen Böden) hin zu klassischer Kirsche und würzig-dunkelbeerigen, mächtigen Gewächsen (oft aus tieferen Lagen mit schweren Böden). In Summe sind die Chianti Classico Riserva 2007 sehr gut, sie zeigen Mineralität und Stoff bei reichlich Tannin. Sie dürften mit einer guten Haltbarkeit für die nächsten 15 bis 20 Jahre aufwarten.



So schön kann Chianti sein:  
Alessandra Casini von Bindi Sergardi

## Chianti Classico Riserva 2007.pur

Thema war Chianti Classico Riserva 2007. 86 Weine wurden eingereicht. Das gute Niveau wird durch die ausgezeichneten Wertungen unterstrichen – rund die Hälfte der Weine erreichte „3 und mehr Gläser“! Die angegebenen Preise sind ungefähre Verkaufspreise in italienischen Vinotheken. **wein.pur** dankt dem Consorzio Chianti Classico für die gute Zusammenarbeit. Alle Weine wurden im Österreichischen Agrarverlag im November 2010 verkostet. Für **wein.pur** mit dabei waren **Chefredakteur Alexander Magrutsch, Daniela Dejneka, Uwe Kauss, Alexander Lupersböck, Gerhard Gruber und Walter Eckensperger.**



**Exzellent**

### Bindi Sergardi

**Riserva € 17,-**

Nasser Stein; unglaublich mineralisch, elegant, vital, stoffig, kraftvoll, intensiv, knackig, gibt Gas, jung, braucht Zeit und Luft, Schoko-Note, knisternd, langer Abgang.

### Castello di Meleto

**Riserva Vigna Casi**

Hagebutten, Rosen; elegant, geschmeidig und griffig zugleich, viel Frucht, mineralische Ader, fein liniiert, bleibt gut auf Zug, feinnervig. Leichtfüßig, fein, Druck, hat alles.

### Fattoria di Montemaggio

**Riserva € 19,-**

Hagebutten, Erdbeeren, transparent, komplex, mit Tiefgang; enorm

mineralisch, saftig, dicht, straff salzig, knisternd, schiefrige Würze, hellfruchtig, lang, zupackend, Tiefgang.

### Fattoria Tregole

**Riserva € 25,-**

Erdig, heißer Stein, Kornelkirsche, rote Beeren, Zwetschken; lebhaft, griffig, mineralisch, elegant, rassiger Stil, zupackend, stoffig, bleibt lang auf Zug, weißweinartiger Stil, spannend.

### Renzo Marinai

**Riserva € 33,-**

Satte Frucht, sofort ansprechend; ein Chamäleon, erst Chianti, dann Bordeaux, gediegen, elegant, selbstverständlich gut, geschmeidig, dabei griffig, mineralisch, herrliche Harmonie, strahlend schön.

### San Giusto a Rentennano

**Riserva Le Baroncole**

Kirsche, einladend, Schoko; transparent, verspielt, vital, spannt einen

schönen Bogen, Kräuterwürze, straff, mineralisch, Waldboden, feinkörnig, engmaschig, kompakt.

### Villa di Geggiano

**Riserva € 18,-**

Kornelkirsche, fein; transparent, feine Gewürz-Note, strenger Typus, stoffig, mineralisch, gute Mischung aus dunkler Erdigkeit und rotbeeriger Aromatik, vielschichtige Länge, salzig, feinkörnig.



**Ausgezeichnet**

### Agricola Monterotondo

**Riserva Seretina € 14,-**

Kirsche, saftig, moderner Stil, mit deutlicher Süße, likörige Note, kernige Säure, gute Länge, plakativ, Zigarre, burgundisch hellfruchtig, modern und gut.

### Agricoltori del Chianti

#### Geografico

**Riserva Montegiachi € 13,50**

Hellfruchtige Aromen, dazu reichlich Würze; saftig, gediegen, klar, mineralisch salzig, schlankere Bauart, mit Eleganz und Rasse, feingliedrig, würzig, fein zu trinken, der Château Palmer unter den Chiantis.

### Antico Borgo di Sugame

**Riserva € 20,-**

Einladende Frucht; saftig, dicht, fleischig, reichlich feinkörniges Tannin, Schoko-Note, schwarze Oliven, Tabak, kompakt, rassig, leichtes Bitterl, mittlere Länge, verspricht mehr, als er hält.

### Badia a Coltibuono

**Riserva € 22,-**

Laufender Aromenwechsel, Beeren, röstig, Kräuterwürze; samtig, weich, geschmeidiges Tannin,