



»Montesecondo« Sangiovese IGT

Montesecondo

Winzer Silvio Messana ist einer der wenigen, der im Chianti unbeirrt an der originären Rebsorte Sangiovese und deren Abarten festhält. Deshalb hat er regelmäßig Probleme, seine Weine als »Chianti Classico« anerkannt zu bekommen. Diese reine Sangiovese zum Beispiel stammt von einer 6 ha großen Parzelle, die bestockt ist mit bis zu 30 Jahre alten Reben. Sie liegt auf 450 m Höhe und dürfte eine der höchsten im Chianti sein. Ihr Wein wurde als »untypisch« und »nicht repräsentativ« vom Consorzio abgelehnt. Deshalb beschloß Silvio, ihn als »Sangiovese« unter dem Namen seines Weingutes zu vermarkten. Ignoranz, die typisch zu sein scheint für die heutige Angst vor dem Anderssein des Ehrlichen, des Natürlichen, das man als »fremd« diffamiert. Dabei gelingt Silvio eine hinreißend schöne, fast burgundisch transparente Sangiovese, die das Chianti in der ganzen Faszination seiner klimatischen und topographischen Eigenart ins Glas bringt.

Die Parzelle ist schwer zu bearbeiten. Sie liegt 18 km von Silvios anderen Weinbergen entfernt und wird aufwendig biodynamisch bewirtschaftet. Ihr Wein ist so speziell wie ihre Lage. Sangiovese pur. Erfrischende Delikatesse in gewagt natürlicher Expression. Kein fettes weiches Monster, sondern würzig und transparent im morbid erdigen Duft, prägnant spröde und agil auf der Zunge, »nobel rustikal« ist wohl die beste Beschreibung für diese mutig puristische Sangiovese voller Persönlichkeit und reizvoller Ausstrahlung, die sich in ihrer unspektakulären Noblesse nur dem eröffnet, der einem Wein wie diesem zuhören kann und will. Kein breitenwirksamer Populismus, sondern provokanter Gegenpol zu dem, was heute unter dem Segel des Chianti den globalen Weinmarkt befährt. Kompromißlos natürlich im Keller umgesetzt, transparent in der Farbe, kräuterwürzig kühl in den Aromen und die Säure der Höhenlage belebt in delikater Frische. Reine »Sangiovese«, so unscheinbar wie unauffällig. Sie scheint in sich zu ruhen und wirkt entspannt souverän in ihrer subtilen Intensität, die an vergangene Tage im Chianti erinnert, als sich Sangiovese noch mehr an Burgund orientierte, als an Bordeaux. Genau das, was wir von ungeschminkter Sangiovese erwarten: Identität.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert, minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ITR23700



www.weinhalle.de