

Toskana-Reise des Lastra a Signa - Münster Partnerschaftsverein vom 7. bis 13. Oktober 2018 – Teil 3

12. Oktober 2018

Wir treffen unsere Reiseleiterin Valerie Romana Niedermeier am vereinbarten Ort und fahren ins Chianti Gebiet. Auf dem Weg nach Castellina in Chianti erfahren wir viel über die Etrusker, aber auch die Geschichte vom schwarzen Hahn, (wie die Grenze zwischen Siena und Florenz bestimmt wurde) und wie Chianti hergestellt wird



Castellina in Chianti

Castellina in Chianti ist eine Gemeinde in der Provinz Siena mit rd. 3000 Einwohnern

Vermutlich etruskischen Ursprungs war Castellina im Mittelalter als Salingolpe bekannt. Das erstmals im 11. Jahrhundert erwähnte Schloss wurde im 15. Jahrhundert zur Festung umgebaut, von der bis heute die Rocca di Castellina in Chianti zu besichtigen ist. Im Inneren dieser Befestigungsanlage wurde 2006 das Museo archeologico del Chianti senese eingerichtet. Neben den vielen archäologischen Fundstücken aus dem Umland von Castellina sticht besonders das Wahrzeichen des Museums hervor: ein Raubkatzenkopf aus Sandstein, der die Zunge herausstreckt. Das Artefakt gehört mit einem etruskischen Wagen und bemalten Tongefäßen aus dem 7. bis 6. Jahrhundert v. Chr. zu den Grabungsfunden, die vor dem Ersten Weltkrieg im Tumulus des Monte Calvario gemacht wurden.





Nach kurzem Aufenthalt in Catellina fahren wir zum Weingut Castello di Verrazzano, wo wir schon am Hoftor erwartet werden.

Castello di Verrazzano

Das Castello di Verrazzano ist eine mittelalterliche Burg in der Nähe der Stadt Greve in Chianti.

Die Burg wurde zwischen dem Ende des 15. und dem Anfang des 16. Jahrhunderts gebaut. Es wird vermutet, dass der markante Turm bereits aus dem 13. Jahrhundert stammt. Im 17. Jahrhundert wurde die Anlage zu einer klassischen toskanischen Villa mit Bauernhof.

In der Burg, die der florentinischen Adelsfamilie Da Verrazzano gehörte, wurde 1485 Giovanni da Verrazzano geboren. Er machte sich einen Namen als Seefahrer und Navigator, der auf seinen Erkundungsfahrten nach Nordamerika die Bucht des heutigen New York entdeckte.

Nachdem 1819 der letzte Nachkomme der Familie Verrazzano verstorben war, gelangte das Anwesen in den Besitz der florentinischen Familie Ridolfi.

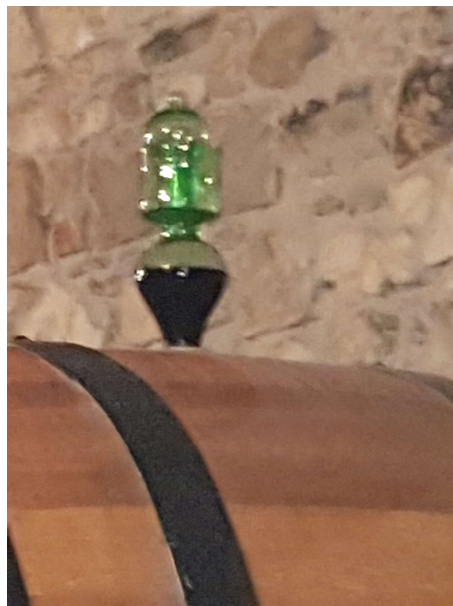
Seit 1958 gehört Castello di Verrazzano der Familie Cappellini. Unter ihrer Leitung wurden umfangreiche Maßnahmen zur Restaurierung durchgeführt und ein modernes Weingut gegründet.

Rund um das Castello di Verrazzano wird seit Jahrhunderten Wein angebaut. In einer Handschrift von 1170, die in der Bibliothek der Abtei von Passignano aufbewahrt wird, werden bereits die Weinberge von Verrazzano erwähnt. Das Weingut ist bis heute berühmt für seine Produktion von Chianti-Classico-Weinen.

An die Burg schließt sich eine Kapelle an, in der ein Tisch von Domenico Ghirlandaio steht.

Der historische Weinkeller stammt aus dem 16. Jahrhundert





Nach kurzer Einführung werden wir durch das Gebäude geführt. Die Guppe wird sogar vom Besitzer des Weinguts begrüßt und darf einen Teil der Privaträume besichtigen. Das gibt es sonst nur für VIP's.

Wir sehen die Gestelle, an denen die Trauben bis Weihnachten oder länger getrocknet werden. Sie sollen dadurch rosiniere und süßer werden. Gekeltert wird der Wein zwischen Ende November und der Osterzeit. Der Zeitpunkt hängt von der Süßgradation ab, die durch den konzentrierenden Trocknungs-vorgang erreicht werden soll. Trotz der Konzentration der Süße im Traubenmaterial kann der Wein in den Geschmacksrichtungen trocken bis sehr süß ausgebaut werden.





Wir werden durch die verschiedenen Produktions- und Lagerräume geführt und sehen Presse, viele grosse und kleine Fässer und die Flaschenlagerung. Zusätzlich wird hier neben Olivenöl auch Balsamico hergestellt.





Nach diesem Rundgang werden die verschiedenen Weine zu einem toskanisches Essen kredenzt. Das Ganze wird mit einem trockenen Sherry abgerundet





300 Jahre Chianti

Vor 300 Jahren verkündet der Großherzog Cosimo III. einen Erlass, nach dem Chianti Weine nur noch in der Gegend zwischen Florenz und Siena produziert werden durften. Bis zu jenem Tage war die Zahl der Mitbewerber, die versuchten Chianti zu imitieren oder die Bezeichnung zu verwenden, gewachsen. Eines der ersten Weingesetze wurde geschaffen. In diesem definierte er eine geschützte Herkunftsbezeichnung für den Chianti und bestimmte Regeln für die Vermarktung und Produktion. Das Gesetz legte 175999 Morgen zwischen Florenz und Siena als Anbaugebiet für Chianti fest. Dies entspricht heute dem Anbaugebiet für Chianti Classico mit einer Produktion von 35 Millionen Flaschen Wein pro Jahr.

Im Laufe der Jahre konnte das Gesetz jedoch die Verwendung des Namens Chianti in den übrigen Anbaugebieten der Toskana nicht verhindern. Um der steigenden Nachfrage zu genügen wurde Wein außerhalb der Chianti- Zone mit Chianti oder Chianti Stil bezeichnet. Deshalb wurde 1924 ein Konsortium zum Schutz des typischen Chianti- Weines gegründet. Als Markenzeichen wurde der schwarze Hahn eingeführt und der Name wurde auf Chianti classico erweitert, um vom gewöhnlichen Chianti abzugrenzen.





Chianti

Mischung von Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten der Chianti- Region. Der hauptsächliche Unterschied liegt darin, dass das Minimum an erlaubtem Sangiovese bei 75 % liegt, wobei es erlaubt ist, auch Weissweine einzumischen. Die Einbringung von weißen Trauben in den Sangiovese- Mix hat allerdings weniger mit Romantik zu tun, als mit den Kosten. Zusätzlich gelten noch weitere Regeln: Der minimale Alkoholgehalt liegt bei 11,5 % und die Ernte wird auf 4 t pro Morgen beschränkt.

Chianti Classico

Das Anbaugebiet liegt zentral in der Chianti- Region. 1996 hat dieser Wein die Auszeichnung DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) erhalten und unterliegt entsprechenden Kontrollen.

Am Hals der Flasche klebt ein schwarzer Hahn. Das Minimum an erlaubtem Sangiovese liegt bei 80 %, wobei nur rote Trauben als Zusatz verwendet werden dürfen. Produzenten dürfen bis zu 100 % Sangiovese verwenden – es ist jedoch nicht die Regel. Der Alkohol- Gehalt liegt bei mindestens 12 % und der Wein muss mindestens 1 Jahr in Eichenholzfässern gelagert werden. Die Ernte wird auf 3 t pro Morgen beschränkt.

Chianti Riserva / Classico Riserva

Riserva wird nicht nur für Chianti- Weine verwendet und hat verschiedene Bedeutungen. Für Chianti gilt jedoch, dass der Wein mindestens 2 Jahre in Eichenholzfässern gelagert ist, und mindestens 3 Monate in der Flasche altert. Der Alkoholgehalt liegt bei mindestens 12,5 %.

Chianti Riserva ist ein beliebter Kandidat für die Flaschenlagerung.

Vin Santo

Der „heilige Wein“ ist ein typischer toskanischer Dessert- Wein. Er wird oft aus weißen Trauben wie Trebbiano und Malvasia hergestellt. Sangiovese wird gerne benutzt um einen Rosé- artigen Farbton zu erzeugen, bekannt als Occhio di Pernice (Auge des Rebhuhns). Vin Santo wird oft als Strohwein bezeichnet, da die frisch geernteten Trauben auf Strohmatte in warmer und luftiger Umgebung getrocknet werden. Viele Produzenten trocknen die Beeren jedoch auch, indem sie sie innerhalb des Hauses aufhängen.

Obschon technisch gesehen ein Dessert- Wein, variiert der Süße- Geschmack von trocken bis zu extrem süß.

Nach einem Gruppenphoto fahren wir total zufrieden nach Greve.

Der Marktplatz lädt zum Bummeln und Flanieren ein. Der Einkauf in der berühmten Metzgerei Falorni ist ein Erlebnis.



Greve

Greve in Chianti liegt ca 30 Kilometer südlich von Florenz . Der Ortskern hat rund 3000 Einwohner.

Greve ist flächenmäßig mit 169 km² eine der größten Gemeinden Italiens, liegt mitten im Herzen des Chianti-Gebietes und ist seit dem 13. Jahrhundert einer der Hauptstädte des Chianti. Sie liegt am Fluss Greve.

Der Hauptplatz, die Piazza Matteotti ist dreieckig und von Arkaden umgeben, in denen man Geschäfte, Cafés und Restaurants findet. Die heimische Industrie hat ihren Schwerpunkt bei der Weinerzeugung und Olivenölproduktion. Daneben gibt es viele kleine Handwerksbetriebe, die teilweise noch in traditioneller Weise arbeiten.





Partnerschaftsverein Lastra a Signa Münster

im Oktober 2018

Literaturhinweis:

die Informationen in den Textboxen wurden teilweise durch Texte aus <https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Hauptseite> unter den entsprechenden Begriffen ergänzt.