

## Genius Loci im Glas: Querciabellas drei neue Seelen des Chianti Classico



Copyright: Querciabella

Drei Lagen, drei Charaktere, ein 'Genius Loci' (Geist des Ortes): Querciabella präsentiert mit dem Jahrgang 2021 drei neue Gran Selezione aus Greve, Radda und Lamole – reinsortige Sangiovese-Weine von bemerkenswerter Einzigartigkeit, das Ergebnis von fast zwei Jahrzehnten stiller Forschung. Jeweils rund 2.600 Flaschen – exklusiv für KennerInnen.

### WO DER SANGIOVESE SEINE HEIMAT FINDET

Es sind die Hügel des Chianti, wo die Rebstöcke von Querciabella wurzeln – in der Gemeinde Greve in Chianti, zwischen Ruffoli und Lamole, und in Radda in Chianti. Aus dieser beeindruckenden Palette von Böden, Höhenlagen, Ausrichtungen und Mikroklimata entstehen Gran Selezione-Weine, die mit dem Jahrgang 2021 eine neue Vollendung erreichen: drei Ausdrucksformen des langjährigen Dialogs zwischen Querciabella und dem 'GENIUS LOCI', dem Geist des Ortes, der das Gut seit jeher inspiriert. Die Weinberge von Ruffoli erstrecken sich vom Monte San Michele über ein Mosaik verschiedener Parzellen mit Galestro-, Sandstein- und Lehmböden; in Radda liegen die Lagen Bagnaccio, Oasi und Rialdoli zwischen 400 und 450 Metern über dem Meeresspiegel auf galestro- und macignoreichen Böden; und die historischen Terrassen von Lamole steigen bis auf fast 650 Meter an – jede Zone geprägt von ganz eigenem Charakter, eigenem Boden, eigenem Klima.

### WEITSICHT ALS WERKZEUG – FAST ZWEI JAHRZEHNTE FORSCHUNG

Seit fast zwanzig Jahren – also lange vor der Einführung der Kategorie 'Chianti Classico Gran Selezione' im Jahr 2014 und der Anerkennung der 'Unit? Geografiche Aggiuntive' (UGA) im Jahr 2021 – erforscht Querciabella mit Sensibilität und Entschlossenheit die Eigenschaften seiner Sangiovese-Weine, die reinsortig aus einzelnen Parzellen gekeltert werden. Drei Anbauzonen mit ausgeprägtem Eigencharakter, eine wegweisende Herangehensweise, Forschung als tägliche Praxis: Daraus entstand ein Prozess aus Beobachtungen, Mikro-Vinifikationen und Verkostungen, der Querciabella heute dahin geführt hat, drei neue Gran Selezione zu präsentieren. Die Intuition war bereits 2007 klar – Die Zukunft des Chianti Classico würde von der Fähigkeit abhängen, die einzigartige Identität jedes einzelnen Rebgartens zu erkennen. Heute präsentiert die Familie Castiglioni unter der Leitung von MITA CASTIGLIONI voller Stolz das Ergebnis dieses Weges, der mit Weitsicht vor allen anderen beschritten wurde.

### GREVE: KRAFT, MINERALITÄT UND DER GEIST DER HEIMAT

Der QUERCIABELLA 2021 GRAN SELEZIONE GREVE ist ein kraftvolles Statement des außergewöhnlichen Terroirs von Ruffoli und zugleich eine Hommage an den Ursprungsort des Weinguts. Auf Hanglagen bis zu 550 Metern über Greve in Chianti gedeiht Sangiovese auf Böden aus Galestro, Sandstein und Lehm, wo Sonnenlicht, konstante Luftzirkulation und natürlicher Trockenstress die Aromen konzentrieren und die Lebendigkeit des Weines heben. Das Ergebnis ist tiefgründig und ausgewogen zugleich, mit einer Präzision und Energie, die den Geist seines Ursprungsorts widerspiegeln. Im Glas offenbart der 2021er Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren, Pflaumen und einem Hauch von Feuerstein; am Gaumen entfalten sich konzentrierte, lebhaft frucht, Lavendel, Gewürze, Menthol und Lakritze, bevor ein langer, mineralisch präziser Abgang das Erlebnis vollendet. Als erster Greve-Jahrgang mit der UGA-Angabe auf dem Etikett eröffnet er ein neues Kapitel in Querciabellas Geschichte. Am Tisch empfiehlt er sich zu Agnolotti del plin mit Kalbsjus und gehobeltem schwarzem Trüffel, zu langsam gegartem Spanferkel oder – für abenteuerhungrige Gourmets – zu Canard ? l'orange oder gegrilltem Königssaitling mit Soja-Miso-Glasur und schwarzem Knoblauch.

### RADDA: SPANNUNG, TIEFE UND DUNKLE ELEGANZ

Der QUERCIABELLA 2021 GRAN SELEZIONE RADDA verkörpert die dunklere, strukturiertere Seite des Sangiovese. Auf der Westseite der Gemeinde Radda in Chianti, am rechten Ufer des Pesa, liegen die drei Parzellen Bagnaccio, Oasi und Rialdoli zwischen 400 und 450 Metern über dem Meeresspiegel auf galestro- und macignoreichen, steinigen Böden. Das kühle Klima, die ausgeprägte Tag-Nacht-Temperaturschwankung und stetige Ventilation fördern eine langsame, gleichmäßige und verlängerte Reifung – und damit eine außergewöhnliche Konzentration bei gleichzeitig erhaltener Frische und Lebendigkeit. Seit 2007 als erste Erwerbung außerhalb von Greve Teil von Querciabella, war Radda der erste Schauplatz des Projekts 'Sangiovese da Singola Origine' und legte damit den Grundstein für den gesamten 'Genius Loci'-Ansatz. Im Glas zeigt der 2021er Aromen von schwarzen Kirschen, Veilchen, Kiefernadeln und feiner Mineralität; am Gaumen vereinen sich vibrierende Säure, feine, lang anhaftende Tannine und ein lange nachklingender Abgang zu einem Sangiovese von großer Spannung, Tiefe und Präzision, der mit Geduld im Glas und im Keller belohnt. WeinliebhaberInnen und SammlerInnen werden in ihm einen idealen Begleiter zu Wildschwein-Ragù mit Pappardelle, zu geschmortem Lamm mit Rosmarin und Knoblauch oder – kühn und weltgewandt – zu Taubenbrüsten mit Kakao-Chili-Sauce und geräucherten Haselnüssen finden.

#### SA-LA: ÄTHERISCH, FLORAL, UNVERGESSLICH HOCH

Der QUERCIABELLA 2021 GRAN SELEZIONE SA-LA – eine Abkürzung für Sangiovese-Lamole, wobei die geografische Einheit ab der nächsten Lese auf dem Etikett erscheinen wird – ist der ätherischste, lebendigste und floralste der drei Weine. Seit 2020 bewirtschaftet Querciabella 8,5 Hektar in Casole innerhalb der Lamole-UGA, einer der höchstgelegenen und faszinierendsten Zonen des gesamten Chianti Classico. Die Rebstöcke wachsen auf steilen, historischen Terrassen zwischen 500 und fast 650 Metern über dem Meeresspiegel, auf sandigen, leichten, gut drainierenden Böden aus Macigno del Chianti, durchsetzt mit Ton und Schiefer. Die Höhenlage, die reichliche Wasserverfügbarkeit und der kühlende Einfluss der umgebenden Kastanienwälder bewahren Frische, Leichtigkeit und aromatische Klarheit in einzigartiger Weise. Im Glas leuchtet Sa-La mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, getrockneter Orangenschale und zarten Blütennoten, die sich zu einem harmonischen, leuchtenden Bouquet verweben; am Gaumen zeigt er eine straffe, präzise Struktur, feine Säure, delikate Würze und ein feines Mineralgerüst, das großes Reifepotenzial verspricht. Leicht und aromatisch, mit schwereloser Spannung, ist er ein wunderbarer Begleiter zu trüffelaromatischem Pilzrisotto, zu gebratenem Wachtelhuhn mit Zitrusglasur oder – für experimentierfreudige EntdeckerInnen – zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Safran und Ingwer oder einer marokkanisch gewürzten Gemüse-Tajine mit Salzzitrone.

#### ÜBER QUERCIABELLA

Querciabella befindet sich in Ruffoli im Gebiet von Greve in Chianti und entstand 1974 aus der Vision von Giuseppe "Pepito" Castiglioni, der hier Weine wie Camartina und Bat? r konzipierte und kreierte, die die Schönheit der Toskana einfangen und auf internationaler Ebene ein Bild davon vermitteln. Im Laufe der Zeit hat der Betrieb nie aufgehört, innovativ zu sein und sich mit seinem Terroir auseinanderzusetzen; heute verfügt er über 94 Hektar Rebfläche zwischen Chianti Classico und Maremma und bringt Weine hervor, die stets nach vorne blicken und in die Tiefe gehen. Mit ebendieser Sensibilität erweitert die Familie Castiglioni – seit 2024 unter der Leitung von Mita Castiglioni – ihr Sortiment um drei neue Gran Selezione 2021 aus Einzellagen (UGA), produziert in einer Auflage von jeweils rund 2.600 Flaschen und ab Frühjahr 2026 auf den internationalen Märkten erhältlich – reserviert für die anspruchsvollsten WeinliebhaberInnen und SammlerInnen.

(kjz)

Querciabella Homepage {<https://querciabella.com>}



Copyright: Querciabella



Copyright: Querciabella