



CHIANTI

2 JAHR

TAU

SENDE

EINFACH

SO

ZU

TRINKEN

1 Dieser Chianti DOCG kommt aus den Hügeln um Siena und trägt die entsprechende Herkunftsbezeichnung Colli Senesi.

Chianti Colli Senesi DOCG 2020/2022 BIO

La Lastra

0,75l 13,90€ 18,53 €/l

95% Sangiovese, 3% Canaiolo nero,
2% Malvasia bianca und Trebbiano

Das Weingut La Lastra umfasst Weinberge sowohl bei San Gimignano als auch bei Siena. Bereits seit 1994 betreiben Nadia Betti und ihr Mann Renato Spanu hier Bio-Weinbau aus Leidenschaft. Ihr Chianti mit einem traditionellen kleinen Weißweinanteil zeigt sich in seiner Jugend fröhlich-frisch mit saftigen Kirschnoten und würzigen Aromen, dazu eine belebende Säure-Tannin-Struktur. Dieser Chianti offenbart dann im Reifungsprozess Zedernholz und reife Brombeeren, ist frisch mit seidigem Tannin, gutem Körper und bleibt nachhaltig am Gaumen.

Schmackhaft zu Fenchelsalami und Crostini mit Paté aus Hühnerleber oder zur Ribollita, einer deftigen toskanischen Gemüsesuppe. Auch die Sienser Mandelplätzchen Ricciarelli passen zu einem letzten Glas.

Aktionspreis bis 15.5.2024

11,90€* 15,87 €/l



Chianti – die Entdeckung des italienischen Rotweins in Deutschland

Nennen Sie schnell einen italienischen Rotwein! Chianti! So wird die Antwort mit großer Wahrscheinlichkeit lauten. Denn wie seine Heimat, die Toskana mit ihren Hügeln, Zypressen und pittoresken Gutshöfen zum Sinnbild der Deutschen für Italien wurde, so ist der Chianti der italienische Rotwein schlechthin, eine Ikone des „Dolce Vita“. So manche traditionelle Chianti-Korbflasche zierte in den Siebziger- und Achtziger-Jahren als Kerzenständer die Hobbykeller der deutschen Touristen. Und einige Mitglieder der deutschen „Toskana-Fraktion“, die zu der Zeit in dieser Kulturlandschaft zwischen Bauern und Adligen eine neue Freiheit suchte, klebten sich Aufkleber mit dem „Gallo Nero“ (Schwarzer Hahn) auf ihre Autos, dem Wahrzeichen des Chianti Classico.

Auch bei GARIBALDI gehörte Chianti zu den ersten Weinen im Sortiment. Deshalb steht in den Ladenregalen und in den Weinlisten seit Anfang an die Toskana an erster Stelle.



Badia a Coltibuono

Über 2 Jahrtausende in der Toskana

Der Weinbau in der Toskana geht auf die Etrusker und Römer zurück. Im 10. und 11. Jahrhundert wurde er von Mönchen betrieben. Verschiedene Dokumente aus

dem 12. Jahrhundert erwähnen, dass die adeligen Familien Ricasoli (Castello di Brolio) und Antinoro (später Antinori) zu dieser Zeit regen Weinbau betrieben. Die Familien-Geschichte der Marchesi di Frescobaldi reicht bis zum Jahr 1300 zurück. Bis heute spielen diese adeligen Familien eine wichtige Rolle im toskanischen Wein.

1398 taucht dann zum ersten Mal in Dokumenten der Name Chianti auf.

Castello di Brolio



2 Aus dem Zentrum des klassischen Herkunftsgebiets stammt der Chianti Classico der adeligen Familie Stucchi-Prinetti.

Chianti Classico DOCG 2021 BIO

Badia a Coltibuono

0,75l 19,50€ 26,00 €/l

Sangiovese mit einem kleinen Anteil
Canaiole, Ciliegiolo, Colorino

Nahezu 1000 Jahre Geschichte atmet die alte Klosteranlage bei Gaiole in Chianti, bereits die Benediktinermönche haben sich hier dem Wein- und Olivenanbau gewidmet. 1846 erwarb die Bankiersfamilie Giuntini das säkularisierte Anwesen. Die heutige Inhaberfamilie Stucchi-Prinetti, direkte Nachfahren der Giuntini, setzt seit 2003 auf kontrolliert biologischen Anbau.

Ihr im großen Holzfass ausgebaute Chianti präsentiert sich mit viel Kirschfrucht, Pfeffer und Gesteinsnoten feingliedrig und elegant, dabei dicht gewoben und lang mit zarter Säure und pudrigen Tanninen.

Gefälliger Begleiter zu Saltimbocca und mediterran zubereitetem Federvieh mit Gemüse.

Aktionspreis bis 15.5.2024

16,90€* 22,53 €/l



Die ersten Appellationen der Welt

Adel verpflichtet! Um eine Art Markenschutz zu erlangen, grenzte Großherzog Cosimo III. de' Medici 1716 in einem BANDO erstmals die Weinbaugebiete der Toskana geografisch ein, erließ bestimmte Regeln für die Produktion und Vermarktung und schuf somit die erste Appellation in der Wein-

geschichte überhaupt: ein von der Obrigkeit erlassenes Regularium, das die Integrität von Weinen in ihrer Herkunft und Eigenart schützt und auch die Verwendung des Namens für anderswo hergestellte Weine verbietet.

Cosimo III. de' Medici

Die bedeutenden Weingebiete

In diesem BANDO wurden vier bedeutende Weinbaugebiete in der Toskana



geographisch genau beschrieben und festgelegt: Chianti – ungefähr dem heutigen Chianti Classico entsprechend, Pomino – das heutige Chianti Rufina bei Pontassieve, Carmignano – westlich von Florenz, oberhalb von Prato, und Val d'Arno di Sopra – das Arno-Tal in der Provinz Arezzo.

Das sind alles Weingebiete, die heute im GARIBALDI-Angebot mit hervorragenden Kreszenzen präsent sind.



3 Die adelige florentiner Bankiersfamilie Giuntini Antinori erwarb 1827 die bischöfliche Sommerresidenz Selvapiana, direkt neben den Ländereien des Castello di Nipozano der Familie Frescobaldi im Herkunftsgebiet Rufina gelegen.

Chianti Rufina DOCG 2022

Selvapiana

0,75l 18,00€ 24,00 €/l

95% Sangiovese,

5% Canaiolo, Colorino und Malvasia nera

Die herrschaftliche Fattoria Selvapiana liegt malerisch am linken Sieve-Ufer. 1979 begründete Francesco Giuntini den Aufstieg des Weinguts durch das Engagement von Franco Bernabei, der hier seine Karriere als einer der bedeutendsten italienischen Weinmacher begann. Auf skelettreichen, kalkhaltigen Tonböden wachsen die Trauben für diesen finesenreichen, lagerfähigen Chianti.

Ausgebaut im großen Holzfass präsentiert er sich mit Gesteinsnoten, feiner Würze und zart rauchig mit roten Beeren, am Gaumen dicht gewoben, seidig mit feingestricktem Tannin, lang.

Ein Traum zu Fettuccine mit Fleischsoßen, toskanischem Schweinebraten mit Rosmarin, Fenchelsamen und Knoblauch sowie zu toskanischem Käse!

Aktionspreis bis 15.5.2024

14,90€* 19,87 €/l



Die Formel

1872 war es dann wieder ein Adelige, Barone Bettino Ricasoli, der nach ausführlichen praktischen Studien in einem Brief an Professor Cesare Studiati von der Universität Pisa die Zusammensetzung des Weines festschrieb: er sollte zu vier Fünfteln aus dem „Blut des Jupiter“, also der Rebsorte Sangiovese bestehen, dazu ein Teil Canaiolo und ein wenig Malvasia. Letztere übrigens eine weiße Rebsorte, die den Wein süffiger machen sollte.

Das war seine Formel für den Chianti, die bis in die modernen DOCG-Bestimmungen wirksam ist.

Sangiovese

Herkunftsgebiete heute

Um ihr Produkt auf den wachsenden Märkten zu schützen, gründeten die Winzer des alten Chianti-Kerngebiets 1924 ein Konsortium. 1932 wurde schließlich das Chianti-Classico-Herkunftsgebiet, die Kernzone zwischen Florenz und Siena festgelegt. Es hat bis heute unter den insgesamt acht Chianti-Unterzonen eine herausragende Sonderrolle. Dazu wurden damals weitere sechs Herkunftsgebiete als Unterzonen festgelegt: Montalbano, Rufina, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini und Colline Pisane.

1967 wurde all diesen Chianti-Herkunftsgebieten der DOC-Status zuerkannt, 1984 der DOCG-Status. Als letzte Unterzone wurde dann auch 1997 Montespertoli als Herkunftsgebiet anerkannt. Alle nun acht Herkunftsgebiete bilden zusammen das gesamte Chianti DOCG.





- 1 Chianti Colli Senesi DOCG
La Lastra
- 2 Chianti Classico DOCG
Badia a Coltibuono
- 3 Chianti Rufina DOCG
Selvapiana
- 4 Chianti DOCG Corniolela
Renzo Masi
- 5 Chianti Classico DOCG Berardenga
Fèlsina
- 6 Chianti Rufina DOCG
Fattoria di Basciano Renzo Masi

4 Neben den Weinen aus eigenen Trauben der Fattoria Basciano keltert die Familie von Paolo Masi auch Weine aus Trauben langjähriger Vertragswinzer des gesamten Chianti DOCG Gebiets unter dem Label Renzo Masi.

Chianti DOCG Corniolela 2022

Renzo Masi

0,75l 8,95 € 11,93 €/l

95% Sangiovese, 5% Colorino u.a.

Der Corniolela ist ein wohlschmeckender Chianti für alle Tage. Im Stahltank ausgebaut zeigt er Noten von Kirschen und Preiselbeeren, er ist geschmeidig mit samtigem, durchaus präsentem Tannin und angenehm trocken bei milder Säure.

Zur Antipasti-Platte mit Salami, Schinken und Pecorino, zu Pizza, Pasta und zur Pappa al Pomodoro, der toskanischen Tomaten-Brot-Suppe.

Aktionspreis bis 15.05.2024

7,50 €* 10,00 €/l



Verschiedene Chianti-DOCG-Regeln

Mit der Einführung der Ursprungsbezeichnung DOCG wurden 1984 sehr streng gefasste Produktionsvorschriften genau definiert.

1. Für das Chianti Classico DOCG – die berühmte historische Weinlandschaft zwischen Florenz und Siena – gelten bis heute noch striktere Qualitätsanforderungen als für die anderen Gebiete, insbesondere für die Höchstertragsmengen, Extraktgehalte und Reifezeiten. Zum Beispiel fordern die Regularien den 80%igen Sangiovese-Anteil.

Das Classico ist das einzige Herkunftsgebiet, das heute keinen Anteil an weißen Trauben mehr erlaubt.

2. Die Winzer der sieben weiteren Herkunftsgebiete können ihre Chianti-DOCG-Weine nach den für ihre jeweilige Region gültigen Regeln herstellen und abfüllen und sie entsprechend mit ihrer Herkunftsbezeichnung auf den Markt bringen, z.B. Chianti Rufina DOCG.

Hier gelten etwas weniger strenge Bestimmungen, zum Beispiel dürfen die Hektarerträge größer sein und der Sangiovese-Anteil muss nur 70% betragen.

3. In ihrer Gesamtheit bilden diese sieben weiteren Herkunftsgebiete die Großzone Chianti DOCG (im Classico dürfen keine „einfachen“ Chianti DOCG Weine mehr abgefüllt werden). Das gesamte DOCG-Gebiet erstreckt sich über weite Teile der mittleren Toskana und ist von weniger strengen Produktionsvorschriften geprägt. Zum Beispiel ist noch etwas mehr Hektarertrag erlaubt.

Entsprechend tragen diese Weine keine Herkunftsbezeichnung auf dem Etikett, sondern nur Chianti DOCG.



5 Die Fattoria Fèlsina, eines der bekanntesten Weingüter des Chianti Classico liegt im südlichsten Winkel des Classico-Gebiets.

Chianti Classico DOCG Berardenga 2021 Fèlsina

0,75l 21,00 € 28,00 €/l

100% Sangiovese

1966 erwarb der Großreeder Domenico Poggiali aus Ravenna das verlassene Anwesen in Castelnuovo Berardenga. Durch viele Investitionen und die Beratung durch den damals noch jungen Önologen Franco Bernabei brachte die Familie den Betrieb an die Spitze – Fèlsina gehört im Gambero Rosso heute zu den zehn besten Weingütern Italiens.

Ihr Chianti Classico (12 Monate großes Holzfass, teilw. gebrauchtes Barrique) zeigt sich vielschichtig mit dunklen Kirschen, Cassis, Zedernholz, Thymian, Kakao, ein bisschen rauchig und erdig, dabei ist er vollmundig und nachhaltig mit kräftiger Struktur.

Stilvoll zum Bistecca alla fiorentina, zu Rinder- und Wildbraten.

Aktionspreis bis 15.5.2024

17,50 €* 23,33 €/l



Die Vielfalt und das Gemeinsame

Chianti DOCG – ein riesiges Weingebiet mit vielen Unterzonen und diversen Regularien, unterschiedlichen Höhenlagen und Terroirs, verschiedenen Klimata und auch mit Weinen zu sehr differenzierten Preisen. Bei allen Unterschieden gibt die feine Sangiovese-Traube das Gemeinsame und einen deutlichen Wiedererkennungswert.

In seiner Frucht dezent, dafür mit würzigen Noten und einer erdig-mineralischen Komponente mit ansprechendem Säure-Tannin-Gerüst hat Chianti immer etwas charmant Einfaches, manchmal auch etwas Rassiges, und er bringt es in seinen besten Exemplaren auch zu großer Eleganz!

Er gehört ohne Zweifel zu den großen Weinen Italiens.



6 Direkt im Örtchen Rufina in der kleinsten Unterzone des Chianti-Gebiets in den Hügeln östlich von Florenz betreibt die Familie Masi seit Anfang des 20. Jahrhunderts die Fattoria di Basciano.

Chianti Rufina DOCG 2021
Fattoria di Basciano Renzo Masi
0,75l 12,60€ 16,80 €/l
95% Sangiovese, 5% Colorino

Aus den 30 Hektar eigenen Weinbergen im Rufina-Gebiet mit ihren skelettreichen Tonschieferböden erzeugt die Familie Masi diesen DOCG-Chianti mit Herkunftsbezeichnung und sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Bis zu 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift zeigt der dunkelfarbige Wein ein vielschichtiges Bouquet von Rosen und feiner Würze mit Kakao, ein wenig Zedernholz und Gesteinsnoten, dazu Heidelbeeren.

Am Gaumen präsentiert er sich sehr rund und ausgewogen mit einer feingestrickten Säure-Tannin-Struktur.

Passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und gereiftem Käse, auch fein zu Schokoladenkuchen und Cantuccini.

Aktionspreis bis 15.5.2024
10,50€* 14,00 €/l



Chianti DOCG – einfach so zu trinken – gut zum Essen

Die Chianti DOCG-Weine bleiben trotz ihrer langen, aufregenden Geschichte immer auch Weine, die einfach so zu trinken sind und in uns die Toskana-Sehnsucht entfachen.

Ihre unaufdringliche Art machen die Chianti DOCG zu vielseitigen Essensbegleitern, besonders zur toskanischen Küche mit Crostini, Gemüse-Antipasti, kräftigen Pasta-Gerichten, Suppen aus Hülsenfrüchten und Schwarzkohl, zu vielerlei Fleischgerichten und zu Pecorino.



Gastronomia in Chianti



Pecorino Toscano DOP – Stagionato und fresco



CHIANTI – 2 JAHRTAUSENDE EINFACH SO ZU TRINKEN

6 Chianti DOCG im Paket

- 2 x Chianti Classico DOCG,
Badia a Coltibuono und Felsina
- 2 x Chianti Rufina DOCG,
Selvapiana und Fattoria di Basciano Renzo Masi
- 1 x Chianti Colli Senesi DOCG, La Lastra
- 1 x Chianti DOCG, Renzo Masi

Statt 93,95 € für **75,00 €*** 16,67 €/l

Sie sparen einfach so 18,95 €.

*Aktionspreise gültig bis 15. Mai 2024,
nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München,
Tel. 089/35 63 61-0, Fax 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de,
Bestellung@GARIBALDI.de