



Chianti Classico (Italien): Pagliarese (Felsina)

1 Das Weingut Pagliarese, das ursprünglich einer noblen Sieneser Familie gehörte und seit 1995 umfassend von der Familie Poggiali renoviert wurde.

2 Juni 2022: Verkostung auf dem Weingut. Rechts Giovanni Poggiali, Eigentümer von Pagliarese und Felsina, Mitte Marco Barbi, Exportdirektor.

Giovanni Poggiali, Eigentümer der Weingüter Felsina und Pagliarese sowie Spross einer Unternehmerfamilie, die Reedereien und Häfen betreibt, ist ein überaus sympathischer, bescheidener und aufmerksamer Gastgeber. Als wir diesen Sommer auf dem Weingut bei brütender Hitze ankommen, ist er hochofrenut, dass mein Geschäftspartner und Allestrinker Felix Kauf ihn zuallererst um ein kühles Bier bittet. «Da seid ihr bei mir bestens aufgehoben», sagt er lachend. «Als ehemaliger Rugby-Spieler habe ich neben meiner Leidenschaft für Wein auch eine grosse Liebe zum Bier entwickelt. Ich bin einer der ersten in Italien, die damit begonnen haben, Craftbier zu produzieren.» So kommt es, dass wir ausnahmsweise zum Auftakt unseres Besuchs nicht mit Weisswein, sondern mit Giovanni selbstgebrautem Bier anstossen.

Wir verlassen den Hauptsitz Felsina und fahren ein kurzes Wegstück zum angrenzenden Weingut Pagliarese, das seit einigen Jahren eine Spezialfüllung für uns keltert. In den 1960er Jahren war es eines der renommiertesten Weingüter im Chianti Classico, verlor dann aber immer mehr an Bedeutung. Mitte der Neunzigerjahre erwarb es die Familie Poggiali in heruntergewirtschaftetem Zustand. «Wir mussten in die 25 Hektar Rebberge sehr viel investieren», erklärt Giovanni. «Geholfen hat uns dabei, dass wir das dazugehörige Gutshaus an ein Mitglied der berühmten Getty-Familie verkaufen konnten. Das hat uns einen Teil der nötigen Mittel beschert. Behalten haben wir nur die Kellerei und die Weinberge, von denen wir einen Grossteil neu bepflanzen. Wir haben glücklicherweise schon früh den Wert des Sangiovese erkannt und gefördert.»

3 Ristorante La Grotta in Montepulciano: Die Maltagliati mit Spinat, Peperoncini und fermentiertem Knoblauch sind einsame Spitzenklasse.

4 Mit Giovanni Poggiali im Ristorante La Grotta.

Nach einem kurzen Apéro unter freiem Himmel mit hauseigenem Rosé und Weisswein fliehen wir vor der Sommerhitze in den deutlich kühleren Keller mit den grossen Fuderfässern, wo Verkaufsdirektor Marco Barbi eine umfassende Degustation für uns vorbereitet hat. Wir probieren sämtliche Gewächse von beiden Weingütern, legen aber besonderes Augenmerk auf unsere Spezialfüllungen. Ausserordentlich gut gelungen ist der «Neroccio», ein Sangiovese, den wir mit 20 Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot angereichert haben. Er dürfte jeden Liebhaber toskanischer Weine restlos begeistern. Unser Favorit ist schliesslich der Chianti Classico Riserva 2019. Er besitzt mehr Kraft als der 2018er und besticht durch seinen herrlich typischen Sangiovese-Charakter.



Mehr Informationen zum Weingut Felsina.



Chianti Classico Riserva (rot) 2019 Pagliarese, Fattoria di Felsina Spezialfüllung Schwander
90% Sangiovese, Rest Merlot und Cabernet

Helleres Rubin; dezentes, nobles Sangiovese-Bouquet; sehr elegant und klassisch am Gaumen, vielschichtig, mit reifen Tanninen, noch Reserven. Ein Bilderbuch-Sangiovese! Ideal ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 19,80 (ab Dezember 22 Fr. 23,—)



«Neroccio», Pagliarese (rot) 2019 Fattoria di Felsina, Toscana IGT Spezialfüllung Schwander
80% Sangiovese
20% Cabernet Sauvignon und Merlot

Mittleres Purpur; solid und mittelkräftig im Geschmack, ausgewogen, kernig, mit schöner Würze; ein erstaunlich hochwertiger Wein und ein prächtiger Essensbegleiter zu klassischen italienischen Gerichten. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 13,90 (ab Dezember 22 Fr. 15,40)