

DAS NEUE PRODUKTIONSDISZIPLINAR DES CHIANTI CLASSICO

In wenigen Tagen müsste das Dekret veröffentlicht werden, mit dem die neuen Produktionsvorschriften des Chianti Classico in Kraft treten.

Dem Antrag auf Änderung des Produktionsdisziplinars des Chianti Classico, dem die Mitgliedervollversammlung vor zwei Jahren zugestimmt hatte, wurde kürzlich durch das Nationale Weinkomitee stattgegeben.

Um endgültig in Kraft zu treten, fehlt dem geänderten Disziplinar also nur noch der letzte Schritt der gesamten Prozedur, die Veröffentlichung im Offiziellen Amtsblatt.

Unter den wichtigsten Neuigkeiten der neuen Produktionsvorschriften sei hier nur die Rebsortenzusammensetzung des Chianti Classico genannt: Der Mindestanteil von Sangiovese steigt von 75% auf 80% (kann aber selbstverständlich auch 100% betragen), während für die restlichen 20% alle vom Ministerium anerkannten und zugelassenen roten komplementären Rebsorten möglich sind.

Von der Bühne verschwinden dagegen die weißen Rebsorten, die jedoch bis 2005 verwendet werden können, um den Produzenten einen allmählichen Übergang zu den neuen Vorschriften zu gestatten.

Diese Änderung der Rebsortenzusammensetzung wurde vom Konsortium angestrebt und verfolgt, um die vorherrschende Rebsorte dieser Gegend, den Sangiovese, noch stärker aufzuwerten.

Diese Entscheidung wurde zudem durch die Resultate des Versuchsprojektes Chianti Classico 2000 bestätigt: Ein Projekt, das mit dem Ziel entstanden war, präzise und breit angelegte Versuchsergebnisse mit genehmigten Sangiovese-Klonen und den wichtigsten roten Rebsorten zu erhalten, was zur Zulassung vier neuer Sangiovese-Klone geführt hat. Darüber hinaus wurde eine analoge Prozedur für vier weitere Klone, drei Sangiovese und ein Colorino, eingeleitet. Hierdurch soll hochwertiges, getestetes Pflanzenmaterial für die zukünftigen Neuanpflanzungen verfügbar sein, das sich mit großer Flexibilität an die Charakteristiken eines (durch Mikroklima, Bodenbeschaffenheit und Ausrichtung) so heterogenen Territoriums wie das des Chianti Classico anpassen kann.

Eine weitere wichtige Neuerung für die Produzenten der Gegend, insbesondere nach einer allmählichen Klimaänderung, die in den vergangenen Jahren im Sommer immer deutlicher das Dürreproblem hervorgebracht hat, ist die Einführung der so genannten 'Hilfsbewässerung' (bisher nicht zugelassen), die nun in besonders trockenen Jahrgängen Anwendung finden kann.

**PRODUKTIONSDISZIPLINAR FÜR WEIN MIT
KONTROLLIERTER UND GARANTIRTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG
"CHIANTI CLASSICO"**

ARTIKEL 1

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung "Chianti" gefolgt von dem Zusatz "Classico", nachfolgend als "Chianti Classico" bezeichnet, ist den Rotweinen vorbehalten, die den im vorliegenden Produktionsdisziplinaren genannten Bedingungen und Voraussetzungen entsprechen.

ARTIKEL 2

Der "Chianti Classico"-Wein muss aus Trauben aus dem unter Art. 3 definierten Produktionsgebiet aus Weinbergen stammen, die innerhalb des Betriebes folgende Rebsortenzusammensetzung aufweisen:

- Sangiovese zwischen 80% und 100%

Zudem können rote Trauben von anderen, von den Verwaltungsbehörden des Anbaugebietes empfohlenen oder zugelassenen Sorten gemäß des nachfolgenden Art. 3 bis zu maximal 20% der im Weinbergregister eingetragenen Fläche zugefügt werden.

Bis einschließlich der Weinlese 2005 können folgende Rebsorten in die Produktion einfließen:

- Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca einzeln oder zusammen bis maximal 6%.

ARTIKEL 3

Das Anbaugebiet des "Chianti Classico"-Weins wurde per Ministerialdekret vom 31. Juli 1932 begrenzt, bestätigt durch Art. 5 des Präsidialerlasses Nr. 930 vom 12.7.1963, durch Art.3 des Präsidialerlasses vom 9. August 1967, durch Art.3 des Präsidialerlasses vom 2. Juli 1984 und durch Art.5 des Gesetzes Nr. 164 vom 10.2.1992, autonom reguliert im Sinne des genannten Art. 5 des Gesetzes 164/92.

Das Gebiet wird wie folgt begrenzt: "Von dem zur Provinz Siena gehörenden Gebiet beginnend wird als Ausgangspunkt für die Beschreibung die Stelle angenommen, wo sich die Schlucht Borro Ambrella della Vena mit der Grenze zwischen den Provinzen Siena und Arezzo nahe Pancole in der Gemeinde Castelnuovo Berardenga überschneidet.

Von hier aus folgt die Grenze dem Verlauf des Ambra-Bachs und eines unbenannten Zuläufers bis zum Gut Ciarpella, einem Saumpfad bis zum Gut Casa del Frate, dann weiter einer virtuellen Linie folgend bis zum Ombrone-Fluss (Höhenquote 298).

Von hier führt die Grenze über einen Saumpfad (Höhenlage 257) auf einen Karrenweg, der in die Straße nach Castelnuovo Berardenga mündet. Die Grenzlinie steigt auf dieser Straße bis in eine Höhe von 354 m auf und von dort dem Malena Morta-Wassergraben folgend bis zur Schlucht Borro Spugnaccio. Erneut entlang dem Malena Morta-Wassergraben bis nach Piali (Höhenlage 227), für ein kurzes Stück dem Malena Viva-Graben folgend, sodann in einer gedachten Linie über S. Lucia (Quote 252 und 265) in Richtung des Arbia-Bachs, an dem sie flussaufwärts an der Gemeindegrenze zwischen Siena und Castelnuovo Berardenga verläuft.

Die Grenze der Produktionszone stimmt mit jenen der Gemeinden Siena, Castelnuovo Berardenga Castellina, Monteriggioni und Poggibonsi überein bis an die Überschneidung der Schlucht Borro di Granaio mit der Grenzlinie der Provinz Florenz, der sie bis zum Gut Le Valli folgt. Dann auf der Gemeindestraße über S. Giorgio und die Quellen von Cinciano weiter bis zur Provinzgrenze (die auch die Gemeinden Poggibonsi und Barberino trennt) und zum Drove-Bach, bereits in der Provinz Florenz. Ab hier wird der zur Provinz Florenz gehörige Teil der Produktionszone beschrieben. Der erste Abschnitt folgt dem Drove-Bach bis zum Mulino della Chiara (Gemeindegrenze zwischen Tavarnelle und Barberino, der er ein kurzes Stückchen entspricht); nach einem weiteren Wildbach in östlicher Richtung über Cà Biricucci und Belvedere bis zur Straße S. Donato-Tavarnelle, über diese bis nach Morocco und von dort, in einer gedachten Linie über Figlinella, bis nach Sambuca und zum Pesa-Bach. Flussabwärts und dann ein Stück den Grenzen zwischen den Gemeinden S. Casciano Val di Pesa und Tavarnelle entsprechend; nach Ponte Rotto wieder mit dem Pesa-Bach übereinstimmend, und von hier aus mit den territorialen Grenzen von S. Casciano und Greve.

Wieder in der Provinz Siena, wo die Chianti Classico-Zone entlang den Grenzen der Gemeinden Radda in Chianti, Gaiole und für ein kurzes Stück jener von Castelnuovo Berardenga verläuft, bis sie wieder auf den anfänglich beschriebenen Ausgangspunkt trifft.

ARTIKEL 4

Die Umwelt- und Anbaubedingungen der für die Produktion von "Chianti Classico"-Wein bestimmten Weinbergen müssen den traditionellen Charakteristiken der Gegend entsprechen und in jedem Fall den Trauben, dem Most und dem Wein nur die spezifischen Qualitätsmerkmale verleihen.

Pflanzabstände, Reberziehungs- und Beschnittssysteme dürfen nicht zu einer Änderung der sortentypischen Eigenschaften der Trauben und des Weins führen. Insbesondere sind als Erziehungsform alle horizontalen Dachlaubensysteme verboten. Jede Art von Forcierungsmethoden ist verboten. Erlaubt ist dagegen die Hilfsbewässerung.

Als geeignet für die Eintragung im Register gelten ausschließlich Weinberge in Hügellage (nicht über 700 m üdM.) mit angemessener Ausrichtung, deren Böden überwiegend aus Sandsteinsubstrat, Kalkmergel, tonhaltigem Schiefer, Sand und Kieselstein bestehen.

Als ungeeignet gelten Weinberge - und können daher nicht in das genannte Register eingetragen werden - in feuchten Lagen, in Talsohlen und mit Böden mit vorherrschendem Pliozän-Tonanteil oder grundsätzliche sehr hohem Tonanteil, auch wenn sie sich innerhalb des Produktionsgebietes befinden.

Neu angelegte Weinberge, die sich für die Produktion von "Chianti Classico"-Wein eignen, müssen ab dem auf das Inkrafttreten dieses Disziplinars folgenden Kalenderjahres eine Stockdichte von mindestens 3.350 Rebstöcken pro Hektar aufweisen.

Der maximal zulässige Hektarhöchstertrag beträgt 7.500 kg, während der Durchschnittsertrag pro Rebstock nie über 3 kg Trauben liegen darf.

In besonders günstigen Jahrgängen dürfen die Traubenmengen für die Produktion von Weinen mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung die oben angegebenen Ertragsmengen nicht um mehr als 20% übersteigen, ohne dabei die geltenden Begrenzungen für Trauben- und Weinertrag außer Acht zu lassen.

Die maximale Mostausbeute darf nicht über 70% liegen.

Sollte der Ertrag über oben genanntem Prozentsatz liegen, ohne jedoch 75% zu überschreiten, hat der Überschuss keinen Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung; über dieses Prozentlimit hinaus verfällt jeder Anspruch auf die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für die gesamte Produktion.

Die für die Vinifizierung bestimmten Trauben müssen, falls erforderlich, einer besonderen Auslese unterzogen werden, um dem Wein einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5° zu gewährleisten.

Die Weinberge zur Gewinnung von "Chianti Classico"-Wein dürfen erst ab dem vierten Jahr nach der Anpflanzung für die Produktion genutzt werden.

ARTIKEL 5

Die Vinifizierung muss innerhalb des unter vorstehendem Art. 3 definierten Produktionsgebietes erfolgen.

Mit Genehmigung des Land- und Forstwirtschaftsministerium (Nationales Komitee für Schutz und Förderung der Ursprungsbezeichnungen und Typischen Geographischen Angaben für Weine) und auf Betreiben der Region Toskana kann die Vinifizierung auch in Kellereien außerhalb des genannten Anbaugebietes erfolgen, vorausgesetzt sie liegen in Luftlinie nicht weiter als 10 km von der Grenze entfernt und existierten bereits vor Inkrafttreten dieses Disziplinars; zudem müssen sie im Besitz der Betriebe sein, die dort einzeln oder gemeinsam Trauben aus eigenen Weinbergen für die Produktion von "Chianti Classico" verarbeiten. Zuvor erteilte Genehmigungen sind weiterhin gültig.

Operationen zur Aufbewahrung, Abfüllung in die Flasche, Verfeinerung auf der Flasche und Reifung müssen innerhalb des Produktionsgebietes erfolgen.

Jedoch können diese Operationen auch einzeln aufgrund der entsprechenden Bewilligung des Land- und Forstwirtschaftsministerium (Nationales Komitee für Schutz und Förderung der Ursprungsbezeichnungen und Typischen Geographischen Angaben für Weine) in Kellereien erfolgen, die seit mindestens fünf Jahren und bereits vor Inkrafttreten dieses Disziplinars

"Chianti Classico"-Wein abfüllen und ihren Standort in den Provinzen Florenz und Siena oder in angrenzenden Provinzen in der Region Toskana haben.

Bei der Weinbereitung sind ausschließlich lokale, korrekte und konstante, in den gültigen Vorschriften vorgesehene önologische Maßnahmen zugelassen, darunter das traditionelle "*governo all'uso toscano*".

Anreicherungen sind entsprechend der italienischen und EU-Vorschriften erlaubt, wobei die maximale Weinausbeute pro Hektar und ein natürlicher Trauben-Mindestalkoholgehalt gemäß Art. 4 gewährleistet sein müssen.

Eine eventuelle Anreicherung muss mit Mostkonzentrat aus Trauben aus dem "Chianti Classico"-Produktionsgebiet, mit rektifiziertem Mostkonzentrat oder mit Traubenzucker erfolgen.

Der "Chianti Classico"-Wein darf erst ab dem 1. Oktober nach dem Erntejahr in den Handel gelangen.

Die Riserva-Version des "Chianti Classico"-Weins darf erst nach einer Reifung von mindestens 24 Monaten - davon mindestens 3 Monate Verfeinerung auf der Flasche - in den Handel gelangen und muss einen Mindestalkoholgehalt von 12,5%Vol. aufweisen.

Die Reifezeit wird ab dem ersten Januar des auf die Weinlese folgenden Jahres berechnet.

ARTIKEL 6

Der "Chianti Classico"-Wein mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung muss folgende Eigenschaften aufweisen, wenn er auf den Markt gelangt :

- Transparenz: klar;
- Farbe: lebhaftes Rubinrot, bei Lagerung zum Granatrot tendierend;
- Geruch: wenig, Duft von Märzveilchen, ausgeprägte Feinheit in der Reifephase;
- Geschmack: harmonisch, herb (Restsüße max. 4 g/l), würzig, leichter Tanninton, der sich später zu samtiger Geschmeidigkeit verfeinert.
Weine, die dem Governo-Verfahren unterzogen wurden, zeigen sich lebhaft und abgerundet;
- Mindestalkoholgehalt: 12%Vol.; Riserva: 12,5%Vol.;
- Gesamtsäuregehalt: min. 4,5‰.
- Netto-Trockenextrakt: min. 23‰.

ARTIKEL 7

In der Bezeichnung des Chianti Classico-Weins kann die Angabe "vigna" (Weinberg) im Sinn des 3. Kommas Art. 6 des Gesetzes Nr. 164 vom 10.2.1992 im Etikett geführt werden, wenn die entsprechende Lagenbezeichnung folgt, die betreffenden Parzellen gesondert im Weinbergregister registriert sind, die Vinifizierung und Aufbewahrung in gesonderten Behältern erfolgen und die Einzellagenbezeichnung sowohl in der Deklaration der Trauben- und Produktionsmengen als auch in den Registern und Begleitpapieren erscheint.

Die Verwendung von Zusatzbezeichnungen, die sich auf Namen, Betriebsnamen, individuelle oder kollektive Markenzeichen beziehen, ist erlaubt, soweit sie keinen beschönigenden Sinn haben oder Verwirrung beim Verbraucher bezüglich Herkunft und Natur des Produktes stiften können und den diesbezüglich gültigen Vorschriften entsprechen.

Zudem ist die Verwendung von Bezeichnungen gestattet, die sich auf die tatsächlichen Herkunftsgebiete der Trauben beziehen, aus denen der Wein gewonnen wurde, vorausgesetzt, diese Bezeichnungen, die sich von den Einzellagennamen unterscheiden, wurden gemäß der im Gesetz Nr. 164 vom 10.2.1992 und entsprechenden Anwendungsdekreten genannten Prozedur anerkannt.

Auf den Flaschen oder anderen Behältern, in denen der "Chianti Classico"-Wein in den Handel gelangt, muss immer das Produktionsjahr der Trauben angegeben werden .

Auf den Etiketten ist jeglicher Zusatz außer den Vorschriften dieses Disziplinars verboten, inbegriffen Adjektive wie "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" und ähnliche.

Dem Begriff "Classico" auf den Etiketten der Weine, die den in diesem Produktionsdisziplinär festgelegten Anforderungen entsprechen, muss immer das Wort Chianti vorangehen; für beide Worte sind die gleichen Schriftzeichen zu verwenden.

Für die in dem unter Art. 3 definierten Gebiet erzeugten Weine, die einen Anspruch auf die DOCG-Bezeichnung Chianti gefolgt vom Zusatz "Classico" haben, muss der Begriff "Classico" zwangsläufig auch in der Trauben- oder Produktionsdeklaration, in den Registern und Begleitpapieren folgen.

In Abweichung zu dieser Vorschrift besteht die Möglichkeit für die Trauben- oder Weinproduzenten, gemäß Art. 16 des Gesetzes Nr. 164 vom 10.2.1992 im Moment der Trauben- oder Produktionsdeklaration und in keinem Fall später als dem 15. Dezember des Erntejahres auf die Zusatzbezeichnung "Classico" zu verzichten. Dieser unwiderrufliche Verzicht bezieht sich auf einen Teil oder die gesamte Produktionsmenge des Betriebes und erfordert die getrennte Registrierung im Produktionsregister oder in den Lagerbüchern der Menge und der für die Aufbewahrung verwendeten Weinbehälter.

Ebenfalls bis zum 15. Dezember muss der Trauben- oder Weinproduzent diese Menge dem Inspektorat für Betrugsbekämpfung und den zuständigen Handelskammern mitteilen, die das Chianti Classico-Register verwalten.

Die im ersten Satz des 1. Kommas Art. 13. Gesetz Nr. 164 vom 10.2.1992 für die Menge Chianti Classico, für die auf den Zusatz "Classico" verzichtet wurde, vorgesehenen chemisch-physikalischen und organoleptischen Analysen werden bei der Produktion unabhängig von der für DOCG-Weine vorgeschriebenen organoleptischen Untersuchung im Moment der Abfüllung in die Flasche ausgeführt, wie es im zweiten Satz desselben Kommas in Bezug auf die Anforderungen an den Chianti Classico vorgeschrieben ist.

Für die Trauben aus den im Chianti Classico-Register eingetragenen Weinbergen und für die entsprechenden Weine können Entscheidungen für die Weinlese und die Neuklassifizierung für andere DOC oder IGT getroffen werden, solange die Rebsortenzusammensetzung mit den gültigen Vorschriften übereinstimmen.

ARTIKEL 8

"Chianti Classico"-Wein darf nur in Glasbehältern in den Verkauf gelangen.

Sollte der "Chianti Classico"-Wein in "Fiaschi"-Flaschen gefüllt werden, ist es verboten, andere *Fiaschi* als die traditionell toskanischen zu verwenden, die im Art. 3 des Präsidialdekrets Nr. 162 vom 12. Februar 1965 definiert werden. Streng verboten ist zudem die Verwendung gebrauchter *Fiaschi*.

Die Flaschen oder *Fiaschi* mit zum Verkauf bestimmten "Chianti Classico"-Wein müssen auch von ihrer äußeren Form her den traditionellen Charakteristiken eines Weines der gehobenen Klasse entsprechen.

Für den Verschluss der "Chianti Classico"-Weine dürfen ausschließlich vollkommen in den Flaschenhals eingedrückte Naturkorken verwendet werden. Ausnahmen bilden Flaschen mit Kronenkorken oder Schraubverschlüssen mit einem Fassungsvermögen bis zu 0,250 Liter.