

## Eine prächtige Villa...

23011



### Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 14. Januar 2023 ab 10:00 bis 16:00

[sito - Standort](#)



#### [Ein vorzüglicher Chianti](#)

##### Am Anfang stand eine prächtige Villa

Von Florenz kommend steht die Villa Calcinaja rechts an einer Nebenstrasse am Ende einer Pinienallee in Greve. Das Weingut war uns schon von früheren Ausflügen in die Toscana auf der Achse Florenz-Siena kein unbekannter Begriff. Eine imposante, schlossähnliche Villa inmitten eines Anwesens von 215 Hektaren, einem der grössten Güter im Chianti, geführt von Conte Sebastiano Capponi.

Eingebettet zwischen etwa 23 ha Reben und ausgedehnten Nadelwäldern, werden in Greve rund 1'700 Olivenbäume und 25 ha Wald bewirtschaftet. Im Umfeld des Weinguts stehen ältere renovierte Bauernhäuser für einen Ferienaufenthalt in der Region zur Verfügung. Weiter vorne liegt das Städtchen Greve abseits vom Durchgangsverkehr. Eine sympathische Ortschaft die noch den mittelalterlichen Charakter bewahrt hat und zum Anhalten, Flanieren und Dinieren einlädt.

Kulinarisch passt zu einem Bistecca Fiorentina natürlich ein Chianti aus der Region: ein CLASSICO oder RISERVA oder noch besser ein GRAN SELEZIONE BASTIGNANO oder LA FORNACE machen den Aufenthalt zu einem einmaligen Erlebnis. Das Schmause-Gefühl lässt sich so natürlich auch zuhause wiederholen, mit einem Brasato oder Ossobuco, gebratener Fegato oder Zampone, dem herrlich gefüllten Schweinefuss für den Winter.

Das Preis/Leistungsverhältnis der Chianti ist ausgewogen gut. Während der GRAN SELEZIONE LA FORNACE mit 1.5 Liter Inhalt im gefälligen Holzkistchen geliefert wird, kommen die anderen in den üblichen 0.75 Einzelflaschen daher. Das Holz gibt Stimmung und ein gutes Gemeinschaftsgefühl. Ein Grund mehr die eleganten Tropfen zu geniessen, etwa wenn Besuch kommt. Oder wenn's ein Geschenk sein soll.



Chianti war früher der Inbegriff italienischen Weins, geliefert im "Fiasco", der strohumflochtenen bauchigen Flasche. Heute wird der Wein gemäss Vorschrift in der zylinderförmigen Bordeaux-Flasche abgefüllt und als "DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita" vermarktet.

Neben der charakteristischen Sangiovese Traube dürfen dem Chianti Classico maximal 20% rote Rebsorten - meist Canaiolo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon hinzugefügt werden. Der Alkoholgehalt muss beim CLASSICO mindestens 11.5% betragen, beim RISERVA oder GRAN SELEZIONE 12.5%. Vielfach werden RISERVA und GRAN SELEZIONE ausschliesslich mit Sangiovese Trauben gekellert.

Es kommt schon vor, dass der Vignaiolo - der Winzer - keinen RISERVA produzieren kann oder will, weil sonst sein Produkt zu wenig Anklang findet. Der Riserva oder Gran Selezione, der bei MonVino erhältlich ist, entspricht den maximalen Vorgaben. Die Tropfen passen vorzüglich zu italienischen Speisen, serviert mit einer Temperatur von 15°C. Das Niveau liegt an der unteren Grenze, deren Wert sich aber nach Öffnen der Flasche laufend der Umgebungstemperatur anpasst ... Zu Ungunsten der Gaumenfreude.

Unsere nächsten Termine in der "Oele":

Samstag 14. Januar 2023 - von 10.00 bis 16.00  
Samstag, 11. Februar 2023 - von 10.00 bis 16.00

Wir wünschen ein erfolgreiches und gesundes 2023  
und viele genüssliche Stunden mit und bei MonVino  
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

