



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030

„Chiara Condello“ DOC Romagna Sangiovese Predappio, rosso

Region: Emilia-Romagna
Erzeuger: Chiara Condello
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: IER020218

Mit ihren so eleganten wie charakterstarken Weinen hat sich Chiara Condello eine Ausnahmestellung im Land des Sangiovese erworben.

Nimmt man alte Quellen zur Hand, dann zeigt sich, das Predappio eine der ältesten, wenn nicht sogar die älteste Appellation für reinsortigen Sangiovese sein dürfte. Dass diese Appellation – natürlich wurde sie früher noch nicht als solche bezeichnet – nicht in der Toskana liegt, sondern in der benachbarten Romagna, mag manch einen verwundern, tatsächlich aber wurde der Sangiovese dort früher populär als in der direkten Nachbarschaft. Das heute wohl bekannteste Gesicht dieses Ortes ist Chiara Condello. Sie hat zunächst ein paar Jahre lang im Hintergrund gearbeitet und das Familienweingut Condé mit aufgebaut, bevor sie ihren eigenen Stil entwickelt hat. Und den verfolgt sie unbeirrt. Wenn man ihre Weine, den großen „Le Lucciole“ und auch den nach ihr benannten „Chiara Condello“ im Glas hat, dann ist es kaum verwunderlich, dass ihre liebste Region das Burgund und ganz speziell die Appellation Morey-Saint-Denis ist. „Burgunder“ aus diesem Weinbaugebiet wie auch ihre „Predappios“ verbinden Kraft mit Eleganz und Finesse. Und sie können durchaus eine eher „feminine“ Ader besitzen.



Im 2018er ist diese besonders spürbar; denn der „Chiara Condello“ öffnet sich voller Eleganz mit floralen Anklängen violetter Blüten, einem ganz feinen Hauch von einer gerade reif gewordenen Kirsche samt ein paar Mirabellen und Granatapfelsaft. Frucht steht hier momentan weniger im Vordergrund als Unterholz und vor allem Gestein. Und da wir das Thema „Gestein“ nicht unterschlagen wollen, bietet sich ein kurzer Abstecher in die drei Weinberge an, aus denen der Sangiovese stammt. Dort herrscht ein besonderer „Stoff“ vor, der letztendlich auch den Sangiovese von dort so einzigartig macht. Es ist „Spungone“, ein Sandsteinverwitterungsboden mit viel Kalk, Fossilien, Gips und Ton. Und gerade wenn man über Gips nachdenkt, dann assoziiert es sich ganz fröhlich zur besonderen Textur des Weins: Er wirkt ungewöhnlich transparent in seiner vor allem reifen roten Frucht, die von einem spannungsvollen Säurebogen durchzogen und von reifem und seidigem Tannin begleitet wird. Von Jahr zu Jahr hat man den Eindruck, dass die mineralische Ader und auch das Salzig-Steinige immer deutlicher hervortreten und diesem Wein immer mehr Tiefe verleihen. Der „Chiara Condello“ ist ein Wein im Spannungsfeld zwischen Frucht und Gestein, zwischen einem leicht süßen Fruchtkern und lebendiger Säure, zwischen Kraft und Finesse. Kurz gesagt, er ist ein Sangiovese, wie er im Bucho steht und in dieser Preisklasse besser kaum sein könnte.