

Trentodoc & Franciacorta

Eine Frage der „Metodo“

Trentodoc und Franciacorta? Schon mal gehört? In Italien haben sich die zwei noch jungen Flaschengärsekte längst etabliert. Doch auf den Exportmärkten sind sie noch kaum bekannt.

Italien ist knapp vor Deutschland der größte Sekthersteller der Welt. Doch in beiden Ländern dominieren die Tankgärsekte, während traditionelle Flaschengärung eher eine Nische ist. Nur in etwa fünf bis sechs Prozent der über 400 Millionen Flaschen italienischen Schaumweins gäret auch der Grundwein. Dann steht meist Franciacorta (über 13 Millionen Flaschen, doppelt so viel wie vor zehn Jahren) oder Trentodoc (über acht Millionen mit stetigem Wachstum) auf den Etiketten. Beide Herkunftsbezeichnungen haben zwei Gemeinsamkeiten: Beide setzen auf renommierte Burgundersorten (Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, um Trento auch Pinot Meunier) und auf die Metodo Classico, die traditionelle Flaschengärung. Ansonsten sind sie sehr unterschiedlich: Franciacorta ist in der Lombardei in den letzten 50 Jahren quasi aus dem Flaschengärsekt heraus gewachsen (seit 1995 mit DOCG-Status, heute mit über 100 Kellereien), während im benachbarten Trentino der Schaumwein eher ein Nischen- oder Zusatzprodukt der heimischen Weinwirtschaft ist. Die DOC Trento wurde 1993 anerkannt, während „Trentodoc“ eine seit 2007 eingetragene kollektive Marke ist, heute für rund 40 Mitglieder des Verbandes.

Aus den 57 Proben ließ sich eine Tendenz beim Gesamtniveau ablesen: Die Schaumweine aus dem Trentino erzielten deutlich mehr höhere Bewertungen als die Kollegen aus der Lombardei, die in Italien wiederum das größere Renommee genießen. Gut vier von fünf Trentodoc wurden mindestens „sehr gut“ eingestuft (ab 85 Punkte aufwärts), während das aus Franciacorta nur jede zweite schaffte. Auch wenn man berücksichtigt, dass aus Franciacorta einige Spitzen-cuvéés (etwa die von Ca' del Bosco) fehlten, zeigt das dennoch die sehr hochwertige und homogene Qualität der Trentiner Metodo Classico. Bleibt noch der übliche, prüfende Blick in die Champagne, wohin auch jeder Erzeuger mal schießt. Das ist natürlich müßig zu bewerten, vielleicht so viel: Die italienischen Metodo Classico erscheinen weiniger-runder als die eher straff-mineralischen Kollegen aus Reims. Es sind einfach unterschiedliche Weinstile. Zur Erinnerung: Schaumweine sind in der Regel trinkfertig, sobald sie degorgiert sind. Ein paar Jahre Lagerung helfen selten was (außer bei kräftig strukturierten Spitzengewächsen), schaden aber auch nichts, solange sie kühl und dunkel untergebracht sind. Michael Hornickel

TOP TRENTINO WEISS

95

2001 Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore brut, Trentodoc, 12 %vol.

Ferrari ist der unbestrittene Rennstall Nummer 1 für Schaumwein aus dem Trentino: geistiger Vater, Pionier und bis heute Marktführer, nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ. Diese Spitzen-Cuvée Giulio Ferrari ist dem Gründer des Hauses (1902) gewidmet. Sollte der Charakter von Giulio Ferrari dem Schaumwein entsprechen, dann muss er ein forscher, überschäumend sprudelnder Mann gewesen sein. Ferrari-Schaumweine sind nie diskret, sondern immer intensiv und offensiv; in der reinsortigen Spitzencuvée glänzt der Chardonnay mit seiner feinröstigen Art vom zehn Jahre langen Hefelager: Sahnekaramell, Akazienhonig auf Weißbrotkruste, geriebene Weizenkörner sowie kandierte, helle Früchte deuten auf eine großartige Reife hin in diesem ewig langen Wein, der letztendlich dreidimensional erscheint, wie alle großen Gewächse

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:
89,00 €



93

2005 Ferrari Riserva Lunelli brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

dies ist die zweite Spitzen-Cuvée des Hauses, gewidmet dem Weinhändler Bruno Lunelli, der 1952 die Ferrari-Kellerei übernahm, und der Familie Lunelli, die heute die Geschicke des Hauses in dritter Generation lenkt. Die Cuvée, ein ebenfalls sortenreiner Chardonnay, unterscheidet sich von Giulio in zwei Punkten: ein spürbarer Holzeinfluss und (trotzdem) eine zurückhaltendere Erscheinung; dazu feine, dezent röstige Reife (Bratapfel,

Mirabellengelee, Brioche ...), alles ohne Übertreibung, sehr finessenreich und elegant

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:

53,50 €



92

2008 Methius brut Riserva, Trentodoc, 13 %vol.

hellfarbener, leicht beschwingt wirkender Typ, dennoch auch cremig-dicht bei geschicktem Holzeinsatz, dann zart Heu, Frühlingswiese, weißes Gummibärchen ...; letztendlich vielschichtig und alles hochfein; der Methius stammt aus einer relativ jungen Gründung im Weingut Dorigati (1986, mit Oenologe Enrico Paternoster) in Mezzocorona (einst „Methius Coronae“, daher der Name), einziger Schaumwein des Weingutes

Bezugsquelle:

Dorigati
www.dorigati.it

Preis:

40,00 €



90

2007 Ferrari Perlé brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

Perlé steht bei Ferrari für die Jahrgangsqualitäten bestimmter Lagen und fünfjähriges Hefelager; es gibt sie, außer als Rosé, als Blanc de Blancs und als Blanc de Noirs (reiner Pinot Noir), der in der Regel höher anzusehen ist, aber auch doppelt so viel kostet. Deshalb haben wir dem Blanc de Blancs in den Top-Ten-Empfehlungen den Vorzug gegeben. Dieser feinduftige (helle Früchte, Hefe, Brioche, Nüsse ...), rassig verspielte, souverän ausbalancierte Perlé ist quasi der Einstieg in Ferraris Jahrgangsqua-

litäten und kann ein leichtes Menü vom Aperitif bis zum Fischgang begleiten

Bezugsquelle:

Ferrari F.lli Lunelli Spa
www.cantineferrari.it

Preis:

30,00 €



TOP FRANCIACORTA WEISS

93

2006 Bellavista, Vittorio Moretti extra brut, Franciacorta, 12,5 %vol.

hier ist alles elegant und durchgestylt: schon die sich samtend anfühlende, knallrote Box, in der die schwere, nach unten immer breitere, dafür dezent ausgestattete Flasche sicher aufgehoben ist, bis hin zu einem kleinen Knopf (natürlich im gleichen Rot und mit dem „B“-Logo des Hauses) an der Öse des Drahtkorbs, der das Aufdrehen des Drahtgeflechts stilvoll erleichtert: sehr originell! So ist nichts dem Zufall überlassen, schon gar nicht beim Inhalt: elegant durch und durch, keine lauten Töne, eher ein Flüstern auf einer Vernissage; höchst subtile, geradezu feierliche Reife: Bisquitrolle mit Mandarine, Traubengelee, Zitronentarte, dazu frische, grüne Kräuter und mineralische Noten; vielschichtig und feingliedrig, dabei immer zurückhaltend vornehm, wie auch der Preis

Bezugsquelle:

Bellavista
www.bellavistawine.it

Preis:

120,00 €



91

2008 Cabochon Monte Rossa brut, Franciacorta, 13 %vol.

das 1972 von Unternehmer Paolo Rabotti übernommene Weingut konzentriert sich heute ausschließlich



FOTO: SHUTTERSTOCK

auf die Erzeugung von Schaumweinen; von insgesamt 70 Hektar wurden die Trauben für diesen großen Grundwein ausgewählt, aufwendig erzeugt und in altherwürdige Ausstattung gesteckt; Resultat: ein saftiger, komplexer, cremig-nussiger Typ mit viel Spiel bei toller Balance

Bezugsquelle:

Deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de

Preis:

49,00 €



89

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige brut, Franciacorta, 12,5%vol.

heißt zwar Cuvée Prestige, ist aber die Einstiegsvariante ohne Jahrgang von Ca' del Bosco, der einst fast im Alleingang die Schaumweine aus Franciacorta international bekannt machte; die Cuvée Prestige kommt als einer der wenigen in Weißglasflasche, durch eine Folie vor Lichteinflüssen geschützt, damit die Aromatik (gelbe Früchte, auch Mirabelle, Spritzgebäck, gelbes

Gummibärchen, Karamell ...) nicht leidet; zuverlässiger Einstieg in die Franciacorta-Welt

Bezugsquelle:

export@santamargherita.com

Preis:

ca. 25,00 €



TOP ROSÉS

90

2007 Ferrari Perlé Rosé brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

schon die Farbe mit kupfernem Altrosa (vom zu 80 Prozent dominierenden Pinot Noir) signalisiert viel Wein, der sich erst nach dem Lüften so richtig in voller Pracht entfaltet: intensiv duftig (wie immer bei Ferrari) Richtung reife Schattenmorelle, Himbeerbonbon, Walderdbeere, Orangenschale ...; ausfüllend und druckvoll im Mund, immer mit kirschiger Frucht bei auffallend fester Struktur und großer Länge; kann locker ein opulentes Menü begleiten (auch der urig-würzige 2006er ist noch auf dem Markt)

Bezugsquelle:

Ferrari F.lli Lunelli Spa
www.cantineferrari.it

Preis:

43,00 €



89

Monte Rossa P.R. Rosé brut, Franciacorta, 13 %vol.

ob Ausstattung oder Wein, alles ist in attraktiv hellrosa Farbe gehalten; auch der Inhalt passt, ein fruchtiger Typ mit ansprechenden Beeren-Noten (Erdbeere ...), saftig, weich und pikant; sehr gepflegt und angenehm zu trinken, auch preislich ist das okay; P.R. steht übrigens für den Gutsgründer Paolo Rabotti

Bezugsquelle:

Deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de

Preis:

27,70 €



FÜR EINSTEIGER

85

Rotari Cuvée 28 brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

seit vielen Jahren eine zuverlässige Standard-Cuvée (ohne Jahrgang), immer frisch-fruchtig (helles Gummibärchen, Mandel, dezent Zitrus ...), geradlinig und säurefrisch; passt natürlich zum Aperitif, aber auch lecker zu Meeresfrüchtesalat oder ähnlichem; die „28“ steht für die Mindestreifzeit (in Monaten) auf der Hefe

Bezugsquelle:

Nosio SPA Gruppo Mezzacorona
www.mezzacorona.it

Preis:

12,00 €



TRENTODOC WEISS

94

2006 Ferrari Perlé Nero extra brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

sorgte mit seinem Spannungsfeld zwischen nussiger Cremigkeit und kernig-straffem Biss schon bei unserem internationalen Schaumwein-Test zu den Festtagen für Furore als einer der höchst bewerteten Weine; ganz großer Pinot Noir, aber jetzt trinkreif

Bezugsquelle:

Ferrari F.lli Lunelli Spa
www.cantinferrari.it

Preis:

60,00 €

89

2008 Conti Wallenburg, Conte del Fondatore brut, Trentodoc, 12 %vol.

viel Wein, dabei von erfrischender Saftigkeit, diskret duftig (helle Früchte, Apfelschale, getrocknete Pampelmuse, Orangenschale, dezent Nuss-Nougat), leicht und herb

Bezugsquelle:

Conti Wallenburg srl
www.vinimontresor.it

Preis:

19,90 €

2009 Revi Brut Millesimato, Trentodoc, 12,5 %vol.

hochreif in sich ruhend, saftig mit viel gelber Frucht, Ananas, Würze ...; rassig und lang

Bezugsquelle:

Azienda Vinicola del Revi
www.revispumanti.com

Preis:

20,00 €

2010 Zeni, Maso Nero Dosaggio Zero, Trentodoc brut nature, 12,5 %vol.

für 2010er Pinot Bianco überraschend hochfarben, wohl durch hochwertigen, vollreifen Grundwein; duftet nach Quitte, Mirabelle, Vanille und gelben Kräutern bei viel Schmelz und Länge; ein Individualist

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Zeni Roberto
www.zeni.tn.it

Preis:

34,00 €

2005 Altemasi Riserva Graal brut, Trentodoc, 12 %vol.

gereiftes Liebhaberstück auf der Suche nach dem weinseeligen Graal: hochfarben, reife Nase (Quittengelee, Honigbrot ...), dabei saftig mit Konturen und Art, durchaus druckvoll; zur Gänseleber genießen

Bezugsquelle:

Cavit
www.cavit.it

Preis:

35,00 €

2008 Madonna delle Vittorie brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

kräutrige Nase mit kandierte Zitrusfrüchten (Ananas ...), fruchtigem Honig, Walnüssen ...; zart, edel, fein, gefällig rund

Bezugsquelle:

madonnadellevittorie
www.madonnadellevittorie.it

Preis:

auf Anfrage

88

2010 Altinum brut, Cantina Aldeno, Trentodoc, 12,4 %vol.

recht hochfarben und mit wenig Mousseux, dabei diskreter, aber sehr angenehmer Duft reifer, gelber Früchte, Wildblumen und Kräuter; viel Saft und Stoff fürs Geld

Bezugsquelle:

Cantina Aldeno sca
www.cantina-aldeno.it

Preis:

12,40 €

2009 Altemasi Millesimato brut, Trentodoc, 12 %vol.

duftiger, reiner Chardonnay mit gelber Frucht, Brioche (fast wie in der Backstube) und Vanille; guter Schmelz, ausgewogen, ein Schmeichler vor dem Herrn

Bezugsquelle:

Cavit
www.cavit.it

Preis:

15,00 €

Concilio, 600 Uno brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

sehr fruchtiger Typ (Birne, Pfirsich ...), dabei saftig-frisch, schlank, kühl und ein bisschen zurückhaltend

Bezugsquelle:

Concilio SPA

www.concilio.it

Preis:

16,00 €

2008 Zeni, Maso Nero Riserva brut, Trentodoc, 12 %vol.

sehr aromatisch (Mirabelle, kuriose Kräuterwürze ...) mit reifen Noten (Karamell, Hefe ...), doch die Säure hält ihn jung

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Zeni Roberto
www.zeni.tn.it

Preis:

19,00 €

2007 Rotaliana, Redor Riserva brut, Trentodoc, 13 %vol.

für den Jahrgang recht frische Nase, dezent Vanille, recht komplex und ausladend in sich ruhend, gefällig

Bezugsquelle:

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
www.cantinarotaliana.it

Preis:

21,00 €

Ferrari Maximum brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

in sich ruhende Nase, beerig, dezent cremig, Brioche, Vanille, auch leicht krautig, dennoch helle Früchte, Mirabelle ...; Saft und Frische; versteht sich mit seinem geringeren CO₂-Druck als Essensbegleiter

Bezugsquelle:

Ferrari F.lli Lunelli Spa
www.cantinferrari.it

Preis:

24,00 €

Ferrari brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

der Einstieg in die Ferrari-Welt, hängt gut am Gas und geht sofort ab mit frischer Fruchtbetonung (helle Früchte, Apfel ...) und Würze (frische Kräuter) bei unkomplizierter, geradliniger Frische; schnell auf Hundert

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:

24,95 €

2006 Rotari Flavio brut, Trentodoc, 13 %vol.

ansprechend gereifte Nase (Trockenfrüchte, Honig, Nüsse ...), ausladender Typ, der nicht nur an Chardonnay erinnert; mal zu hellem Fleisch oder vielleicht zum Käse probieren

Bezugsquelle:

Nosio SPA Gruppo Mezzacorona
www.mezzacorona.it

Preis:

25,00 €

Ferrari Maximum brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

in sich ruhende Nase, beerig, dezent cremig, Brioche, Vanille, auch leicht krautig, dennoch helle Früchte, Mirabelle ...; versteht sich bei gutem Saft und Frische mit seinem geringeren CO₂-Druck als Essensbegleiter

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:

25,75 €

2008 Letrari brut Riserva, Trentodoc, 12,5 %vol.

intensiv duftig fruchtbetont (gelbe Früchte ...), leicht röstig, Vanille ...; viel Saft und Stoff mit Konturen, wohl auch vom Holz, recht straff mit Länge

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Letrari
www.letrari.it

Preis:

35,00 €

87

2009 Endrizzi brut Riserva, Pian Castello, Trentodoc, 13 %vol.

hellfarben mit Nase nach hellen Früchten (gelber Apfel ...), dezent rauchig, nussig, vanillig, röstig ...

Bezugsquelle:

Endrizzi
www.endrizzi.it

Preis:

21,00 €

2008 Monfort Riserva brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

frische Nase, helle Früchte (Apfel ...), leicht Bonbon, Heu ...; saftig-rund im Mund, nett und klar

Bezugsquelle:

Cantine Monfort
www.cantionemonfort.it

Preis:

25,30 €

2009 Revi, Paladino extra brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

reife Frucht, körperreich und stoffig,

geradezu wuchtig, gestützt durch kräftige Säure, trockenes Finale; zu gegrillten Sardinien

Bezugsquelle:

Azienda Vinicola del Revi
www.revispumanti.com

Preis:

45,00 €

86

2008 Rotari Alpergis Chardonnay DOC Trento/Trentodoc extra brut, 12,5 %vol.

sehr jugendlich mit apfeliger Primärfucht und doch Brioche-Reife; recht komplex, rassig mit viel Spiel

Bezugsquelle:

Nosio SPA Gruppo Mezzacorona
www.mezzacorona.it

Preis:

15,00 €

Balter brut Trentodoc, 12,5 %vol.

reiner Chardonnay mit schöner Reife (Nuss, Brioche ...) auf apfeliger Frucht bei zitrusfruchtigem, säurefrischem Finale

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Balter
www.balter.it

Preis:

18,00 €

2010 Endrizzi brut, Trentodoc, 12,5%vol.

diskrete Nase (helle Früchte, dezent Brotkruste ...), klar saftig-frisch, rund und nett, gute Säurefrische

Bezugsquelle:

Endrizzi

Preis:

18,00 €

FRANCIACORTA WEISS

89

2004 Montenisa Satèn brut, Franciacorta, 12,5 %vol.

„Satèn“ (= seiden) ist immer ein Blanc de Blancs, zudem mit geringerem Kohlensäuredruck, so wie dieser apfelschalen gereifte 2004er mit Quittengelee und viel Kräuterwürze

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG

www.abayan.de

Preis:

47,95 €

88

Monte Rossa Coupé non dosato (brut nature), Franciacorta, 13 %vol.

karamellig und ätherisch mit Trockenfrüchten, Mandeln und Kräuterwürze (Rosmarin ...); hefig mit straffer Säure, dabei cremig und somit ausgewogen

Bezugsquelle:

Deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de

Preis:

27,90 €

87

Monte Rossa Sansevé Satèn brut, Franciacorta, 13 %vol.

reiner Chardonnay der sehr gereiften, puristischen Art; extrem rauchig, cremig und weich mit zartbitterem Finale; braucht Luft

Bezugsquelle:

Deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de

Preis:

25,70 €

86

Montenisa brut, Franciacorta, 12,5 %vol.

gereifter Typ, der etwas Luft braucht, zeigt dann aber ordentlich gelbe Frucht und Würze (gelbe Kräuter, Fenchel, Sternanis ...) und Apfelkompott ...; sehr reif und in sich ruhend (Geschmackssache)

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:

31,95 €

Clarabella Satèn, Franciacorta, 12,5 %vol.

uriger Typ, viel Birne (eingemaischt), knackige Säure, schlank und mineralisch

Bezugsquelle:

Peter Riegel Weinimport GmbH

www.riegel.de

Preis:

17,95 €

Fratus brut, Franciacorta, 12,5 %vol.

rassiger Typ mit Karamell, getrocknetem Apfel und Stroh, dabei süßlich

Bezugsquelle:

Stephan Pellegrini GmbH
www.pellegrini.de

Preis:

18,95 €

Monte Rossa, Prima Cuvée brut, Franciacorta, 13 %vol.

tolle Nase, primärfruchtig (Granny Smith, exotische Früchte ...), auch Brioche; fruchtig-frischer Typ

Bezugsquelle:

Deuna GmbH & Co. KG
www.deuna.de

Preis:

21,90 €

TRENTODOC ROSÉ

87

Balter brut Rosé, Trentodoc, 12,5 %vol.

hochfarbenes Rosa, aber junge, nett fruchtig-runde Nase bei klarer, pikanter, beerenfruchtiger Saftigkeit mit Säurefrische

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Balter
www.balter.it

Preis:

23,00 €

2007 Endrizzi brut Rosé, Pian Castello, Trentodoc, 12,5 %vol.

bräunlich-reife Pinot-Art in Farbe und Geschmack bei spannender Aromatik (Himbeere, rote Johannisbeere, Kräuter, Rosmarin ...) aber doch schon ausgereifter Struktur; jetzt trinken

Bezugsquelle:

Endrizzi
www.endrizzi.it

Preis:

24,00 €

85

Rotari Rosé brut, Trentodoc, 12,5 %vol.

lachsfarben; diskrete Nase, mehr Frucht im Mund bei recht straffer Saftigkeit mit süßlicher Rundung

Bezugsquelle:

Nosio SPA Gruppo Mezzacorona
www.mezzacorona.it

Preis:

12,00 €

FRANCIACORTA ROSÉ

89

Montenisa brut Rosé, Franciacorta, 12,5 %vol.

helles, freundliches Lachsrosa; diskrete, beerige Frucht, auch Getreidefeld (Roggen); füllt den Mund gut aus, ist dezent schaumig und fein prickelnd, dabei sehr homogen und lang. Begleitet das Entrée auf jeder Party

Bezugsquelle:

Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG
www.abayan.de

Preis:

43,95 €

86

Contadi Castaldi Rosé brut, Franciacorta, 13 %vol.

ansprechende Aromatik mit Frucht, Würze und Brioche; am Gaumen cremig, üppig, voll

Bezugsquelle:

Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG
www.schlumberger-onwine.de

Preis:

25,00 €

85

2007 Contadi Castaldi Rosé Vintage brut, Franciacorta, 12,5 %vol.

orange-rosé-farbener, sehr reifer Typ mit Aromen von getrockneten Früchten, nussig, röstig, malzig

Bezugsquelle:

Schlumberger
www.schlumberger.de

Preis:

30,00 €