

ITALIENISCHE CHARMEOFFENSIVE

TEXT: SASCHA SPEICHER

Natürlich sind Franciacorta und Trentodoc nicht die italienische Übersetzung von Champagne. Zu unterschiedlich sind die geologischen und vor allem klimatischen Voraussetzungen. Das prägt den Charakter, ändert aber nichts daran, dass in beiden Schaumweinhochburgen mit der gleichen Akribie gearbeitet wird, wie beim großen französischen Vorbild.



HEIMAT DES TRENTODOC

Weinberge von Ferrari:
die Höhe sorgt für Frische

FOTO: FERRARI

franciacorta und Trentodoc rangeln darum, wo die besten klassischen Flaschengärer Italiens entstehen. Ein Duell auf Augenhöhe. Beide punkten vor allem mit ihrer geschmeidigen Cremigkeit und Fruchtpulenz. Eine reizvolle Nische hat die Franciacorta mit ihrem „Satèn“ besetzt. Es handelt sich dabei um einen Blanc de Blancs mit maximal 5 Bar Druck, was für eine etwas dezentere Perlage sorgt und den ohnehin schon geschmeidigen Charakter des Franciacortas unterstreicht. Erfinder des Namens „Satèn“ ist Bellavista. Der zweite Superstar der Franciacorta-Szene neben Ca' del Bosco gehört heute mehrheitlich zu Terra Moretti, ebenso wie eine zweite Kellerei in der DOCG Franciacorta, Contadi Castaldi.

Einen großartigen Jahrgang bringt Berlucchi im September 2014 auf den Markt: Den Palazzo Laura Satèn Riserva 2006. Die Chardonnayweine reiften acht Monate in gebrauchten Barriques, wo auch die malolaktische Gärung eingeleitet wurde. Grundsätzlich sind die hochwertigen Satèns aus der Franciacorta eine wirklich interessante Alternative für alle, denen Champagner zu mineralisch, fordernd und säurebetont ist. Die sind erstklassige Begleiter zu allen Varianten von Foie Gras oder hellen Fleischgerichten mit cremigen Saucen.

Die Kellerei Berlucchi gilt als Erfinder der Franciacorta. Die Gründer Guido Berlucchi und Franco Ziliani waren die ersten, die dort 1961 einen Schaumwein erzeugten. In Anspielung darauf heißt die auf ein jüngeres Publikum zugeschnittene Lifestyle-Marke „61“. Darüber ist die „Cellarus“-Linie angesiedelt. „Palazzo Lana“ heißt die aus drei Franciacorta bestehende Prestige-Range: Der bereits erwähnte Satèn, dazu der „Extrême“ 2006, ein Pinot Nero der seinen Namen wahrlich verdient, und der Brut Riserva 2004. Die beiden Top-Ranges sind bis auf den „Pas Dosé“ mit 5 bis 7 Gramm/Liter dosiert, die auf ein breiteres Publikum abzielende „61“-Linie und die „Cuvée Imperiale“, sozusagen der Standard-Brut des Hauses, mit 8 Gramm/Liter.

Zurück zu Bellavista. Dort wird ein immenser Aufwand betrieben, um das

Maximum an Qualität zu erzeugen. Die Trauben für die jährlich produzierten rund 1,5 Mill. Flaschen werden nach eigener Aussage ausschließlich auf eigenen Flächen angebaut. Rund 40 Prozent der Weine werden im Holz vergoren, eine malolaktische Gärung ist eher die Ausnahme als die Regel. Für die Assemblage der Non-Vintages stehen 20 bis 30 Reserveweine aus den letzten vier Jahrgängen zur Verfügung. Die Dosage liegt durch die Bank unter 9 Gramm/Liter. Produktion auf dem Niveau erstklassiger Champagnerhäuser, nur eben weit im warmen Süden und auf ganz anderen Böden. Da wird ein Jahrgang wie 2013 durchaus interessant. „Wir haben in den letzten 15 Jahren nie so spät geerntet“, berichtet Roberto Barbato, General Manager der Moretti-Weinsparte. Wie gut ist 2013? Die Frage polarisiert auch bei den norditalienischen Spitzenerzeugern von Schaumwein, ganz gleich, ob in der Franciacorta oder im Trentino. Die späte Ernte, hohe Säure- und Extraktwerte eröffnen einerseits nie gesehene Möglichkeiten, den Schaumweinen Finesse, Frische und Struktur zu

FRANCIACORTA DOCG

Region: Lombardei

Produktion: 15 Mio Flaschen

Rebfläche: 2.800 ha

Rebsorten:

82 % Chardonnay

14 % Pinot Nero

4 % Pinot Bianco

DOCG seit 1995

Spezialität Satèn:

Blanc de Blancs aus Chardonnay und bis zu 50 % Pinot Bianco, mindestens 24 Monate auf der Hefe, max. 5 bar Druck (statt 6 bar)

TRENTODOC DOC

Region: Trentino

Produktion: ca. 8 Mio Flaschen

Rebfläche: auf knapp 1.000 ha der insgesamt 10.000 ha des Trentino wird Trentodoc erzeugt

Rebsorten: hauptsächlich Chardonnay, dazu Pinot Nero, etwas Pinot Bianco und Pinot Meunier

verleihen. Auf der anderen Seite war der Gesundheitszustand der Trauben problematisch. Mit anderen Worten: Ganz ähnlich wie in Deutschland ein äußerst heterogener Jahrgang, der von top bis mittelmäßig alle Schubladen bedient. Einen Vittorio Moretti wird es aus 2013 vermutlich nicht geben. Erst sieben Jahrgänge hat Bellavista von ihrer Prestige-Cuvée erzeugt. Auf den aktuellen 2006er wird der Jahrgang 2008 folgen, danach 2011, so viel steht heute bereits fest.

Den gleichen Aufwand wie Bellavista betreibt auch Ca' del Bosco. Und ebenso hoch ist folglich der Anspruch. In einigen Punkten geht die Franciacorta-Ikone sogar noch einen Schritt weiter. Das äußert sich beispielsweise darin, dass gerade 30 Hektar auf biologische Bewirtschaftung umgestellt werden. Eine Besonderheit ist das Waschen der Trauben, „Wir tun das wegen der verschmutzten Umwelt. Einige Leute kritisieren, dass wir damit auch die Hefen aus dem Weinberg wegwaschen, doch wir glauben, dass die Hefestämme im Keller ohnehin die stärkeren sind“, erläutert Export Manager Massimo Tonini. Jede Parzelle wird anschließend separat vinifiziert. „Ab Jahrgang 2008 haben wir bei der Vintage Collection den Schwefelgehalt auf 49 mg reduziert.“ Ab dieser Qualitätsstufe werden auch alle Grundweine in Holzfässern vinifiziert. Außerdem wird den Franciacortas nach dem Dégorgement ein Jahr Zeit gelassen bis zum Verkauf. Rund 80 Prozent der Produktion entfallen allerdings auf die „klassische Linie“, bestehend aus Cuvée Prestige und Rosé. Tonini hat für Deutschland ein ehrgeiziges Ziel: „Wir wollen nicht nur in die ethnische Gastronomie und bei den Superstars gelistet sein. Unser Ziel ist der offene Ausschank in individuellen Restaurants mit richtig guter Küche.“

Neben den drei Arrivierten gibt es eine Handvoll Marken, beispielsweise Ricci Curbastro oder Montenisa, denen so mancher Experte in Italien ein vergleichbares Qualitätsniveau bescheinigt. Nachvollziehbar ist dies vor allem bei Monte Rossa. Deren Franciacortas sind geprägt von lan-

Franciacorta

92

2005 Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi, Franciacorta DOCG

goldene, leuchtende Farbe, sehr intensive, reife bis überreife gelbe Frucht (Mirabelle, Reneklode), Brioche und Karamell; großartig am Gaumen mit mürber, griffig-kreidiger Textur (was natürlich nicht mit dem Boden zu tun hat), auch leicht rauchig; Finale leicht herb und sehr toastig, aber ohne die Balance zu verlieren



2006 Guido Berlucchi Palazzo Lana Satèn Riserva 2006, Franciacorta DOCG

feinhefig, rauchig-nussig, mit karamellisierten Äpfeln und Honig; erstaunlich griffig am Gaumen, rauchig und salzig mit mineralischer Grundtextur und zarter, auffallend feiner Perlage

91

2006 Bellavista, Vittorio Moretti Extra Brut, Franciacorta DOCG

die Cuvée aus 55% Chardonnay und 45% Pinot Noir zeigt die ganze Cremigkeit der Franciacorta, sehr hefig (Bisquit), mit leicht rauchigen Röstnoten, reife Zitrusfrüchte, weißer Tee; steht kraftvoll im Glas mit viel Struktur, aber ohne zu viele Ecken und Kanten, eher ein opulenter Schmeichler



Ca' del Bosco Vintage Collection 2009 Dosage Zéro, Franciacorta DOCG

Noch einen Tick besser als der Satèn 2009; überzeugt mit reifer Zitrusfrucht im Duft (kandierte Orangenschalen, Kumquats); entwickelt viel Druck am Gaumen, bleibt aber jederzeit saftig und erfrischend. Der eindeutig beste Dosage Zéro aus Franciacorta!

2008 Cabochon Monte Rossa brut, Franciacorta DOCG

das 1972 von Unternehmer Paolo Rabotti übernommene Weingut konzentriert sich heute ausschließlich auf die Erzeugung von Schaumweinen; von insgesamt 70 Hektar wurden die Trauben für diesen großen Grundwein ausgewählt, aufwändig erzeugt und in altherwürdige Ausstattung gesteckt; Resultat: ein saftiger, komplexer, cremig-nussiger Typ mit viel Spiel bei toller Balance



2008 Bellavista Rosé Brut, Franciacorta DOCG

wunderbar helle, leuchtende Farbe; beerig und zitrusfrisch, dazu feine Gewürznoten, insgesamt sehr komplexer Duft; total elegant, geschmeidig und mit feiner, tänzelnder Perlage

89

Monte Rossa P.R. Rosé brut, Franciacorta
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; P.R. steht übrigens für den Gutsgründer Paolo Rabotti

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

Montenisa brut Rosé, Franciacorta

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

Trentodoc

94

2002 Ferrari, Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore Brut, Trentodoc DOC

leuchtendes Gold; extreme Toastnoten, Trockenfrüchte (Feigen, Aprikosen), Kaffee und geröstete Nüsse; Aromenexplosion am Gaumen mit Safran, weißer Trüffel, exotische Früchte; deutlich engmaschiger und saftiger als der 2001er, tolle Balance

93

2006 Ferrari, Riserva Lunelli Brut, Trentodoc DOC

opulenter Duft mit Pistazie, Mandel, Karamell, Apfel und gereiften Zitrusfrüchten; sehr würzig im Geschmack, dezente Holznoten; sehr saftig, rassig und mit großer Länge



92

2008 Ferrari, Perlé Rosé Brut, Trentodoc DOC

intensives Lachsrot mit Kupfernoten; Wildkirsche, eingelegte Früchte; insgesamt sehr weiniger Typ mit feiner Perlage und griffig-mineralischer Textur; eher ein Winterrosé und vielseitiger Speisebegleiter

2008 Methius brut Riserva, Trentodoc DOC

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 Mezzocorona (einst „Methius Coronae“, daher der Name). Der einzige Schaumwein des Weingutes, aber was für einer



89

2008 Conti Wallenburg, Conte del Fondatore brut, Trentodoc DOC

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

2010 Zeni, Maso Nero Dosaggio Zero, Trentodoc DOC

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

2005 Altemasi Riserva Graal brut, Trentodoc

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

2008 Madonna delle Vittorie brut, Trentodoc DOC

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

gem Hefelager, sie wirken weniger mollig und rund als viele andere und zeichnen sich durch ihre komplexe, würzige Aromatik aus. Vielleicht die spannendste Marke aus Sicht eines Sommeliers auf der Suche abseits breitgetretener Wege.

Einig ist man sich unter den Spitzenerzeugern weitgehend in einem Punkt: Es gibt zu viel Pinot Bianco in der Franciacorta, auch wenn in offiziellen Statistiken nur die Rede von 4 Prozent ist. Die Sorte ist zwar durchaus für den qualitativen Mittelbau brauchbar, aber grundsätzlich nur bedingt geeignet, um Flaschengärschaumwein der absoluten Spitzenklasse zu erzeugen. Schon gar nicht unter den klimatischen Verhältnissen Italiens. Berlucchi gibt an, bei seinen Cuvées gänzlich auf die Sorte zu verzichten. Bellavista hat den Pinot-Bianco-Anteil nach eigener Aussage inzwischen auf offiziell 1 Prozent in der Alma Cuvée Brut reduziert, ansonsten kommen nur Pinot Nero und Chardonnay zum Einsatz. Bei Ca' del Bosco schwankt der Pinot-Bianco-Anteil in den meisten Cuvées zwischen 10 und 20 Prozent. Vielleicht tut man der Sorte auch Unrecht? Jedenfalls ist die Cuvée Annamaria Clementi qualitativ über jeden Zweifel erhaben, trotz eines Anteils von 25 Prozent Pinot Bianco. Der 2005er ist vielleicht der beste Franciacorta der aktuell auf dem Markt ist.

Das Pendant dazu unter den Trentodocs heißt Giulio Ferrari – Riserva del Fondatore. Gerade ist der Jahrgang 2002 auf den Markt gekommen. Wer an den Weinjahrgang 2002 in Norditalien denkt, wird skeptisch die Stirn runzeln, angesichts des verregneten Herbstes. Doch die Grundweine für den Trentodoc wurden vor dem Regen geerntet. So erklärt sich, dass der 2002 Giulio Ferrari seinen Vorgänger aus 2001 deutlich in den Schatten stellt. Das Trentodoc-Flagship hat allerdings einen harten Konkurrenten im eigenen Stall: Die Riserva Lunelli, im Vergleich immer etwas straffer, pikanter und frischer als der Giulio Ferrari, was Champagne-geeichten Gaumen sehr entgegenkommt. Sie reift neun Monate im großen Holzfass bis zur Tirage im Juni und kommt daher mit einer geringen Dosage von 2,5 Gramm pro Liter aus.

Ferrari beschäftigt sechs Agronomen, um die 500 Weinbauern zu betreuen, die ihre Trauben abliefern. „Wir kaufen ausschließlich Trauben. Nie Most, nie Wein“, betont Marcello Lunelli. Außerdem hat sich Ferrari vor zehn Jahren dazu entschlossen, den Standard-Brut fortan zur Gänze aus Chardonnay-Trauben zu erzeugen. Alle Trentodocs, die einen Jahrgang tragen, also die Perlé-Linie sowie Riserva Lunelli und Giulio Ferrari, werden nur aus Trauben von den 120 Hektar

eigenen Weinbergen erzeugt. „In den letzten Jahren ist die Dosage unserer Trentodocs um 3 bis 4 Gramm/Liter gesunken“, verrät Lunelli. Die gesamte Ferrari-Range liegt heute bei 4 bis 6 Gramm je Liter.

Anders als in der Franciacorta steht Ferrari unangefochten an der Spitze der Trentodoc-Erzeuger. Und zwar qualitativ wie quantitativ. Dahinter tummeln sich weitere empfehlenswerte Produzenten, wie etwa Altomasi, Conti Wallenburg von Montresor, Madonna delle Vittorie oder Endrizzi. An das Niveau der Spitzencuvées von Ferrari kommt aber nur ein weiterer Trentodoc heran: die Cuvée Methius. Nur diesen einen Trentodoc erzeugt das Weingut Dorigati. Entstanden ist der Methius vor fast 30 Jahren aus der Freundschaft von Carlo Dorigati und dem Oenologen Enrico Paternoster. Aktuell im Verkauf ist der Jahrgang 2008. Die Ausnahmequalität basiert auf mehreren Punkten: Die Trauben für die Cuvée aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Nero wachsen auf 350 bis 500 Metern Höhe, der Chardonnay wird anschließend in Barriques vergoren. Nach der Assemblage und Tirage reift der Methius 60 Monate unter perfekten Bedingungen in einem unterirdischen Keller aus behauenen Stein, was eine langsame Flaschenreife bewirkt. Noch ein echter Geheimtipp! —

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

RESPECT
COMMITMENT
PASSION
QUALITY
COOPERATION
VALUE

