

Meininger weinwelt

**DIE BESTEN
ROSÉS
FÜR EINSTEIGER &
FÜR FREAKS**

**WIENS KÖNIGSKLASSE
GEMISCHTER SATZ**

**GENUSS
GUIDE
MÜNCHEN**

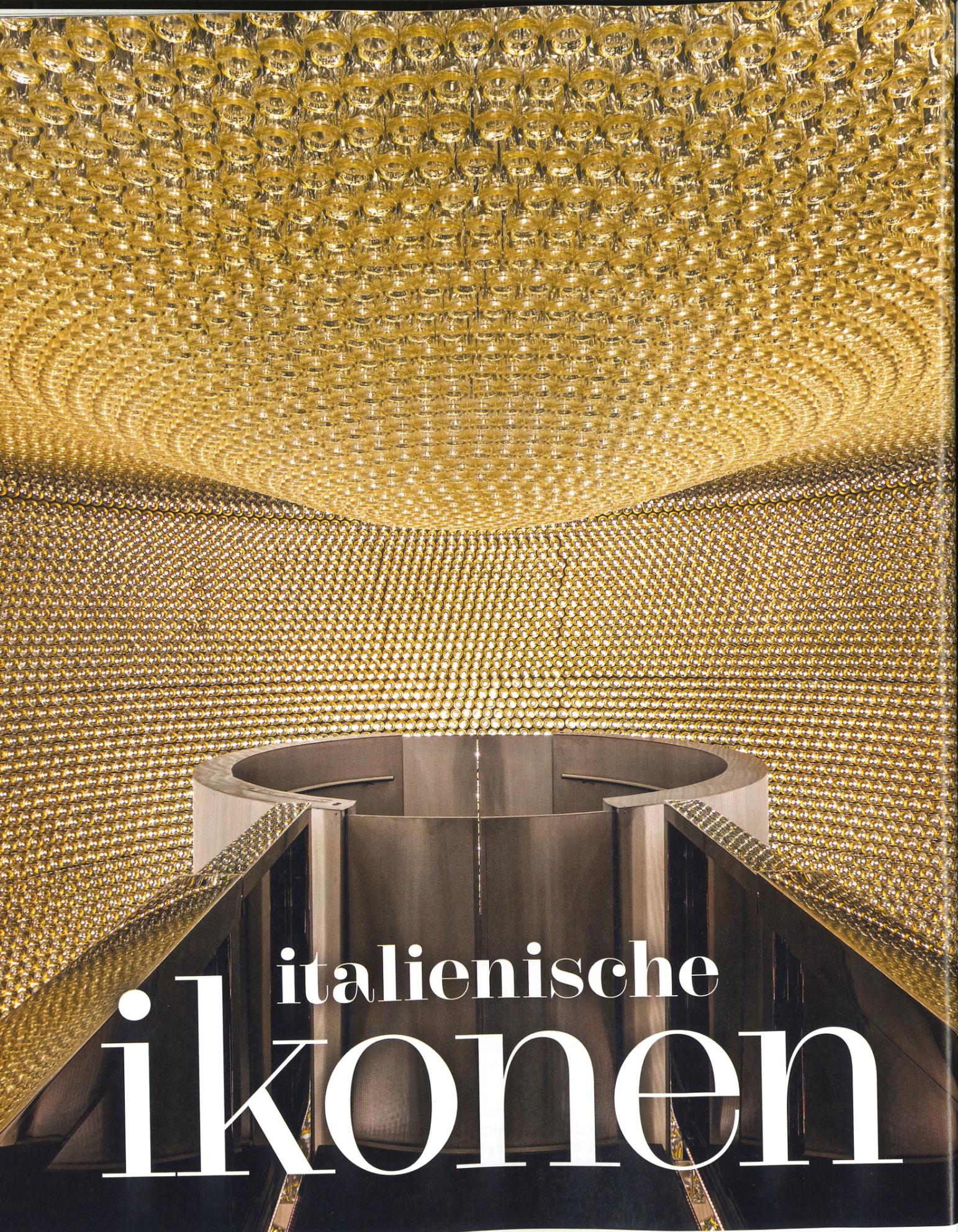
**ITALIENS STILIKONEN
WELTKLASSE-WEINE
VON MARCHESI ANTINORI
ÜBER BIONDI-SANTI
BIS FERRARI**

**WEINERLEBNIS WEINGUT
UNTERWEGS IN
ROUSSILLON & CORBIÈRES**

ENERGIEGELADEN

**DER RHEINGAUER CHRISTIAN RESS
IST EIN UNERMÜDLICHER WEIN-UNTERNEHMER**



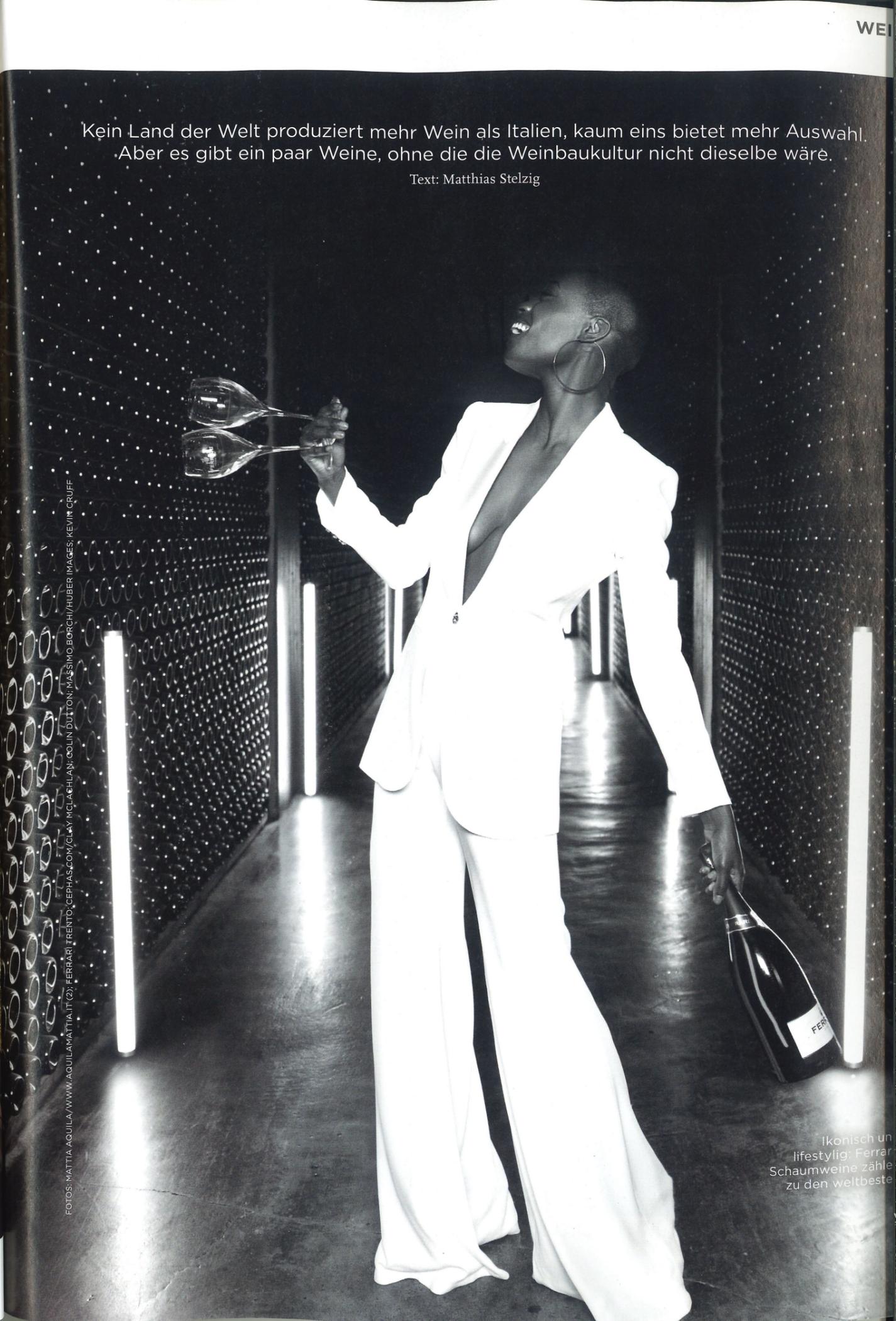


italienische ikonen

Kein Land der Welt produziert mehr Wein als Italien, kaum eins bietet mehr Auswahl. Aber es gibt ein paar Weine, ohne die die Weinbaukultur nicht dieselbe wäre.

Text: Matthias Stelzig

FOTOS: MATTIA AQUILA/WWW.AQUILAMATTIA.IT (2); FERRARI TRENTO; CEPHAS.COM/CLAY MCLACHLAN; COLIN DUTTON; MASSIMO BORSCHI/HUBER IMAGES; KEVIN CRUFE



Ikonisch und
lifestylich: Ferrar
Schaumweine zähle
zu den weltbeste

Italien ist einmalig. Von den Moränen-schuttböden des alpinen Eisacktals bis zu den Lavaböden Pantellerias vor der tunesischen Küste ist die Landkarte des größten Weinbaugebiets der Welt gespickt mit unterschiedlichen Terroirs, Rebsorten und Weinstilen. Ein ganzes Leben ist nicht genug, um jeden Wein der zwei Millionen italienischen Winzer zu probieren. Einige, ganz besondere, sind nicht nur unvergleichlich gut und erzählen eine Geschichte, sie sind ein Stück Weingeschichte. Jeder einzelne hat eine Region, eine Rebsorte oder eine Stilistik revolutioniert.

PRIMO
CANTINA TERLAN
SÜDTIROL

Als sich die Cantina Terlan 1983 gründete, war Südtirol eine abgelegene Bergregion und der Weinbau rustikal. Das Potenzial der Porphyrböden ahnte wohl noch keiner. Und in Italien galt eh nur Rotwein als guter Wein. Die Genossenschaft schaffte es allen Widrigkeiten zum Trotz, aus den Lavaböden extrem langlebige Spitzenweine zu machen. Sorten wie Chardonnay, Gewürztraminer, Grauburgunder und besonders Weißburgunder erreichen hier enorme Qualitäten. Alle diese Talente fließen in der von Weißburgunder dominierten Primo Grande Cuvée zusammen. Der Wein hebt die weiße Rebsorte auf ein bislang unbekanntes Niveau, was sich besonders auch in uralten Jahrgängen ausdrückt. In den Kellern der Cantina schlummern noch unglaubliche Schätze.

MONFORTINO
GIACOMO CONTERNO
BAROLO RISERVA

Giacomo Conterno begann in den 1920er-Jahren, aus Nebbiolo-Trauben einen besonders langlebigen Barolo zu kreieren, der in großen

Holzfässern ausgebaut wurde. Das war Stand der Technik. Ab den 1960er-Jahren stellten die Kollegen reihenweise auf Barriques und kurze Kaltgärung um, die frühreife Fruchtbomben produzierten. Bei Conterno änderte sich nichts, schon gar nicht das Lagenbewusstsein. Alles kommt von den extrem ertragsminimierten Trauben mit der langen Vegetationsperiode. Die Weine lagern bis zu zehn Jahre und sind dann immerhin auf dem Weg, sich in Monumente des Nebbiolo umzuwandeln, denen etwas Monarchisches nachgesagt wird: streng, fast diszipliniert, dann aber extrem komplex und lang anhaltend. Edle Aromen wie welke Rosenblätter, feuchte Erde und Trüffel, die kein anderer Wein so zeigen kann, machte Monfortino zu einem Symbol der klassischen Barolo-Stilistik und gilt schlichtweg als der Beste.

COSTA RUSSI
ANGELO GAJA
BARBARESCO, LANGHE

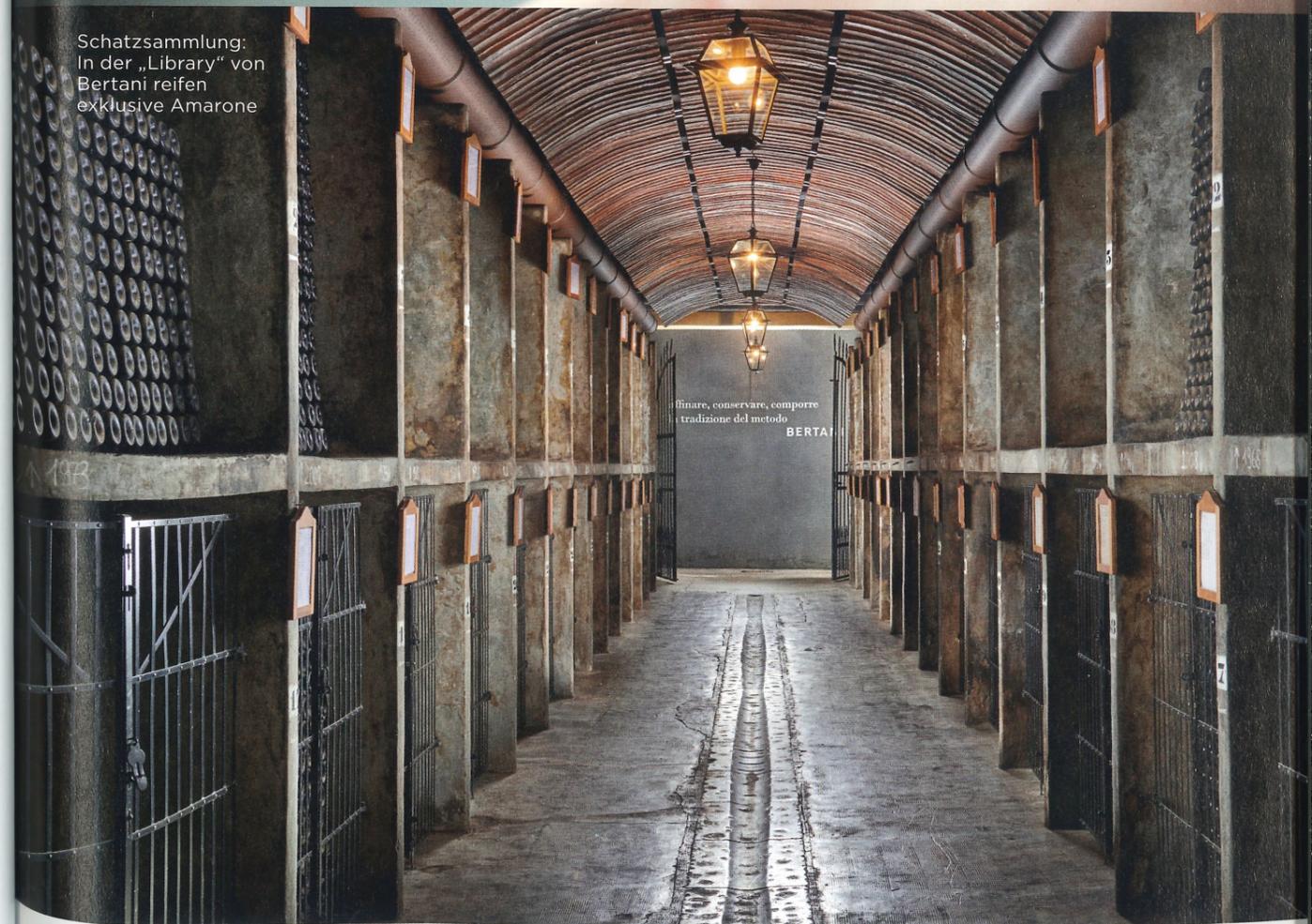
Manche Leute laufen erst richtig zur Höchstform auf, wenn die Lage aussichtslos erscheint. Zu denen gehört Angelo Gaja, der sich lange damit herumschlagen musste, dass der Barbaresco als Abklatsch des königlichen Barolo galt, obwohl beide Nebbiolos sind. Die Lagen galten halt nichts. Schon in den 1960er-Jahren setzte der Dickkopf alles in die Qualität seiner Barbarescos, selektierte und revolutionierte die Produktion mit modernen Vinifikationstechniken und den damals noch eher ausgefallenen Barriques. Ein Barbaresco von einer einzigen Parzelle, wie der Sori San Lorenzo, den Gaja zum ersten Mal 1967 vorstellte, wurde zu einem Weltklasse-Wein und machte die Langhe international bekannt. Am Ende wurden nicht nur seine majestätischen Barbarescos Superstars, sondern auch der Mann selbst mit seinen Stakkato-Sätzen eine der prägendsten Figuren des modernen italienischen Weinbaus. Und der Barolo, na ja, der ist auch nicht schlecht.

AMARONE
BERTANI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO

Bertani-Weine sind älter als Amarone. 1857 gründeten Giovan Battista und Gaetano Bertani ihr Weingut in Quinto di Valpantena. Gaetano hatte in der Bourgogne einen gewissen Jules Guyot kennengelernt, der ihm eine

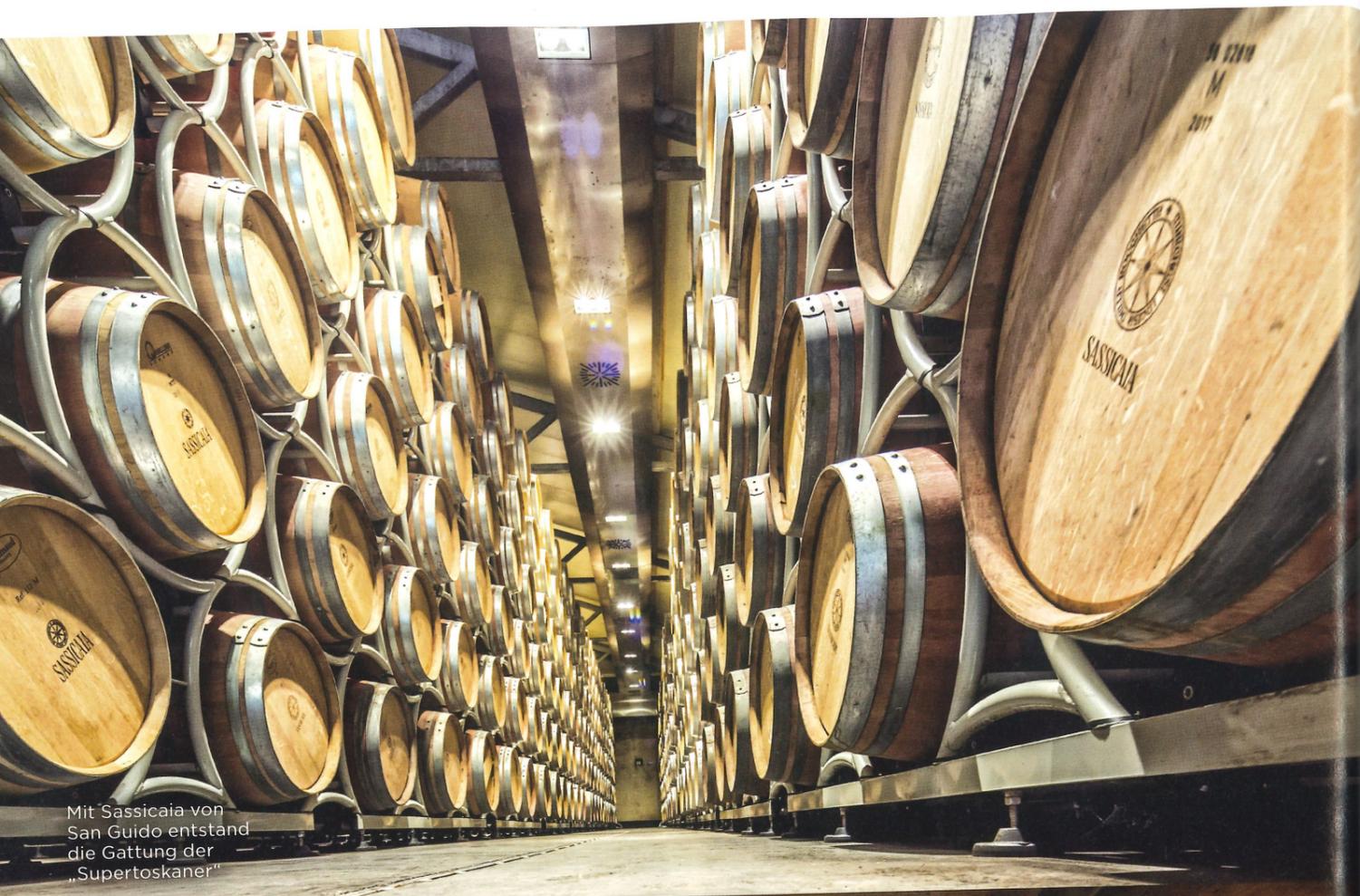


Giacomo Conternos Monfortino ist ein Symbol klassischer Barolo-Stilistik



Schatzsammlung: In der „Library“ von Bertani reifen exklusive Amarone

„finare, conservare, comporre tradizione del metodo BERTANI“



Mit Sassicaia von San Guido entstand die Gattung der „Supertoskaner“

Ein Grundstein für Chianti Classico wurde in der Tenuta Tignanello gelegt



neue Erziehungsmethode empfahl. Die Brüder pflanzten früh sortenreine Corvina-Weinberge, füllten selbst ab und brachten es auf Ausstellungen und in die Königshäuser. Den Durchbruch brachte 1958 ein Experiment mit überfermentiertem Recioto. Der gilt als Erfindung des Amarone-Prozesses, auch wenn der Name schon vorher verwendet wurde. Bis heute trocknen Bertani-Trauben auf Strohmatten, werden mehrmals ausgelesen, reifen sieben Jahre auf der Hefe in slawonischen Eichenfässern und entwickeln komplexe Aromen wie Teeblätter und Holunder, Teer und Mandeln, dazu butterweiche Tannine und Länge. Und vielleicht das Beste daran: Das Alterungspotenzial von Amarone geht gegen Unendlich.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA **BIONDI-SANTI** TOSKANA

Brunello di Montalcino klingt nach altem Adel. Auch das toskanische Dörfchen Montalcino auf dem Felsvorsprung mit der Burg passt perfekt ins Bild. Den Brunello erfand aber Clemente Santi erst im 19. Jahrhundert, indem der Apotheker immer wieder die besten Klone für seine Böden selektierte und die Weine lange lagerte. Der Brunello di Montalcino aus Sangiovese grosso war erfunden. Bis 1945 gab es nur vier Jahrgänge und Montalcino blieb ein vergessenes Dorf. Erst mit dem Techniksprung der 80er-Jahre wurde die Kombination aus Eleganz und Langlebigkeit bekannt und zum bekanntesten Topwein Italiens. Die Riserva von Biondi-Santi ist heute Kult, auch weil es sie kaum zu kaufen gibt.

SASSICAIA **TENUTA SAN GUIDO** BOLGHERI

Schon in den 1940er-Jahren pflanzte Mario Incisa della Rocchetta, inspiriert von den großen Bordeaux-Weinen, den ersten Cabernet Sauvignon in Bolgheri. Lange wurde der Wein nur im Familienkreis gereicht. Als 1968 doch die ersten Flaschen in den Verkauf kamen, hatte Mario mit dem Sassicaia die Gattung Super-Toskaner geschaffen. In der südlichen Toskana brach die Zeit der Barrique-ausgebauten Bor-

deaux-Sorten an, die selbst die Franzosen aufmischten. Obwohl Robert Parker dem Tafelwein 1985 als erstem Italiener 100 Punkte gab, schlug sich der Sassicaia noch neun Jahre als schnöder Tafelwein durch. Dann bekam er seine eigene DOC in Bolgheri. Es folgte eine Zeitenwende.

Der Sassicaia war der Auslöser für einen Trend, aus dem Namen wie Frescobaldis Ornellaia oder der extrem rare und teure Merlot Masseto hervorgingen, von denen viele längst bei Versteigerungen gehandelt werden.

TIGNANELLO **MARCHESI ANTINORI** CHIANTI CLASSICO

Nur zwei Jahre nach dem Sassicaia machte Marchese Antinori mit dem Tignanello von sich reden. Das Landgrafen-Geschlecht führt seine Erbschaftslinie bis ins 14. Jahrhundert zurück und ist bekannt für seine Umtriebigkeit. Chianti Classico litt zu der Zeit unter recht tanninharten und schwer zugänglichen Sangioveses. Antinori nutzte Tenuta Tignanello im Herzen des Chianti-Classico als Forschungslabor, wo Oenologe Giacomo Tacchis neue Rebsorten austestete und schließlich den üblichen Weißweinanteil durch Cabernet ersetzte. Der Wein sollte ganz oben mitspielen – deshalb fielen in den 1970er-Jahren gleich vier Ernten weg. Das Wetter war zu schlecht. Tignanello legte dennoch den Grundstein für französisch inspirierte, butterweiche Schmusetropfen und veränderte die italienische Weinwelt nachhaltig. Auch hier haben sich Nachfolger wie Solaia und viele andere ins Goldene Buch eingetragen. Langfristig zogen die Weine große Investitionen an, die das Chianti Classico bis heute zu einer hochdynamischen Region machen. Nirgends sonst in Italien gibt so viele Super-Premium-Weine wie in der Toskana. >



WEINGÜTER

Cantina Terlan
www.cantina-terlano.com

Giacomo Conterno
www.conterno.it

Angelo Gaja
www.gajawines.com

Bertani
www.bertani.net

Biondi Santi
www.biondisanti.it

Tenuta San Guido
www.sassicaia.com

Marchesi Antinori
www.antinori.it

Ferrari
www.ferrarispumante.it

Ca' del Bosco
www.cadelbosco.com

Passopisciaro
www.passopisciaro.com

GIULIO FERRARI RISERVA
DEL FONDATORE
FERRARI
TRENTO

Mit einem Italiener, der in Frankreich eine Winzerausbildung macht, fangen einige Erfolgsgeschichten an. Giulio Ferrari war ein ganz früher Vogel. Ende des vorletzten Jahrhunderts trat er in Montpellier ein Weinbaustudium an und lernte fleißig Flaschengärung. Auf dem Weg zurück ins Trento hatte er französische Setzlinge im Gepäck. 1902 knallte im Familien-Palazzo der erste Spumante-Korken. Vielleicht der erste Sekt überhaupt in einem Land, das selbst die Qualität von Weißweinen erst viel später entdeckte. Als alter Mann ohne Kinder verkaufte Giulio das Weingut an den Händler Bruno Lunelli, der ihm versprechen musste, nie in der Qualität nachzulassen. Das Wort galt. Ferrari war das erste Weingut, das in Italien die Metodo Classico in großem Stil einführte. Heute reifen die Erben 20 Millionen Flaschen im Keller, die auf jedem Niveau herausragen. Die Hommage „Giulio Ferrari Riserva del Fondatore“ ist wie alle Ferrari-Weine mit selbst gezüchteten Hefen vergoren und entwickelt nach mindestens zehn Jahren Reife hochkomplexe Aromen, die zwischen Mineralität und Nougat, exotischer Frucht und Akazienhonig mit ein paar pikanten Gewürznoten oszillieren. Der Chardonnay gilt als Italiens bester Schaumwein. Mindestens.

RISERVA
ANNAMARIA
CLEMENTI
CA' DEL BOSCO
FRANCIACORTA

Auch in der Franciacorta entstanden in den 1960er-Jahren die ersten hochwertigen Sekte. Die

Brüder Berlucchi und Franco Ziliani setzten auf die kühlen Kalkböden und Méthode traditionnelle. Weitere Investoren mit dem nötigen Kleingeld, wie Maurizio Zanella mit Ca' del Bosco zogen nach.

Mit dem Champagner-Oenologen André Dubois Kapital brachte Zanelli 1976 die ersten Schaumweine auf den Markt und verbesserte nicht nur die Qualität, sondern auch das Marketing immer weiter. So legte das Consorzio früh fest, dass der allgemeine Begriff „Spumante“ bitte nicht auf den Franciacorta-Etiketten auftauchte. Ca' del Bosco produziert heute 1,4 Millionen Flaschen im Jahr und sieht von innen wie ein Industriebetrieb aus. Traubenwaschanlage und Tanks, die in den 2. Stock reichen, zeigen, wie Detailversessenheit und Menge zusammen gehen.

Die Chardonnay-geprägte Riserva Annamaria Clementi ist die Auslese der besten Trauben aus 31 Lagen und reift acht Jahre auf der Hefe. Damit hat sich die Franciacorta Plätze auf den besten Weinkarten der Welt erobert.

CONTRADA PORCARIA
PASSOPISCIARO
ÄTNA

Es ist keine 30 Jahre her, da ließen Winzer ihre Trauben an den alten Ätna-Stöcken hängen. Die kargen Lava-Hochlagen hatten weder Ertrag noch Renommée. Die Landbesitzer suchten ihr Glück woanders, Hauptsache weg. Andrea Franchetti erkannte Anfang des Jahrtausends das Potenzial der knorrigten alten Nerello Mascalese-Rebstöcke in der schwarzen Erde. Auf Passopisciario am Nordhang des Bergs zauberte er mineralisch extrem dichte Rotweine wie den Contrada Porcaria.

Mit seinen komplexen Noten von Marzipan, Rosenblättern, Mascara-Kirschen erinnerte er Liebhaber an eine Mischung aus Nebbiolo und Pinot Noir – auch das System der Contrade orientiert sich an der Lagenklassifikation der Bourgogne. Diese einmalige Eleganz zog scharenweise Käufer an. Um den Vulkan werkelt heute das Who's Who der italienischen Edelwinzer: von Planeta bis zum Top-Oenologen Carlo Ferrini und von Donnafugata bis zum Eataly-Gründer und Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti. Der Ätna ist in Sachen Spitzenwein die dynamischste Region Italiens. |



Bubbles der Spitzenklasse werden bei Ca' del Bosco produziert