

ITALIENS GROSSE WEINE

JENS PRIEWE



BUSSE
SEEWALD

Die Lombardei ist Italiens bedeutendste Industrieregion. Als Weinregion genießt sie weniger große Berühmtheit. Sie ist ein Land einfacher Tafelweine, die in großen Mengen erzeugt und meist auf dem Massenmarkt umgesetzt werden. In den wenigen Hügelzonen finden sich jedoch durchaus bemerkenswerte Weine. Einige dieser Zonen – etwa das Oltrepò Pavese – haben schon eine lange Weinbau-Tradition, andere eine noch recht junge. Zu diesen zählt das Gebiet südlich des Lago d'Iseo – eine mäßige Hügellandschaft, die sich Landwirtschaft und Industrie ungefähr zu gleichen Hälften teilen. Das Klima dort ist kontinental-warm. Der Boden besteht aus verwittertem Granit. Noch Anfang der 60er Jahre hatte der Weinbau in diesem Landstrich eine vollkommen untergeordnete Bedeutung. Man kultivierte ein wenig Cabernet franc, Merlot oder Pinot Bianco, aber die Weine aus ihnen dienten lediglich zur Deckung des lokalen Bedarfs. Zehn Jahre später hatte sich die Situation grundlegend geändert. Die Zone war zum Qualitätswein-Anbaugebiet aufgestiegen. Ihr Name: Franciacorta. Gut zwei Dutzend Weinbaubetriebe erzeugen dort einen roten und einen weißen D.O.C.-Wein. Sie heißen – wie die Zone – Franciacorta. Der weiße ist aus Pinot-Trauben gekeltert, der rote aus einem Mischsatz (Cabernet franc, Barbera, Nebbiolo, Merlot). Beide können sehr feine Weine sein. Doch ihren Namen verdankt die Franciacorta weniger ihnen als einem anderen Produkt: dem Spumante. Schon vor der D.O.C. dachten einige Weinmacher darüber nach, wie man sich besser den steigenden Konsumentenansprüchen und den Erwartungen der gehobenen Gastronomie anpassen könne. So entstand die Idee, aus einem feinen Weißwein einen sehr feinen Spumante zu machen. Der erste, der sich darin versuchte, war *Guido Berlucchi*, Gutsherr und Besitzer des Schlosses von Borgonato. Zu seinem umfangreichen Grundbesitz gehörten auch ein paar Hektar Reben, aus deren Trauben er bis dahin einen einfachen »Pinot del Castello di Borgonato« kelterte. Sie bildeten die bescheidene Basis für seine ersten Versuche in der Spumante-Produktion. Beraten und unterstützt von italienischen Önologen, die in Epernay und Reims gelernt hatten, gelang es ihm innerhalb weniger Jahre, eine ambitionöse Spumante-Produktion aufzuziehen, wobei Spumante für ihn immer Spumante *classico* war: also ein trockener, im Champagnerverfahren hergestellter Schaumwein. Heute ist *Guido Berlucchi* der größte italienische Produzent des Spumante *classico*. Gut 2,5 Millionen Flaschen erzeugt er jährlich, wobei er allerdings den größten Teil seiner Trauben im Trentino und Oltrepò Pavese kauft.



FRANCIA CORTA



REICH DES SCHAUMWEINS

Die Franciacorta ist eine prosperierende Schaumwein-Zone. Zahlreiche Sektkellereien sind dort in den 70er Jahren unter großem finanziellen und technischen Aufwand aus dem Boden gestampft worden. Die kühnste Unternehmung war die Gründung des Gutes Ca'del Bosco (oben). Seine Geschichte ist die von Maurizio Zanella (rechts).

der mit 17 beschloß, in Italien einen »Champagner« herzustellen und es tatsächlich geschafft hat, innerhalb von zehn Jahren einen hochklassigen Spumante classico auf den Markt zu bringen. Er wird mit demselben Aufwand produziert und zu keinem geringeren Preis verkauft als seine französischen Vorbilder. Daneben erzeugt Zanella auch hervorragende Stillweine, wobei er ebenfalls die aus Frankreich stammenden Sorten bevorzugt.

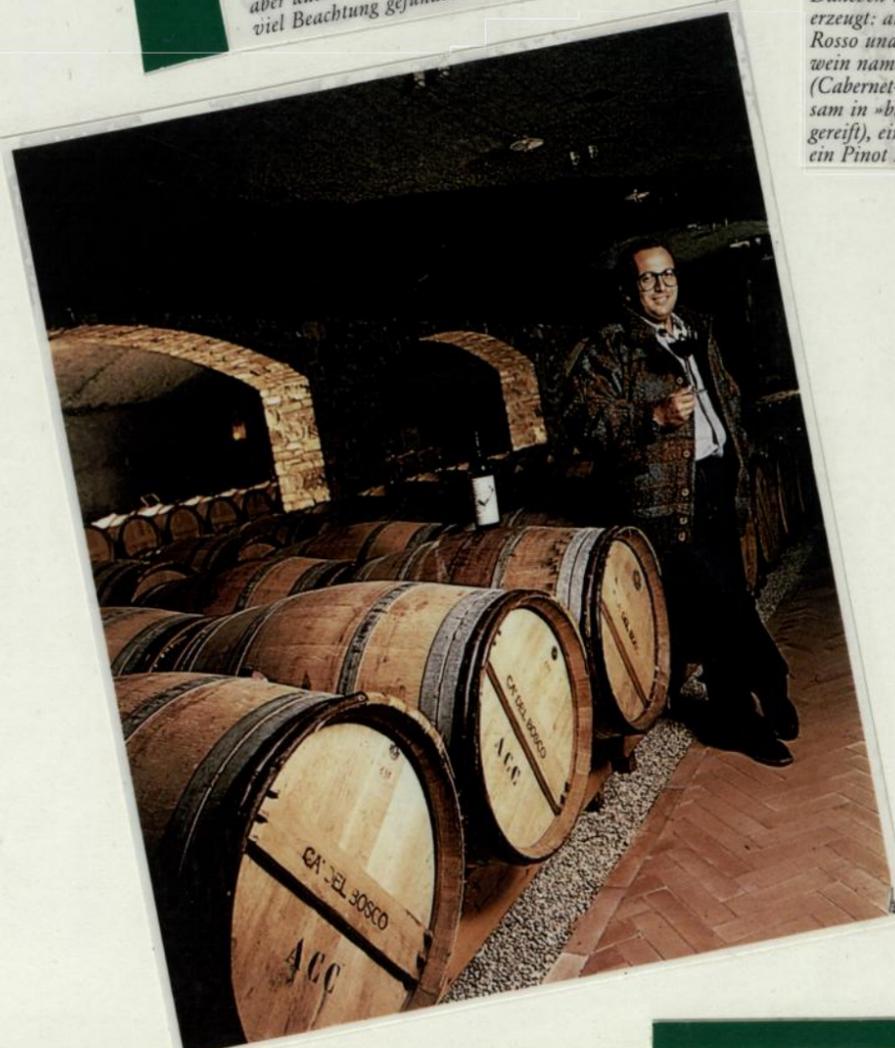
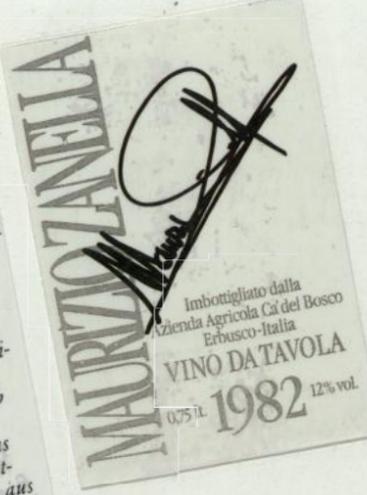
Der Erfolg Berlucchi war der Erfolg der *méthode champenoise*. Immer mehr italienische Sektkellereien wandten sich der aufwendigen Methode der Flaschengärung zu, um ein an Feinheit dem französischen Champagner vergleichbares Produkt zu bekommen: im Piemont vor allem *Contratto* und *Gancia*, im Oltrepò Pavese die *Cantina Sociale Santa Maria della Versa*, im Veneto *Carpenè Malvolti*, im Trentino *Ferrari* und *Équipe 5*. Vor allem aber entwickelte sich die Franciacorta zu einem Zentrum der Spumante-Produktion. Heute haben sich dort 34 Schaumwein-Erzeuger niedergelassen. Von *Berlucchi* abgesehen, produzieren sie alle ihre Trauben selbst – ganz oder wenigstens zum größten Teil. Nach französischem Vorbild bauen sie Pinot Nero und Chardonnay an. Als bodenständige Sorte kommt die Pinot Bianco hinzu. Von ihrer Grundsubstanz sind die Franciacorta-Spumante etwas kräftigere Weine als die Champagne. Das Anbaugebiet liegt 500 Kilometer weiter südlich als Reims und der Rebenanbau findet nicht – wie dort – unter Grenzbedingungen statt. Natürlich fehlt auch der weiße Kreideboden, wie ihn die Champagne aufweist. Wenn die Franciacorta-Spumante so auch nicht die extreme Eleganz des Champagners der großen Handelshäuser aufweisen können, sind sie in ihren besten Qualitäten doch hochfeine Kreszenzen mit lebhafter Säure, zartem Bouquet, elegantem Körper. Sie werden im Handel teilweise ebenso hoch kotiert wie die Produkte der erstklassigen Häuser. Die fehlende Erfahrung in der Schaumwein-Herstellung wird durch erheblichen technischen und Ingenieur-Aufwand im Keller kompensiert. Nicht selten haben dort französische Spezialisten das Kommando. Die Bedeutung der *cuvée*, der ersten Pressung, ist wohl bekannt. Ihr wird von den guten Häusern große Aufmerksamkeit geschenkt. Auch bei der *assemblage* bemüht man sich, ähnlich virtuos vorzugehen wie die Franzosen. Eine dreijährige Holzfaßlagerung des gesamten Weins ist allerdings nur den besten Cuvées vorbehalten. Sie werden meist als Jahrgangsspumante oder *millésimé* auf den Markt gebracht – in wirklich guten Jahren. Die jahrgangslosen Spumanti werden zum allergrößten Teil aus jungem Wein zusammengestellt. Bessere Häuser halten einige Fässer *vin de réserve* in Vorrat, um den Jahrgang aufzubessern. Was als *liqueur d'expédition* für die dosierten Cuvées benutzt wird, scheint sich nicht grundsätzlich von dem zu unterscheiden, was in der Champagne als solcher zugegeben wird. Mit anderen Worten: vor allem Wein und Rohrzucker, gelegentlich auch Cognac oder andere Ingredienzien – welche, bleibt das Geheimnis eines jeden Kellermeisters.

Unter den zahlreichen Spumante-Abfüllern, die sich in der Franciacorta etabliert haben, kommt keiner *Guido Berlucchi* an Größe gleich. Die *Antica Cantina Fratta* residiert in einem prächtigen, alten Herrensitz bei Monticelli, der 1975 von Franco Ziliani erworben und restauriert wurde. Ziliani ist der eigentliche Pionier der *méthode champenoise* in der Franciacorta. Er war es, der Berlucchi von der Spumante-Produktion überzeugt und lange Jahre in seinen Diensten gestanden hat. Noch heute arbeitet sein Betrieb eng mit dem Berlucchi zusammen. Die abenteuerlichste Geschichte hat jedoch *Ca'del Bosco*. Seine Produktion macht zwar noch nicht einmal ein Zehntel derjenigen Berlucchi aus. Doch haben seine Spumante Maßstäbe gesetzt für die italienische Schaumwein-Produktion. Die Entstehung dieses Weinguts ist die Geschichte eines jungen Mannes, der als Siebzehnjähriger einen Schulausflug nach Reims macht, um die Keller einiger Champagner-Häuser zu besichtigen, und nach der Rückkehr beschließt, ein ähnliches Produkt in Italien herzustellen. Sein Name: Maurizio Zanella. Mit dem Geld seines Vaters, eines Bozener Speditionsunternehmers, stampfte er in zehn Jahren einen Betrieb aus dem Boden, der eine Synthese von modernen Weinbautechnologien mit alten Weinbautraditionen bildet. Seine Qualitätspolitik ist in vielen Punkten strenger als die seiner Mitkonkurrenten. Sie basiert auf eigener Traubenproduktion, hohem wissenschaftlichen und technischen Aufwand bei der Kellerarbeit und – wie es manchmal den Anschein hat – höheren Zielen, die man sich gesetzt hat.

Neben dem Spumante erzeugt *Ca'del Bosco* auch Stillwein. Von der Menge her ist die Stillweinproduktion sogar genauso groß wie die des Schaumweins. Freilich standen und stehen die Stillweine noch immer etwas im Schatten der Spumanti. Der weiße und der rote Franciacorta, beide D.O.C.-Weine, sind solide, ordentliche Tropfen – aber auch nicht mehr. Was ihnen fehlt, ist der „internationale Stil“. So empfindet es zumindest Maurizio Zanella. Was immer das ist – er hat versucht, drei Weine in diesem Stil zu erzeugen: einen Chardonnay, einen Pinot Nero, und einen Wein aus einem typischen Bordeaux-Mischsatz. Das Resultat: wenigstens zwei von ihnen sind bemerkenswert.

»MAURIZIO ZANELLA« CA'DEL BOSCO, ERBUSCO

Seine Überzeugung verschweigt Maurizio Zanella nicht: Wie gut ein Wein ist, zeigt sich erst in internationalen Vergleichen mit den derzeit am höchsten eingeschätzten Gewächsen der Weinbauländer Frankreich und Kalifornien. Diesen Vergleich sucht der Ca'del Bosco-Mann. Er hat deshalb drei Weine aus internationalen Erfolgsreben kreiert: der eine ist aus Chardonnay, der andere aus Pinot-Noir-Trauben gekeltert, der dritte aus einem Bordeaux-Mischsatz. Die ersten Jahrgänge des Pinot Nero haben ihm von Freunden das Kompliment eingetragen, den besten Wein aus dieser Sorte in Italien gemacht zu haben. Die Sorte wird allerdings selten in Italien angebaut und hat bislang nirgendwo große Weine hervorgebracht. Mehr Anerkennung hat sein Chardonnay gefunden: ein voller, gereifter Wein mit Substanz und vornehm zurückhaltender Frucht. Er deutet einiges von der Feinheit an, zu der diese Rebe auch außerhalb des Burgunds fähig ist. Der Wein fermentiert übrigens ohne Temperaturregulierung in »barriques« und wird in ihnen sieben bis zehn Monate lang ausgegärt. Die größten Belobigungen hat er indes für seinen im Bordeaux-Stil erzeugten Rotwein erhalten. Dieser Tafelwein ist von gezügelter Fülle, dabei sehr weich, stoffig und von glatter Länge: ein substanzreicher und doch leicht trinkbarer Wein mit feinem Bouquet von Pflaumen, Lakritz und Vanille. Er wird aus einem Mischsatz von Merlot, Cabernet franc und Cabernet Sauvignon hergestellt, die relativ lange gemeinsam vergoren werden (rund 20 Tage auf den Schalen). Der Wein reift über ein Jahr in »barriques«. Wegen seiner Individualität gehört er in die Kategorie »Autorenwein«. Sein Erzeuger weiß das. Er nennt ihn »Maurizio Zanella«. Die italienische Weinkritik selbst hat diesen Wein mit hohen Ehrungen bedacht, aber auch in Amerika hat er bislang viel Beachtung gefunden.



CA'DEL BOSCO, ERBUSCO

Die Gründung von *Ca'del Bosco* gehört zu den kühnsten Unternehmungen der italienischen Weinwirtschaft. Kühn ist nicht der Umfang der Produktion, sondern das Ziel, das man sich gesteckt hat. Maurizio Zanella, Gründer, Architekt und Regisseur, formuliert es so: »Wir wollen die Möglichkeiten, die menschliche Intelligenz und Technik bieten, ausschöpfen, um einen perfekten Wein zu erzeugen. Qualität läßt sich nicht improvisieren, besonders beim Wein nicht.« Gigantisch sind denn auch die Anstrengungen, die unternommen wurden, um das Ziel zu verwirklichen. Es wurden in den 70er Jahren rund 35 Hektar Reben angepflanzt, um stets auf eigenes Traubengut zurückgreifen zu können. Die Hektarerböckstränge der D.O.C. werden weit unterschritten. Der neue Keller ist in architektonischer Hinsicht eine Mischung aus Kalifornischer Winery und Kreidegruben-Caveau von Reims. Zanella erzeugt mehrere hochwertige Schaumweine. Der Most der verschiedenen Pressungen wird separat in 62 Edelstahlbehältern vergoren. Die Trauben für den Jahrgangsspumante werden sogar noch mit einer handbetriebenen, alten »marmonier«-Kelter abgepreßt (der Vorlaufmost wird, wie es nur noch das Champagner-Haus Krug in Reims macht, in »barriques« vergoren). Seinen Kellermeister hat Maurizio Zanella denn auch von diesem Champagner-Hersteller abgeworben. Bei der *assemblage* sind 15 bis 40 Prozent des Weins »réserve« von älteren, im Holzfaß gereiften Jahrgängen. 30monatiges Flaschenlager (Jahrgangsspumante: 60 Monate), »remuage« von Hand und Abfüllung des Weins in die degorgierten Flaschen sind Beweise für einen Aufwand, der nicht einmal für alle namhaften Champagnisten selbstverständlich ist. Spitzenprodukt ist der vollkommen trockene *Dosage Zero*. Aber auch die *Brut*, *Rosé* und vor allem *Crémant* wissen außerordentlich zu gefallen. Der Jahrgangschampagner ist eine Klasse für sich (hergestellt 1979, 1981, 1982, 1985). Gesamtproduktion Spumante classico: 180 000 Flaschen. Daneben wird dieselbe Menge Stillwein erzeugt: ausgezeichnete Franciacorta Rosso und Bianco, ein ambitionierter Tafelwein namens »Maurizio Zanella« (Cabernet-Merlot-Mischsatz, gemeinsam in »barriques« vergoren und gereift), ein superber Chardonnay sowie ein Pinot Nero.