

close-Verfahren). Allerdings wird das auf dem Etikett gewöhnlich nicht erwähnt. Nur gelegentlich findet man die Hinweise "fermentazione naturale" oder "metodo charmat". Von den höher bewerteten Weinen in unserer Degustation wurden etwa der Ribolla gialla oder der Gran Cavit nach dieser Methode hergestellt.

Die besten italienischen Schaumweine (und auch die Mehrzahl der hier getesteten Muster) entstehen indes durch Flaschengärung. "Metodo champenois", "metodo classico cham-penois", "champenois d'Italia" oder "méthode champenoise" neisst es dann auf dem Etikett. Ab 1994 wird es wahrscheinlich nur noch "metodo classico" sein.

Eine Kategorie für sich sind die Spumante aus der Prosecco-Traube. Sie kommen hauptsächlich aus der Provinz Treviso im Veneto. Hergestellt werden sie im Charmat-Verfahren.

Die trockensten (und in der Regel auch besten) Arten nennen sich "Extra Brut" (manchmal auch "Brut Zero"). "Brut" besitzen manchmal bereits einen lästigen Hauch Süsse, "Extra Dry" noch spürbarer; "Secco", "Abbocato" und "Dolce" schliesslich sind dann einfach nur noch süss und wurden in dieser Degustation nicht berücksichtigt.

In seiner Spitze ist italienischer Spumante vielen Champagnern

ebenbürtig. Häuser wie Ca' del Bosco oder Bellavista stehen auch in einer französischen Serie sehr gut da. Überaus positiv überraschte auch Antinori mit einem feinfruchtigen, trockenen Spumante aus Pinot nero und Chardonnay. Die anderen guten Weine überzeugten durch ihre reintönige, weinige, geradlinige Art. Weniger bitter als die Spanier, sind sie im allgemeinen höher als diese einzustufen. Lobenswert ist die Gepflogenheit einiger Erzeuger, das Degorgier-(Sboccatura-)datum anzuzeigen.

Extra Brut

Marchese Antinori

Gute Mousse, sehr feine Perlage; eher dunkles Gelb; feinfruchtig, gereift; kräftig, harmonisch, aromatisch; recht nachhaltig. Sehr gut gemachter Wein

Fr. 19.80 / DM 27.-

Franciacorta Bellavista Gran Cuvée 1983

Feine, lange Mousse, schöne Perlage; ver halten, nussig, vielleicht etwas ausdruckslos; weinig, voll; lang.

16

Ca'del Bosco Rasch zusammenfallende Mousse; gold-

gelb; gereift, beerig, Apfelton; kräftig, schlank, etwas aggressiv, trocken; endet Fr. 32.50

Ribolla gialla 1985 Collavini, Corno di Rosazzo

Feine Mousse, schwache Perlage; fruchtigtraubig, Tabak; aromatisch, ausgeglichen; nachhaltig. Leider etwas zu hohe Dosage.

DM 28.--

Ferrari

Eher grobe Mousse, gute Perlage; fruchtig,

leichter Hefeton, Caramel, etwas vegetabil sauber, mittelgewichtig, markante Säure, Eleganter Wein Fr. 23.-- / DM 34.90 16 Contessa Rosa 1983

Fontanafredda, Seralunga d'Alba Gute Mousse; feinfruchtig; sauber, markante Säure, geradlinig, etwas nuancenam

16 Fr. 20.--/ DM 23.--

Il Grigio

Collavini, Corno di Rosazzo Lange Mousse, schwache Perlage; breit, gereift, Dörrbananen; herb, betonte Säure.

14 Fr. 9.90 / DM 14.--

Stefano Barbero 1984

Giorgio Barbero, Canale Schnell zusammenfallende Mousse; sehr hell; verhalten-fruchtig, Milchsäureton;

17

Brut

Ca'del Bosco

Feine Mousse; diskret feinfruchtig, leichter Röstton; fruchtig, leicht, harmonisch. Sehr auber und fein.

Contratto Riserva Novecento

Fr. 32.50

DM 29.50

Rasch zusammenfallende Mousse; hell-grün; verhalten-fruchtig; leicht, grapefruitartig, trocken. Feiner Wein.

Lungarotti

Langanhaltende Mousse, feine Perlage; traubig, nussig; aromatisch, kräftig, gut strukturiert; lang.

16

Banfi 1985

Villa Banfi, Strevi Kräftige Mousse; neutral, leichter Aniston; weinig, gut strukturiert. Ebenfalls recht hoch in Dosage.

15

Die schönsten Bruts aus Italien



