

WEINPROBE

Spumante aus der Lombardei
Italiens edelste Perlen

Die FEINSCHMECKER-Jury probierte 27 trockene Franciacorta-Schaumweine aus Norditalien, die nach der traditionellen Champagner-Methode hergestellt werden.

Hier unsere zehn Favoriten

1 Franciacorta Cuvée Brut,

Bel'avista, Erbusco/
Lombardei. Bezugsquelle:
Piero Massi, Brühler Straße
25-27, 50968 Köln, Tel. 0221-
934 76 30, Fax 934 76 39

Ein souveräner Sieger aus dreißig Grundweinen, vom Top-Önologen Vittorio Moretti aus 80 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Pinot noir komponiert. Herrlich feinnussig, mit köstlicher Frucht, die an frisch gepflückte Himbeeren und Erdbeeren erinnert und sich nuanzenreich sowie mit animierender Leichtigkeit am Gaumen entwickelt. Reichlich feine Perlen. Harmonie und Länge sind hier perfekt.

Preis: 33,90 Mark

2 1965 Franciacorta Brut,

Ca del Bosco, Erbusco/
Lombardei. Bezugsquelle:
Fischer + Trezza, Ulmer Str. 150,
70188 Stuttgart, Tel. 0711-
460 67 30, Fax 460 69 00

Maurizio Zanella ist ein Visionär. Der Sohn begüterter Eltern ließ mit 17 Jahren für sein Weingut Ca' del Bosco einen riesigen Keller bauen und versetzte die Weinwelt mit seinen flaschenvergorenen Spumanti in Erstaunen. Das war Mitte der achtziger Jahre. Inzwischen gehört das legendäre Weingut zu 60 Prozent der Kellerei Margherita, aber die Qualität hat Zanella weiterhin fest im Griff. Nach der zweiten Gärung lag die Cuvée aus 70 Prozent

Chardonnay und je 15 Prozent Weißburgunder und Pinot noir 31 Monate auf der Hefe. Ungeheim frisch, würzig, nach Zimt, Minze und Zitrone duftend, beschwingt, am Gaumen fruchtig, feine Röstaromen. Anhaltende Perlage und viel Trinkvergnügen, das allerdings seinen Preis hat.

Preis: 64,50 Mark

3 1992 Franciacorta Brut

„Cabocho“, Monte Rossa,
Cazzago S. Martino/Lombardei.
Bezugsquelle: Weinland Ariane
Abayan, Erikastraße 67,
20251 Hamburg, Tel. 040-
480 03 50, Fax 47 83 16
Emanuele Rabotti waltet über ein märchenhaftes Anwesen aus dem 16. Jahrhundert. In seinem Keller reifte der „Cabocho“ zu einem komplexen Spitzen-

Spumante heran: Eine Cuvée aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot noir, in Allier-Fässern von 400 Litern vergoren, 48 Monate auf der Hefe gelagert. Leicht rauchig, weinig, Honignote, schmelzig-stoffig, kraftvolle Struktur, gut gereift. Große Harmonie.

Preis: 59,50 Mark



4 1990 Franciacorta Satèn,
Ca' del Bosco,
Erbusco/Lombardei.

Bezugsquelle: Gisy Vino,
Groß-Buchholzer Kirchweg 72 b,
30655 Hannover, Tel. 0511-
546 34 34, Fax 54 82 83

Der Satèn ist laut DOCG-Statut der Franciacorta ein Blanc de Blancs, der etwas mehr Dosage als ein Brut hat. Es ist eine reinsortig-weiße Variante mit weniger Kohlensäure, höherem Alkoholgehalt, niedrigerer Säure und cremigerem Schaum. Manche Satèn-Grundweine reifen teilweise im Barrique, auch für diesen 1990er. Im Duft Karamell, reifer Apfel, Nuss und Honig, feines Mousseux, am Gaumen viel Substanz.

Preis: 50 Mark

5 Franciacorta Brut,
Azienda Agricola Conti
Terzi, Rovato/Lombardei
Bezugsquelle: HE-LA,
Hauptstraße 32, 25469
Halstenbek, Tel. 04101-
441 11, Fax 442 07

Auf dem Landgut der Grafenfamilie Terzi wächst neben Getreide, Mais, Oliven und Soja auch Wein. Das Gros wird zu Weiß- und Rotweinen verarbeitet und ein Teil der Chardonnay- und Weißburgunder-Trauben zu Franciacorta Brut. Blitzblanker, sauberer Duft, beerig-blumig, frisch, leichte Honig- und Feigennoten, saftig, mineralisch und harmonisch.

Preis: 30 Mark

6 Franciacorta Brut,
Ca' del Bosco, Erbusco/
Lombardei. Bezugsquelle:
Gerwig-Import, Solitude-
allee 123, 70806 Kornwest-
heim, Tel. 07154-60 87,
Fax 268 47

Der Standard-Brut aus 65 Prozent Chardonnay, 20 Prozent Weißburgunder und 15 Prozent Pinot noir wurde vorwiegend aus Trauben des letzten Jahrgangs gekeltert. Er lag 21 Monate auf der Hefe und präsen-

tiert sich lebhaft, mineralisch, markant, am Gaumen apfelig.
Preis: 34,70 Mark

7 1995 Franciacorta Brut
„Villa“, Azienda
Agricola Villa, Monticelli
Brusati/Lombardei. Bezugs-
quelle: Vinothek Bogenhausen,
Stuntzstr. 30, 81677 München,
Tel. und Fax 089-47 27 99

Die Reben wurzeln nicht auf dem für die Franciacorta typi-

schen Moränenboden, sondern auf Kalk, teilweise in terrassierten Steillagen. Die Cuvée ist aus 70 Prozent Chardonnay, 20 Prozent Weißburgunder, 10 Prozent Pinot noir. Sie reifte 24 Monate auf der Hefe und wurde teilweise im Barrique vergoren. Am Gaumen wenig, buttrig, dennoch gut strukturiert. Mit dem Aroma reifer Bananen.
Preis: 29 Mark

8 1995 Franciacorta Dosage
Zero, Ca' del Bosco,
Erbusco/Lombardei.

Bezugsquelle: Gerwig-Import,
Solitudeallee 123,
70806 Kornwestheim,
Tel. 07154-60 87, Fax 268 47

Aus handverlesenen Trauben bereitet: 70 Prozent Chardonnay und je 15 Prozent Pinot bianco sowie Pinot noir. Dann als Cuvée aus Grundweinen versektet,



Franciacorta

Ist dieser Spumante so gut wie Champagner?

Bis vor 20 Jahren grasten noch Rinder auf steinigen Böden in der Franciacorta, der oberitalienischen Region südlich des Iseo-Sees in der Provinz Brescia. Wein gab es natürlich auch. Doch erst der Önologe Franco Ziliani erkannte die Chancen der hügeligen Moränenböden für hochwertigen Spumante. Er fand Mitstreiter, darunter den Groß-Winzer Guido Berlucchi, der in die Champenoise-

die im Stahltank vergoren wurden und im Barrique reiften. Ohne Dosage (Zuckerzugabe) verkorkt und damit trockener als ein Brut. Elegant-fruchtige Nase, nussig, hefig, Karamell, lebendige Frische am Gaumen, Apfelnoten, wenig Finale.
Preis: 62,60 Mark

9 Franciacorta Brut
 „Francesco I“, Uberti,
 Erbusco/Lombardei. Bezugsquelle: Italgastro, Daimler-

straße 1, 67141 Neuhofen, Tel. 06236-41 55 07, Fax 41 55 14
 Das 1793 gegründete Weingut verzeichnet einen Qualitätsanstieg. Auslöser sind der neue, unterirdische Keller und die Mitarbeit von Cesare Ferrari, der zu den Top-Önologen in der Franciacorta zählt. Floral Duft, sehr nussig, Röstaromen, Brotkruste, kräftiger Auftritt am Gaumen, fällt nach hinten leicht ab.
Preis: 34,70 Mark

10 Franciacorta Brut,
 Contadi Castaldi,
 Cazzago S. Martino.
 Bezugsquelle: Vincent Becker,
 Gewerbestraße 11, 79285
 Ebringen, Tel. 07664-979 80,
 Fax 97 98 99
 Das 1991 von Vittorio Moretti (siehe auch Platz 1) gegründete Weingut hat zu qualitativer Kontinuität gefunden. Der 42 Monate auf der Hefe gereifte Brut mit viel Chardonnay ist weinig, fleischig, körperreich, im Finale leicht abflachend, dennoch schmackig.
Preis: 25,80 Mark

Die Jury:
 27 Franciacorta standen zur Verkostung an. Es probierten: der Sektproduzent Volker Raumland, Flörsheim-Dalsheim; die Gastronomen Mario Zini, „La Scala“, Hamburg, Biagio Tropeano, „Tropeano“, Hannover; die Hamburger Sommeliers Geneviève Latoui, „Lambert“, Elisabeth Füngers, „Nil“, und Ina Finn, „Louis C. Jacob“; Michele Scarcella, „Enoteca Il Calice“, Berlin; Weinfreund Hussen El-Dessouki, Quickborn; Weinhändler Hans-Henning Brügesch, Hamburg, FEINSCHMECKER-Mitarbeiterin Nathalie Fulfs, FEINSCHMECKER-Redakteur Jürgen Zichnowitz, Autorin und Önologin Dagmar Ehrlich.

FOTOS: HANS JOACHIM SCHMIDT



Produktion investierte. Weitere Franciacorta-Pioniere sind Vittorio Moretti, Besitzer von Bellavista, Maurizio Zanella von Ca' del Bosco und Giovanni Cavalleri vom gleichnamigen Weingut. Ihrem Engagement verdankt die Region den DOCG-Status Franciacorta. Der Name steht heute für traditionell flaschenvergorene Spumanti aus weißen Trauben (Chardonnay, Weißburgunder) und/oder der roten Sorte Pinot noir. Franciacorta gibt es in den Kategorien Brut, Jahrgangs-Brut oder Satèn, ein rein weißer Schaumwein mit weniger Kohlensäure und Säure. Mit seinen Vorschriften für die Herstellung (Wahl

der Rebsorten, traditionelle Flaschengärung und langes Lagern auf der Hefe) ähnelt der Franciacorta dem Champagner. Doch kann man, wie Maurizio Zanella (siehe Platz 2, 4, 6 und 8) es gern hätte, die Franciacorta als Champagne Italiens bezeichnen? Der FEINSCHMECKER-Jury präsentierten sich in ihrer Mehrzahl wenig aufregende Spumanti, wenngleich deren Potenzial spürbar war. Auch standen keine Super-Cuvées wie Zanellas große Riserva „Annamaria Clementi“ zur Verkostung an, aber bei dem Preisniveau der eingereichten Proben hatten die Juroren doch insgesamt mehr erwartet. *Dagmar Ehrlich*