

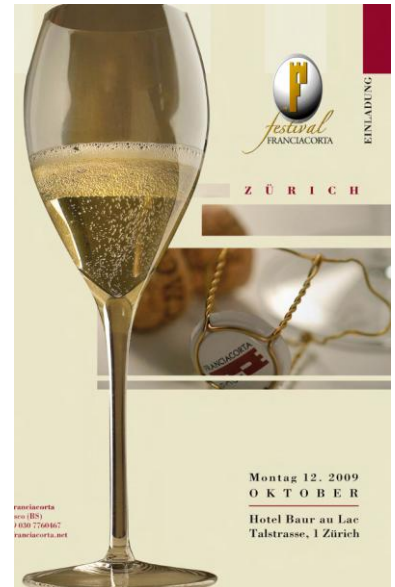
**Es muss nicht immer ein Champagner sein!**

## Die Weine der Franciacorta DOCG

### Eine Veranstaltung der Staatsaufsicht der Franciacorta

**Montag, 12. Oktober 2009**

**Hotel Baur au Lac, Zürich**



#### Unerwartet!

Als unerwartet spannend erwies sich die Veranstaltung, die das [Konsortium](#) (die Staatsaufsicht) der Franciacorta am 12. Oktober 2009 im Zürcher Hotel Baur au Lac organisiert hat. Franciacorta werden in Italien in der Kategorie der Spumante eingereiht.

In der Sprache von Dante bedeutet Spumante „Schaumwein“, ja sogar auf Hochdeutsch „Sekt“. Irgendwie kommt mir das Ganze furchtbar, da ich keinen qualitativen Zusammenhang zwischen einem Sekt und einer Franciacorta finden kann. Ein Sekt kommt mir jeweils zu einseitig vor. Zur Entlassung des Sekts stimmt allerdings auch, dass die Herstellung eines Spumante aktuell viel zu grosszügig reglementiert wird. In der Tat dürfen die Winzer, die Spumante produzieren, zwei Methoden für die zweite Gärung verwenden.

Der Punkt erwies sich als besonders wichtig, als ich verschiedene Winzer fragte, die am Anlass teilgenommen haben, ob sie zufällig die Methode Charmat (auch Metodo italiano genannt) anwenden. Die zweite Gärung darf der Wein entweder im Stahltank ([Methode Charmat](#)) oder in der Flasche (klassische Methode) erfolgen. Die klassische Methode, auch Methode Champenoise genannt, da sie in diesem Weingebiet buchstäblich eingewurzelt ist, ist zwar deutlich aufwendiger, sie verleiht den Weinen aber auch eine prägnante Kohlensäure und eine zusätzliche Klasse.

Kurz gesagt, gehören folgende Weintypen der Kategorie der Spumante zu:

Der [russische Champagner](#), der Prosecco, der [Trento DOC](#), der Asti Spumante, der spanische Cava, die verschiedenen französischen Mousseux und Crémant, gewisse Vouvray (Etikette immer

anschauen!), ... Insgesamt wird der Spumante weltweit in über 100 DOC- und DOCG-Gebieten produziert. Davon existieren gemäss Wein-Plus mehr als 200 Varianten. Grundsätzlich darf jede Rebsorte verwendet werden, es besteht auch keine Richtlinie für den Alkoholgehalt.

Bleibt unter solchen Umständen eine Franciacorta ein Spumante? Ich verneine dies eindeutig. Die Spumante, den Gambero Rosso in seinem Klassament 2010 3 Bichieri (die höchste Auszeichnung) verleiht, umfassen neun Franciacorta und fünf brut-Weine, wobei mindestens vier davon die klassische Methode, also die Methode Champenoise<sup>1</sup> anwenden. Wäre die Zeit für die italienischen Weinbehörden eventuell nicht gekommen, die Spumante in zwei Kategorien zu unterscheiden? Einerseits die Spumante, deren Ziel ausschliesslich darin besteht, die Kundschaft mit unkomplizierten Erzeugnissen zu erfrischen, während die Weine der Methode Champenoise nach zusätzlichen Eigenschaften streben (z.B. die Klasse, die Eleganz, die Komplexität, das Fleisch im Gaumen).

Eindeutig gibt es auch fragwürdige Franciacorta-Produzenten, genauso wie in jedem Weingebiet, in jeder Appellation.

Wie der vorliegende Bericht es zeigt, konnte man die unglücklichen Winzer an den Fingern einer Hand abzählen.

Gerade aus diesem Grund empfehle ich, sich für diese Appellation ernsthaft zu interessieren. Die Tarife sind, abgesehen von den Einzelnen, durchaus erschwinglich. Die meisten Winzer, die dies-

<sup>1</sup> Die offiziellen langfristigen Statistiken zeigen, dass 62% der Spumante, die durch die verschiedenen italienischen Weinführern ausgezeichnet werden, Franciacorta sind.

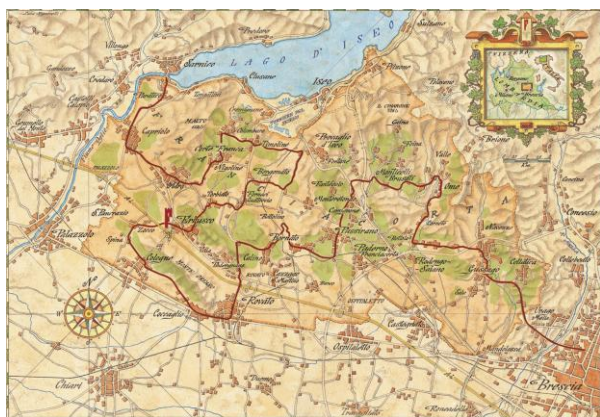
bezüglich gefragt wurden, bieten bereits unter CHF 20.- ganz tolle Weine.

## Franciacorta, eine kurze Einführung

Zuerst handelt es sich um eine der 37 DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) bzw. um eine kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung<sup>2</sup>, die in Italien anerkannt werden. Das Weingebiet der Franciacorta befindet sich zwischen dem [Comersee](#) und dem [Gardasee](#), also in der [Lombardei](#) in der angrenzenden Nähe von Brescia.



Das bereits im XV. Jahrhundert gegründete Franciacorta-Gebiet umfasst 19 Gemeinden<sup>3</sup> der Provinz Brescia und breitet sich auf 2'283 Hektaren (gegen ca. 32'000 für den Champagner) aus, was eine maximale Produktion von 25Mio. Flaschen ermöglicht (gegen 320Mio. für die Champagner). Eine wunderschöne Strasse ermöglicht, das Gebiet durchzufahren und zugleich grossartige Landschaften besichtigen zu können.



©Strada del Vino Franciacorta

Klicken Sie auf das obere Foto, um zur Website zu gelangen.

<sup>2</sup> Seit August 2009 wurde u.a. die Bezeichnung DOCG durch die EU-Norm DOP ersetzt.

<sup>3</sup> Gemäss dem Konsortium der Franciacorta stimmen die Zahlen nicht, die auf verschiedenen Websites gelesen werden können. Es sind effektiv 19 und nicht 23 Gemeinden, die zum Weingebiet gehören.

Der Name Franciacorta geht bis ins Mittelalter zurück, als die „[Kluniazenser Mönche](#) Freihandel im Gebiet treiben durften (lat. Curtis<sup>4</sup> francae)<sup>4,5</sup>. 1277 wurde eine Gemeinde „Franzacurta“ zum ersten Mal in den Annalen von Brescia erwähnt. Heute vereint das Konsortium der Franciacorta ca. 360 Mitglieder, wobei 97 davon Winzer sind, welche 98% der Gesamtproduktion erzeugen.

## Rebsorten und Weintypen

Die erlaubten Rebsorten heissen Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco, wobei dessen Verwendung bis zu einem Anteil von höchstens 50% erlaubt ist. Zur Erinnerung gestattet das Weingebiet der [Champagne](#) auch nur drei Rebsorten: Den Pinot Noir, den Pinot Meunier und den Chardonnay.

2008 wurden 9'662'691 Flaschen [Franciacorta](#) verkauft, was einen Anstieg von 16% gegenüber 2007 bedeutete. Die Weine von Franciacorta finden immer mehr Erfolg auf den verschiedenen Märkten der Welt. Leider immer im Schatten der Champagner. Nur 12% der Produktion geht in den Export.

Die Schuld kann den Weinen eindeutig nicht zugewiesen werden. Sei es eine einfache Franciacorta, eine Franciacorta Satèn, eine Franciacorta Rosé, eine Franciacorta Millesimato oder eine Riserva, jede und jeder von uns kann die Franciacorta finden, die bei einem sehr hohen qualitativen Niveau viel Spass bereitet. Wir unterscheiden nun kurz die verschiedenen Typen:

- **Franciacorta**  
Die drei Rebsorten dürfen bis zu einem Anteil von 50% verwendet werden. Die zweite Gärung dauert mindestens 18 Monate lang. Die Veredlung sowie die Reifung dauern mindestens 25 Monate lang.
- **Franciacorta Satèn**  
Mehrheitlich wird der Chardonnay eingesetzt, wobei der Anteil Pinot Bianco bis 50% erreichen darf. Die Weinbautechnik bleibt identisch, wobei die zweite Gärung mindestens 24 Monate dauern muss. Geschmacklich wirkt der Satèn (seidige) als sehr weich, weil der Flaschendruck deutlich niedriger ist. Bis

<sup>4</sup> Curtis francae auf Lateinisch bedeutet „Freie Gehöfte“. Etymologisch betrachtet, kann der Begriff „francae“ zu einer gewissen Verwirrung führen. Zum Zeitpunkt, zu dem die Mönche der Abtei von Cluny europaweit reisten und ihre Lehre übermittelten, blieb „Frankreich“ als das Land der Franken wahrzunehmen. Daher könnte „Curtis francae“ nicht nur „Freihandelszone“ oder „freie Gehöfte“, sondern auch „Gehöfte, die aus dem Königreich der Franken stammen“.

<sup>5</sup> Quelle: Consorzio per la Tutela del Franciacorta



zum heutigen Tag habe ich keinen Satèn gefunden, der mich wirklich positiv einstellen konnte.

- **Franciacorta Rosé**  
Die drei Rebsorten sind erlaubt, wobei das Assemblage mindestens 25% Pinot Noir enthalten muss. Die roten und weissen Trauben werden separat verarbeitet.
- **Franciacorta Millesimato**  
Rein hedonistisch gesehen, beeindruckt gewisse Weine, die der Kategorie zugehören. Mehr in den nächsten Seiten. Der Millesimato enthält mindestens 85% Weine aus einem einzigen Jahrgang<sup>6</sup> (genauso wie eine EU-Vorschrift vorsieht) und die Reifezeit vor der Vermarktung dauert mindestens 37 Monate.
- **Franciacorta Riserva**  
Grundsätzlich kann eine Riserva entweder eine Millesimato oder eine Rosé aber auch ein Satèn sein. Die zweite Gärung muss dennoch mindestens 60 Monate dauern. Dementsprechend erfolgt die Vermarktung erst nach fünfeneinhalb Jahren nach der Lese. Ich empfehle ernsthaft, diese Kategorie nicht zu unterschätzen.

## Die Veranstaltung vom 12. Okt. 2009

29 Weingüter haben ihre Erzeugnisse im Rahmen der Veranstaltung organisiert. Trotz einer schwankenden Organisation (das Publikum erfuhr nicht wirklich vom Anlass und die Website des [Konsortiums](#) sollte sich von derjenigen des [CICV](#) ernsthaft inspirieren) darf die Veranstaltung als ganz grossen und verdienten Erfolg bezeichnet werden. Solche Anlässe sollten alle zwei Jahre stattfinden, damit ein stets wachsendes Publikum die Weine der Franciacorta entdecken und ihnen auch die Ehre erweisen können.

Die Weingüter werden in der alphabetischen Reihenfolge vorgestellt.

### Al Rocol

#### Franciacorta Brut Ca' del Lüf

Mit diesem tollen, vinösen und vollmundigen Produkt aus 100% Chardonnay präsentiert [Al Rocol](#) sein bestes Produkt mit sehr viel Intelligenz und Savoir-faire. Das Weingut gehört der Familie Vimercati, die sich die Zuständigkeiten folgendermassen aufteilt: Giovanni, der Vater, befasst

<sup>6</sup> Ein Champagner millésimé enthält 100% Wein aus einem einzigen Jahrgang, seit das [CIVC \(Comité interprofessionnel du vin de Champagne\)](#) es festgelegt hat.

sich mit der Weinkellerei, während seine Kinder Gianluigi und Francesca den Betrieb leiten. Die Mutter, Daniela Mantovani, leitet die Küche, eine bei einem renommierten Agriturismo nicht zu unterschätzende Aufgabe.



Intensive gelbe Farbe, einen wunderschönen, feinen und andauernden Perlage, schönes, breites und tiefsinniges Bouquet nach exotischen Früchten, ich finde sogar etwas Brioche, wiederum fallen die gleichen Früchte (Mango, Ananas, saftige gelbe Pfirsiche) im üppigen und harmonischen Gaumen. Diese Franciacorta bereitet wirklich Spass. Meine Bewertung: 18/20. Auf dem in der Nähe von Brescia verlegenen Weingut kostet dieser Wein nur €10.-. Unbedingt einkellern.



### Antica Fratta

**Franciacorta Brut** (100% Chardonnay)

**Franciacorta Rosé Brut** (60% Chardonnay, 40% Pinot Nero)

Mit einer besonders edlen Website strahlt das Prestigeweingut zunächst auf. „Antikes Gestrüpp“ bedeutet der Name des in Monticelli Brusati angesiedelten Weinkellers, über welche es im XVIII. Jahrhundert bereits die Rede war.

Beide Weine überzeugen zunächst durch ihren raffinierten Perlage. Der **Brut** (gelbe Etikette)

enthält zwar zu viel Hefe, er bereitet dennoch genug Spass. Kräftiges Bouquet, vollmundiger Gaumen mit viel Säure, die den Brut sehr lebhaft macht. Aperowein für einen Abend zwischen Geschäftsleuten. Eindeutig ein Erfolg, 17.5/20. In Deutschland erhältlich.

Der **Rosé Brut** entspricht genau dem Werbeslogan des Hauses „Man sollte ihn mit den Augen und mit der Nase geniessen“. Intrigante Zwiebelfarbe, sehr feiner und andauernder Perlage, viel Klasse, konsistentes, vielschichtiges Bouquet nach Himbeeren, Gebäck, Bananen, Hefe,... Sofort kam mir ein La Grande Dame 1983 durch den Kopf, den ich vor zwei Jahren aus meinem Keller holte: Am Anfang schwierig, kompliziert, dann nach einer Weile klassisch und vielschichtig. Ein perfekt eingebundener Wein, der eindeutig seinen Platz im Keller verdient. Meine Bewertung: 17.5/20.

### **Azienda Agricola Fratelli Berlucci Franciacorta Brut 25 Franciacorta Rosé Brut 2005**

Zwar ganz anständige, dennoch unauffällige Schaumweine, bei denen das bekannte „Wow“-Effekt leider fehlt. Der reinsortige **Brut 25** (100% Chardonnay) ist eine Kreation, die am 16. September 2009 zum ersten Mal vorgestellt wurde. Die Interessenten werden sich mit der Geschichte des **Brut 25** auf der [Website](#) des [Familienbetriebs](#) ergötzen dürfen. Das Zielpublikum wird von den Gutinhabern als jung und trinkfreudig bezeichnet, was auch dazu geführt hat, dass dieses Erzeugnis das erste ohne Angabe des Jahrgangs ist, das das Weingut vermarktet, und, dass halbe Flaschen auch produziert werden. Meine Bewertung: 15/20. Die **Franciacorta Rosé Brut 2005**, die aus einer Assemblage von 70% Chardonnay und Pinot Bianco sowie 30% Pinot Noir besteht, verdient es, wieder verkostet zu werden, damit eine ausgeglichene Bewertung (aktuell nur 15/20) erstellt werden kann. An diesem Tag ist er mir irgendwie leider plump vorgekommen, während die grosse Mehrheit der verkosteten Franciacorta eine unglaubliche Rasse besassen.

### **Barone Pizzini Franciacorta Brut Franciacorta Brut Nature Bagnadore 2003**

[Barone Pizzini](#) ist zwar eines der ältesten Weingüter in der Appellation (Gründung: 1870), welches zugleich einen beneidenswerten Ruf genießt, dies hat die Azienda allerdings nicht verhindert, sich ernsthaft für umweltfreundliche Anbautechniken zu interessieren. Das Weingut hält die Regeln der

biologischen Landwirtschaft vorbildlich und wurde mit dem europäischen Zertifikat ausgezeichnet. Das Weingut verfügt über ein breites Weinportfolio, das die Weingebiete der Maremma, des Salento ([Tenuta del Barco](#)) und der Franciacorta abdeckt sowie ein authentisches Schmuckstück in den Marken, in [Castelli dei Jesi](#) umfasst. Auf dem letzten Weingut erfolgt der Ausbau der Weine in Amphoren.



Hr. und Fr. Pierre Kaufmann, Geschäftsführer von Schavina und glückliche Importeure der Weine von Barone Pizzini

Der **Brut** (100% Chardonnay) ähnelt klares Quellwasser und dürfte seinen Platz neben Schaumweinen der [TrentoDOC](#) in einer Blindverkostung problemlos finden. Gewisse Weinliebhaber erweisen sich als engagierte Verfechter dieser kristallklaren Weine, bei denen alles so wie das sanfte Windstreicheln in der Morgendämmerung wirkt. Vielleicht weniger poetisch ausgedrückt, dürfte man auf diesen zwar gnadenlosen aber so authentischen Satz eines guten Freundes von Vinifera-Mundi verweisen: Das Ganze erinnert irgendwie an einem guten Vergleich von Mineralwässern. Meine Bewertung des Bruts: 15/20.

Der **Brut Nature Bagnadore** 2003 wirkt zwar verschlossen, sein Potential entfaltet sich bereits in seinem genialen Bouquet. Ich wette, dass dieser Wein erst in fünf Jahren den perfekten Reifestand erreichen wird und dann unglaublich viel Genuss bieten wird. Die oft anzutreffende Kraft, ja sogar Magie des Pinot Noirs in solchen Assemblage (der Brut Nature enthält 50% Chardonnay und 50% Pinot Nero) wandelt die Schaumweine in absolut rassigen, mächtigen, selbstsicheren Erzeugnissen um. Denken wir z.B. an die Champagner millésimés von [Ayala](#).

Kräftige strohgelbe Farbe, verschlossenes aber bereits komplexes Bouquet nach Zitrus und reifen Trauben, beeindruckendes Gerüst, eine Franciacorta für eine ganze exquisite Mahlzeit, die Bewertung entspricht den aktuellen Empfindungen,

wird aber bestimmt steigern: 17/20. Eine klare Einkaufsempfehlung.



©Strada del Vino Franciacorta

### **Bersi Serlini** **Franciacorta Brut Cuvée 4 2004** **Franciacorta Extra Brut Riserva 2002**

Lassen Sie sich zunächst durch die [236° Rundblicksicht](#) auf das Gesamtweingut verführen, bevor Sie die nächsten Zeilen lesen.

Wir wurden durch Frau Dr. Maddalena [Bersi Serlini](#) in die Kunst der Herstellung der Franciacorta auf dem gleichnamigen Weingut ganz freundlich eingeführt. Es handelt sich zunächst um eine der historischen Adressen der Appellation, da das Weingut 1970 auf dem Grundstück eines perfekt erhaltenen, 1400 aufgebauten Klosters aufgebaut wurde. Dennoch begann die Geschichte der Familie 1886, als sie ein Grundstück anschaffen konnte, welches im Mittelalter den Mönchen von Cluny zugehört hatte. Dieses Grundstück, welches im Verlauf der Zeit den Namen mehrmals wechselte, besass eine hundertjährige Tradition rund um den Wein. Gemäss Gambero Rosso ist die [Kellerei](#) eine der schönsten im ganzen Gebiet.



Frau Dr. Maddalena Bersi Serlini, Vizedirektorin des gleichnamigen Weinguts

Der [Brut Cuvée 4](#), welcher leider in die Schweiz (noch) nicht importiert wird, ist ein reinsortiger Chardonnay. Der Name ergibt sich aus der Tatsache, dass die Reben aus den vier ältesten und besten Parzellen des Weinguts kommen. Dieser Wein gefällt ganz klar dank seiner Grundhaltung, er probiert nicht, zu beeindrucken, es ist ihm auch nicht nötig. Die delikaten, ausgefeilten Blasen spritzen unendlich von einem Jugendbrunnen und scheinen sich im ätherischen und zugleich sehr floralen Bouquet zu verewigen, es entwickelt sich eine spannende Harmonisierung zwischen den Würzen im Bouquet und die gerostete Grundlage im köstlichen Gaumen. Sicherlich ein grosser Erfolg auf den Märkten, auf denen dieser Wein erworben werden kann. Auf dem Weingut ist er übrigens für €14.- erhältlich. Meine Bewertung: 17.5/20. Ein Tipp meines guten Freundes Urs S., der mich während der Veranstaltung begleitete: Diese Franciacorta dürfen hervorragend zu Käsekuchen ausgewählter Traiteurs passen.



Der [Extra Brut Riserva 2002](#) ist eine Assemblage von 80% Chardonnay und 20% Pinot Bianco. Beim vorherigen Wein ist mir der Perlage raffinierter vorgekommen. Frische Birnen im Bouquet, Nüsse, Hefe, Croissant (Gipfeli), etwas Butter, ein lebhafter Gaumen. Eine Franciacorta zum Apero oder nach dem Abendessen. 17/20.

### **Bosio** **Franciacorta Brut** **Franciacorta Satèn**

Während der Brut 90% Chardonnay und 10% Pinot Nero enthält, ist der Satèn ein reinsortiger Chardonnay. Der fleischige und frische [Brut](#) bietet eine sehr angenehme Nase nach Bergamotte (17/20), **während der Satèn eindeutig der beste Satèn gewesen ist, den ich im Rahmen des Anlasses verkostet habe**. Rassiger, vollmundiger und vielschichtiger Körper, ein Wein, den ich gerne einem [Gosset Excellence](#) gegenüberstellen



würde, Erdbeeren, weisse Blumen, ein schönes Bouquet, ein Weingut, das (in der Schweiz) nicht ins Vergessen geraten dürfte. Meine Bewertung: 17/20.



Auf dem Weingut kostet jeder dieser zwei Weine winzige €10.-, obwohl das Weingut [Bosio](#) immer wieder im Weinführer Vini d'Italia von Gambero Rosso ausgezeichnet wird.



Das Foto wurde im Rahmen des Concerto del Vino Italiano 2009, das [Caratello](#) vom 5. bis zum 7. September 2009 im Hotel Dolder Grand, Zürich organisierte.

### Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2002

Wenn eine Anklage gegen dieses unbestritten fabelhafte Weingut geschrieben werden müsste, würde sie vermutlich, wie folgt, aussehen:

Eintragungsnummer: 0039307766111

Tatort: Erbusco

Context: Erzeugung der (vermeintlichen) besten Franciacorta. Rückfällige Tat, wurde sogar jährlich u.a. im [Gambero Rosso](#) dokumentiert, wie z.B. in der Ausgabe 2009 des Weinführers „Vini d'Italia“, in dem die Cuvée Annamaria Clementi 2001 sowie der Dosage Zero 2004 mit nicht weni-

ger als 3 Bichieri ausgezeichnet wurden, während die Ausgabe 2010 des gleichen Weinführers sein Auge auf die Cuvée Annamaria Clementi 2002 wirft.

Tat: Das Publikum kennt dieses Weingut und be-willigt ihm übernatürliche Kräfte.

Ihrerseits würde das Plädoyer zu Gunsten des Weinguts hervorheben, dass viele Parameter dazu führen, dass die Erzeugnisse von [Ca' del Bosco](#) so sensationell sind. Zunächst gilt die Lage von Erbusco als eine mit einem grossartigen Terroir. Die [Breitsicht](#) auf das Weingut zeigt die lokale Topologie leider nicht. Im Norden befinden sich der Lago d'Iseo und die letzten Abhänge der rätischen Alpen, im Westen fliesst der Fluss Oglio, im Osten wachsen zahlreiche Fels- und Moränenhügel, während sich der Süden auf die obere Po-Ebene öffnet. Der Boden von Erbusco besteht aus Moränen und nur sehr wenig Kalk.

In der Schweiz sind wir verwöhnt; Die Weine von Ca' del Bosco können problemlos erworben werden. [Maurizio Zanella](#), Mai 2009 gewählter Präsident des Konsortiums der Franciacorta, leitet heute mit einer unermüdlichen Kreativität und einem unauslöschlichen Engagement das Weingut, das seine Mutter, Annamaria Clementi, 1964 gründete. Es handelte sich eigentlich um die Anschaffung eines kleinen Hauses, Ca del Bosc, mit zwei Hektaren Anliegen und einem dichten Wald Kastanienbäume. 1979 träumte der junge [Maurizio Zanella](#) davon, die Welt zu erobern. Dafür stellte er, nach erfolgreichen Studienzeiten in Bordeaux aber auch in Beaune, den französischen Kellermeister von [Moët & Chandon](#), André Dubois. Diese Zusammenarbeit führte nach den eigenen Worten von Maurizio Zanella zur Erzeugung grossartiger Weine. Heute streckt sich das Domäne auf ca. 100 Hektaren.



©stradadelfranciacorta

Die [Cuvée Prestige](#) (senza anna – ohne Jahrgang) habe ich am 7. September 2009 mit 17/20 im [Dolder Grand](#) und am 12. Oktober 2009 mit 16.5/20 im Baur au Lac erteilt. Schöne helle Farbe, gerin-

ger Perlage, Bouquet nach Brioche, exquisiten weissen Früchten und Blumen, fast meditativer Wein, gute stützende Säure, dennoch sehr ausgeglichen, schöner anhaltender Abgang (bei der ersten Verkostung). Eine authentische Köstlichkeit. Eine entsprechende, durchaus erschwingliche Einkaufspriorität.



Die [Cuvée Annamaria Clementi](#) 2002 wurde im Rahmen der professionellen Verkostung des Concerto del Vino Italiano 2009, das Caratello am 7. September 2009 organisierte, nicht vorgestellt. Dafür erhielten der [Brut Millesimato](#) 2004, der [Dosage Zero Millesimato](#), der dank seiner ausserordentlichen Klasse den Champagnern das Fürchten lehrt, und der sehr vinöse [Satèn Millesimato](#), der jede Mahlzeit rund um Foie gras-Speisen hervorragend begleiten kann, alle drei 18/20.

Die Cuvée Annamaria Clementi 2002, die Spitzencuvée schlechthin des Weinguts, ist eine Assemblage von 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco und 20% Pinot Nero (gegen 75-10-15 für die Cuvée Prestige). Die Reben stammen aus 16 Parzellen 38jähriger Rebstöcke und wurden nach dem 20. August 2002 gelesen. Bei dieser aussergewöhnlichen Franciacorta wurden meine Notizen folgendermassen zusammengefasst: „Ein Wein, der in die Richtung der fabelhaftesten Champagner geht“. Bewertung: 18/20.

### **Castello Bonomi, Tenute in Franciacorta Franciacorta Brut Cruperdu Franciacorta Satèn**

Das Castello Bonomi wird im “Vini d’Italia 2009” von Gambero Rosso ausgezeichnet, was mich eigentlich in Anbetracht meiner Notizen während der Veranstaltung vom 12. Oktober 2009 beruhigt. Zwar bekommt dieses Weingut 3 Bichieri für keines seiner Erzeugnisse, was die Trophäensammler enttäuschen wird. Eigentlich meinte ich die Punktessammler. Ein Wein wird für mich aber nie besser schmecken, weil ihm ein bescheidener Guru (eigentlich ein Widerspruch) x statt y Punkte erteilt hat. Jeder darf seinen Sinnen Freilauf lassen.

Einfach und bestimmt für das Aperero vorgesehen wirken beide vorgestellten Weine; Ich werde nie die Gründe verstehen, aus welchen ein Weingut, das sich die Mühe (auch die finanzielle Mühe) gibt, an einer Veranstaltung teilzunehmen, unbedingt zwei unauffällige Produkte zur Vorschau bringt. Ausserdem kostet der [Brut Cruperdu](#) einen stolzen Betrag im Vergleich zu vielen seiner Konkurrenten (um die CHF 30.-). Beide Weine habe ich mit 15/20 bewertet.

Bonomi steht nun auf meinen Prioritäten für den nächsten Besuch der Franciacorta oder der [Tenuta Bonomi](#).



©Stradadelfranciocorta, das Castello Bonomi

### **Contadi Castaldi Franciacorta Brut Franciacorta Rosé Brut**

Der Brut ist eine Assemblage von 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco und 10% Pinot Nero, während der Rosé Brut 65% Chardonnay und 35% Pinot Nero enthält.

Gambero Rosso zeigt sich von [Contadi Castaldi](#) begeistert, die Erzeugnisse seien im Verlauf der Jahre immer besser geworden (im Weinführer 2009 erhalten sie mehrmals 2 Bichieri). Was meines Erachtens zeigt, dass auch eine Franciacorta, nicht nur ein Champagner, eine Geschmackssache sein kann und, dass die hedonistischen Sinne nicht bei allen Mitlebenden die gleichen sind. Also werde ich dieses Weingut wieder besuchen müssen.

Der [Brut](#) riecht nach weissen Blumen, zeigt sich frisch und durchdringend, wirkt im Gaumen unkompliziert, macht auch gerade deswegen Spass und verdient seinen Platz im Picknickkorb. 15/20. Der [Rosé Brut](#) hat mich bloss vom ersten Bouquet her nicht überzeugt (komische „falsche“ Mandelnoten). 14/20. Weitere Notizen habe ich nicht genommen. Es wäre allerdings ein Irrtum, aufgrund dieser zwei Weine zur Schlussfolgerung zu kommen, dass kein Auge auf dieses Weingut behalten werden sollte. Irgendwie bin ich davon überzeugt, dass die Franciacorta, die Contadi Ca-



taldi bei der nächsten Gelegenheit vorstellen wird, das wahre Gesicht des Weinguts zum Ausdruck bringen werden.



**Agricola Gatta**  
**Franciacorta Brut**  
**Franciacorta Satèn 2004**  
**Franciacorta Rosé Extra Brut**

Glücklicherweise übermitteln die Weine des Weinguts völlig ein anderes Bild der Arbeit von Mario Gatta als seine eigene [Website](#).

Der 28Ha grosse Weinberg erlaubt die Herstellung von (offiziell) vier verschiedenen Franciacorta und weiteren Weinen. An dieser Stelle ist es wichtig, sich diesen Unterschied zwischen den Gebieten, einerseits der Champagne, andererseits der Franciacorta vorzumerken. In der Champagne wird ausschliesslich Champagner (oder dessen abgeleiteten Produkten wie das Marc) produziert. Im Gebiet der Franciacorta werden nicht nur die nach der Methode Champenoise erzeugten Franciacorta-Weine, sondern auch die Weiss- sowie Rotweine der DOC (DOP) [Curtefranca](#) und der IGT Sebino produziert.

Der **Brut**, eine Assemblage von 85% Chardonnay und 15% Pinot Nero, vereint ideal die Vorteile beider Rebsorten. Das typisch sehr frische Bouquet begleitet einen maskulinen Körper, der noch viel Hefe zur Geltung bringt. Ein schöner Wein, 16.5/20.

Der **Satèn 2004** bereitet mit seinem sehr frischen und besonders angenehmen und lebhaften Bouquet nach Haselnuss Spass. Dennoch ist dieser Wein ein reinsortiger Chardonnay. Sehr samtig, sanft, irgendwie feminin, ein toller Wein für die Ladies, ein Wein voller Sensibilität. 16.5/20.

Nicht auf dem offiziellen Programm stand der spannende **Rosé Extra Brut**, den ich mit 17/20 bewertete.

Bestimmt nicht per Zufall gehört Mario Gatta den glücklichen Winzern zu, die von der Zeitschrift l'Espresso ausgewählt wurden, um im hochgeschätzten „[I Vini d'Italia 2010](#)“. Genau wie Ca del Bosco, Majollini und Bellavista. Was den Wein anbelangt, geniesst diese Zeitschrift einen absolut beneidenswerten Ruf im ganzen Italien.

**Longhi de Carli**  
**Franciacorta Brut**  
**Franciacorta Satèn**

Die 1968 gegründete, heute 13Ha. grosse Azienda [Longhi de Carli](#) befindet sich in Erbusco, das das beste Terroir der gesamten DOCG (DOP) besitzt.

Das auf den Flaschenetiketten gezeichnete Tamburin wurde ursprünglich durch den französischen Kupferstecher und Radierer [Jacques Callot](#) (1592-1635) eingeschnitten, als er während seiner kurzen Reise in Italien einen Ausflug in der Region der Franciacorta machte. Die Legende erzählt sogar, dass der Tamburin sich dann gerade auf der Azienda befand. Die Welt ist klein...

Der **Brut** ist eine Assemblage von 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco und 10% Pinot Nero. Quitten, im Süden ausgereifte Birnen, etwas Gebäck im sehr delikaten Bouquet, vollmundiger, samtiger Gaumen mit einem langen Abgang. 16.5/20.

Der **Satèn** ist eine Assemblage von 90% Chardonnay und 10% Pinot Bianco. Schönes Bouquet nach Haselnuss und Akazienblumen, Spass bereitend, vollmundiger Gaumen, überzeugender Abgang. 16.5/20.



**Majolini**  
**Franciacorta Brut**  
**Franciacorta Satèn 2004**  
**Franciacorta Brut Millesimato 1994 Riserva Valentino Majolini**

Der äusserst freundliche und leidenschaftliche [Nicola Mattana](#) verteidigte die Ehre der [Cantine Majolini](#), bei der geniale Franciacorta erzeugt werden, und beantwortete zugleich die Gründe, aus welchen das sehr erfolgreiche Pasta-Abonnement von [Garofalo](#) leider nicht mehr existiert. Die NZZ am Sonntag hat vor einiger Zeit einen lobenswerten Bericht über diesen Pasta-Hersteller, einen der Unbestrittensten im ganzen Italien, veröffentlicht. Heute vertreibt der ursprüngliche Schweizer Händler diese Pasta direkt über einen unserer zwei grössten Verteilernetzwerke.

Nicht auf dem Programm stand der **Brut Millesimato 1994** Riserva Valentino Majolini. Dieser



Wein, den wir verkosten durften, wurde zur Erinnerung des 600. Jahrestags der Niederlassung der Familie Majolini in Ome produziert. Bereits damals begannen die Majolini, Rebstöcke anzupflanzen. 1994 gilt als ausserordentlicher Jahrgang, wobei das Weingut seinen 25. Gründungstag feierte und zugleich dem Gründer, Valentino, Ehre machen. 15 Jahre später beeindruckt dieser Wein durch seine Klasse, sein Jugend und seine Fähigkeit, gegen Champagner grosser Millésimes Kopf zu halten. Ausserdem gleicht nicht jeder Jahrgangschampagner dem Nonplusultra. Der Jahrtausendwechsel hat es bewiesen: 1997, 1998, 2001, 2002 und 2003 sind derart katastrophal gewesen, dass die non-millésimé die Bestände älterer Weine, die in der Zusammenstellung verwendet werden, aufbrauchten. In dieser Landschaft der Verwüstung taucht der Majolini 1994 auf, als ob es selbstverständlich wäre, dass solche grossartige Weine erzeugt werden...



Dieses Foto zeigt theoretisch nichts. Doch drückt es die Tiefsinnigkeit gewisser Franciacorta aus

Der Brut Millesimato 1994 Riserva Valentino Majolini ist eine Assemblage von 90% Chardonnay und 10% Pinot Nero. Die zweite Gärung hat 5 Jahre gedauert.

Messingfarbe, grüne Reflexen, sehr feiner Perlage ohne Alterungszeichen, grandioses, komplexes Bouquet nach getrockneten Feigen, Mandeln, weiteren trockenen Früchten, etwas Gebäck, ein Hauch Hefe, die tertiären Aromen haben heute selbstverständlich die erste Rolle übernommen, der Gaumen zeigt sich vollmundig, köstlich, die bereits im Bouquet vorhandene Frische bestätigt sich, eine gewisse Mineralität wirkt immer noch, der Wein kommt fast unsterblich vor und würde bestimmt seinen Platz am Tisch von François Audouze in 20 Jahren verdienen. Das macht Spass und überzeugt zugleich definitiv über die wahre Grösse der gelungenen Franciacorta. Ganz eine

tolle Erfahrung! Merci Nicola Mattana. Meine Bewertung: 18/20. Eine klare Einkaufspriorität.

Der **Franciacorta Brut**, eine Assemblage von 90% Chardonnay und 10% Pinot Nero, lässt sich am bequemsten im kurzen [Film](#) über die Azienda verstehen, wobei derjenige über den [Keller](#) des Weinguts ebenfalls die Sinne begeistert. Hier liebt man die tadellose Arbeit.

Sehr helle Farbe mit den gleichen grünen Reflexen wie beim Riserva 1994. Sehr breites, delikates Bouquet nach Vanilla, Hefe... Wiederum fallen die gleichen Aromen im lebhaften Gaumen. Eine Franciacorta für die ersten sonnigen Tage im Frühling. Gibt echt Lust nach mehr, was hier einem Kompliment entspricht. Würde auch perfekt zu Meeresfrüchten oder zu Sushi passen. Meine Bewertung: 17/20.

Überraschung, Überraschung. **Franciacorta Satèn**, die bei mir 17.5 oder höher bewertet werden, gehören den Ausnahmen zu. Bei Majolini stellte sich die Frage aber nicht. Denn dieser reinsortige Satèn (100% Chardonnay) verführt buchstäblich. Wie bei beiden anderen Franciacorta strömen ganz feine Blasen und lassen bereits im ersten Blick erahnen, dass es sich da um schönes Trinken handelt. Irgendwie ungehaltenes Bouquet mit grünen Noten (Granny?), Würzen, Gebäck. Im sanften Gaumen wird die Säure als Kontrahent zu derjenigen des Bouquets, die Früchte zeigen sich sehr diszipliniert, dieser Franciacorta ähnelt einem Versteckspiel und gefällt gerade deswegen. Ein Erfolg. 17.5/20.

### Tenuta Quadra Franciacorta Brut Franciacorta Rosé Brut Franciacorta Satèn 2005

Der **Franciacorta brut**, eine Assemblage von 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco und 10% Pinot Nero besitzt alle Eigenschaften, um ein anspruchsvolles Publikum zu überzeugen, ohne jedoch die unkomplizierten Weingeniesser zu vergessen. Schöner Perlage, tiefsinniges Bouquet, vordergründiger Gaumen, langer Abgang. 17/20. Meines Erachtens bildet der Rosé brut das Highlight der [Tenuta Quadra](#). Der **Rosé brut** ist eine Assemblage von 20% Chardonnay und 80% Pinot Nero. Die wunderschöne Zwiebfarbe (siehe Foto) sowie der nie versiegende Perlage faszinieren auf den ersten Blick. Ein wuchtiges, dennoch bereits sehr ausgeglichenes, ja sogar starkes aber harmonisches Bouquet. Sehr frischer Gaumen, ein ausgezeichnetes Zusammenspiel zwischen dem Pinot Nero und dem Chardonnay, es kommt mir genau so vollmundig und köstlich wie ein toller

Gosset Grand Rosé, das Ganze bereitet echt Spass, eine unausweichliche Einkaufspriorität, 17.5/20. Seinerseits hat der **Satèn 2005** den Nachteil, eben ein Satèn zu sein: Entweder liebt man diese seidigen Franciacorta gern oder man setzt seinen Weg fort. Der Satèn von Quadra wirkt fast wie ein ruhiger Weisswein, das Ganze besitzt sehr viel Klasse und zeigt sich besonders zivilisiert. Die Bewertung entspricht ausschliesslich meiner eigenen Meinung: 16/20.



v.l.n.r.: Mattias Schmid, von [Stoppervini](#), [Laura Cavalleri](#) von [Quadra](#) und Urs S., guter Freund von Vinifera-Mundi

Die [Tenuta Quadra](#) verdient eine grosse Aufmerksamkeit. Obwohl sie erst 2003 gegründet wurde, hat sie innerhalb weniger Zeit bewiesen, dass sie rasch zur Elite (Ca' del Bosco, Villa, Bellavista) der Appellation aufschliessen dürfte. Die Weinliebhaber dürfen sich ausserdem freuen: Die Weine der Tenuta Quadra sind in der Schweiz erhältlich.

### **Ricci Curbastro** **Franciacorta Rosé Brut** **Franciacorta Satèn Brut**

Das [Weingut](#) breitet sich auf ca. 30 Ha., wobei es auch eine Kuriosität umfasst, nämlich ein landwirtschaftliches Museum. Die Familie Ricci Curbastro blickt auch auf etwa ein Jahrhundert erfolgreicher landwirtschaftlicher Tradition.

Der **Rosé brut**, eine Assemblage von 30% Chardonnay und 70% Pinot Nero, konnte wegen eines Fehlers des Sommeliers nicht richtig genossen werden. Jeder qualifizierte Kellner weist in der Tat, dass eine Flasche Champagner oder Franciacorta nicht gleich nach der Öffnung serviert werden dürfte. Der Inhalt der Flasche muss sich zuerst beruhigen und die Befreiung der Kohlensäure buchstäblich verdauen. Wenn der anwesende Kellner darauf besteht, dass es nicht so sei, beweist er ausschliesslich seine Wissenslücke. Die

Franciacorta wirkte nicht überzeugend (15/20). Persönlich empfehle ich etwa zehn Sekunden lang zu warten, bevor die Gäste serviert werden. Beim zweiten Glas, das etwa zwei Minuten später serviert wurde, stand uns der Beweis meiner Behauptung zur Verfügung. Sehr schöne Lachsfarbe, konsistentes und zugleich delikates Bouquet nach Waldbeeren und Kräutern, ein etwa burschikoser, trockener Gaumen und ein anständiger Abgang. 16.5/20.

Der **Satèn Brut**, der aus 100% Chardonnay besteht, ist ein sehr zivilisierter, gelungener Wein mit feinen Rostaromen und eine prägnante Säure. 16.5/20.



### **Ronco Calino** **Franciacorta Brut** **Franciacorta Rosé Brut Radijan**

Wenn [Ronco Calino](#) erst seit ein paar Jahren Franciacorta produziert, folgt es den Kauf der schönen Villa des Klavierspielers Benedetti Michelangeli. Diese befindet sich in Torbiato, 3 Km. von Erbusco entfernt. Zur Erinnerung verfügt Erbusco über den besten Boden für die Erzeugung der Franciacorta.

Die **Franciacorta brut** setzt 60% Chardonnay, 25% Pinot Bianco und 15% Pinot Nero zusammen. Trotz einem finessenreichen Bouquet nach weissen Blumen, reifen Gelbfrüchten und Gebäck kommt mir das Ergebnis vielleicht ein wenig einfach, insbesondere in Anbetracht des Preises. 15.5/20. Der **Rosé brut Radijan**, ein reinsortiger Pinot Noir, zeigt eine schöne Lachsfarbe mir violetten Reflexen, bietet ein breites Bouquet nach Rotbeeren, wobei eine kandierte Note im Hintergrund spriest. Der Gaumen wirkt mineralisch, frisch und perfekt ausgeglichen. Ein eindeutiger Erfolg. 17.5/20.

### **Azienda Agricola Villa** **Villa Franciacorta Brut 2005** **Villa Franciacorta Cuvette Brut 2004**



Gambero Rosso scheint in der Ausgabe 2009 seines Werkes „Vini d’Italia“ Mitgefühl für dieses [Weingut](#) zu empfinden. Denn es gäbe hier zwar keine Höhepunkte, sondern nur „Vergnügliches“. Auf den ersten Blick beruhigt die Website nicht unbedingt, denn es fehlt ein Register, um die Kommentare der spezialisierten Medien zu sammeln. Dementsprechend haben wir den Stand der [Azienda Villa](#) mit grosser Neugier besucht.



Hr. Paolo Pizziol und seine Frau

Die Weine werden auf der Villa Hamlet ausgebaut. Dieser Name hat zwar keine Verbindung zu Shakespeare, dies verhindert allerdings nicht, dass die Geschichte der Villa bis in die späte Renaissance zurückgeht. Ein „Hamlet“, auf Englisch, ist ein Dörfchen. Dieses befindet sich in der Gemeinde von Monticelli Brusati. Jahrhunderte lang genoss diese Gemeinde einen beneidenswerten Ruf aufgrund der hochstehenden Qualität der lokalen Weine. Napoleon eroberte die Region 1808 und schloss sie an. Die Azienda Villa gehört heute den sicheren Werten der Appellation.

...

Die **Franciacorta brut 2005** vereinigt den grosszügigen, feinen Perlage, die raffinierten Aromen und den Körper des vinösen Spumante hervorragend. Das Ganze übermittelt das grossartige Gefühl des Wohlbehagens, dieser Wein beruhigt, es macht Spass, wirkt wie ein Balsam für die Seele. Ich wette, diese Franciacorta wird nicht ganz per Zufall durch einen der seriösesten Schweizer Weinhändler verkauft. 17.5/20.

Die **Franciacorta Cuvette Brut 2004**, eine Assemblage von 80% Chardonnay, 5% Pinot Bianco und 15% Pinot Nero, strahlt zunächst durch seine schöne hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Mit diesem zweiten Wein überzeugt das Weingut über seine Fähigkeit den richtigen Perlage zu finden. Man schaut fast unendlich, wie sich die ziselierten Blasen bis an der Oberfläche vom Glas hieven. Es versieht den Wein mit gewissen

lasziven Akzenten. Viel Rasse und Klasse, im Gaumen fliesst eine köstliche Sahne, die uns definitiv verführt, es wirkt sehr elegant und zugleich heiss, es wäre, als ob man sich in einem James Bond Film befände. Ein inkommensurables Gefühl und eine unausweichliche Einkaufspriorität. 18.5/20.

Es konnte leider kein [Satèn](#) verkostet werde.



### Villa Crespia – [Muratori](#) Franciacorta Brut Miolo

Der Brut Miolo, ein 100% reinsortiger Chardonnay, gefällt durch seinen Leichtsinn, seine grosse Frische und seine Diskretion. Diese Franciacorta besitzt sehr viel Spontaneität und dürfte sich perfekt eignen, um jede Durst zu löschen. Der Preis ist ebenfalls sehr freundlich. 16.5/20



Autor: Jean François Guyard  
03.11.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.