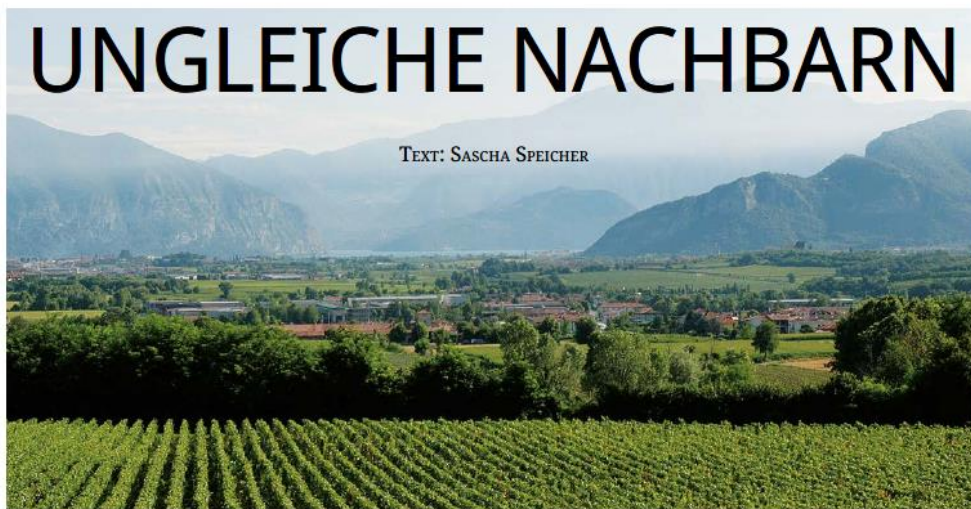


# sommelier meiningers

PERLAGE franciacorta



TEXT: SASCHA SPEICHER

Franciacorta und Oltrepò Pavese. In beiden Gebieten wird Schaumwein nach traditioneller Flaschengärung erzeugt, hauptsächlich aus Pino Nero und Chardonnay, und beide befinden sich in der Lombardei. Damit enden dann auch schon die Gemeinsamkeiten.

**I**talien ist die Heimat von vier ernstzunehmenden Herkunftsgebieten mit traditioneller Flaschengärung (die zum Teil spektakulären Rosés der DOC Lambrusco di Sorbara einmal ausgeklammert). Eines davon ist Südtirol, wo es sich die Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger auf die Fahnen geschrieben hat, die klassische Flaschengärung „made in Südtirol“ bekannter zu machen. Das zweite Gebiet ist das Trentino mit Trentodoc und dem Zugpferd Ferrari, mit dem künftig Lewis Hamilton seine Siege bei den Formel-1-Rennen feiern wird. Die beiden anderen Hochburgen des Metodo Classico liegen beide in der Lombardei. Während die DOCG Franciacorta aufgrund der verglichen mit Südtirol oder Trentino größeren Anzahl renommierter Betriebe Spitzenreiter des Image-Rankings ist und auch die höchsten Durchschnittspreise erzielt, ist das weiter südlich gelegene Oltrepò Pavese nur Insidern be-

kannt. Franciacorta liegt am Südufer des Lago d'Iseo, zwischen Bergamo und Brescia, wo die Reben in einem Kessel auf Gletscherschotter gedeihen. Hauptrebsorte ist unangefochten der Chardonnay mit rund 2.000 Hektar Rebfläche – das entspricht rund 80 Prozent der Anbaufläche –, gefolgt vom Pinot Nero mit einem Anteil von 15 Prozent und dem Pinot Bianco mit 5 Prozent.

Oltrepò Pavese bedeutet frei übersetzt „Hinterland von Pavia“, womit die geografische Lage bereits beschrieben ist. Es handelt sich um das Hügelland, das sich südlich von Pavia aus der Po-Ebene erhebt. Hauptrebsorte ist hier mit rund 3.000 Hektar unangefochten der Pinot Nero, der sowohl der Rotwein- wie Schaumweinerstellung dient. Im Oltrepò Pavese befinden sich rund zwei Drittel der gesamten Pinot-Nero-Fläche Italiens. Bei den Böden handelt es sich um Konglomerate, die weiter südlich in

#### Franciacorta DOCG

- geschützte Herkunftsbezeichnung DOC ab 1967, seit 1995 DOCG
- Franciacorta: aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero, sowie bis zu maximal 50 Prozent Pinot Bianco und maximal 10 Prozent Erbamato
- Franciacorta Satèn: Rebsorten Chardonnay sowie bis zu maximal 50 Prozent Pinot Bianco (Tirage mit maximal 20g Zucker/Liter, was am Ende der Flaschengärung zu einem etwas geringeren Druck in der Flasche führt)
- Franciacorta Rosé: Rebsorten Chardonnay bis maximal 65 Prozent und mindestens 35 Prozent Pinot Nero, sowie bis zu maximal 50 Prozent Pinot Bianco und maximal 10 Prozent Erbamato
- Der Hektarhöchstsertrag ist auf 12.000 kg/ha limitiert, der Pressertrag ist auf 65 Liter/100 kg Trauben begrenzt
- Tirage nicht vor dem 1. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres
- Hefelager mindestens 18 Monate (Rosé und Satèn 24 Monate, Millesimato 30 Monate, Riserva 60 Monate)

## PERLAGE franciacorta

Ton- und Sandstein übergehen. Diese Hügel markieren die nördlichsten Ausläufer des Apennin.

Zwei Anbaugebiete von klassischer Flaschengärung in einer Region, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Einmal Alpen, einmal Apennin, nördlich und südlich der Po-Ebene, Glamour und Bäuerlichkeit. So weit die Schubladen, doch wie sieht es im Glas aus?

Mindestens ebenso grundverschieden. Während die Schaumweine aus Oltrepò Pavese überwiegend grob im Glas perlen und positiv formuliert eine bodenständige Rustikalität versprühen, was im Einzelfall jedoch ausgesprochen reizvoll und animierend sein kann, versprühen die besten Vertreter der Franciacor-

ta ein Maximum an Grandezza, hier und da auch ein wenig Bling-Bling. Hinter der glanzvollen Fassade erkennt man den verbissenen Versuch, das Maximum an Frische in die Flasche zu bringen, was für die meisten Produzenten über extrem frühe Lese oder sportliches Aufsäuern möglich ist. Entspannt und in sich ruhend, mit natürlicher Balance – diese Beschreibung trifft nur auf wenige Franciacorta zu. Die beiden Top-Stars, Ca' del Bosco und Bellavista, zeigen ab Vintage-Ebene aufwärts, was mit maximalem Aufwand am Südufer des Lago d'Iseo möglich ist. Auch Monte Rossa, die leider keinen Vertriebspartner mehr auf dem deutschen Markt haben, und Mosnel halten den Anschluss. —

91



**2014 Brut Millesimato, Franciacorta DOCG, Lo Sparviere, 24,- €**

goldgelbe Farbe; toastig, nussig, gelbfruchtig, sehr intensiv, aromatisch, großherzig; süßlicher Schmelz, Zitronentarte, Mürbeteig, süffig, verlangt nach kräftigem Gegenpart

89

**Extra Brut Franciacorta DOCG, Lo Sparviere, 20,- €**

dunkle Würze, Zitrus und diverse frische Küchenkräuter, Bergamotte, dazu feine Hefe- und Butters-toast-Noten, auch klassisch Haselnuss, leicht Tabak; am Gaumen recht dezente, feine Perlage, wirkt schlank