

27/09/2022

<https://www.vinum.eu/de/weinwissen/news/2022/agrisole-gussalli-beretta/>

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Agricole Gussalli Beretta

Fotos: Giovanni Vanoglio Fotografie, z.V.g.



Für viele grosse Unternehmerfamilien in Europa - und hier vor allem in Frankreich und Italien - gehört es zum guten Ton, ein Landgut, vielleicht sogar ein Weingut zu besitzen. Das ist in der Familie Gussalli Beretta nicht anders, und doch gibt es einen entscheidenden Unterschied. Hier sind es fünf Weingüter in fünf Regionen Italiens, an denen das Herz der Familie hängt. Lo Sparviere im Herzen der Franciacorta, Castello di Radda in der Toskana, Fortemasso im Piemont, Orlandi Contucci Ponno in den Abruzzen und relativ neu: Steinhaus in Südtirol.

Ausgangspunkt all der vinologischen Aktivitäten ist Lo Sparviere im Herzen der nördlichen Lombardei, am Südufer des Lago d'Iseo. Der Name leitet sich ab von Sperber, einem Greifvogel. Ein klassisches Wappenmotiv, ebenso traditionsbewusst ist auch das Ambiente. Untergebracht in einem alten Landhaus aus dem 16. Jahrhundert, entstehen hier klassische Franciacorta, wie der Brut Millesimato 2015. Grundsätzlich muss ein Millesimato mindestens 30 Monate reifen, auf Lo Sparviere gibt man ihm 48 Monate. Es geht eben nicht darum, möglichst schnell auf den Markt zu kommen, es ist unausgesprochener Anspruch der Besitzer,



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

www.agricolegussalliberetta.com

möglichst das Optimum aus dem Wein zu holen.

Solche Beispiele für das unbedingte Qualitätsstreben finden sich in allen Weingütern der Familie Gussalli Beretta. Im Norden Italiens liegt das Weingut Steinhaus, im oft als kalt verschrienen Etschtal. Aber genau hier lässt sich die Vorstellung vom kühlen Rotwein, der von Mineralität und kühler Eleganz geprägt ist, am besten umsetzen. Für den Pinot Nero Riserva Ars werden weder Kosten noch Mühen gescheut: Handlese, lange Mazeration, malolaktische Gärung im Holz. Reifung in Barriques und Second-Passage-Tonneaux für rund zwei Jahre, dann ein weiteres Jahr in der Flasche, und erst dann wird er für den Verkauf freigegeben. Ein Aufwand, der im Glas zu spüren und zu schmecken ist. Vor allem der Boden, eine der ältesten geologischen Formationen Italiens, scheint diesem Wein seinen Stempel aufzudrücken. Kühl, fokussiert, anhaltend. Ein Statement.

Aber ganz gleich ob im Alto Adige, in der Toskana, in der Franciacorta oder im Piemont und Abruzzo - der Anspruch an die herausragende Qualität jedes Weines ist überall gleich. Auf den Etiketten mögen unterschiedliche Namen stehen, in den Flaschen selbst ist immer die gleiche Leidenschaft zum Produkt und zur Qualität zu spüren. Das zeichnet grosse Familienunternehmen aus, das Streben nach Exzellenz. Die Agricole Gussalli Beretta machen da keine Ausnahme. Und das gleich fünffach.



Lo Sparviere - Franciacorta DOCG Brut Millesimato 2015

17.5 Punkte | 2022 bis 2026

Ein Blanc de Blanc aus hundert Prozent Chardonnay. Zunächst frischer Biskuit, mit Luft immer dunkler werdend, dichter, entwickelt Schmelz, fast karamellartige Opulenz, dazu dunkles Brot, getragen von feiner, nie aufdringlicher Säure. Sein sanftes, anhaltendes Mousseux macht ihn zum ausgesprochen edlen Speisebegleiter.