



Lo Sparviere, Franciacorta

# 50 Jahre Schaumweintradition

2024 begeht das renommierte Franciacorta-Weingut Lo Sparviere sein 50-jähriges Jubiläum. Um das zu feiern, wurde ein Etikett veröffentlicht, das Monique Poncelet Gussalli Beretta gewidmet ist, die das Gut seit Jahren mit viel Engagement leitet.

Ein halbes Jahrhundert ist es her, dass erstmals dokumentiert wurde, dass Trauben für einen Franciacorta des Gutes Lo Sparviere verwendet wurden. 136 Hektoliter Wein produzierte der Anwalt Franco Gussalli 1974 aus 200 Zentner Trauben. Die Familie Gussalli besass seit Generationen zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe in der Franciacorta, aber erst mit diesem Dokument wurde die Weinproduktion offiziell. Lo Sparviere war in der Folge auch einer der 29 Gründerbetriebe des Consorzio Tutela del Franciacorta.

Monique Poncelet Gussalli Beretta ist die Schwiegertochter des Anwalts Franco Gussalli, mit dem sie die Leidenschaft für die Franciacorta und ihre Weinberge teilt. Monique Poncelet: «Ich habe die Familientradition weitergeführt, die den Weinberg und das Territorium in den Mittelpunkt stellt.» Um all das auch für

die zukünftigen Generationen zu bewahren, wird nachhaltig produziert: Das Gut ist seit 2013 biologisch zertifiziert. Monique Poncelet: «Damit diejenigen, die uns folgen, ein respektvoll bewahrtes Erbe übernehmen können.»

Monique Poncelet wurde nun der Jubiläumsschaumwein Rosé Monique gewidmet: ein Extra Brut, hergestellt aus Pinot-Noir-Trauben aus einem einzigen Weinberg namens Sergana in der Gemeinde Provaglio d'Iseo. Der Rosé reift 48 Monate auf den Hefen und wird in nur

600 nummerierten Flaschen hergestellt. Ein von Hand um den Hals jeder Flasche gewickelter rosafarbener Faden symbolisiert den Fil Rouge der Geschichte von Lo Sparviere, ist aber auch ein symbolisches Band, das alle sechs Weinbaubetriebe der Familie Gussalli Beretta verbindet: Die Agricole-Gussalli-Beretta-Gruppe umfasst neben dem historischen Kernbetrieb Lo Sparviere das Gut Castello Radda im Chianti Classico, Orlandi Contucci Ponno in den Abruzzen, Fortemasso im Barolo-Gebiet, Steinhaus in Südtirol und die Kellerei Fabio Motta in Castagneto Carducci in der Produktionszone des Bolgheri DOC. Insgesamt werden 130 Hektar Land bewirtschaftet, die Gesamtproduktion umfasst 650 000 Flaschen.

Lo Sparviere hat seinen Sitz in Monticelli Brusati in einem prächtigen, alten Landhaus. Hier – über dem Kamin – ist auch der Sperber aus dem 16. Jahrhundert zu sehen, der dem Weingut den Namen gab. Bewirtschaftet werden 30 Hektar eigene Rebberge mit Chardonnay und Pinot Noir in den Gemeinden Monticelli Brusati und Provaglio d'Iseo. Die ältesten Weinberge sind zwischen 30 und 40 Jahre alt, und die Reben sind auf Sylvoz mit einer Dichte von 2500 Pflanzen pro Hektar gezogen. Jüngere Pflanzungen auf Drahtrahmen und Guyot haben eine Pflanzdichte von 4000 bis 5000 Reben. Die Sedimentböden sind reich an kalkhaltigem Mergel und Mineralien, die Zone zeichnet sich durch ein kühleres Mikroklima aus, die Rebberge sind gut ventiliert. Lo Sparviere produziert jährlich rund 120 000 Flaschen Franciacorta DOCG, verteilt auf neun Etiketten (in den Sorten Brut, Extra Brut, Satèn, Rosé und Dosaggio Zero).

**«Wir füllen die natürliche Berufung unseres Territoriums in Flaschen.»**

Monique Poncelet



LO SPARVIERE  
FRANCIACORTA

## Lo Sparviere

Via Costa 2  
I-25040 Monticelli Brusati  
Tel. +39 030 65 23 82  
info@losparviere.com  
www.losparviere.it  
losparviere\_franciacorta IG  
Lo Sparviere Franciacorta Fb  
#losparviere

## Gründungsjahr 1974

**Besitzer** Familie Gussalli Beretta  
Gutsleitung Monique Poncelet Gussalli Beretta

**Rebfläche** 30 ha



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA





Fotos: z.Vg.



## Unsere Selektion

### Franciacorta Extra Brut Rosé Monique

Das Jubiläumsetikett wird ausschliesslich aus Pinot-Noir-Trauben des Rebbergs Sergnana gekeltert: In der Nase betören Noten von roten Beeren und Rosen, dahinter auch dezente Würz- aromen; cremig und doch krokant am Gaumen, die Evolution lang, fruchtig und ausgewogen.

### Franciacorta Brut Millesimato 2018

Reinsortiger Chardonnay aus 20 Jahre alten Rebbergen: duftet nach Steinobst und exotischen Früchten; komplexe Evolution mit schönem Schmelz und feiner Würze, die auch gemeinsam mit der Fruchtigkeit das lange Finale prägt.

### Franciacorta Extra Brut Millesimato Sylvó 2015

Reinsortiger Chardonnay aus zwei Einzellagen: in der Nase Röstaromen und viel Frucht; der Auftakt cremig mit Schlift, elegant und ausgewogen bis ins lange Finale. Hervorragender Aperitif, der auch bestens ein gesamtes Mahl begleiten kann.