

CHF 13.-/DEM 15.-

Unabhängige Fachzeitschrift mit reinem Wein aus Italien

Nr. 1/97, März/April 97

MERUM



Abonnentenbeilage von Merum,
der Fachzeitschrift mit reinem Wein aus Italien

Ausgabe 1/97, März/April 1997

Verlag und Redaktion: Merumpress AG, Thiersteinallee 17, CH-4018 Basel
Telefon + 41 61 337 44 60; Fax + 41 61 337 73 30

MERUM

S E L E Z I O N E

Inhalt

Franciacorta DOCG

MERUM
LIBRARY

Franciacorta DOCG

Nur selten lohnt es sich, für einen Millesimato (Jahrgangs-Franciacorta) einen Aufpreis von meist um die 50 Prozent zu investieren. Nur in wenigen Fällen ist der Brut nicht die ausgewogenste Version eines Hauses, nur selten bringt ein Millesimato oder eine teure Cuvée in Kleinauflage wirklich das, was man sich von ihr verspricht. Auch die Extra Brut – im Preis meist mit den Brut vergleichbar – basieren nicht selten auf den gleichen Grundweinen wie die Brut und sind lediglich etwas unter Gleichgewicht dosiert. Die Zuverlässigsten und Komplettesten – wir haben selbstverständlich jede Kategorie für sich degustiert – sind in der Franciacorta die Brut. Einige großartige Höhepunkte bieten neben einer ansprechenden Reihe von Brut einige Spezial-Cuvées und ... ein Satèn!

Wir haben die fast 80 Franciacorta (wie wir das immer und bei allen Weinen tun) in zwei Etappen verkostet: ein erstes Mal frisch geöffnet (bei etwa 10°), dann ein zweites Mal, etwa 8 Stunden später (ein paar Grad wärmer). Der erste Eindruck gab den Hauptausschlag für unsere Bewertung, aber mit der zweiten Verkostung wollten wir, sozusagen als Härtetest, den Franciacorta-Schönheiten etwas unter den verklärenden Schleier von Schaum und Kühle, auf das Antlitz des Grundweins schauen. In einigen Fällen wurde nach diesem zweiten Screening nach unten, bei manchen Weinen das Resultat nach oben gerundet.

Im Gegensatz zu manchen anderen Schaumweinen, für deren Gleichgewicht die tiefe Temperatur und der volle Kohlensäuredruck unentbehrlich sind, zeigt ein guter Franciacorta die volle Kapazität seiner Eleganz noch nach vielen Stunden. Das ist um so mehr dann der Fall, wenn das Dégorgement nur wenige Wochen zurückliegt, wie bei den meisten der verkosteten Muster.

Nicht das Zusammenspiel von hoher Säure und hoher Dosage kennzeichnet, einen guten Franciacorta, sondern ausgereiftes Traubengut, das bereits dem Grundwein ein elegantes Süße-Säure-Spiel und die typische Struktur verleiht. Auf Dosage-Süße sind die Franciacorta in der Regel nur in sehr begrenztem Maße angewiesen.

Der Franciacorta ist erst seit kurzem ein DOCG-Wein, zum Zeitpunkt unserer Degustation (Januar 1997) waren die meisten Flaschen noch mit DOC-Etiketten versehen.

(Degustierte/publierte Weine: 76/67.)

Solo raramente vale la pena di pagare un prezzo più alto (generalmente del 50 per cento) per un Millesimato. Solo in pochi casi il Brut non è la versione più equilibrata di una cantina, solo raramente un Millesimato prodotto in una quantità limitata o un caro Cuvée riescono veramente a soddisfare le aspettative. Gli Extra Brut – che per quanto riguarda il prezzo sono paragonabili ai Brut – si basano spesso sullo stesso vino base del Brut e sono solamente dosati un pochino al di sotto del dovuto. I vini più completi ed affidabili della Franciacorta – come sempre abbiamo degustato ciascuna categoria separatamente – sono i Brut. Accanto ad una piacevole serie di Brut anche alcuni Cuvée speciali ed un Satèn hanno dimostrato grandissimi livelli!

Abbiamo assaggiato (come del resto facciamo sempre e con tutti i vini) i quasi 80 Franciacorta in due fasi: una prima volta appena stappati (a circa 10°), poi una seconda volta dopo circa 8 ore (con una temperatura un po' più alta). Al fine della nostra degustazione la prima impressione fu quella determinante, ma con la seconda degustazione, intesa per così dire come prova di rigore, intendevamo vedere le bellezze del Franciacorta sotto il velo trasfigurante del perlage e della bassa temperatura, ossia avvicinarci al vino base. Con questo secondo screening alcuni vini sono scesi nella scala di valutazione mentre altri sono saliti.

Al contrario di alcuni altri vini spumanti, per i quali la bassa temperatura e la piena presenza delle bollicine sono indispensabili per il loro equilibrio, un buon Franciacorta mostra la sua piena eleganza ancora dopo alcune ore. Questo è tanto più evidente se il dégorgement è stato effettuato solo poche settimane prima, quale è il caso della maggior parte dei campioni degustati. Non è l'equilibrio tra una elevata acidità e un alto dosaggio che definisce un buon Franciacorta, bensì uve mature, che assicurano già al vino base la sua caratteristica struttura ed un elegante equilibrio tra acido e dolce. Di norma i Franciacorta dipendono dal dosaggio zuccherino solo in misura molto limitata.

Il Franciacorta è DOCG solo da poco tempo. Al momento della nostra degustazione (gennaio 1997) la maggior parte delle bottiglie era ancora provvista di etichette DOC.

(Vini degustati/pubblicati: 76/67.)

Ca' del Bosco, Erbusco (BS)

550 000 Flaschen/96 Hektar
Tel. 030/7760600; Fax 030/7268425

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1990

7234 Flaschen/****-*****
(L. #: 18. und 19. September 1996)

Helles Gold; erst verhalten, dann dichte, reiche Nase, große Tiefe, feine, noble Noten von reifem Wein, die sich zunehmend öffnen und runder werden, dichte Frucht und feines Holz; Kraft und Fülle, perfektes Gleichgewicht, feine, aber dezidierte Strukturierung, sich im Glas zusehends perfektionierende Eleganz und Komplexität, große Geschmacksstärke und Länge; ein prächtiger, noch junger Schaumwein (35% Chardonnay, 35% Weißburgunder, 30% Blauburgunder).

Ca' del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta Dosage Zero 1992

15 000 Flaschen/***-****
(L. 0186; #)

Gold; reiche, intensive, opulente Nase von großer Tiefe, Noten von getrockneten Früchten, tropischen Früchten und feinem Holz; großer Geschmacksreichtum, Ruch, Frucht, gewisse Holznote, große Tiefe, bestens strukturiert, Fülle, aber trotz seinem Reichtum elegant und fein, ausgeprägte Länge (40% Chardonnay, 40% Weißburgunder, 20% Blauburgunder).

CHF 13.-/DEM 15.-

Unabhängige Fachzeitschrift mit reinem Wein aus Italien

Nr. 1/97, März/April 97

MERUM

Abonnementbeilage von Merum,
der Fachzeitschrift mit reinem Wein aus Italien

Ausgabe 1/97, März/April 1997

Verlag und Redaktion: Merumpress AG, Thiersteinerallee 17, CH-4018 Basel
Telefon + 41 61 337 44 60; Fax + 41 61 337 73 30

MERUM

SELEZIONE

Inhalt

Franciacorta DOCG

MERUM
SELEZIONE

Franciacorta DOCG

Nur selten lohnt es sich, für einen Millesimato (Jahrgangs-Franciacorta) einen Aufpreis von meist um die 50 Prozent zu investieren. Nur in wenigen Fällen ist der Brut nicht die ausgewogenste Version eines Hauses, nur selten bringt ein Millesimato oder eine teure Cuvée in Kleinauflage wirklich das, was man sich von ihr verspricht. Auch die Extra Brut – im Preis meist mit den Brut vergleichbar – basieren nicht selten auf den gleichen Grundweinen wie die Brut und sind lediglich etwas unter Gleichgewicht dosiert. Die Zuverlässigsten und Komplettesten – wir haben selbstverständlich jede Kategorie für sich degustiert – sind in der Franciacorta die Brut. Einige großartige Höhepunkte bieten neben einer ansprechenden Reihe von Brut einige Spezial-Cuvéés und ... ein Satèn!

Wir haben die fast 80 Franciacorta (wie wir das immer und bei allen Weinen tun) in zwei Etappen verkostet: ein erstes Mal frisch geöffnet (bei etwa 10°), dann ein zweites Mal, etwa 8 Stunden später (ein paar Grad wärmer). Der erste Eindruck gab den Hauptausgangspunkt für unsere Bewertung, aber mit der zweiten Verkostung wollten wir, sozusagen als Härtestest, den Franciacorta-Schönheiten etwas unter den verklärenden Schleier von Schaum und Kühle, auf das Antlitz des Grundweins schauen. In einigen Fällen wurde nach diesem zweiten Screening nach unten, bei manchen Weinen das Resultat nach oben gerundet.

Im Gegensatz zu manchen anderen Schaumweinen, für deren Gleichgewicht die tiefe Temperatur und der volle Kohlendruck unentbehrlich sind, zeigt ein guter Franciacorta die volle Kapazität seiner Eleganz noch nach vielen Stunden. Das ist um so mehr dann der Fall, wenn das Dégorgement nur wenige Wochen zurückliegt, wie bei den meisten der verkosteten Muster.

Nicht das Zusammenspiel von hoher Säure und hoher Dosage kennzeichnet, einen guten Franciacorta, sondern ausgereiftes Traubengut, das bereits dem Grundwein ein elegantes Süße-Säure-Spiel und die typische Struktur verleiht. Auf Dosage-Süße sind die Franciacorta in der Regel nur in sehr begrenztem Maße angewiesen.

Der Franciacorta ist erst seit kurzem ein DOCG-Wein, zum Zeitpunkt unserer Degustation (Januar 1997) waren die meisten Flaschen noch mit DOC-Etiketten versehen.

(Degustierte/publizierte Weine: 76/67.)

Solo raramente vale la pena di pagare un prezzo più alto (generalmente del 50 per cento) per un Millesimato. Solo in pochi casi il Brut non è la versione più equilibrata di una cantina, solo raramente un Millesimato prodotto in una quantità limitata o un caro Cuvée riescono veramente a soddisfare le aspettative. Gli Extra Brut – che per quanto riguarda il prezzo sono paragonabili ai Brut – si basano spesso sullo stesso vino base del Brut e sono solamente dosati un pochino al di sotto del dovuto. I vini più completi ed affidabili della Franciacorta – come sempre abbiamo degustato ciascuna categoria separatamente – sono i Brut. Accanto ad una piacevole serie di Brut anche alcuni Cuvée speciali ed un Satèn hanno dimostrato grandissimi livelli!

Abbiamo assaggiato (come del resto facciamo sempre e con tutti i vini) i quasi 80 Franciacorta in due fasi: una prima volta appena stappati (a circa 10°), poi una seconda volta dopo circa 8 ore (con una temperatura un po' più alta). Al fine della nostra degustazione la prima impressione fu quella determinante, ma con la seconda degustazione, intesa per così dire come prova di rigore, intendevamo vedere le bellezze del Franciacorta sotto il velo trasfigurante del perlage e della bassa temperatura, ossia avvicinarci al vino base. Con questo secondo screening alcuni vini sono scesi nella scala di valutazione mentre altri sono saliti.

Al contrario di alcuni altri vini spumanti, per i quali la bassa temperatura e la piena presenza delle bollicine sono indispensabili per il loro equilibrio, un buon Franciacorta mostra la sua piena eleganza ancora dopo alcune ore. Questo è tanto più evidente se il dégorgement è stato effettuato solo poche settimane prima, quale è il caso della maggior parte dei campioni degustati. Non è l'equilibrio tra una elevata acidità e un alto dosaggio che definisce un buon Franciacorta, bensì uve mature, che assicurano già al vino base la sua caratteristica struttura ed un elegante equilibrio tra acido e dolce. Di norma i Franciacorta dipendono dal dosaggio zuccherino solo in misura molto limitata.

Il Franciacorta è DOCG solo da poco tempo. Al momento della nostra degustazione (gennaio 1997) la maggior parte delle bottiglie era ancora provvista di etichette DOC.

(Vini degustati/publlicati: 76/67.)

Ca' del Bosco, Erbusco (BS)

550 000 Flaschen/96 Hektar
Tel. 030/7760600; Fax 030/7268425

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1990

7234 Flaschen/ **** - *****
(L. #: 18. und 19. September 1996)

Helles Gold; erst verhalten, dann dichte, reiche Nase, große Tiefe, feine, noble Noten von reifem Wein, die sich zunehmend öffnen und runder werden, dichte Frucht und feines Holz; Kraft und Fülle, perfektes Gleichgewicht, feine, aber dezidierte Strukturierung, sich im Glas zusehends perfektionierende Eleganz und Komplexität, große Geschmackstiefe und Länge; ein prächtiger, noch junger Schaumwein (35% Chardonnay, 35% Weißburgunder, 30% Blauburgunder).

Ca' del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta Dosage Zero 1992

15 000 Flaschen/ *** - ****
(L. 0186; #)

Gold; reiche, intensive, opulente Nase von großer Tiefe, Noten von getrockneten Früchten, tropischen Früchten und feinem Holz; großer Geschmacksreichtum, Rauch, Frucht, gewisse Holznote, große Tiefe, bestens strukturiert, Fülle, aber trotz seinem Reichtum elegant und fein, ausgeprägte Länge (40% Chardonnay, 40% Weißburgunder, 20% Blauburgunder).