

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 5,70 · Schweiz sfr 9,80
Heft 12 Dezember 2003 Deutschland € 5,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Champagner im Test

Wie gut sind die
großen Marken?

Berlin

25 Tipps: Bistros,
Szenelokale, Nightlife.
Und: Klaus Wowereit
im Interview

ANTIPASTI

Aromawunder mit fein gebändigter Fülle

Pinot noir aus Italien hat keinen sonderlich guten Ruf – offen gesagt: meistens zu Recht nicht. Die wenigen Versuche, etwa im Klima der Toskana auch nur einen Anflug burgundischer Anmut hinzubekommen, waren bisher von stupender Erfolglosigkeit.

Allerdings gibt es im Friaul und in Südtirol Klima-Inseln, die bemerkenswerte Resultate gestatten. In der Lombardei wird die Burgundersorte im Gebiet Franciacorta östlich von Bergamo für einen weißen Schaumwein genützt, dessen Finesse dem Champagner gleichkommt. Die Moränenböden und das Voralpenklima führen dazu, dass sich das nördliche Naturell des Pinot noir heimisch fühlt.

Maurizio Zanellas Wein- gut Ca' del Bosco gilt den Kennern als die beste Schmiede von Franciacorta-Schaumwein. Doch schon seit Anfang der achtziger Jahre tüfteln Zanella und seine Önologen auch an einem richtigen tiefroten Burgunder. Anbau und Kelterung der Trauben unterscheiden sich zwar grundlegend, wenn man einen stillen Rotwein produzieren möchte – doch das be-

reits vorhandene Faible für die Sorte führte in kurzer Zeit zu großen Fortschritten. In den vergangenen Jahren war denn auch der „Pinèro“ stets eine Referenz dafür, wie weit die stilistische Selbstfindung des Pinot noir in Italien gediehen ist.

Aus dem Jahrgang 2000 bringt Ca' del Bosco in diesen Tagen einen Pinot noir in den Verkauf, der trotz seines stolzen Preises eine nachdrückliche Empfehlung verdient. Dieser Wein ist ein Meilenstein beim Ringen darum, die fleischige Fülle, die man von Italiens besten Rotweinen kennt, mit den wertvollsten Sortenmerkmalen des Pinot noir in Einklang zu bringen: Griffigkeit, Eleganz und Komplexität.

Kirschrot fließt der „Pinèro“ ins Glas, sein Duft bündelt Beeren-Aromen, diskrete Holznoten sowie einen mineralischen Ton, der an feuchte Kreide erinnert, zu einem Duft, dessen Stilsicherheit, dessen distinguierte Klarheit man nur bewundern kann. Auch am Gaumen zeigt sich ein Wein von perfekten Proportionen: Der Gerbstoff hat Festigkeit und gleitet dennoch ohne Ecken und Kanten über die Zunge. Körper, Frucht und Nerv verbinden sich mit ihm zu einem dichtmaschigen, kraftvoll gewirkten Gewebe.

Überdies bestätigt der „Pinèro“ den Satz, dass sich die meisten großen Weine auch schon jung mit Genuss trinken lassen: Obgleich der fast drei Wochen lang auf der Maische vergorene, 16 Monate in Barriques ausgebaute Wein der Lagerfähigkeit eines burgundischen Grand Cru nicht nachsteht, braucht es schon jetzt nur eines kleinen Probeschlucks, um seinem Charme zu erliegen. *Ulrich Sautter*

2000 „Pinèro“,
Pinot nero del Sebino IGT,
Ca' del Bosco, Erbusco (Bs),
Bezugsquellen nennt:
A. Segnitz & Co. GmbH,
Tel. 04203-813 00,
Fax 81 30 99,
segnitz@segnitz.de,
Preis: etwa € 79



Weinreise
Umbriens Winzer
zwischen Tradition
und Moderne

Eckart Witzigmann

für zwei
Aschein: Tête-à-Tête in drei Gängen

