

# Wein

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN  
FÜR HANDEL UND ERZEUGER

# Markt

TORRES



*Torres goes Rioja!*

**EINKAUFSFÜHRER**

*Sistema Ibérico*

**Spanien**

**LÄNDER + REGIONEN**

**Côtes de Bordeaux**

**HINTERGRUND**

*Quercus Ilex*

**Präsentgeschäft**





# Mosel mineralisch- trocken



Mineralische, feinfruchtige Weißweine mit relativ niedrigem Alkoholgehalt sind das Kernzeichen des Weinanbaugebietes Mosel. Das Klischee „Moselwein ist immer süß“ ist dabei längst überholt. Gerade die trockenen und feinherben Steillagen-Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer spiegeln das einzigartige Terroir der Region besonders gut wider. Es sind Weine, die zu einem modernen Lebensstil und zur leichten Küche mit internationalen Einflüssen passen und die dank ihres guten Preis-Leistungsverhältnisses auch für den Fachhandel und für die Gastronomie als Schoppen- und Flaschenweine interessant sind.

Da es an Mosel, Saar und Ruwer neben den traditionsreichen, renommierten Weingütern auch viele (noch) eher unbekanntere Erzeuger mit hoher Qualität gibt, können Fachhändler dort auf eine Vielfalt hochwertiger Weine und Winzersekte zugreifen, mit denen sie sich gegenüber den Mitbewerbern profilieren und vom immer gleichen Angebot abheben können.



WEIN+MARKT-Leserinnen und -Leser haben hier die Gelegenheit, zum Kennenlernen ein Probierpaket mit sechs Weinen zu bestellen, die in der jährlichen Auswahlprobe des Moselwein e.V. von einer Fachjury in verdeckter Probe zu den besten ihrer jeweiligen Kategorien gekürt wurden:

#### **2008 Elbling Classic**

Weingut Hellershof-Zilliken, (Nittel),  
Klarer, frischer Terrassen- und Sommerwein.

#### **2008 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken**

Weingut Walter Rauhen, (Detzem),  
Harmonischer, runder, fruchtbetonter Weißburgunder.

#### **2008 Blauschiefer Riesling Qualitätswein trocken**

Weingut Martin Kerpen, (Bernkastel-Wehlen),  
Mineralischer, kräftiger Steillagen-Riesling.

#### **2008 Sebastian No. 1 Riesling Qualitätswein feinherb**

Weingut Deutschherrenhof, (Trier),  
Fruchtiger, süffiger Riesling für die Terrasse.

#### **2008 Erdener Treppchen Riesling Kabinett trocken**

Weingut Klaus Lotz, (Erden),  
Eleganter, feinduftiger, schlanker Kabinett.

#### **2008 Graacher Domprobst Riesling S trocken**

Weingut Kees-Kieren, (Graach),  
Hochwertiger, harmonisch-trockener Steillagen-Riesling mit mineralischer Note.

Dieses 6er-Probierpaket mit dem Info-Booklet „Das Weinanbaugebiet Mosel“ erhalten Sie zum Sonderpreis von 29,90 Euro (inklusive 19% MwSt.) frei Haus bei: Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, Tel. 06 51/71 02 80, Fax 06 51/4 54 43, info@weinland-mosel.de

Weitere Informationen und Weinempfehlungen: [www.weinland-mosel.de](http://www.weinland-mosel.de)



Franciacorta

# Mit Innovationen und Maserati Gas geben



Fotos: Consorzio Franciacorta, Bauer

Nachdem 2008 rund 9,67 Mio. Flaschen Spumante Franciacorta DOCG verkauft wurden, soll dieses Jahr die 10-Mio.-Flaschen-Grenze überschritten werden. Bei einem Durchschnittspreis von 17 Euro pro Flasche entspräche das einem Umsatz von 170 Mio. Euro. Auch die Rebfläche hat ständig zugenommen und belief sich 2008 auf 2.283 ha, was einem Zuwachs von 8% gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Offiziell zugelassen sind Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Insgesamt umfasst das Weinbaugebiet 3.000 ha, wobei auch stille Weiß- und Rotweine als Curtefranca DOC Bianco und Rosso sowie Sebino IGT hergestellt werden. Das Hauptaugenmerk liegt aber auf dem

Spumante. Der Chardonnay findet hier ideale Voraussetzungen: Südlagen und Temperaturschwankungen dank der Berge im Norden ergeben im Idealfall eine besondere Frische sowie Zitrus- und exotische Noten. Die Frucht soll dabei (trotz mindestens 18 Monaten Flaschengärung) stets im Vordergrund stehen.

Der Name Franciacorta, der sowohl für das Weinbaugebiet als auch den Spumante gilt, geht auf die aus Burgund stammenden Cluniazenser-Mönche zurück. Auf ihren Höfen (lat. curtes francae) wurde bereits im 13. Jahrhundert Freihandel betrieben. Der Weinbau ist ab dem 16. Jahrhundert urkundlich belegt. 1967 erfolgt die Anerkennung als DOC-Weinbaugebiet, 1995 erhält der Spuman-

Trotz der weltweiten Finanz- und Wirtschaftskrise ist der italienische Verband der Spumante-Hersteller aus dem Raum Brescia weiterhin optimistisch. Nach den hohen Wachstumsraten der vergangenen zwei Jahre (2007: +24%; 2008: +16%) peilen die Franciacorta-Erzeuger für 2009 ein Wachstum von 5% an.

te das höchste Qualitätssiegel Franciacorta DOCG. Mit 98 Mitgliedern sind heute fast alle Hersteller im Verband Consorzio Tutela Franciacorta vertreten.

Inzwischen steht an ihrer Spitze ein international renommierter Top-Winzer. Seit Mai 2009 hält Maurizio Zanella vom Paradebetrieb Cà del Bosco das Zepter in der Hand. „I speak ein bisschen Deutsch“, sagt der sympathische Unternehmer. In Bozen geboren, kam er jung mit seiner Familie nach Mailand, wo sein Vater ein Transportunternehmen leitete. Die Liebe zum Land und zur Landwirtschaft führte bald zum Aufbau eines Weingutes im eine Stunde entfernten Erbusco. Alles begann 1964 mit dem Erwerb eines Hauses am Waldrand (italienisch: Cà del Bosco). Heute liegen rundherum 154 ha Rebflächen, aus denen 2008 etwa 1,3 Mio. Flaschen Schaumwein produziert wurden. Die ältesten Rebstöcke sind wie im ganzen Franciacorta-Gebiet 40 Jahre alt, das Durchschnittsalter liegt bei 26 Jahren.

„Mehr Qualität, weniger Promotion!“ lautet der provokante Leitspruch von Maurizio Zanella, der gleichzeitig viel Marketing-Gespür zeigt. Cà del Bosco ist diesbezüglich Vorreiter und stellt seine Innovationen gern den Verbandskollegen zur Verfügung. Zur schonenden Be-



# Was ist das eigentlich? (Ent)Säuerung

# Know

# How

„Puh – ist der sauer!“ heißt es oft, wenn ein Liebhaber lieblicher Tropfen an einen „säurebetonten“ Wein gerät. „Puh – was für ein schlappes Zeug!“ ist möglicherweise die Variante des Riesling-Fans, wenn er einen säurearmen Weißwein aus heißen Gefilden im Glas hat. Tatsächlich sind solche Bemerkungen aber eher selten geworden. Denn die Winzer und Önologen weltweit beherrschen inzwischen das Säuremanagement der Trauben und Weine sehr gut.

**B**ekanntermaßen ist der Säuregehalt vieler Weine in nördlichen Anbaugebieten eher zu hoch, in heißen Gegenden Europas und den Überseeweinbaugebieten häufig zu niedrig. Die im Wein enthaltenen orga-

nischen Säuren haben eine große Bedeutung für dessen geschmackliche Stabilität und damit für die Transport- und Lagerfähigkeit. Neben den so genannten Gerbsäuren, die aber nicht sauer, sondern bitter schmecken, gehören vor allem die Weinsäure und die Äpfelsäure zu den wichtigsten Geschmackskomponenten. Beide Säuren sind im Traubenmost enthalten, schmecken aber unterschiedlich sauer. Die Äpfelsäure wirkt deutlich saurer als die Weinsäure. Während der Reifezeit der Trauben verschiebt sich das Verhältnis zu Gunsten der Weinsäure. Weine aus sehr reifen Trauben haben also einen hohen Anteil an Weinsäure und

einen eher niedrigen Äpfelsäuregehalt. Grundsätzlich gibt es verschiedene Möglichkeiten der Säurekorrektur. In den heißen Weinbauzonen der EU ist nur die Säuerung erlaubt. Verwendet

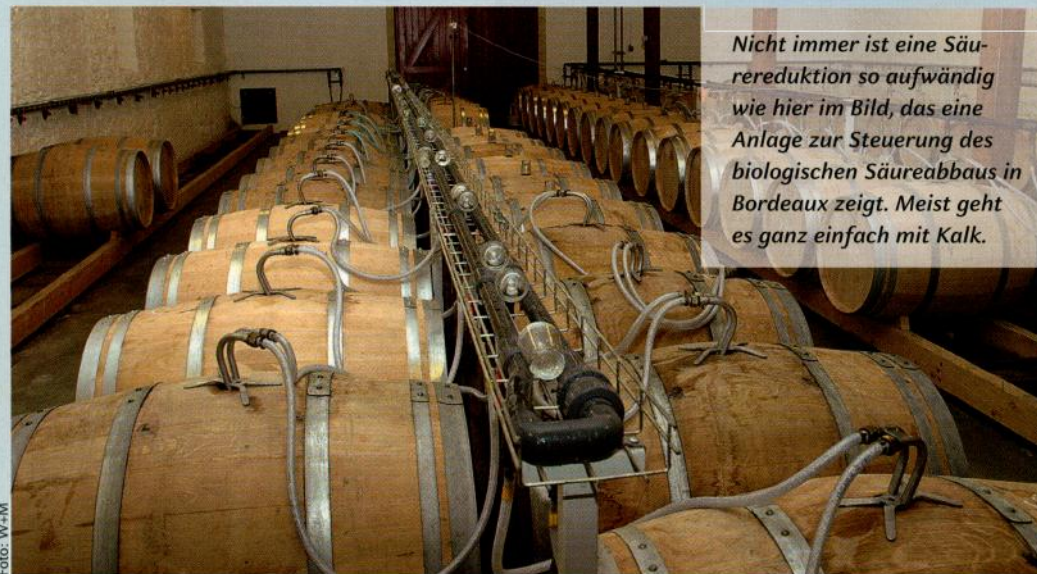
eine dritte Möglichkeit ist die totale Entsäuerung einer kleinen Teilmenge und deren Rückverschnitt mit dem übrigen Wein.

Natürlich gehört auch der biologische Säureabbau, also die so genannte Malolaktische Gärung,

lichen Einfluss auf den Wein hat, wird die Methode fast nur bei Rotweinen angewendet. Ausnahmen im größeren Stil werden in der Schweiz gemacht, wo immer noch ein Teil der Weißweine mittels Malolaktischer Gärung entsäuert wird. Die einfachste Methode wäre ein Verschnitt mit einem säurearmen Wein, aber dadurch erhält man einen völlig neuen Wein. Möglich ist auch die Technik des Ionenaustauschers, der aber in Europa verboten ist.

Heute wird die Entwicklung der Fruchtsäuren in den Trauben weltweit schon während der Reifezeit überwacht. Und der Erntezeitpunkt wird nicht zuletzt auch nach dem Säuregehalt festgelegt. Durch die veränderten klimatischen Bedingungen in Mitteleuropa ist der Zuckergehalt bei vernünftigen Erträgen in jedem Jahr ausreichend. Die Säure und der damit verbundene pH-Wert, das Maß für sauren Geschmack der Weine, sind für die spätere geschmackliche Harmonie ausschlaggebend. Tendenziell bevorzugen die Weintrinker in Deutschland immer mehr Weine mit moderater Säure und einer die nennenden, fast unmerklichen Restsüße.

Klaus Herrmann



*Nicht immer ist eine Säurereduktion so aufwändig wie hier im Bild, das eine Anlage zur Steuerung des biologischen Säureabbaus in Bordeaux zeigt. Meist geht es ganz einfach mit Kalk.*

werden dazu meist Weinsäure oder Zitronensäure. In den nördlichen Gebieten wie in Deutschland oder der Champagne ist Entsäuern erlaubt. Dazwischen ist beides möglich, allerdings nur entweder Säuern oder Entsäuern, nicht beides im selben Wein. Zur Entsäuerung wird meistens ganz normaler kohlensaurer Kalk, also Kalziumkarbonat, verwendet. Im Prinzip ist das der umgekehrte Vorgang wie beim Entkalken der Kaffeemaschine: Kalk wird mit Säure entfernt, Säure wird mit Kalk entfernt. Im Wein entsteht auch ein Entsäuerungseffekt, wenn man durch Zugabe von Weinstein die Ausfällung, also das Auskristallisieren von Weinsäure provoziert.

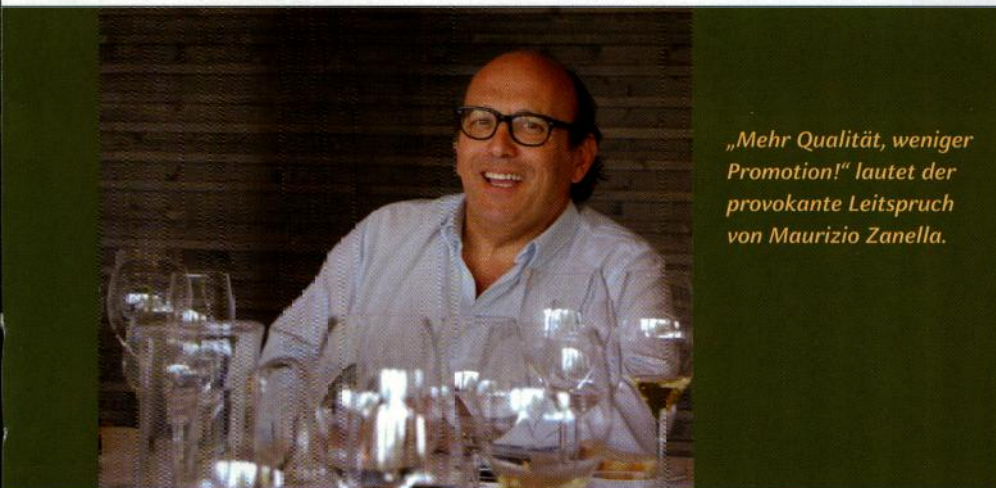
zu den Möglichkeiten, ein Zuviel an Säure aus dem Wein zu nehmen. Da die bei diesem biologischen, durch Bakterien bewerkstelligten Vorgang entstehende Milchsäure aber einen geschmack-

lichen Einfluss auf den Wein hat, wird die Methode fast nur bei Rotweinen angewendet. Ausnahmen im größeren Stil werden in der Schweiz gemacht, wo immer noch ein Teil der Weißweine mittels Malolaktischer Gärung entsäuert wird. Die einfachste Methode wäre ein Verschnitt mit einem säurearmen Wein, aber dadurch erhält man einen völlig neuen Wein. Möglich ist auch die Technik des Ionenaustauschers, der aber in Europa verboten ist.

WEIN+MARKT bietet Ihnen hier önologische Fachinformationen für Mitarbeiter des Fachhandels und Einkäufer aller Sparten. In jeder Ausgabe lesen Sie verständlich aufgearbeitetes Fachwissen zu einem wichtigen Thema aus Weinbau und Önologie. Für direkte Fragen erreichen Sie die Redaktion WEIN+MARKT unter [info@wein-und-markt.de](mailto:info@wein-und-markt.de).

Wer sich intensiver mit den Themen Weinbau und Önologie befassen möchte, findet fundierte, von Experten verfasste Beiträge in unserer Schwesterzeitschrift „das deutsche weinmagazin“. WEIN+MARKT und „das deutsche weinmagazin“ können übrigens im Kombi-Abo zum günstigen Preis bezogen werden. Details dazu finden Sie unter [www.wein-und-markt.de/Abo](http://www.wein-und-markt.de/Abo).





„Mehr Qualität, weniger Promotion!“ lautet der provokante Leitspruch von Maurizio Zanella.

handlung des Traubenguts werden drei innovative Technologien eingesetzt: 1. Sauerstofffreies Pressen unter Einsatz von Stickstoff, 2. Beförderung von Most und Wein nach Pasteurs Prinzip der verbundenen Gefäße: Mittels Aufzügen werden die Flüssigkeiten Hochbefördert und dann umgeleitet. So wird der Einsatz von Pumpen vermieden, deren Sauerstoffzufuhr die Oxidation des Weines auslösen kann. 3. Sauerstofffreies Degorgieren: Der Önologe von Cà del Bosco, Stefano Capelli, hat gemeinsam mit der Firma Wilmes ein Verfahren entwickelt, bei dem der Sauerstoff in der Flasche durch Stickstoff ersetzt wird.

Ergebnis: Die Gefahr der Oxidation wird vermieden, die Frische des Spumante Franciacorta bleibt länger erhalten. Die Sulfitzugabe kann zudem von 70 auf 50 mg/l reduziert werden, was den Trinkgenuss erhöht. Ab dem Jahrgang 2005 kam dieses Patent zum Einsatz, das auch den anderen Mitgliedern zur Verfügung steht. „Normalerweise ist ein Spumante ein Jahr nach dem Degorgieren top. Im zweiten Jahr geht die Qualität bereits zurück. Nun haben wir neue Perspektiven eröffnet“, meint Stefano Capelli.

Und was (außer den verwendeten Rebsorten) unterscheidet den Franciacorta vom Champagner? „Wir sind nicht besser, haben aber dieselbe Würde“, meint Maurizio Zanella. „Bei uns gelten strengere Qualitätsauflagen: Statt bei 14.000 kg Trauben pro Hektar liegt bei uns der Wert für den Maximalertrag bei 10.000 kg.“ Für das Jahr 2009 wird die Latte noch höher gelegt. Bei einer Sondersitzung aller Verbandsmitglieder wurde am 3. Juli einstimmig die Ertragsreduzierung auf 9.500 kg/ha beschlossen. Laut dem Vize-Präsident des Verbandes, Silvano Brescianini vom Weingut Barone Pizzini, ist dieses Jahr wegen relativ hoher Temperaturen die Blütoplase bescheidener ausgefallen und

die Anzahl der Trauben pro Stock geringer. Deshalb rechnet man mit einem leichten Produktionsrückgang.

Auch im Vergleich zum Trento DOC schneidet der Spumante Franciacorta DOCG beachtlich ab: Der Ertrag liegt dort bei 15.000 kg/ha. Und von den dortigen 30 Herstellern machen die drei wichtigsten 90% der Gesamtproduktion aus. „Im Franciacorta sind wir fast 100 Hersteller, und die zwei führenden Unternehmen produzieren 20%“, meint Maurizio Zanella. Er setzt sowohl auf charakterstarke Jahrgangsweine (Millesimato) als auch auf die vielfältige Cuvée Prestige. Sie entsteht aus Reserveweinen aus fünf verschiedenen Jahrgängen, die konstante Qualität garantieren.

Neben Cà del Bosco haben zahlreiche andere Weingüter den Franciacorta geprägt: Berlucchi zählt ebenso zu den Pionieren, die vor 40 Jahren begonnen haben, mit 10.000 Rebstöcken pro Hektar geringen Ertrag zu produzieren. Die Betriebe Bellavista und Contadi Castaldi des Bauunternehmers Vittorio Moretti gehören mit insgesamt 190 ha Rebfläche zu den großen Weingütern, die Qualität produzieren. La Ferghettina bewirtschaftet insgesamt 160 ha und setzt auf eigenständige Weine, die jedes Jahr je nach Klima einen anderen Charakter haben sollen. Seit einem Jahr experimentiert Laura Gatti, Tochter des Besitzers und Önologin mit einer besonderen Flaschenform: Der Boden ist nicht rund, sondern quadratisch, die Flasche hat somit eine Pyramidenform. Das Ergebnis werden wir in zwei Jahren kennenlernen, wenn die innovative Flasche auf den Markt kommt.

Das Weingut Barone Pizzini widmet sich dem biologischen Anbau. Ursprünglicher Besitzer war die Familie von Thunberg, die aus Prag stammte und sich in weiterer Folge im Trentino niederließ. 1992 wurde das Weingut von lokalen

Unternehmern übernommen, zu denen Silvano Brescianini gehört. Nun werden unter seiner Leitung 47 ha nach biologischen Prinzipien bearbeitet. Die Kellerei ist darüber hinaus nach bioarchitektonischen Prinzipien angelegt und verwendet Solarenergie. Barone Pizzini ist keine Ausnahmeerscheinung: Auf biologischen Anbau setzen auch die Weingüter Cascina Clarabella und Riccafana.

Je nach Restzuckergehalt und Dosage gibt es beim Franciacorta acht verschiedene Kategorien. Die Palette reicht von Pas Dosé (nicht dosiert, maximal 3 g/l Restzucker) über Extra Brut (bis 6 g/l), Brut (bis 15 g/l) und Extra Dry (12-20 g/l) bis zu Sec oder Dry (17-35 g/l) und Demi Sec (33-50 g/l). Eine Sonderstellung nimmt der Franciacorta Satèn ein: Der Name stammt vom italienischen Wort „seta“ (Seide) und weist auf den geschmeidigen Charakter hin. Der Restzuckergehalt eines Satèn entspricht dem eines Brut (bis 15 g/l), der Druck ist aber geringer und liegt unter den üblichen 5 atm. Der Satèn ist durchaus im Trend. 2008 wurden über 1 Mio. Flaschen verkauft, was einem Zuwachs von 29% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Noch stärker ist der Rosé-Absatz gestiegen: um 51% auf über 2 Mio. Flaschen.

Die Exportkurve zeigt ebenfalls nach oben. Inzwischen gehen auf das Exportkonto 15% der Gesamtproduktion (also knapp 1,5 Mio. Flaschen). Das wichtigste Exportland ist Deutschland mit 350.000 Flaschen. Dem deutschen Markt wird daher immer größere Aufmerksamkeit gewidmet. In den letzten drei Jahren wurde jeweils ein Franciacorta-Festival (eine Präsentation mit bis zu 30 Herstellern) in München, Berlin und Hamburg organisiert. Im September 2009 startet zudem eine Marketing-Initiative, die auch auf den deutschen Markt ausgerichtet ist. Anlässlich der alljährlichen Winzer-Präsentation, an der dieses Jahr 65 Hersteller in der Villa Lechi in Erbusco teilnehmen, wird am 19. September eine Rätselrallye organisiert, an der auch deutsche Gäste teilnehmen sollen. Die Fahrt führt durch das reizvolle Franciacorta-Gebiet, wo man Weingüter besuchen und durch persönlichen Kontakt Fragen beantworten muss. Die Gewinner erhalten Preise im Wert von 160.000 Euro. Der 1. Preis ist ein Maserati (weitere Informationen auf [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)).

Christian Bauer





Internationales Techni:  
Die Juroren der diesjähri-  
gen Oinothiki-Verkostung  
trafen sich Ende März  
2009 in Thessaloniki.

Fotos: Oinothiki, W+M

Oinothiki 2009

## Mehr Spitzenqualitäten

In Kooperation mit dem in deutscher Sprache erscheinenden griechischen Weinführer „Oinothiki“ („Das Weinregal“) testet WEIN+MARKT regelmäßig Weine aus Griechenland. Dabei konnten wir in den letzten Jahren eine steigende Zahl an Anstellungen und einen stetigen Aufwärtstrend in Sachen Qualität notieren. Die Absatzentwicklung hellenischer Weine in Deutschland trägt dem bisher nicht Rechnung. Die hierzulande verkauften Mengen waren über mehrere Jahre rückläufig. Doch in der Nische tut sich was.

**W**ie unser Autor und Griechenland-Kenner Rudi Knoll bereits in der Juli-Ausgabe von WEIN+MARKT berichtet hat, konnte der mengenmäßige Abwärtstrend der griechischen Weine inzwischen gestoppt werden. Die Kellerei Cavino vermeldet für 2008 sogar ein Mengen- und Umsatzplus von 32%. Platzhirsch Tsantali berichtet von fast 5% Umsatzwachstum. Etablierte kleinere Erzeuger wie Costa Lazarici kämpfen momentan aufgrund ihres hohen Preisniveaus dagegen eher mit Stagnation. Zuwächse konnten nur in Nischen wie dem Eiweinebereich oder im Versandhandel erreicht werden. Das Problem der unlesbaren, in griechischer Schrift gedruckten Etiketten ist noch immer nicht ganz gelöst. Auch die Preisvorstellungen

der Top-Güter sind nicht immer dafür geeignet, in Deutschland mit offenen Armen empfangen zu werden.

Dennoch: Hinter den großen Namen formiert sich eine breite Front von aufstrebenden Gütern, die bisher nur wenig in Erscheinung getreten sind. Namen wie Biblia Chora, Techni Oinou (Wine Art Estate), Protopapas, Foundis, Evharis oder Sigalas gehören bereits zu den Etablierten. Jetzt hört man aber auch immer häufiger von Avantis, Thivaiki Gi, Lafazanis, Evampelos Ghi, Gofas, Tetramythos oder Vourvoukeli. Schon die Namen machen Forschernaturen neugierig. In der diesjährigen Verkostung von WEIN+MARKT und „Oinothiki“ schoben sich die letztgenannten Güter neben den bekannten Betrieben Tsantali, Boutari, Cavino, Mediter-

ra, Foundis oder Techni Oinou (Wine Art Estate) auf die vorderen Plätze.

Noch immer tragen die Abverkäufe griechischer Weine hier in Deutschland den angebotenen Qualitäten nicht Rechnung. Es fehlen geeignete Botschafter, die Absatzmittler und das Wissen bei den Weintrinkern. Wer es aber schafft, seinen Kunden Weine von griechischen Top-Erzeugern nahezubringen, der wird treue Freunde für die Tropfen der Hellenen gewinnen. Denn das Entdeckungspotenzial ist durch die spannende Mischung aus internationalen und einheimischen Rebsorten bei Weiß- wie Rotwein enorm. Kaum ein anderes Weinland kann diese Kombinationen in so großer Zahl bieten.

Um einen möglichst fairen Wettbewerb zu garantieren, wurde die diesjährige Ver-