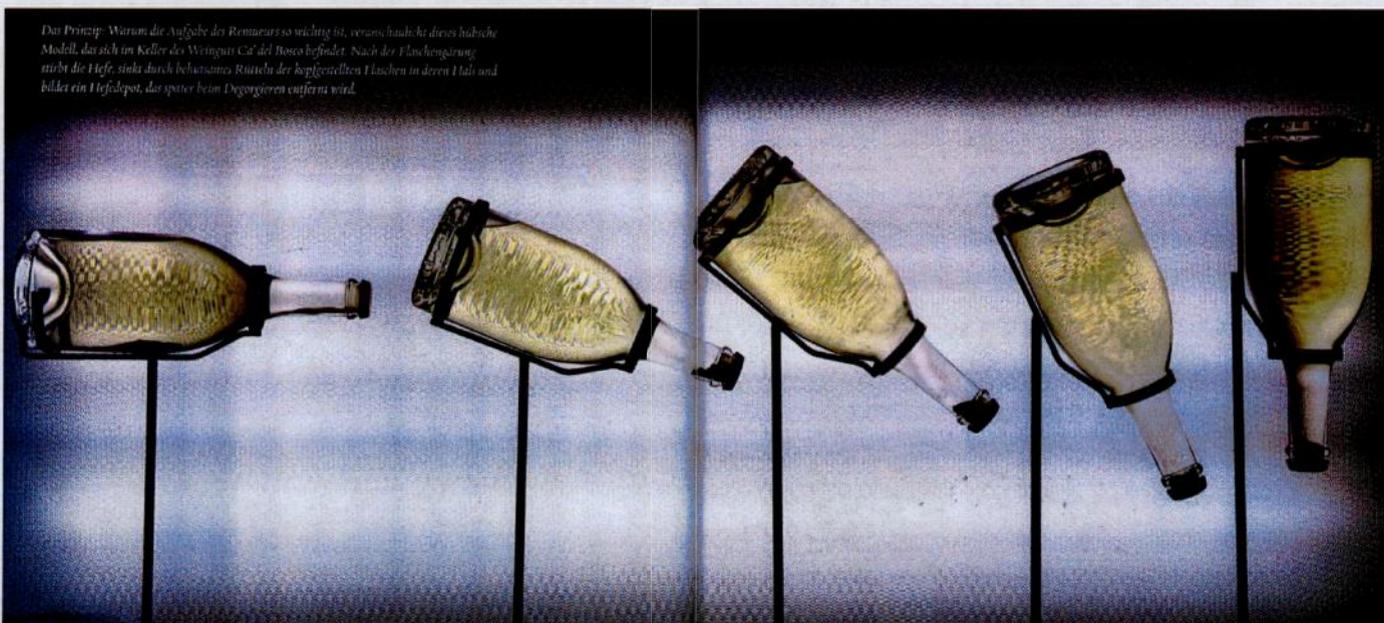


# Fine

Settembre 2013



*Das Prinzip: Warum die Aufgabe des Remaneurs so wichtig ist, versuchsweise dieses hübsche Modell, das sich im Keller der Weingüter Ca' del Bosco befindet. Nach der Flaschengärung türbt die Hefe, sinkt durch behutsame Rütteln der kopfgestellten Flaschen in deren Hals und bildet ein Hefepol, das später beim Degorgieren entfernt wird.*



## HINGABE, HIGHTECH UND HANDARBEIT

IN DER LOMBARDISCHEN WEINREGION FRANCIACORTA GEDIEHEN BLAU PERLENDE UND STILKE WEINE VON RANG FINE BESUCHT DIE FLAGGSCHIFFE DER REGION, DIE WEINGÜTER BELLAVISTA UND CA' DEL BOSCO.

VON TULLIO FERRARI

# Fine

Settembre 2013



*Der Pioneer wurde mal neunzehn Jahre alt war Maurizio Zanella, als er auf Ca' del Bosco seinen ersten Weißwein produzierte. Das Haus im Wald hatte seine Mutter Annamaria Clementi in den sechziger Jahren erworben. Ihre zu Ehren hat er seine eindrucksvollen Jahrgänge Cuvée benannt.*

*Wenn ein Wein gelobt wird, denke ich darüber nach, ob man ihn nicht doch besser machen könnte.*

Vielleicht sind die Schaumweine in ihrer Spitze der erhabenste Ausdruck der europäischen Weinbaukultur. Hier bezieht sie sich freilich nur auf die traditionelle handwerkliche Herstellungsmethode der Gärung in der Flasche, die seit dem 18. Jahrhundert große Schaumweine hervorbringt. Industriell produzierte Schaumweine gehören zur Industrie- und Massenkultur, haben durchaus ihre wirtschaftliche Bedeutung, profitieren jedoch vom Ansehen und der glanzvollen Aura großer Sekte und Champagner.

**I**n Italien, wo es natürlich wie überall auf der Welt auch solche großtechnisch produzierten Schaumweine für den Massenmarkt gibt, entstehen seriöse, echte Qualitäten, die Spumanti Metodo Classico. Ihre schönsten Exemplare können wie alle großen Weine jahrelang reifen, dabei ihren individuellen Geschmack verfeinern, ihr Potential erfüllen und eine Wertsteigerung erfahren.

Die bemerkenswertesten unter ihnen haben ihre Heimat in der sanften Hügelandschaft der kleinen Weinbaugebiete Franciacorta in der Lombardei zwischen Bergamo und Brescia, unweit des Lago d'Inch. Seit den 1980er Jahren entstehen hier feinste Schaumweine, deren Spitzen, wie auch die Verkostung für FINE geeignet hat, zu den besten der Weltwelt gezählt werden können.

**D**ie führenden Weingüter der Region, Ca' del Bosco und Bellavista, waren vor vierzig und dreißig Jahren Gründungen, die von Vitantonio Moretti und Pommerehne getragen waren. Damals war die Franciacorta ein kleines, überwiegend regional bekanntes Weinbaugbiet. Mit Maurizio Zanella, dem Gründer von Ca' del Bosco, und Vittorio Moretti, dem von Bellavista, waren zwei Unternehmer aus Mailand mit Gespür für die wirtschaftliche Potenz und mit Geschick für die Fragilität des Weinbaus angetreten. Darin unterschieden sie sich von zahlreichen anderen. Zur Seite standen ihnen die Önologen Stefano Capelli (Ca' del Bosco) und Marco Vezzola (Bellavista). Beide sind Meistern ihres Faches und haben, jeder an seinem Platz, die Stilistik und Herstellung der Weine in jahrzehntelanger Arbeit aufpoliert und ein weltberühmtes Niveau erreicht, ohne dass hier eine den Erfolgen des anderen kopieren hätte. Sie zeigen unterschiedliche Herangehensweisen an den Wein, was sich auch in der Stilistik der perlenden wie der stillen Gewächse widerspiegelt. Bei Bellavista ist es

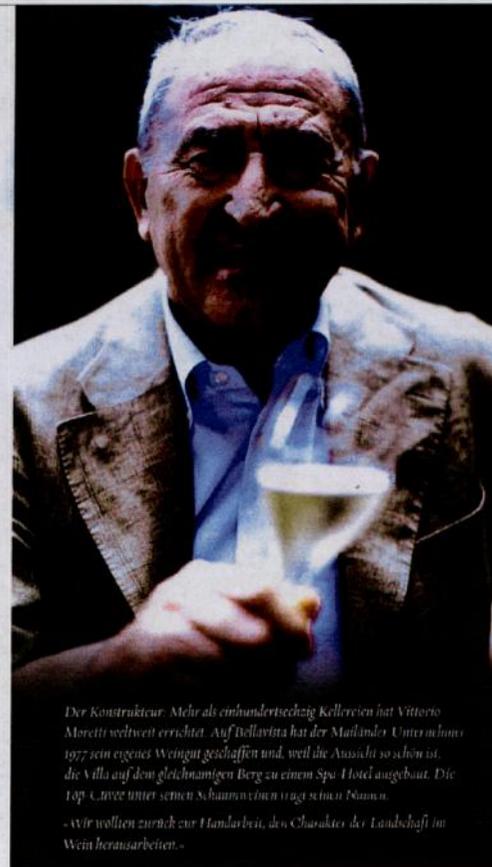
die filigrane energetische Säure, die dem Körper des Schaumweins in Leichtigkeit und Schweben zu versetzen scheint und dabei eine staudende Eleganz und beeindruckende Frische erreicht. Bei Ca' del Bosco entwickelt sich der Geschmack aus einer Weingüter heraus, die sich im schwachen Intensität steigert. Man hat das Gefühl, einem Wein zu begegnen, dessen Frische und Mineralität sich in vollendeter Reife, Eleganz und Komplexität zeigt.

Die Franciacorta darf ein glücklicher Landstrich genannt werden, umschlossen von einer malerischen Hügelkette, die schmelzende Gletscher in der Eiszeit geschuldet haben. Wie ein Amphitheater öffnet sich die ebene Landschaft zum Lago d'Inch. Seine Schenke ragen sanft über die Hügel in der Nacht kühlt, was den Trauben Frische verleiht und den Weinen Lebendigkeit und Delikatesse.

**M**aurizio Zanella erzählt gern, dass Rebellion sein Impuls gewesen sei, als er sich im sechsten Jahrgang auf den abgeschiedenen Bauernhof Ca' del Bosco, das Haus im Wald, in sein «Eldorado», wie er es scherzhaft nennt, zurückzog. Seine Mutter Annamaria Clementi, nach der heute einer der eindrucksvollsten Jahrgangsschaumweine benannt ist, hatte das Anwesen in den sechziger Jahren erworben. Wo damals Wälder waren, stehen heute mehr als hundert Hektar Reben. 1969 waren die ersten Weinreben gepflanzt. Die Tradition sehr eng gepflegt worden, die niedrigen Erträge befruchteten und so die Grundlage für ein radikales Qualitätsmanagement legten. Seinen ersten Weißwein produzierte Maurizio Zanella als Teenager drei Jahre später.

Die ersten Schaumweine waren 1976 ein Pinot Dosage Zéro und ein Rosé. Zanella wollte aber nicht nur perlende, sondern auch buchkarigste Weine erzeugen. So war 1981 sein im Barrique reiferer und angereicherter Chardonnay der erste große italienische Weißwein dieser Art. Auch die Rotweine Cuvée «Maurizio Zanella» aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot war eine Pionierleistung. 1981 folgte der Pinot, ein reiner Pinot Nero (Pinot Noir), der zwei Jahre im Barrique gereift war. Maurizio Zanella gehörte mit Angelo Gaja und Aino Lagoda zu den Erneuerern des Spitzenweinbaus in Italien.

**C**a' del Bosco ist keine eine High-tech-Kellerei mit Hochdruckaufbereitungsanlagen auf dem Dach. Doch unten in den kalten Katakomben herrscht eine eigene Zeit. Hier reifen die Schaumweine oft jahrzehntlang auf der Flasche. Technik wird hier nicht benutzt und man weiß, in sich. Die Reife einer schönen Vinifikation gestellt. Die Trauben werden vor Hand gelesen und in speziellen Rähmen gekühlt, um Aramen und Trüben zu



*Der Konstrukteur. Mehr als einhundertsechzig Kellereien hat Vittorio Moretti weltweit errichtet. Auf Bellavista hat der Mailänder Unternehmer 1977 sein eigenes Weingut geschaffen und, weil die Aussicht so schön ist, die Villa auf dem gleichnamigen Berg zu einem Spa-Hotel ausgebaut. Die 1970er Jahre unter seinen Schaumweinen trägt seinen Namen.*

*Wir wollten zurück zur Handarbeit, den Charakter der Landschaft im Wein herausarbeiten.*

# Fine

Settembre 2013



bewahren. Sie werden vorsichtig gewaschen und dann in einem Luftstrom getrocknet. Die Kellerei ist so aufgebaut, dass der Wein nie gepumpt werden muss, sondern nur durch Gravitation bewegt wird. Man hat einen Lift eingebaut, der ganze Tanks behutsam heben kann. Gleichwohl geschieht die Herstellung der Schaumweine in der traditionellen Flaschengärung, die sie hier selbstbewusst »Metodo Ca' del Bosco« nennen. Auch werden die Flaschen per Hand getripelt. Besonders stolz ist das Team von Maurizio Zanella auf eine selbst entwickelte und patentierte Karfmaschine, die es erlaubt, die Flaschen unter Ausschluss von Luft zu verschließen und so vor Oxidation besonders zu schützen. Dadurch ist es möglich, die Schwefelgabe unter das übliche Minimum zu senken. Önologe Stefano Capelli, Weggefährte von Zanella seit 1986, empfindet es als großes Glück, den Aufbau des Gares mitgeteilt zu haben.

Die Cave Prestige Brut, die Visitenkarte des Hauses, sitzen weiniger, dabei eleganter und schwerer Schaumweine mit feinsten Perlen. Sie wird aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero komponiert, deren Trauben in einunddreißig Parzellen wachsen und nach Herkunft getrennt acht Monate lang ausgeblut werden. Die Cave reift dann noch gut zwei Jahre mit ihrer Hefe in der

Flasche. Jährlich werden etwa neuhundertfünfzigtausend Flaschen der Cave Prestige Brut produziert. Die Jahrgänge Konsistenz und die Handwerkslichkeit nach bei so großen Mengen zeichnen die Königsklasse aus. Maurizio Zanella sagt, dass er von seinem jungen Team verlange, nie zufrieden zu sein mit dem Erreichten. »Wenn ein Wein gelobt wird, denke ich darüber nach, ob man ihn vielleicht nicht noch besser machen könnte.«

Die Vertikale seiner Cave Annamaria Clement zeigt die Frucht seines Denkens. Für diese Cave geföhnt die Traube an alten Rebstöcken, werden sanft gepresst, wobei nur der hochwertige Vorlauf Verwendung findet, der direkt in kleinen Eichenfässern vergoren wird und darin bis zum kommenden Frühjahr reift. Sie wird aus sechzehn verschiedenen Partien komponiert und reift mit der Hefe auf der Flasche mindestens sieben Jahre in den kühlen Katakomben des Gutes bei konstanter Temperatur. Der Jahrgang 1989 war die Premiere dieser Cave. Die Flaschen wurden nach sechs Jahren degorgiert und erwachsen seither in den tiefen Kellern zu einem unfaßbar fein gereiften Gewächs mit Anmut und jugendlicher Vitalität. Der Jahrgang 1999 zeigt den Gipfel einer fast schwächeren Aromatik, die sich in filigraner Intensität verwandelt, in einen Tanz von Kraft um

eine schwerelose Mitte. Der Jahrgang 2004 zeigt sich im Moment noch irdischer. Seine Streubstufigkeit und die sinnlichen Schattierungen sind leichtfüßig und elegant.

Das Geheimnis echter Schaumweine besteht ja darin, dass ein fertig ausgebauter Wein eine nochmalige Gärung in einer verschlossenen Flasche erfährt, wobei Spuren fleißiger Hefen den im Wein verbliebenen natürlichen Fruchtzucker aufzehren und dabei neben besonderen Aromen und Alkohol auch Kohlendioxid bilden, die in der Flasche gefangen bleibt. Durch die lange Reifung mit der Hefe wird der Wein verfeinert. Nach dieser Gärung stirbt die Hefe allmählich, sinkt durch behutsames Rütteln der kopfgestellten Flaschen in ihren Hals und bildet ein Hefedepon, das später durch Degorgieren entfernt wird.

Wenn der Korken aus der mächtigen Glasflasche, die immerhin einen Druck von mindestens drei Bar aushalten muss, gezogen ist, darf die natürliche Gärungskohlensäure in wirrigen Perlen wieder entweichen. Diese Bollicine, wie sie in Italien heißen, schenken dem Wein ein neues Leben. Je feiner sie sind und je anhaltender sie wider zarte Perlenschwärme im Glas aufsteigen, desto edler die Handwerkskunst.

Doch erst am Gaumen erfüllen die Bollicine ihre geschmackliche Bestimmung: Ihre Textur lässt den Wein intensiver erscheinen, ein großer Schaumwein kann zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Diese druckvolle Intensität wird im Finale und im Nachhall in schwerelos schwebende Leichtigkeit verwandelt. Deshalb wirken edle Schaumweine zwar intensiv aber geschmacklich weder dominant noch schwer. Sie kommen mit der Leichtigkeit und Vitalität eines Schmetterlings daher wie der Kuss eines Engels.

Mit großen Schaumweinen mögen wir in jenen Momenten miteinander an, die traurig und erhaben, freudig und erregend sind. Diese vergänglichsten Momente, die wir in uns bewahren wollen, vertrauen wir dem Schaumwein an, damit er uns irdische Schwere vergessen lässt. Früher hieß es, er sei ein Vorgeschmack auf die Freuden des Paradieses.

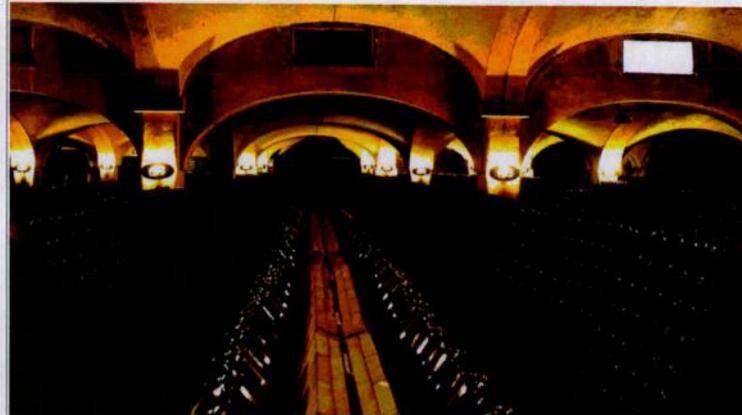
Die europäische Weinkultur war nie statisch, sondern dynamisch und fließend wie der Wein selbst. Entwickelt und perfektioniert wurde die klassische Methode der Schaumweinerstellung in der Champagne von Franzosen und Deutschen. Letztlich ist es der Wein, der die Grundlage für

die Qualität bildet. Nahezu alle Weinbaugebiete der Welt können eine Vielfalt individueller und schöner Gewächse hervorbringen.

Edler Schaumwein ist untrennbar mit der Entwicklung der europäischen Kulinarik verbunden. In Italien erwarb sich die feine Küche pünktlich mit der Renaissance aus der Derbheit des Mittelalters. Der Gastronom Maestro Martino komponierte erstmals Mitte des 15. Jahrhunderts Speisen, die den Eigengeschmack der Zutaten ins Zentrum rückten. Der einflussreiche Humanist Bartolomeo Platina machte sich dessen Ideen und Gerichte zu eigen und veröffentlichte 1474 in Rom mit »De honesta voluptate« das erste gedruckte Kochbuch überhaupt, das achtzig Jahre später auf Deutsch unter dem Titel »Von der erlichen, zünftlichen, auch erlaubten Wohlt des Lebens« erschien.

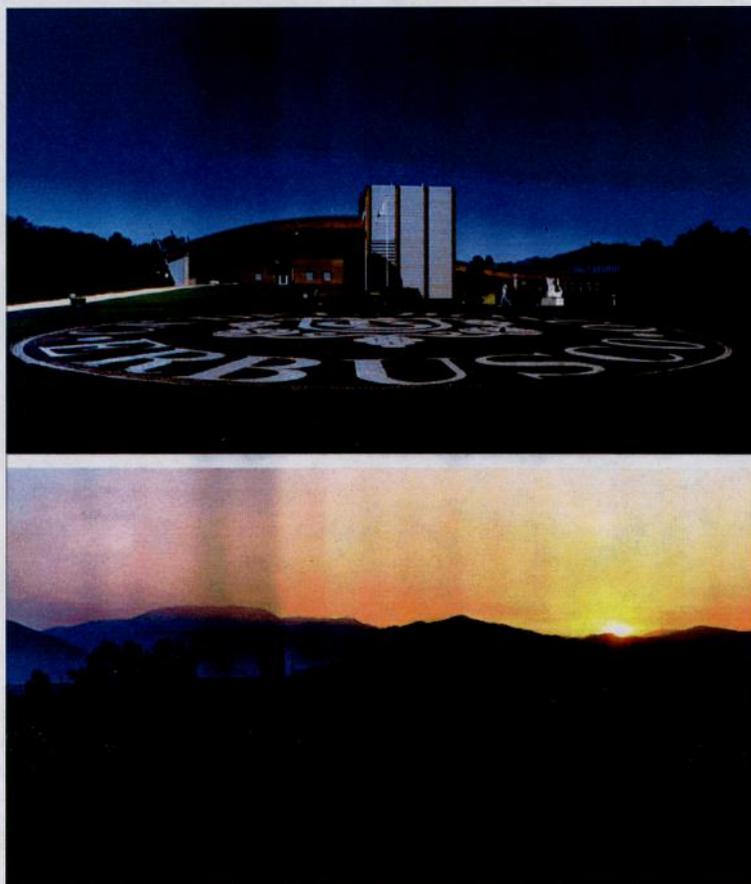
Dabei blieb es nicht: Die Päpste der Renaissance mögen die Reformation falsch eingeschätzt haben, die Qualitäten dieser modernen Küche haben sie erkannt und gefördert, so auch die Küche am Hofe der mächtigen florentinischen Dynastie der Medici. Hier wurde die Küche der Neuen weiterentwickelt. Mit Caterina de' Medici kam

*Die Rüttelpulte: Die »Blue Guardians« der Mailänder Künstlergruppe »Cracking Art« bewachen seit 2010 auf Ca' del Bosco die Gewölbe mit den Rüttelpulten. Im kalten Kellerlabyrinth von Bellavista reift die Cave Vittorio Moretti mindestens sieben Jahre lang zusammen mit der Hefe in der Flasche.*



# Fine

Settembre 2013



sir nach Frankreich, wo sie erneut auf fruchtbareren Böden fiel und ihren einseitigen Höhepunkt im Jahrhundert der Aufklärung unter Ludwig XIV und seinem glücklosen Nachfolger erlebte. Ein Meilenstein war gewiss die klassische Grande Cuisine des Marie-Antoine Carême, die in Paris, dem neuen Rom, für Aufsehen sorgte und die Grundlage für den allmählichen Aufstieg der französischen Küche und Lebensart zum Ideal eines kultivierten guten Geschmacks bildete, das wiederum zurück nach Italien wirkte.

In dieser Zeit entstanden in der Champagne die ersten großen Schaumweine. In ihnen fand die Haute Cuisine nun ihr flüssiges und repräsentatives Pendant. Diese fein komponierten Schaumweine waren nicht nur unverzichtbarer Ausdruck insensibler Festlichkeit, sondern schufen gerade selbst festliche Ereignisse.

Italien stand von jeher im Spannungsfeld einer fluiden europäischen Kultur: mal am Rand, mal im Zentrum. Dass in Italien heute große Weine entstehen, ist Teil dieser kulturellen Transformationsprozesse. Wie auch die Tatsache, dass die Franciacorta in den letzten Jahrzehnten die Heimat großer Schaumweine wurde, obwohl dies freilich keine Selbstverständlichkeit ist.

Bellavista ist der Name eines Berges in der Franciacorta, von dessen Höhe sich der Blick über Moränenhügel und Reben zum Isosce weitet. Bellavista heißt auch die Villa auf dem Hügel, die der Mailänder Unternehmer Vittorio Moretti zu einem verwunschenen Spa-Hotel ausgebaut hat. Es ist von wildem Wein und Jasmin umrankt, dessen Duft eine fast körperliche Intensität hat. Das Gebäude geht in einen organisch angelegten Park mit schönen Pflanzen und Bäumen über – ein Ort, an dem man innehalten und die Welt vergessen kann.

Über eine schmale Treppe gelangt man vom Park in die labyrinthischen Gewölbekeller, die in langgestreckten Gängen in den Hügel von Bellavista gegraben wurden sind. Hier unten, umfungen von kühler Dunkelheit, lagern unzählige Flaschen, in denen Schaumwein launlos gärt. Doch das Herzstück von Bellavista ist sein fast sakral anmutender Fasskeller. Hier reifen Grundweine für die besten Schaumweine des Guts. Im warmen Tageslicht wieder tritt man hinaus auf ein kleines, von einem Bogen, einer Arche, gefasstes Plateau, das den Blick auf die Landschaft mit den Weinbergen lenkt.

Auf der Fahrt hierher sind die von großen Rosensträuchern und Zypressen umgebenen Terrassen von Bellavista leicht auszumachen. Die alten Terrassen sind akkurat angelegt und gepflegt. Und wenn Mattia Vezzola, der Önologe von Bellavista ein Glas Schaumwein zum

*Die Unterschiede: Der Name des Dorfes Erbusco, zu dem Ca' del Bosco gehört, markiert den Platz, an dem der Hubschrauberpilot landen darf. Darunter liegt die High-Tech-Keller der modernen Gates. Bellavista mit dem alles überragenden Turm, dem Park mit seinem üppigen Grün, von Rebzeilen umringt, ist ein organisches Gebilde, ein Ort, an dem man die Welt vergessen kann.*

Kosten einsetzt, ergibt sich ein Bild von der Sorgfalt und der Liebe zum Detail, mit der die Familie Moretti auch ihre malerischen Parks und Wein-Gärten gestaltet. All diese Schürheit, hinter der Ausdauer, Fleiß, Fachkundigkeit und sicherer Geschmack stehen, findet sich in den perlenden und stillen Weinen wieder, die in den unterirdischen Gewölbis des Hügels reifen.

Die landschaftliche und vinophile Schönheit ist kein Zufall und auch nicht Jahrhunderte alt, sondern erst seit den äbzig Jahren Schritt für Schritt von Vittorio Moretti und seiner Familie konzipiert und umgesetzt worden. Obwohl der Bauunternehmer und Konstrukteur, der weltweit mehr als einhundertstücker Kellereien errichtet hat und offenbar von der Technik kommt, haften seinem Gut Bellavista nichts Technisches an, es ist ein organisches Gebilde.

«Laifeht innerst, man sollte sich spezialisieren, aber dann verliert man das Gespür fürs Gutes», ist sich Mattia Vezzola sicher. 1981 kam der erfahrene Önologe nach Bellavista und hat das Gut zusammen mit den Morettis aufgebaut. Damals entstanden in Italien andere Weine, als sie dem Team von Bellavista vorstellten. «Wir befanden uns vollkommen im Gegensatz zur Entwicklung der Önologie in Italien», sagt Vittorio Moretti, «wir wollten zurück zur Handarbeit, den Charakter der Landschaft im Wein herausarbeiten.»

Heute bewirtschaftet das Gut knapp zweihundert Hektar Reben. Es ist das einzige dieser Größe in Italien, das nicht rekrutiert und seine Weine nur aus den eigenen Trauben erzeugt. Mattia Vezzola spricht beim Verkosten mehrmals von der «Energie der Landschaft». Was zunächst etwas vorderstisch klingt, leuchtet schon beim ersten Schluck ein. Die Cuvée Franciacorta Brut ist das Entree in die Welt der Bellavista Spumanti, ein Schaumwein, von dem jährlich eine große Menge erzeugt wird, doch, wie auch in Ca' del Bosco, wird mit Handarbeit bei den sensiblen Prozessen der Weinherstellung nicht gespart. Die Weinberge werden ökologisch gepflegt, die Trauben per Hand gelöst und schon im Weinberg selektioniert. Auch hier erfolgt die Flaschengiebung streng nach

der klassischen Methode, es wird gerüttelt, und die Weine reifen lange mit ihrer Hefe im Laben Kellerlabirynth.

Energie zeigt sich auch im Geschmacksbild. Schon die Cuvée Franciacorta Brut oszilliert zwischen zitroniger Frische und feinem Schmelz. Diese Energie, als Spiel zwischen Körper, Frische und Leichtigkeit, findet sich auch in den stillen Weißweinen von Bellavista wieder. Die besten kommen aus terrassierten Hügellagen wie Uccellanda und Convento. Das Gut hat sich entschieden, keine Rotweine mehr herzustellen. 2007 war der letzte Jahrgang. Bei den Weißweinen setzt man auf Pinot Bianco und Chardonnay, aus denen auch neben Pinot Nero die Schaumwein-Cuvées komponiert werden.

Mattia Vezzola wird nachdenklich, wenn er über die Klimaänderungen der letzten Jahre spricht. Seit dem Jahrgang 2005 ist es wärmer geworden, und die Traubenernte beginnt früher. Er bereitet eine kleine Vertikale – Vittorio Morettis vor. Das ist die Top-Cuvée des Hauses, ein Schaumwein, dessen Trauben aus den besten Parzellen des Gutes stammen und bereits am Stock selektioniert werden. Für den Grundwein wird nur Vorlauf genommen, der in Liebofässern unterschiedlicher Größe angebaut wird, wobei Vezzola nie mit neuem Holz arbeitet. Mindestens sieben Jahre lang reift die Cuvée zusammen mit der Hefe in der Flasche. Der Jahrgang 2002 ist ein amnütiges Gewächs, dessen Raffinement sich in einer geheimnisvollen hellen Fruchtigkeit zeigt und die beginnende Reife in schwerer Intensität überstet. Der Jahrgang 2006 ist von unfaßbarer Frische und Finesse. Das Beste, was Mattia Vezzola uns zeigt, ist der Jahrgang 2004: eine reinigende Komposition mit süßlicher Zitrusfrucht und filigraner Frische – schwerelos, astral.

Die Familie Moretti führt das Gut sehr persönlich und besetzt selbst in den kleinsten Details. So hat Vittorio Moretti etwa die Flaschenform für seine Schaumweine selbst entworfen, inspiriert von einer mundgeblasenen Weinkaffe, wie sie zu Beginn des letzten Jahrhunderts in Mailand gerne gebraucht wurde. Der Zweimischungsgrünge

FINE LOWRARD 55

# Fine

Settembre 2013

**Die Gemeinsamkeiten: Die Schaumweine der beiden herausragenden Weingüter der Franciacorta sind gleichermaßen beeindruckend – ob es sich um die feinperligen Cuvées Annamaria Clementi von Ca' del Bosco oder die elegant moussierenden Spumanti Vittorio Moretti von Bellavista handelt.**



ist heute noch aktiv, er tritt auch als Kunstsammler und Mäzen in Erscheinung, doch in sein Unternehmen, der Moretti-Gruppe, sind seine drei Töchter verantwortlich eingebunden. Die promovierte Önologin und Agronomin Francesca Moretti steht dem gesamten Unternehmen inklusive der Weingüter vor, zu denen auch das vom Schweizer Star-Architekten Mario Botta erbaute Weingut Ferris in der Maremma gehört.

Dass die handwerkliche Flaschengärung auch mit Geschicklichkeit zu tun hat, erschließt sich unmittelbar bei der Beobachtung der tänzerischen Leichtigkeit des Remueur, der am Rüttelpulver die Flaschen im Halbdunkel der Katakomben mit

reinen Händen eher zu lieblosen scheint. Man verzehrt auch den Stolz des Bellavista-Teams über die Salmasians, die Neun-Liter-Flaschen, die enormen Druck aushalten müssen, schon eine Spur Fierlo zu viel kann sie zum Platzen bringen. Darin ist zumeist beherrschtes Handwerk zu erkennen. In der Großflasche reift der Schaumwein langsamer und komplexer seiner Bestimmung entgegen.

Eines echten Schaumwein herzustellen hängt nicht allein von der methodischen Beherrschung der Arbeitsschritte bei der klassischen Flaschengärung ab, sondern auch von den Qualitäten des Weins, des so genannten Grundweins. Die Trauben für Schaumweine müssen Säure und zugleich einen gewissen Punkt der Reife erreicht haben. Sie sind nicht mehr grün, doch füllreif im besten Sinn. Ihr Säuregehalt sollte hoch sein und die Fähigkeit haben, komplex reifen zu können. Nimmt man spätereifende Trauben und erntet sie früh, hat man nur rote, einfache Säuren und kann kaum mehrdimensionale Geschmacksbilder erzeugen, die große Schaumweine auszeichnen. Dagegen sind die Trauben für hochwertige Stillweine in der Regel spätereif, weil mit der physiologischen Reife die Aromendichte steigt.

Die Klasse der Franciacorta zeigt sich auch in der Art, wie sich die Dosage-Zero-Gewächse präsentieren. Nomenklatur ist Zero ein aus der Masse gekammertes Feinperl- oder Reifeinstufenmerkmal, weil diesen Weinen nach der Flaschengärung keine Süße mehr zugefügt wird. Das Problem ist, dass die Säuren im Weinbauklima nördlich der Alpen oft zu hart geraten, sodass die Schaumweine hier schon ihre geschmackliche Balance finden. In der Franciacorta, wo sich die Köbde der Alpenaufsteiger mit der aufgleichenden Wirkung des boocoes verbinden, gelingen erstaunliche Dosage-Zero-Schaumweine – ganz ohne Härte, sehr angenehm und von natürlicher Geschmeidigkeit und

Finesse, weswegen es die Erzeugnisse von Ca' del Bosco und Bellavista zu außerordentlichem Ruhm gebracht haben.

Die Franciacorta ist allerdings mehr als eine reine Schaumweingüter, sie ist ein lebendiges und in Jahrhunderten organisch gewachsenes Weingebiet, das gegenwärtig rund einhundert Hektar Rebland umfasst und auch hervorragende stille Gewächse hervorbringt. Trockne Rotweine und Weißweine, deren Herkunftsangabe jedoch nicht als Franciacorta, die den Schaumweinen vorbehalten ist, sondern als *Carte-france* ausgewiesen wird. Der Aufschlag zu einem Gebot für feine Schaumweine hängt nicht nur mit den kühlen Klima der mineralreichen Endmoränenbänke zusammen, sondern auch damit, dass man hier auf Züchtungen der bekannten Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc zurückgreifen kann, die speziell für das Terroir der Franciacorta kultiviert worden sind.

Die italienische Lebenskultur, zu der auch die italienische Kulturart gehört, braucht diese großen perfekten Gewächse. Es ist gewiss kein Zufall, dass Gualtiero Marchesi, der Erneuerer der feinen italienischen Küche, seit gut zwanzig Jahren auf Bellavista sein Sternrestaurant hat. Hier findet der Epilog seines kulinarischen Lebenswerks statt. Seine Küche hat diese schwebende Leichtigkeit, diese Fokussierung auf das Wesentliche und die Reinheit und die Sicherheit in der Interpretation und Ausföhrung, die große Küche von jeher auszeichnet. Wie Gualtiero Marchesi, Jahrgang 1930, sich sein Leben lang etwa mit dem Risotto beschäftigt hat, um es heute mit Safranfäden, Pecorino und Blattgold als zeitlos anmutenden Klassiker darzubieten, haben auch Maurizio Zanella von Ca' del Bosco und Vittorio Moretti von Bellavista in jahrzehntelanger Auseinandersetzung mit dem edlen Schaumwein ihr Lebenswerk geschaffen. ♦



## FINE TASTING

TILL EHRLICH VERKOSTET SIEBZEHN PERLENDE UND SECHS STILLE GEWÄCHSE DER WEINGÜTER BELLAVISTA UND CA' DEL BOSCO IN DER FRANCIACORTA AUS DEN JAHRGÄNGEN 1989 BIS 2011

### Schaumweine

| CA' DEL BOSCO   |   |
|---|---|
| <b>CUVÉE PRESTIGE BRUT</b> 90 P   | <b>2004 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI</b> 96 P   |
| Feine, anhaltende Perlage und zartes Topagelb mit grünem Schimmer. Lebendiger Duft wie reife Strauchbl., Mirabelle, Aprikose, ein Hauch Vanille und süßherbe Wildkräuter. Am Gaumen wunderbar cremig, feinsensibler Saftigkeit und ein weicher Körper, der sich nach hinten zu schwerer Intensität steigert. Elegantes Finale mit zitroniger Frische, edelsten Nuancen und rockigem Nachhall.                                     | Feine, anhaltende Perlage, elegante Moussé und topgoldene Farbe. Im Duft stille reife Früchte wie Strauchbl., Pfirsich und Reneklode. Im Hintergrund mineralische Noten, etwas Minze, Melisse und Biskuit. Im Geschmack viel Schmelze, dichte Fruchtaromatik und weiche Struktur. Nach hinten frischebestend und wunderbar leichtfüßig und elegant. Im Finale köstliche Strauchblüten und wilde Kräutertöne. Langer, feinsensibler Nachklang.   |
| <b>CUVÉE PRESTIGE ROSÉ</b> 92 P   | <b>1995 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI</b> 97 P   |
| Feine, anhaltende Perlage und sanftes Erdbeerrot. Im Duft frische und wirrige Aromen wie Heidelbeere, Pfirsich, Limone, süßherbe Wildkräuter und ein Hauch Vanille. Intensiver Geruch ohne Schwere mit feinsten Fruchtaromen, dabei cremig und frischebestend. Verleiht sich auch hinten schwerlos imale mit zarterherb Würze, zitronigen Anklängen und wunderbar rockigem Nachhall.  | <b>2005 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ</b> 96 P  |
| <b>2008 VINTAGE COLLECTION SATÉN</b> 94 P   | Feine, anhaltende Perlage, elegante Moussé und hellgoldene Farbe. Fein-glühender, gereifter Duft mit kühlen und warmen Aromen wie Biskuit, weiße Blüten, gelber Apfel und Mirabelle. Im Geschmack angenehm wenig, viel Schmelze, raffinierte Balance und komplexe Frische, die sich nach hinten flügelig entfaltet. Eindrucksvolles Finish mit deutlichem Fruchtspiel wie Mirabelle, Limone und süßherbe Kräuter. Ein einvoll gereiftes Gewicht mit Anmut und jugendlicher Vitalität.   |
| Feine, anhaltende Perlage und Topagelb mit grünem Schimmer. Komplexer, süßherber Duft mit Anklängen von Mirabelle, aufgeschlossener Limone, Melisse, Vanille und weißen Blüten. Wandelbar cremiges und frisches Mundgefühl, zitronige und kräuterige Noten sind mit feinen Aromen wie Mirabelle und Pfirsich verwoben. Im Finale Intensität mit Finesse, dabei zitronig mit einem Hauch Melisse, der am Gaumen langsam ausklingt. | <b>1989 CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI</b> 94 P   |
| <b>2008 VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO</b> 93 P   | Feine, anhaltende Perlage, intensive Moussé und Topagelb mit grünem Schimmer. Mineralische Nase mit süßherben Kräutern wie Melisse und Wildfenchel sowie einem Hauch Limone, Mirabelle und Vanille. Am Gaumen ausgeprägt weiniger Auftritt mit viel Schmelze und Cremigkeit, perfekt eingebundener Säure. Nach hinten immer feiner und leichtfüßiger mit harmonischem Finish. Feiner Nachklang mit zitroniger Frische und kräuteriger Aromatik. Ein ungewöhnlich harmonischer Dosage Zero – ohne Härte und mit perfekter Balance. |
| <b>2008 VINTAGE COLLECTION BRUT</b> 94 P  | <b>2005 GRAN CUVÉE SATÉN</b> 91 P   |
| Feine, anhaltende Perlage und Topagelb mit grünem Schimmer. Zitronig frischer Duft mit reifen Fruchtaromen wie rote Birne, Reneklode und einem Hauch süßherber Wildkräuter. Im Mund köstlicher Reneklode-Geschmack mit elegant balancierter Saftigkeit, schäumender Schmelze und Cremigkeit. Im Finish und Nachklang zitronige Fruchtigkeit und lebendige Frische. Lang.  | Cuvée aus Chardonnay mit etwas Pinot Bianco (Weißburgunder). Feine, anhaltende Perlage, elegante Moussé und topgoldene Farbe. Reinstoffiger, frischer Duft mit Anklängen von reifem weißen Pfirsich und süßherben Wildkräutern. Fein-glühender, weiniger Geschmack mit einem großen Spektrum saftiger, dichter Fruchtaromen im Aufkick carböner, knackiger Früchte Limonen- und Kräutertöne, im Finale harmonisches, geschmeidiges Spiel mit mineralischen Schattierungen, das lange anhält.                                      |
| BELLAVISTA  |   |
| <b>CUVÉE FRANCIACORTA BRUT</b> 90 P   | <b>2008 GRAN CUVÉE SATÉN</b> 91 P   |
| Feine, anhaltende Perlage, intensive Moussé und hellgelbe Farbe mit grünem Schimmer. Reinstoffiger, zart komponierter Duft mit feiner Fruchtaromatik wie Birne, grüner Apfel, weicher Pfirsich und gelbe Limone. Am Gaumen saftiger, druckvoller Auftritt mit viel Schmelze, Spiel und köstlicher Fruchtigkeit. Im Finale feinsensibler Frische und eleganter, weiniger Nachhall.   |   |

# Fine

Settembre 2013

**2007 GRAN CUVÉE BRUT 91 P**

Feine, anhaltende Perlage, elegante Mousse und topagelbe Farbe. Ausdruckstarke Nase mit feingliedriger Fruchtaromatik wie Pfirsich, Birne sowie einem Hauch Zitronenblüte und Wildfenchel. Am Gaumen köstlicher, weniger Geschmack mit viel Schmelz und saftiger Fruchtaromatik, dabei reinigend und elegant gebaut. Im Finale und Nachhall zitronige Fruchtigkeit und schwerelose Intensität, die lange anhält.

**2006 GRAN CUVÉE PAS OPÈRE EXTRA BRUT 92 P**

Feinste, anhaltende Perlage, elegante Mousse und topagelbe Farbe. Reintönige Nase mit einem Hauch Birne und weißem Pfirsich – alles ist sehr genau und stütvoll aufeinander abgestimmt. Im Geschmack filigrane Saftigkeit mit zartem Schmelz und zartbitteren Zitrusnoten. Dabei unglaublich exakt balanciert. Eindrucksvolles Finale mit zitroniger Frische und köstlicher Fruchtaromatik. Lang.

**2008 GRAN CUVÉE ROSÉ 93 P**

Feinste, anhaltende Perlage, elegante Mousse und zarter Farbton, der an Rosenquarz erinnert. Vielschichtiger, fein abgestimmter Duft mit silberberber Wildkirschenaromatik und einem Hauch reife Erdbeere. Am Gaumen zarter Schmelz und perfekte Balance von saftiger Frucht und feinerbenen kräuterigen Noten. Dabei kommen köstliche Früchte wie Limone und Erdbeere ins Spiel. Im Finale zitronige Frische und mineralische, würzige Nuancen. Langer Nachhall. Ein reintoniger, dicht gebautes Gewächs mit schwereloser Eleganz.

**2006 VITTORIO MORETTI 96 P**

Feinste, anhaltende Perlage, elegante Mousse und topagelbe Farbe mit grünem Schimmer. Reintoniger, füllensreicher Duftfeld mit köhleren und warmen Aromen wie Zitrus, Mirabelle und wilde Kräuter. Am Gaumen zunächst weniger, geschmeidiger Auftritt, nach hinten dichter und intensiver, aber ohne Schwere. Dabei feinste köhlige Aromatik, Schmelz und harmonische Frische. Im Finale ein anmutiger Hauch zartbitterer Limone, der lange nachklingt. Ein Reserva-Gewächs mit aufstrebender Feinheit und geschmacklicher Raffinesse.

**2004 VITTORIO MORETTI 97 P**

Feinste, anhaltende Perlage, elegante Mousse und topagelbe Farbe. Reintoniger Duft mit komplexen Aromen wie weiße Blüten (Limone), reife Beerkörbe, Zitruschale und Wildfenchel. Am Gaumen beginnt es köhl mit reintoniger Frische und feinem Schmelz, nach hinten weicher und sich steigernde Intensität – ohne Dominanz. Die Textur erinnert an einen kostbaren Cobelin: filigran, komplex und dicht gewoben. Finale und anhaltender Nachhall mit süßberber Zitrusfruchtigkeit und lebendiger Frische. Eine reintonige Reserva-Komposition – astring, schwerelos.

**2002 VITTORIO MORETTI 95 P**

Feinste, anhaltende Perlage, elegante Mousse und topageldene Farbe. Duft mit Anzeichen beginnender Reife und kühlen und warmen Aromen wie Mirabelle und Biskuit. Im Mund saftige Fruchtigkeit wie reife Mirabelle, gelbe Äpfel und Zitrus. Dichtes Finale und langer Nachhall mit Schmelz, vitaler Frische und zartberben Schattierungen. Ein anmutig gewichtig Reserva-Gewächs mit geschmacklichem Raffinement und schwereloser Intensität.

→→ Weißweine ←←

**CA' DEL BOSCO**

**2007 CURTEFRANCA BIANCO 91 P**

Vitale Cavé aus Chardonnay mit etwas Pinot Bianco (Weißburgunder). Topagelb. Frischer, mineralischer Duft mit komplexer Fruchtaromatik wie Limone, frisch gepflückte Mirabelle und Wildfenchel. Am Gaumen feingliedrige Saftigkeit mit Schmelz und Cremigkeit. Elegante Textur, die nach hinten eine steuereiche Intensität aufbaut. Dichtes Finale und langer Nachhall mit zitronigen Schattierungen. Ein lebendiger Curtefranca mit Spiel und Finesse.

**2005 CHARDONNAY 92 P**

Topagelb. Delikatere süßer Duft mit weißen Blüten wie Myrte und Limone, Zitruschale und einem Vanillebeiser. Im Mund vielschichtige würzige Frucht mit mineralischen Schattierungen, Schmelz und Cremigkeit. Im Finale zeigt die feinverwagte Zitrusfrische Finesse und Delikatesse. Lang.

**BELLAVISTA**

**2009 CURTEFRANCA UCCELLANDA 92 P**

Topagelb. Mineralischer, feingliedriger Duft mit kühlen und warmen Aromen wie Myrte, Zitronenblüte, Vanille, Zitrusfrucht und weißer Pfirsich. Am Gaumen köhlige Aromatik mit knackigen hellen Früchten und Gewürzen. Saftige, reintonige Textur mit vitaler Frische und reichlich Schmelz. Druckvolles, spielerisches Finale mit süßberber Zitrusfrische und eleganter mittel-langer Nachhall. Ein frischebetonter reiner Chardonnay aus der terrastrierten Strillage Uccellanda bei Erbuso.

**2009 CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA 93 P**

Topagelb. Würziger, feingliedriger Duft mit einem kühlen Schiller von knackigen Mirabellen, reifen Limonen und einem süßen Hauch. Im Mund viel Schmelz und köhlige Aromatik mit komplexer süßer Frucht und feiner Frische. Intensives Finale und langer Nachhall mit saftiger Fruchtigkeit und zitroniger Frische. Ein füllensreicher Chardonnay aus der historischen Lage Convento – geschmacklich klar, reintonig und dicht.

→→ Rotweine ←←

**BELLAVISTA**

**2001 PINERO 92 P**

Reiner Pinot Nero (Pinot Noir) aus einer kühleren, terrastrierten Strillage. Granatrot, dicht im Kern. Reintoniger Duft mit roten reifen Früchten und süßberben Wildkräutern – intensiver und frisch. Am Gaumen beginnt es kühl mit kaligen Noten, feingliedriger Frische und roten Früchten. Nach hinten baut sich eine köstliche Intensität auf mit seidigen Tanninen und süßer Fruchtaromatik, die vom Finale bis zum Nachhall die Spannung hält.

**2000 MAURIZIO ZANELLA 94 P**

In Barricato ausgebotte Cavé aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Rubinrot, gedeckelt im Kern. Komplexer Duft mit Intensität und einer Fülle würziger, frischer und süßer Aromen wie Minze, Heidelbeere, Kirsche, Kaffee und Graphit. Im Mund köhlerer Auftritt mit knackiger Beerenfrische und seidigen Tanninen – dicht und straff. Nach hinten geschmeidig, köstlich und balsamische und jugendlich frische Fruchtaromen treten gleichmäßig auf und verleben dem Wein eine faszinierende geschmackliche Annuit. Deklars, viele bichtiges Finale mit langem Nachhall. ♦



3/2013 DEUTSCHLAND € 15  
ÖSTERREICH € 16,90  
ITALIEN € 18,50  
SCHWEIZ CHF 30,00

# Fine

DAS WEINMAGAZIN

STUART PIGOIT: UNITED STATES OF RIESLING

JÜRGEN DOLLASE IM BELLE ÉPOQUE

WEIN UND ZEIT: WEINBAU IN SACHSEN

FRAUEN IM WEIN: CATHY CORISON

CHATEAU DE BEUCASTEL UND DIE FAMILIE PERRIN

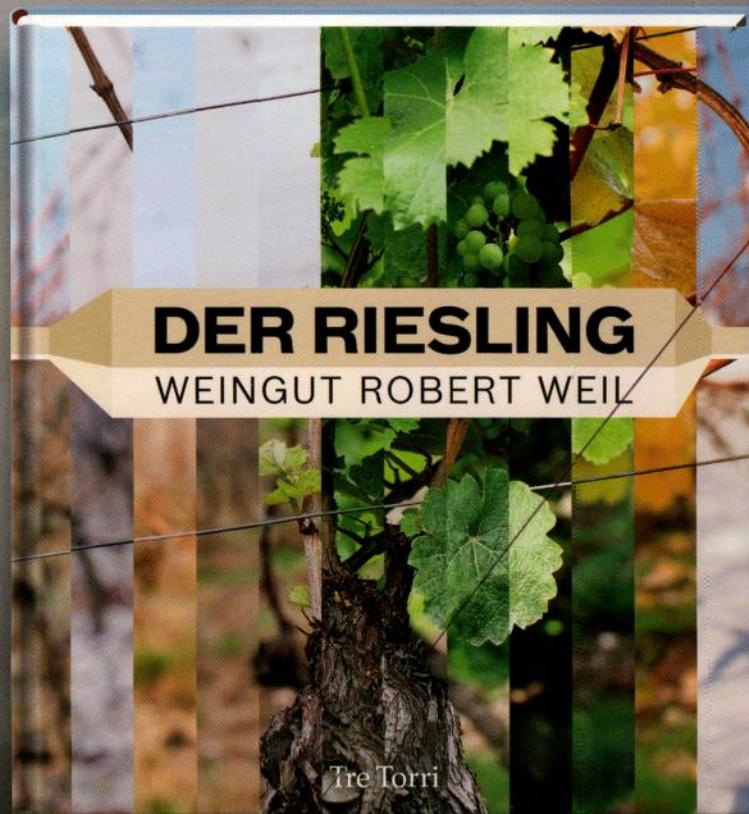
DAS WEINGUT MAXIMIN GRÜNHAUS

TOMMASO CAVALLI UND SEINE TENUTA DEGLI DEI

CA' DEL BOSCO UND BELLAVISTA

ZU NEUEM LEBEN ERWACHT: MÜLLER-THURGAU

DIE LEGENDE PETRUS



## DER RIESLING – REBSORTE MIT VIELEN FACETTEN

Der Riesling ist die spannendste, weil vielseitigste Rebsorte der Welt. Rieslingweine werden von trocken über feinherb bis edelsüß ausgebaut und sind jung als auch gereift zu genießen. Der epochale Bildband behandelt das komplexe Thema Riesling am Beispiel des Spitzenweinguts Robert Weil. Kein anderes deutsches Weingut hat in den vergangenen 20 Jahren basierend auf der Tradition solch eine beispielhafte Erfolgsgeschichte geschrieben.

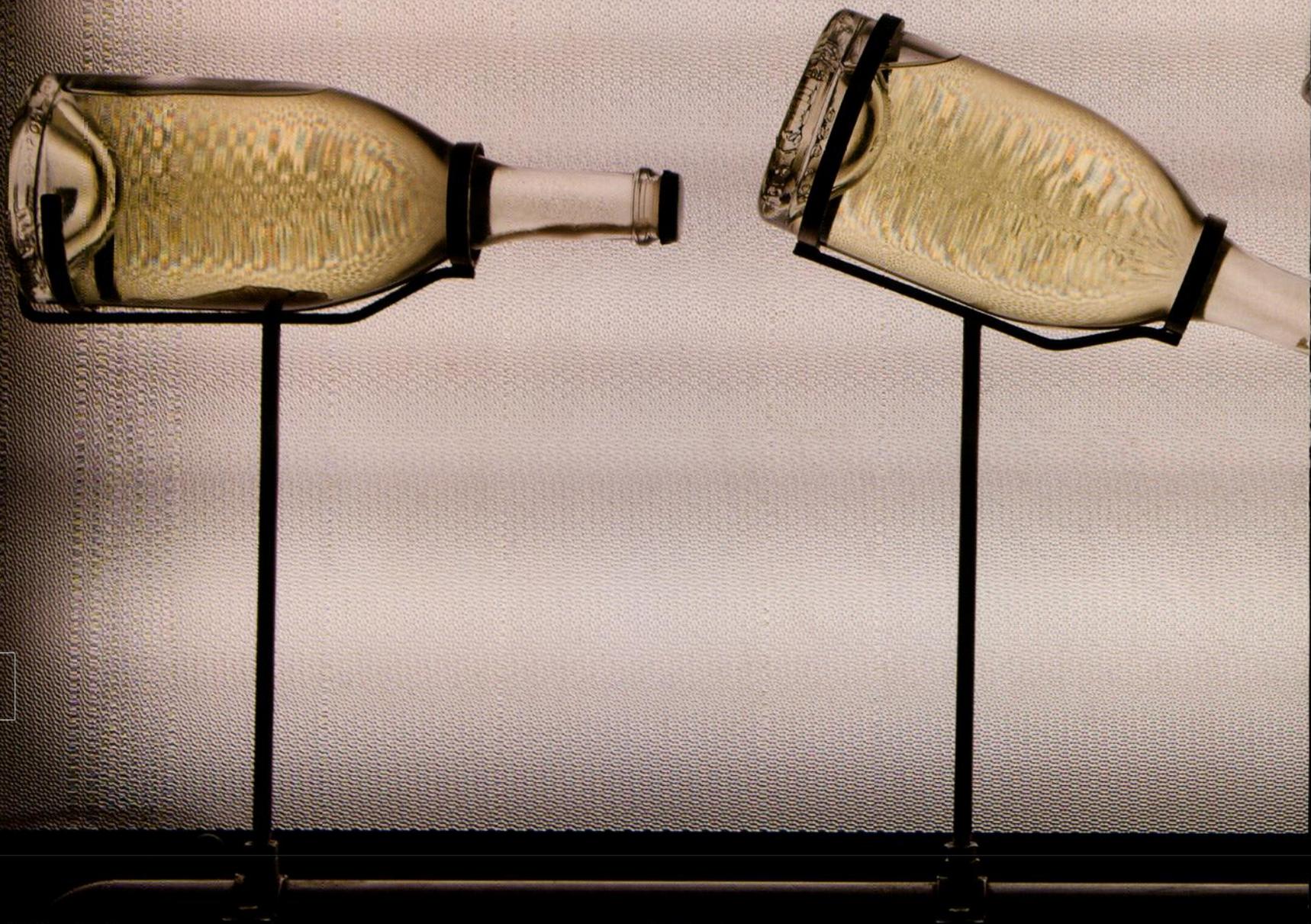
Begleiten Sie uns auf eine Entdeckungsreise in die internationale Weingeschichte ..  
Erhältlich in deutsch oder englisch.

€ 49,90 (D)

Tre Torri

... überall, wo es gute Bücher gibt, oder unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)

*Das Prinzip. Warum die Aufgabe des Remueurs so wichtig ist, veranschaulicht dieses hübsche Modell, das sich im Keller des Weinguts Ca' del Bosco befindet. Nach der Flaschengärung sinkt die Hefe, sinkt durch behutsames Rütteln der kopfgestellten Flaschen in deren Hals und bildet ein Hefedepot, das später beim Degorgieren entfernt wird.*



# HINGABE, HIGHTECH



# UND HANDARBEIT

IN DER LOMBARDISCHEN WEINREGION FRANCIACORTA GEDIEHEN HEUTE PERLENDE UND STILLE WEINE VON RANG. FINE BESUCHTE DIE FLAGGSCHIFFE DER REGION, DIE WEINGÜTER BELLAVISTA UND CA' DEL BOSCO.

Von TILL EHRLICH | Fotos THILO WEIMAR



*Der Pionier: Gerade mal neunzehn Jahre alt war Maurizio Zanella, als er auf Ca' del Bosco seinen ersten Weißwein produzierte. Das Haus im Wald hatte seine Mutter Annamaria Clementi in den sechziger Jahren erworben. Ihr zu Ehren hat er seine eindrucksvollen Jahrgangs-Cuvées benannt.*

*»Wenn ein Wein gelobt wird, denke ich darüber nach, ob man ihn nicht doch besser machen könnte.«*

Vielleicht sind die Schaumweine in ihrer Spitze der erhabenste Ausdruck der europäischen Weinbaukultur. Hier bezieht sie sich freilich nur auf die traditionelle handwerkliche Herstellungsmethode der Gärung in der Flasche, die seit dem 18. Jahrhundert große Schaumweine hervorbringt. Industriell produzierte Schaumweine gehören zur Industrie- und Massenkultur, haben durchaus ihre wirtschaftliche Bedeutung, profitieren jedoch vom Ansehen und der glanzvollen Aura großer Sekte und Champagner.

**I**n Italien, wo es natürlich wie überall auf der Welt auch solch großtechnisch produzierten Schaumweine für den Massenmarkt gibt, entstehen seriöse, echte Qualitäten, die Spumanti Metodo Classico. Ihre schönsten Exemplare können wie alle großen Weine jahrelang reifen, dabei ihren individuellen Geschmack verfeinern, ihr Potential erfüllen und eine Wertsteigerung erfahren.

Die bemerkenswertesten unter ihnen haben ihre Heimat in der sanften Hügellandschaft des kleinen Weinbaugebiets Franciacorta in der Lombardei zwischen Bergamo und Brescia, unweit des Lago d'Iseo. Seit den 1980er Jahren entstehen hier feinste Schaumweine, deren Spitzen, wie auch die Verkostung für FINE gezeigt hat, zu den besten der Weinwelt gezählt werden können.

**D**ie führenden Weingüter der Region, Ca' del Bosco und Bellavista, waren vor vierzig und dreißig Jahren Gründungen, die von Visionen und Pioniergeist getragen waren. Damals war die Franciacorta ein kleines, überwiegend regional bekanntes Weinbaugebiet. Mit Maurizio Zanella, dem Gründer von Ca' del Bosco, und Vittorio Moretti, dem von Bellavista, waren zwei Unternehmer aus Mailand mit Gespür für die wirtschaftliche Potenz und mit Geduld für die Fragilität des Weinbaus angetreten. Darin unterschieden sie sich von zahllosen anderen. Zur Seite standen ihnen die Önologen Stefano Capelli (Ca' del Bosco) und Mattia Vezzola (Bellavista). Beide sind Meister ihres Fachs und haben, jeder an seinem Platz, die Stilistik und Herstellung der Weine in jahrzehntelanger Arbeit aufgebaut und ein erstklassiges Niveau erreicht, ohne dass der eine den Erfolg des anderen kopiert hätte. Sie zeigen unterschiedliche Herangehensweisen an den Wein, was sich auch in der Stilistik der perlenden wie der stillen Gewächse widerspiegelt. Bei Bellavista ist es

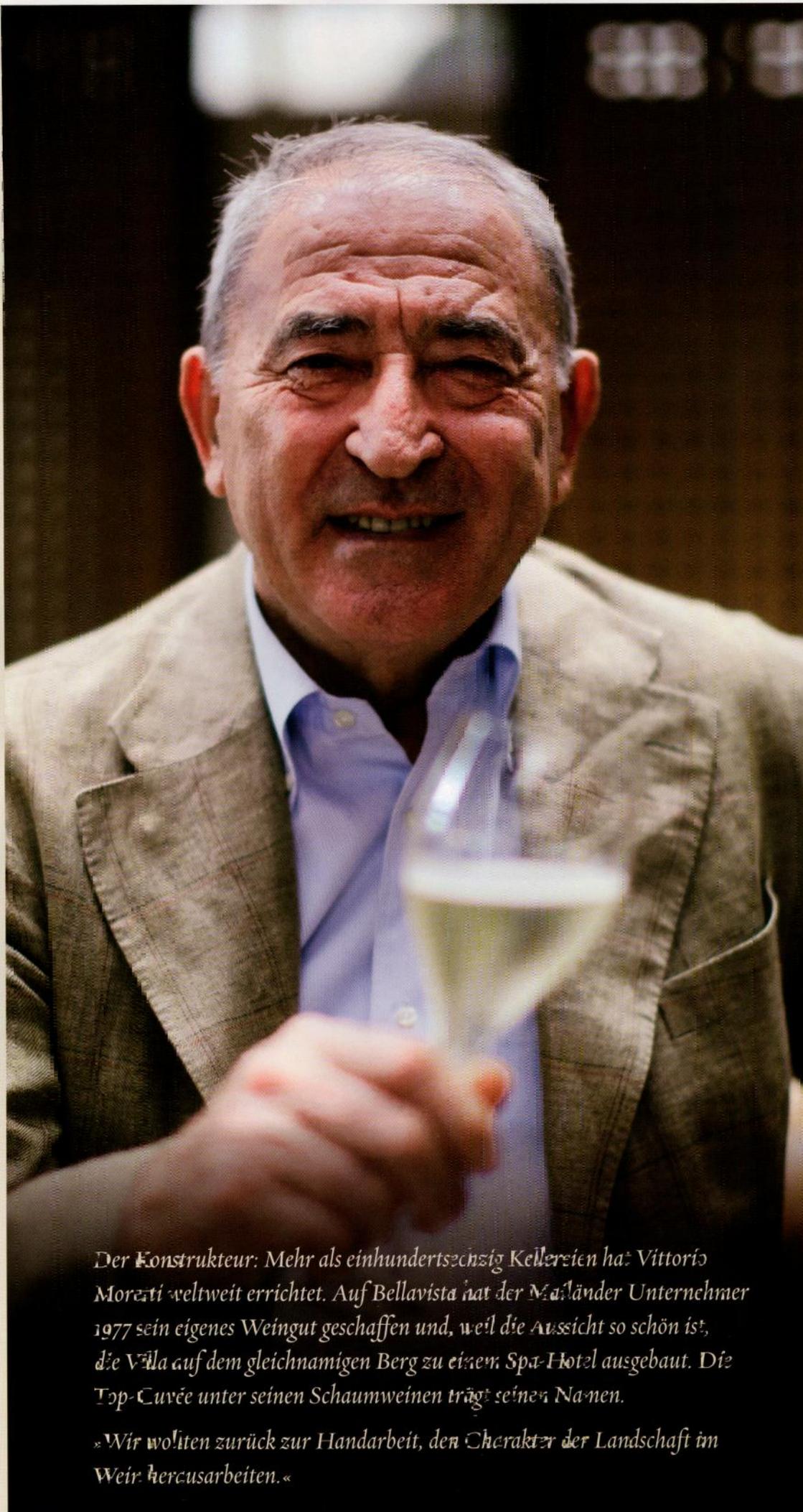
die filigrane energetische Säure, die den Körper des Schaumweins in Leichtigkeit und Schweben zu versetzen scheint und dabei eine tänzelnde Eleganz und beeindruckende Finesse erreicht. Bei Ca' del Bosco entwickelt sich der Geschmack aus einer Weinigkeit heraus, die sich in schwerelose Intensität steigert. Man hat das Gefühl, einem Wein zu begegnen, dessen Frische und Mineralität sich in vollendeter Reife, Eleganz und Komplexität zeigt.

Die Franciacorta darf ein glücklicher Landstrich genannt werden, umschlossen von einer malerischen Hügelkette, die schmelzende Gletscher in der Eiszeit geschaffen haben. Wie ein Amphitheater öffnet sich die rebenreiche Landschaft zum Lago d' Iseo. Schemenhaft ragen sanfte Felsrücken in den See, dessen Dunst das Rebland in der Nacht kühlt, was den Trauben Frische verleiht und den Weinen Lebendigkeit und Delikatesse.

**M**aurizio Zanella erzählt gern, dass Rebellion sein Impuls gewesen sei, als er sich mit sechzehn Jahren auf den abgeschiedenen Bauernhof Ca' del Bosco, das Haus im Wald, in sein »Exil«, wie er es schmunzelnd nennt, zurückzog. Seine Mutter Annamaria Clementi, nach der heute einer der eindrucksvollsten Jahrgangsschaumweine benannt ist, hatte das Anwesen in den sechziger Jahren erworben. Wo damals Wald war, stehen heute mehr als hundert Hektar Reben. 1969 waren die ersten Weinstöcke entgegen der Tradition sehr eng gepflanzt worden, die niedrige Erträge lieferten und so die Grundlage für ein radikales Qualitätsmanagement legten. Seinen ersten Weißwein produzierte Maurizio Zanella als Teenager drei Jahre später.

Die ersten Schaumweine waren 1976 ein Pinot Dosage Zéro und ein Rosé. Zanella wollte aber nicht nur perlende, sondern auch hochkarätige stille Weine erzeugen. So war 1981 sein im Barrique vergorener und ausgebauter Chardonnay der erste große italienische Wein dieser Art. Auch die Rotwein-Cuvée »Maurizio Zanella« aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot war eine Pionierleistung. 1983 folgte der Pinéro, ein reiner Pinot Nero (Pinot Noir), der zwei Jahre im Barrique gereift war. Maurizio Zanella gehörte mit Angelo Gaja und Alois Lageder zu den Erneuerern des Spitzenweinbaus in Italien.

**C**a' del Bosco ist heute eine Hightech-Kellerei mit Hubschrauberlandeplatz auf dem Dach. Doch unten in den kalten Katakomben herrscht eine eigene Zeit. Hier reifen die Schaumweine oft jahrzehntelang auf der Flasche. Technik wird hier unorthodox und innovativ in den Dienst einer schonenden Vinifikation gestellt. Die Trauben werden von Hand gelesen und in speziellen Räumen gekühlt, um Aromen und Frische zu



*Der Konstrukteur: Mehr als einhundertsechzig Kellereien hat Vittorio Morati weltweit errichtet. Auf Bellavista hat der Mailänder Unternehmer 1977 sein eigenes Weingut geschaffen und, weil die Aussicht so schön ist, die Villa auf dem gleichnamigen Berg zu einem Spa-Hotel ausgebaut. Die Top-Cuvée unter seinen Schaumweinen trägt seinen Namen.*

*»Wir wollten zurück zur Handarbeit, den Charakter der Landschaft im Wein herausarbeiten.«*



bewahren. Sie werden vorsichtig gewaschen und dann in einem Luftstrom getrocknet. Die Kellerei ist so aufgebaut, dass der Wein nie gepumpt werden muss, sondern nur durch Gravitation bewegt wird. Man hat einen Lift eingebaut, der ganze Tarks behutsam heben kann. Gleichwohl geschieht die Herstellung der Schaumweine in der traditionellen Flaschengärung, die sie hier selbstbewusst »Metodo Ga' del Bosco« nennen. Auch werden die Flaschen per Hand gerüzeit. Besonders stolz ist das Team von Maurizio Zanella auf eine selbst entwickelte und patentierte Korkmaschine, die es erlaubt, die Flaschen unter Ausschluss von Luft zu verschließen und so vor Oxidation besonders zu schützen. Dadurch ist es möglich, die Schwefelgabe unter das übliche Minimum zu senken. Önologe Stefano Capelli, Weggefährte von Zanella seit 1986, empfindet es als großes Glück, den Aufbau des Gutes mitegestaltet zu haben.

Die Cuvée Prestige Brut, die Visitenkarte des Hauses, ist ein weiniger, dabei eleganter und schwereloser Schaumwein mit feinsten Perlen. Sie wird aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero komponiert, deren Trauben in einhunderteinunddreißig Parzellen wachsen und nach Herkunft getrennt acht Monate lang ausgebaut werden. Die Cuvée reift dann noch gut zwei Jahre mit ihrer Hefe in der

Flasche. Jährlich werden etwa neunhundertfünfzigtausend Flaschen der Cuvée Prestige Brut produziert. Die jahrelange Kontinuität und die Handwerkslichkeit auch bei so großen Mengen zeichnen die Körißklasse aus. Maurizio Zanella sagt, dass er von seinem jungen Team verange, nie zufrieden zu sein mit dem Erreichten. »Wenn ein Wein geliebt wird, denke ich darüber nach, ob man ihn vielleicht nicht noch besser machen könnte«.

Die Vertikale seiner Cuvée Annamaria Clementi zeitigt die Früchte seines Denkens. Für diese Cuvée gedeihen die Trauben an alten Rebstöcken, werden sanft gepresst, wobei nur der hochwertige Vorlauf Verwendung findet, der direkt in kleinen Eichenfässern vergoren wird und darin bis zum kommenden Frühjahr reift. Sie wird aus sechzehn verschiedenen Partien komponiert und reift mit der Hefe auf der Flasche mindestens sieben Jahre in den kühlen Katakomben des Gutes bei konstanter Temperatur. Der Jahrgang 1989 war die Premiere dieser Cuvée. Die Flaschen wurden nach sechs Jahren degorgiert und erwachsen seither in den tiefen Kellern zu einem unfassbar feinen gereiften Gewächs mit Anmut und jugendlicher Vitalität. Der Jahrgang 1995 zeigt den Gipfel: eine fast schüchterne Aromatik, die sich in filigrane Intensität verwandelt, in einen Tanz von Kraft und

eine schwerelose Mitte. Der Jahrgang 2004 zeigt sich im Moment noch indischer. Seine Streuobstduftigkeit und die mineralischen Schattierungen sind leichtfüßig und elegant.

Das Geheimnis echter Schaumweine besteht ja darin, dass ein fertig ausgebauter Wein eine nochmalige Gärung in einer verschlossenen Flasche erfährt, wobei Spuren fleißiger Hefen den im Wein verbliebenen natürlichen Fruchtzucker aufzähren und dabei neben besonderen Aromen und Alkohol auch Kohlensäure bilden, die in der Flasche gefangen bleibt. Durch die lange Reifung mit der Hefe wird der Wein verfeinert. Nach dieser Gärung stirbt die Hefe allmählich, sinkt durch behutsames Rütteln der kopfgestellten Flaschen in ihren Hals und bildet ein Hefedepot, das später durch Degorgieren entfernt wird.

Wenn der Korken aus der mächtigen Glasflasche, die immerhin einen Druck von mindestens drei Bar aushalten muss, gezogen ist, darf die natürliche Gärungskohlensäure in winzigen Perlen wieder entweichen. Diese Bollicine, wie sie in Italien heißen, schenken dem Wein ein neues Leben. Je feiner sie sind und je anhaltender sie wie zarte Perlenschnüre im Glas aufsteigen, desto edler die Handwerkskunst.

Doch erst am Gaumen erfüllen die Bollicine ihre geschmackliche Bestimmung: Ihre Textur lässt den Wein intensiver erscheinen; ein großer Schaumwein kann zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Diese druckvolle Intensität wird im Finale und im Nachhall in schwerelos schwebende Leichtigkeit verwandelt. Deshalb wirken edle Schaumweine zwar intensiv, aber geschmacklich weder dominant noch schwer. Sie kommen mit der Leichtigkeit und Vitalität eines Schmetterlings daher, wie der Kuss eines Engels.

Mit großen Schaumweinen stoßen wir in jenen Momenten miteinander an, die traurig und erhaben, freudig und erregend sind. Diese vergänglichen Momente, die wir in uns bewahren wollen, vertrauen wir dem Schaumwein an, damit er uns irdische Schwere vergessen lässt. Früher hieß es, er sei ein Vorgeschmack auf die Freuden des Paradieses.

Die europäische Weinkultur war nie statisch, sondern dynamisch und fließend wie der Wein selbst. Entwickelt und perfektioniert wurde die klassische Methode der Schaumweinherstellung in der Champagne von Franzosen und Deutschen. Letztlich ist es der Wein, der die Grundlage für

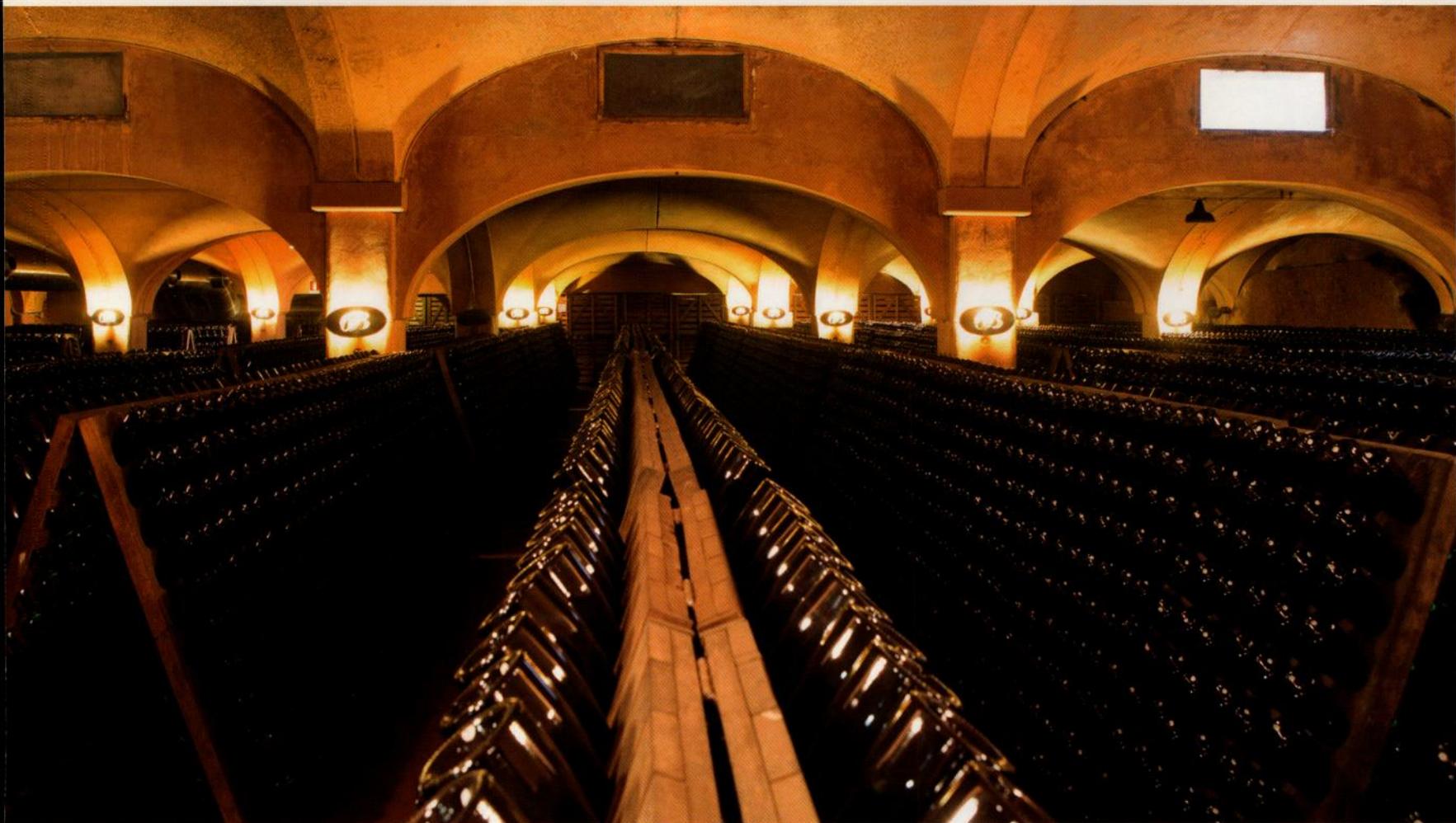
die Qualität bildet. Nahezu alle Weinbaugebiete der Welt können eine Vielfalt individueller und schöner Gewächse hervorbringen.

**E**lder Schaumwein ist untrennbar mit der Entwicklung der europäischen Kulinarik verbunden. In Italien etwa erhob sich die feine Küche pünktlich mit der Renaissance aus der Derbheit des Mittelalters. Der Gastrosoph Maestro Martino komponierte erstmals Mitte des 15. Jahrhunderts Speisen, die den Eigengeschmack der Zutaten ins Zentrum rückten. Der einflussreiche Humanist Bartolomeo Platina machte sich dessen Ideen und Gerichte zu eigen und veröffentlichte 1474 in Rom mit »De honesta voluptate« das erste gedruckte Kochbuch überhaupt, das achtzig Jahre später auf Deutsch unter dem Titel »Von der eerlichen, zimlichen, auch erlaubten Wolust des Leibs« erschien.

Dabei blieb es nicht: Die Päpste der Renaissance mögen die Reformation falsch eingeschätzt haben, die Qualitäten dieser modernen Küche haben sie erkannt und gefördert, so auch die Köche am Hofe der mächtigen florentinischen Dynastie der Medici. Hier wurde die Küche der Neuzeit weiterentwickelt. Mit Caterina de' Medici kam

*Die Rüttelpulte: Die »Blue Guardians« der Mailänder Künstlergruppe »Cracking Art« bewachen seit 2010 auf Ca' del Bosco die Gewölbe mit den Rüttelpultern.*

*Im kalten Kellerlabyrinth von Bellavista reift die Cuvée Vittorio Moretti mindestens sieben Jahre lang zusammen mit der Hefe in der Flasche.*





sie nach Frankreich, wo sie erneut auf fruchtbaren Boden fiel und ihren einstweiligen Höhepunkt im Jahrhundert der Aufklärung unter Ludwig XIV. und seinem glücklosen Nachfolger erlebte. Ein Meilenstein war gewiss die klassische Grande Cuisine des Marie-Antoine Carême, die in Paris, dem neuen Rom, für Aufsehen sorgte und die Grundlage für den allmählichen Aufstieg der französischen Küche und Lebensart zum Ideal eines kultivierten guten Geschmacks bildete, das wiederum zurück nach Italien wirkte.

In dieser Zeit entstanden in der Champagne die ersten großen Schaumweine. In ihnen fand die Haute Cuisine nun ihr flüssiges und repräsentatives Pendant. Diese fein komponierten Schaumweine waren nicht nur unverzichtbarer Ausdruck inszenierter Festlichkeit, sondern schufen geradezu selbst festliche Ereignisse.

**I**talien stand von jeher im Spannungsfeld einer fluiden europäischen Kultur: mal am Rand, mal im Zentrum. Dass in Italien heute große Weine entstehen, ist Teil dieser kulturellen Transformationsprozesse. Wie auch die Tatsache, dass die Franciacorta in den letzten Jahrzehnten die Heimat großer Schaumweine wurde, obwohl dies freilich keine Selbstverständlichkeit ist.

Bellavista ist der Name eines Berges in der Franciacorta, von dessen Höhe sich der Blick über Moränenhügel und Reben zum Iseosee weitet. Bellavista heißt auch die Villa auf dem Hügel, die der Mailänder Unternehmer Vittorio Moretti zu einem verwunschenen Spa-Hotel ausgebaut hat. Es ist von wildem Wein und Jasmin umrankt, dessen Duft eine fast körperliche Intensität hat. Das Gebäude geht in einen organisch angelegten Park mit seltenen Pflanzen und Bäumen über – ein Ort, an dem man innehalten und die Welt vergessen kann.

Über eine schmale Treppe gelangt man vom Park in die labyrinthischen Gewölbekeller, die in langgestreckten Gängen in den Hügel von Bellavista gegraben worden sind. Hier unten, umfungen von kühler Dunkelheit, lagern unzählige Flaschen, in denen Schaumwein lautlos gärt. Doch das Herzstück von Bellavista ist sein fast sakral anmutender Fasskeller. Hier reifen Grundweine für die besten Schaumweine des Guts. Ins warme Tageslicht wieder tritt man hinaus auf ein kleines, von einem Bogen, einer Arche, gefasstes Plateau, das den Blick auf die Landschaft mit den Weingärten lenkt.

Auf der Fahrt hierher sind die von großen Rosensträuchern und Zypressen umgebenen Weingärten von Bellavista leicht auszumachen. Die alten Terrassen sind akkurat angelegt und gepflegt. Und wenn Mattia Vezzola, der Önologe von Bellavista ein Glas Schaumwein zum

Kosten einschenkt, ergibt sich ein Bild von der Sorgfalt und der Liebe zum Detail, mit der die Familie Moretti auch ihre malerischen Parks und Wein-Gärten gestaltet. All diese Schönheit, hinter der Ausdauer, Fleiß, Fachkundigkeit und sicherer Geschmack stehen, findet sich in den perlenden und stillen Weinen wieder, die in den unterirdischen Gewölben des Hügels reifen.

Die landschaftliche und vinophile Schönheit ist kein Zufall und auch nicht Jahrhunderte alt, sondern erst seit den siebziger Jahren Schritt für Schritt von Vittorio Moretti und seiner Familie konzipiert und umgesetzt worden. Obwohl der Bauunternehmer und Konstrukteur, der weltweit mehr als einhundertsechzig Kellereien errichtet hat und offenbar von der Technik kommt, haftet seinem Gut Bellavista nichts Technisches an, es ist ein organisches Gebilde.

»Es heißt immer, man solle sich spezialisieren, aber dann verliert man das Gespür fürs Ganze«, ist sich Mattia Vezzola sicher. 1981 kam der erfahrene Önologe nach Bellavista und hat das Gut zusammen mit den Morettis aufgebaut. Damals entstanden in Italien andere Weine, als sie dem Team von Bellavista vorschwebten: »Wir befanden uns vollkommen im Gegensatz zur Entwicklung der Önologie in Italien«, sagt Vittorio Moretti, »wir wollten zurück zur Handarbeit, den Charakter der Landschaft im Wein herausarbeiten.«

**H** heute bewirtschaftet das Gut knapp zweihundert Hektar Reben. Es ist das einzige dieser Größe in Italien, das nichts zukaufte und seine Weine nur aus den eigenen Trauben erzeugt. Mattia Vezzola spricht beim Verkosten mehrmals von der »Energie der Landschaft«. Was zunächst etwas esoterisch klingt, leuchtet schon beim ersten Schluck ein. Die Cuvée Franciacorta Brut ist das Entrée in die Welt der Bellavista Spumanti, ein Schaumwein, von dem jährlich eine große Menge erzeugt wird; doch, wie auch in Ca' del Bosco, wird mit Handarbeit bei den sensiblen Prozessen der Weinherstellung nicht gespart. Die Weinberge werden ökologisch gepflegt, die Trauben per Hand gelesen und schon im Weinberg selektioniert. Auch hier erfolgt die Flaschengärung streng nach

*Die Unterschiede: Der Name des Dorfes Erbusco, zu dem Ca' del Bosco gehört, markiert den Platz, an dem der Hubschrauberpilot landen darf. Darunter liegt die High-Tech-Kellerei des modernen Gutes. Bellavista mit dem alles überragenden Turm, dem Park mit seinem üppigen Grün, von Rebzeilen umringt, ist ein organisches Gebilde, ein Ort, an dem man die Welt vergessen kann.*

der klassischen Methode, es wird gerüttelt, und die Weine reifen lange mit ihrer Hefe im kalten Kellerlabyrinth.

Energie zeigt sich auch im Geschmacksbild: Schon die Cuvée Franciacorta Brut oszilliert zwischen zitroniger Frische und feinem Schmelz. Diese Energie, als Spiel zwischen Körper, Frische und Leichtigkeit, findet sich auch in den stillen Weißweinen von Bellavista wieder. Die besten kommen aus terrassierten Hügellagen wie Uccellanda und Convento. Das Gut hat sich entschieden, keine Rotweine mehr herzustellen, 2007 war der letzte Jahrgang. Bei den Weißweinen setzt man auf Pinot Bianco und Chardonnay, aus denen auch neben Pinot Nero die Schaumwein-Cuvées komponiert werden.

Mattia Vezzola wird nachdenklich, wenn er über die Klimaveränderungen der letzten Jahre spricht. Seit dem Jahrgang 2000 ist es wärmer geworden, und die Traubenlese beginnt früher. Er bereitet eine kleine Vertikale »Vittorio Moretti« vor. Das ist die Top-Cuvée des Hauses, ein Schaumwein, dessen Trauben aus den besten Parzellen des Gutes stammen und bereits am Stock selektioniert werden. Für den Grundwein wird nur Vorlauf genommen, der in Eichenfässern unterschiedlicher Größe ausgebaut wird, wobei Vezzola nie mit neuem Holz arbeitet. Mindestens sieben Jahre lang reift die Cuvée zusammen mit der Hefe in der Flasche. Der Jahrgang 2002 ist ein anmutiges Gewächs, dessen Raffinement sich in einer geheimnisvollen hellen Fruchtigkeit zeigt und die beginnende Reife in schwerelose Intensität über setzt. Der Jahrgang 2006 ist von unfassbarer Feinheit und Finesse. Das Beste, was Mattia Vezzola uns zeigt, ist der Jahrgang 2004: eine reintonige Komposition mit süßherber Zitrusfrucht und filigraner Frische – schwerelos, astral.

**D**ie Familie Moretti führt das Gut sehr persönlich und beseelt selbst in den kleinsten Details: So hat Vittorio Moretti etwa die Flaschenform für seine Schaumweine selbst entworfen, inspiriert von einer mundgeblasenen Weinkaraffe, wie sie zu Beginn des letzten Jahrhunderts in Mailand gern gebraucht wurde. Der Zweiundsiebzigjährige

*Die Gemeinsamkeiten: Die Schaumweine der beiden herausragenden Weingüter der Franciacorta sind gleichermaßen beeindruckend – ob es sich um die feinperligen Cuvées Annamaria Clementi von Ca' del Bosco oder die elegant moussierenden Spumanti Vittorio Moretti von Bellavista handelt.*



ist heute noch aktiv, er tritt auch als Kunstsammler und Mäzen in Erscheinung, doch in sein Unternehmen, der Moretti-Gruppe, sind seine drei Töchter verantwortlich eingebunden. Die promovierte Önologin und Agronomin Francesca Moretti steht dem gesamten Unternehmen inklusive der Weingüter vor, zu denen auch das vom Schweizer Star-Architekten Mario Botta erbaute Weingut Petra in der Maremma gehört.

Dass die handwerkliche Flaschengärung auch mit Geschicklichkeit zu tun hat, erschließt sich unmittelbar bei der Beobachtung der tänzerischen Leichtigkeit des Remueur, der am Rüttelpult die Flaschen im Halbdunkel der Katakomben mit

seinen Händen eher zu lieblos scheint. Man versteht auch den Stolz des Bellavista-Teams über die Salnazars, die Neun-Liter-Flaschen, die enormen Druck aushalten müssen, schon eine Spur Hefe zu viel kann sie zum Platzen bringen. Darin ist meisterlich beherrschtes Handwerk zu erkennen. In der Großflasche reift der Schaumwein langsamer und komplexer seiner Bestimmung entgegen.

Ein echten Schaumwein herzustellen hängt nicht allein von der methodischen Beherrschung der Arbeitsschritte bei der klassischen Flaschengärung ab, sondern auch von den Qualitäten des Weins, des so genannten Grundweins. Die Trauben für Schaumweine müssen Säure und zugleich einen gewissen Punkt der Reife erreicht haben. Sie sind nicht mehr grün, doch frühreif im besten Sinn. Ihr Säuregehalt sollte hoch sein und die Fähigkeit haben, komplex reifen zu können. Nimmt man spätreifende Trauben und erntet sie früh, hat man nur rohe, einfache Säuren und kann kaum mehrdimensionale Geschmacksbilder erzeugen, die große Schaumweine auszeichnen. Dagegen sind die Trauben für hochwertige Stillweine in der Regel spätreifer, weil mit der physiologischen Reife die Aromendichte steigt.

Die Klasse der Franciacorta zeigt sich auch in der Art, wie sich die Dosage-Zéro-Gewächse präsentieren. Normalerweise ist Zéro ein aus der Mode gekommener Fetisch der Reinheitsfanatiker, weil diesen Weinen nach der Flaschengärung keine Süße mehr zugefügt wird. Das Problem ist, dass die Säuren im Weinbauklima nördlich der Alpen oft zu hart geraten, sodass die Schaumweine hier selten ihre geschmackliche Balance finden. In der Franciacorta, wo sich die Kühe der Alpenausläufer mit der ausgleichenden Wirkung des Issesees verbindet, gelingen erstaußliche Dosage-Zéro-Schaumweine – ganz ohne Härte, sehr angenehm und von natürlicher Geschmeidigkeit und

Finesse, weswegen es die Erzeugnisse von Ca' del Bosco und Bellavista zu außerordentlichem Ruhm gebracht haben.

Die Franciacorta ist allerdings mehr als eine reine Schaumweinregion, sie ist ein lebendiges und in Jahrhunderten organisch gewachsenes Weingebiet, das gegenwärtig rund eintausend Hektar Rebland umfasst und auch hervorragende stille Gewächse hervorbringt. Trockene Rotweine und Weißweine, deren Herkunftsangabe jedoch nicht als Franciacorta, die den Schaumweinen vorbehalten ist, sondern als »Cortefranca« ausgewiesen wird. Der Aufschwung zu einem Gebiet für feine Schaumweine hängt nicht nur mit dem kühlen Klima der mineralreichen Endmoränenhänge zusammen, sondern auch damit, dass man hier auf Züchtungen der bekannten Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc zurückgreifen kann, die speziell für das Terroir der Franciacorta kultiviert worden sind.

Die italienische Lebenskultur, zu der auch die italienische Kulinarik gehört, braucht diese großen perlenden Gewächse. Es ist gewiss kein Zufall, dass Gualtiero Marchesi, der Erneuerer der feinen italienischen Küche, seit gut zwanzig Jahren auf Bellavista sein Sternrestaurant hat. Hier findet der Epilog seines kulinarischen Lebenswerks statt. Seine Küche hat diese schwebende Leichtigkeit, diese Fokussierung auf das Wesentliche und die Reintönigkeit und Sicherheit in der Interpretation und Ausführung, die große Küche von jeher auszeichnet. Wie Gualtiero Marchesi, Jahrgang 1930, sich sein Leben lang etwa mit dem Risotto beschäftigt hat, um es heute mit Safranfäden, Pecorino und Blattgold als zeitlos anmutenden Klassiker darzubieten, haben auch Maurizio Zanella von Ca' del Bosco und Vittorio Moretti von Bellavista in jahrzehntelanger Auseinandersetzung mit dem edlen Schaumwein ihr Lebenswerk geschaffen. ♦

