

SPEZIAL

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# Falstaff

SONDERAUSGABE SPARKLING SPEZIAL

**CHAMPAGNER**  
DEM MYTHOS  
AUF DER SPUR

**ITALIEN**  
DIE EDELSTEN  
SPUMANTE

**TASTING**  
DER GROSSE  
VERGLEICH



# SPARKLING

**CHAMPAGNER, PROSECCO, SEKT & CO.**

ÖSTERREICH/DEUTSCHLAND: € 9,50; SCHWEIZ: CHF 10,50

WWW.FALSTAFF.COM

ÖSTERREICHISCHE POST, AG, MZ, 024020052 M. FALSTAFF, VERLAGS-GMBH, FRIEDRICHSGASSE 8, 1010 WIEN, € 9,50

sparkling / BEST OF

MATHAI  
RENEVE

MIT  
OSTER  
KURBIS

MATHAI

# DIE BESTEN DER BESTEN

Unzählige Etiketten aus aller Welt hat unsere Jury bei der Falstaff Sparkling Trophy 2019 verkostet. Die jeweils drei höchstbewerteten jedes Landes bilden die Crème de la Crème der internationalen Schaumweinszene.

TEXT BENJAMIN HEFZOG

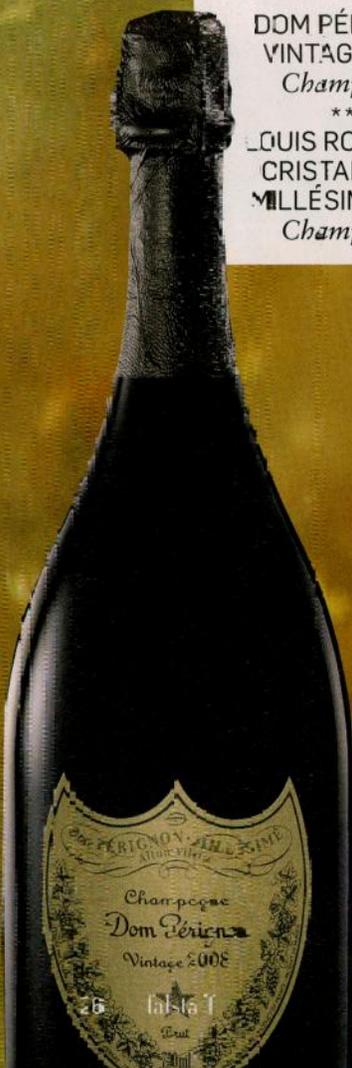
# 100

PUNKTE

DOM PÉRIGNON  
VINTAGE 2008  
*Champagne*

\*\*\*

LOUIS ROEDERER  
CRISTAL BRUT  
MILLÉSIME 2008  
*Champagne*



# 97

PUNKTE

LAURENT-PERRIER  
GRAND SIÈCLE  
ITÉRATION N°24  
*Champagne*

\*\*\*

ANNAMAR'A  
CLEMENTI DOSSAGE  
ZERO FRANCIACORTA  
DOCG 2009  
*Italien*



# 96

PUNKTE

RAUMLAND  
2010 X. TRIUMVIRAT  
GRANDE CUVÉE BRUT  
*Deutschland*

\*\*\*

GIULIO FERRAR  
RISERVA DEL  
FONDATEORE EXTRA  
BRUT TRENTO DOC  
2008  
*Italien*

# list

SPEZIAL

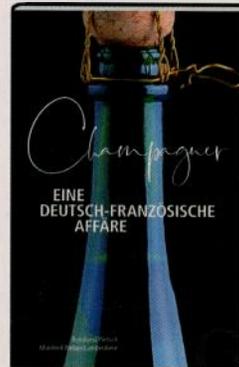


## CHAMPAGNE ROOM IM »THE CONNAUGHT«

In der stilvollen Champagner-Bar im Hotel »The Connaught« in London, die von Guy Oliver entworfen wurde, kann man aus einer feinen Auswahl an Champagnern wählen und das Ambiente genießen.  
[the-connaught.co.uk](http://the-connaught.co.uk)

## EINE DEUTSCH-FRANZÖSISCHE AFFÄRE

Wissenswertes und Erstaunliches über Champagner: Warum so viele bedeutende Champagner-Marken deutsch klingende Namen haben und wie aus Dom Pérignons rotem Messwein das perlende Luxusgetränk wurde.  
[grubbemedia.de](http://grubbemedia.de)

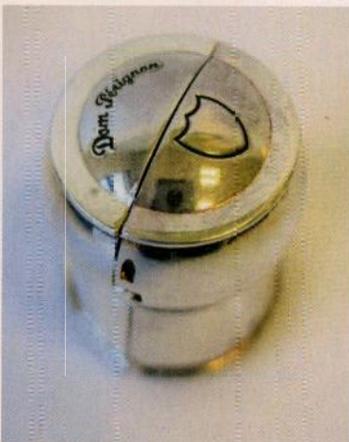


## RIEDEL VERITAS ROSÉ CHAMPAGNER

Fein und wohlproportioniert – die Serie Riedel Veritas verbindet den Charme eines handgefertigten Glases mit der gleichbleibenden Genauigkeit, die nur eine Maschine erreichen kann.  
[riedel.com](http://riedel.com)

## CHAMPAGNER CORK DISPLAY BOX

Diese exquisite kleine Champagnerkorker-Box aus Glas und Zinn eignet sich perfekt zum Aufbewahren und Präsentieren eines Champagnerkorkens nach einer Feier. Eines der beliebtesten Geschenke für Weinliebhaber!  
[fine-wine-accessories.co.uk](http://fine-wine-accessories.co.uk)

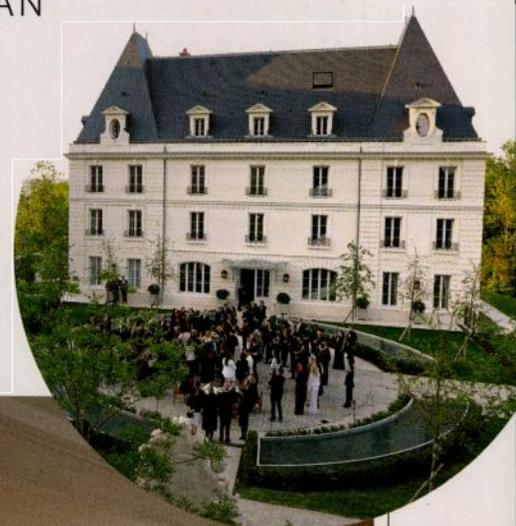


## MOËT IMPÉRIAL IM CHÂTEAU DE SARAN

Zur Feier des 150-jährigen Jubiläums des Moët Impérial präsentiert sich das Château de Saran in neuen Kleidern: Das historische Schloss des Champagnerhauses wurde in den vergangenen fünf Jahren durch das Pariser Architekturstudio Atelier Cos und den Innenarchitekten Yves de Marseille aufwendig und kunstvoll restauriert und neu ausgestattet.

Das Château de Saran bleibt auch im neuen Design seinem Stil treu: Die »Suite Impérial« ist eine Öze an Napoleon I. und eine Hommage an die kaiserliche Familie Frankreichs, welcher der Moët Impérial seinen Namen verdankt. Der Champagner wurde 1859 anlässlich der hundertsten Wiederkehr des Geburtstags von Napoleon I. kreiert, als Moët & Chandon sich erstmals dazu entschied, einen Nicht-Vin-

tage-Champagner namens »Brut Impérial« zu produzieren. Zur Feier der 150 Jahre hat Moët & Chandon dieses Jahr eine limitierte Jubiläumsflasche mit einem neu gestalteten Logo vorgestellt, in dem das »I« von »Impérial« zum neuen Markenzeichen des Moët Impérial wird.  
[moet.com](http://moet.com)



# 95

PUNKTE

LEINER  
15/16/17 BRUT NATURE  
*Deutschland*

\*\*\*

2012 OESTRICH  
LENCHEN RIESLING  
BRUT

*Deutschland*

\*\*\*

SOLDATI LA SCOLCA  
D'ANTAN RISERVA  
BRUT MILLESIMATO  
METODO CLASSICO  
V.S.Q. 2007

*Italien*

\*\*\*

TORELLÓ  
GRAN TORELLÓ BRUT  
NATURE CORPINNAT  
2011

*Spanien*

\*\*\*

GARMONA  
CELLAR BATTLE  
2009

*Spanien*



# 94

PUNKTE

MALAT BLANC DE  
BLANCS SEKT G.U.  
FURTH GROSSE  
RESERVE BRUT  
NATURE 2012

*Österreich*

\*\*\*

R. SCHLUMBERGER  
CHARDONNAY SEKT  
G.U. GROSSE RESERVE  
NIEDERÖSTERREICH  
BRUT 2015

*Österreich*

\*\*\*

BRÜNDLMAYER BLANC  
DE BLANCS SEKT G.U.  
RESERVE  
NIEDERÖSTERREICH  
EXTRA BRUT

*Österreich*

\*\*\*

PERE VENTURA GRAN  
VINTAGE PARAJE  
CALIFICADO CAN BAS  
2014

*Spanien*

# 93

PUNKTE

2015 CLOS DE  
TSAMPÉHRO BRUT  
EDITION V  
*Schweiz*



# 92

PUNKTE

OBRECHT BRUT  
*Schweiz*  
\*\*\*  
CUVÉE LOUIS-  
EDOUARD MAULER  
MILLÉSIME 2011  
*Schweiz*

sparkling / SCHÄUMWEIN AUS ITALIEN

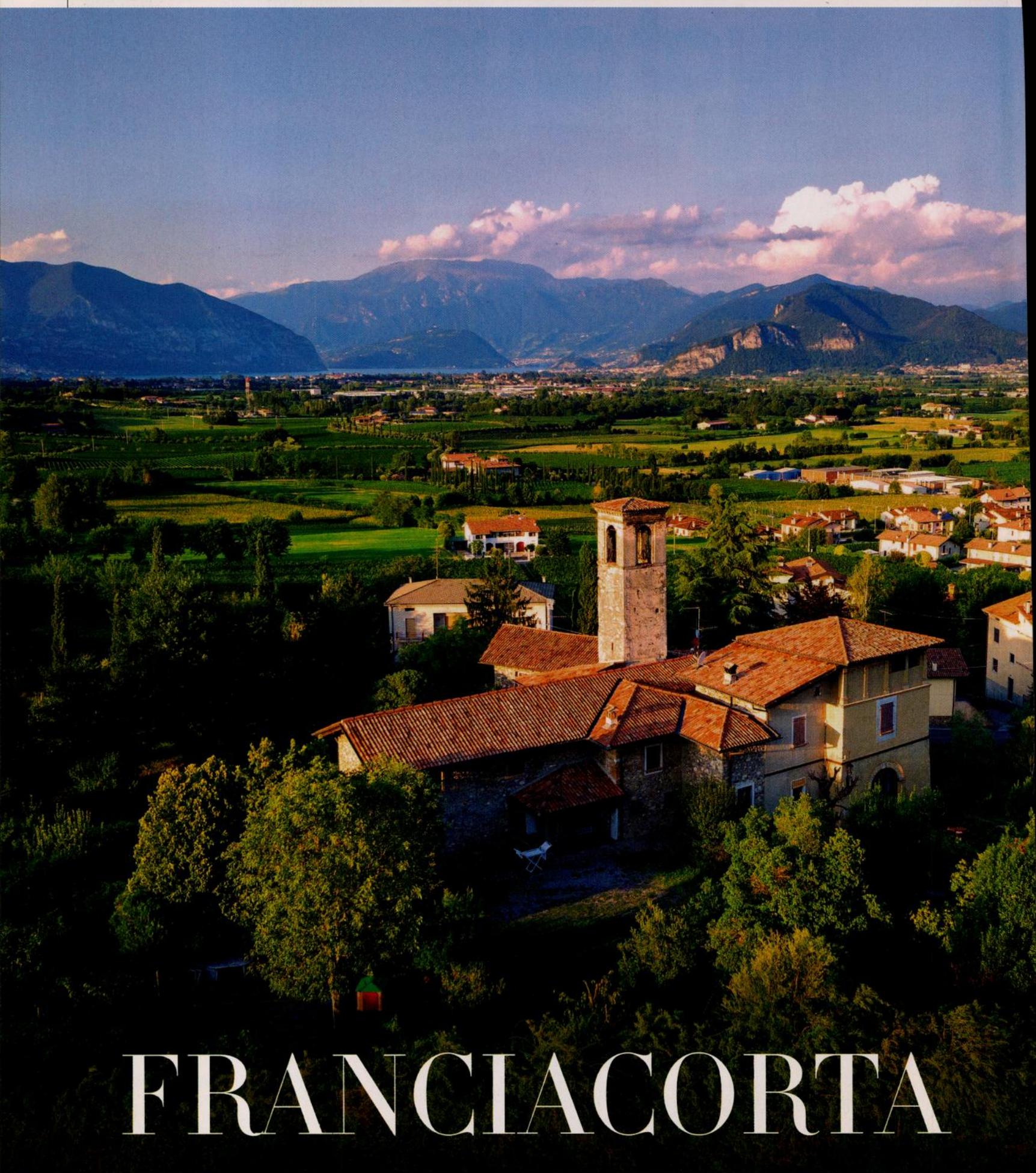
# ITALIENISCHE PERE

Italien surft auf der Sparkling-Wellen. Schaumweine erfreuen sich im ganzen Land großer Beliebtheit. Es gibt viele spannende Sekte in klassischer Flaschengärung.

TEXT OTTMAR KIEM



# LENT



# FRANCIACORTA

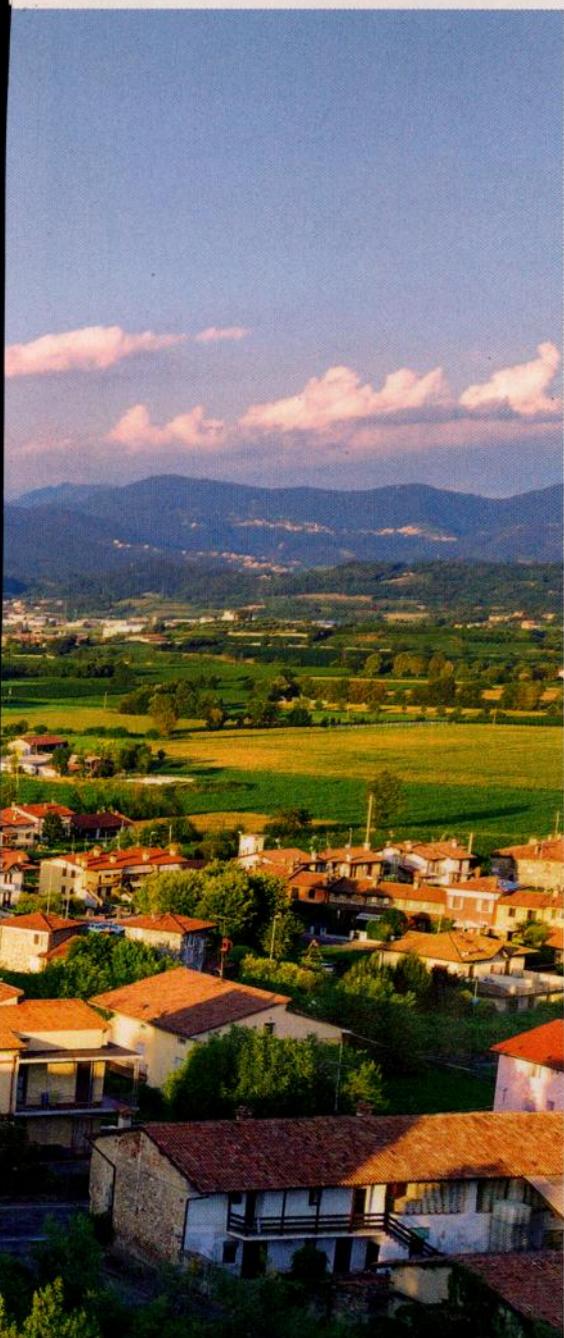
# METODO CLASSICO IST KLASSISCHE FLASCHEN- GÄRUNG

**P**lopp« macht es landauf, landab. »Bollicine« (Bläschen), so der italienische Ausdruck für Schaumweine aller Art, liegen auf der Apenninhalbinsel voll im Trend. Bollicine sind beliebt, sie sind leichter im Alkohol und kommen dem neuen Hedonismus entgegen, auf den gerade auch ein jüngeres Publikum setzt. Zudem: Die italienischen Winzer schätzen Bollicine auch selbst sehr. Da kann man vorher noch so kontroversiell über die Dinge des täglichen Lebens streiten: Bei perlendem Wein sind sich alle einig – das gefällt. Beim weinaffinen Publikum gehört es zum guten Ton, ein Abendessen mit einem Schaumwein zu beginnen. Trotz des landesweiten Trends liegt der Schwerpunkt der italienischen Schaumweinproduktion im Norden. Piemont, Lombardei, Trentino, Südtirol und Veneto bestreiten über 90 Prozent der Gesamtmenge. Während das Veneto mit Prosecco punktet, der meist in Tankgärung erzeugt wird, gibt es auch einige feine Schaumweine aus traditioneller Flaschengärung. Vorbei sind die Zeiten, in denen diese Perlen immer mit Champagner verglichen wurden – sie haben mittlerweile durchaus ihr eigenes Profil. Die beiden wichtigsten Gebiete sind die Franciacorta in der Lombardei und das Trentino.

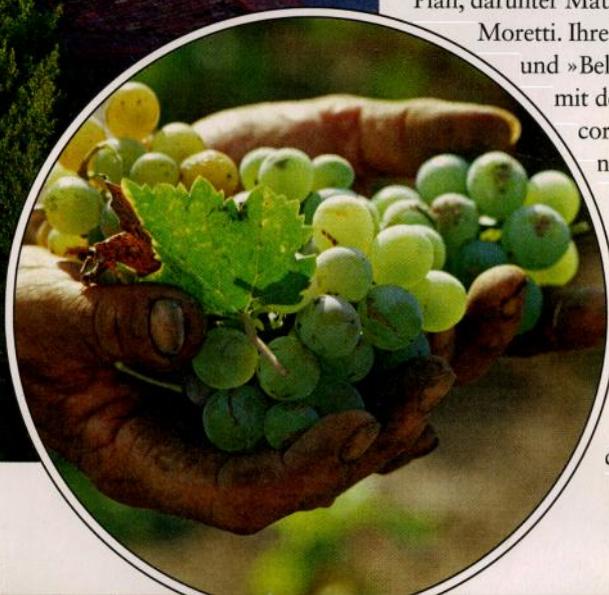
Als Franciacorta werden die Hügel am Südufer des Iseosees, zwischen Brescia und Bergamo, bezeichnet. Während der letzten Eiszeit haben die großen Alpengletscher hier Gestein aus den Bergen abgelagert. Die mineralstoffreichen Böden, warme Tage und kühle Nächte sind wie geschaffen für strukturierte, bukettreiche Grundweine. Guido Berlucchi und Franco Ziliani waren die Ersten, die in den 1960er-Jahren einen »Spumante Franciacorta« auf den Markt brachten. Der Erfolg von Berlucchi rief andere Unternehmer auf den Plan, darunter Maurizio Zanella oder Vittorio Moretti. Ihre Betriebe »Ca' del Bosco« und »Bellavista« sind untrennbar mit dem Aufstieg der Franciacorta zum führenden Bollicine-Gebiet verbunden. Ca' del Bosco gehört mittlerweile zur Santa-Margherita-Gruppe, Maurizio Zanella ist aber weiterhin in leitender Funktion tätig. Er war auch viele Jahre Präsident des Consorzio Franciacorta, in dem alle wichtigen Produ-

zenten vereint sind: »Im Gegensatz zu anderen Gebieten haben wir hier keine Genossenschaften. Wir sind eigentlich ein kleines Gebiet, in dem alle Betriebe auf hohem Niveau arbeiten und für ihre Franciacorta nur die eigenen Trauben verwenden.« Angebaut wird in erster Linie Chardonnay, dazu auch Pinot Noir, die Rosé-Welle ist auch in Italien angekommen. Der früher weiter verbreitete Pinot Bianco (Weißburgunder) ist rückläufig. Nach dem Vorbild der Champagne nennt sich der Schaumwein seit 1996 einfach »Franciacorta« und trägt eine eigene DOCG-Bezeichnung. Ein Franciacorta kann in allen auch aus anderen Gebieten bekannten Kategorien wie Brut, Extra Brut usw. erzeugt werden. Darüber hinaus gibt es die gebietspezifische Bezeichnung »Satèn«. Ein solcher darf ausschließlich aus weißen Trauben erzeugt sein und nur als Brut gefüllt werden. Sein geringerer Flaschendruck von fünf Bar macht ihn cremiger und weicher – eben typisch Franciacorta. Und was aus der Franciacorta sollten Feintrinker nun unbedingt probieren? Auf jeden Fall die Spitzencuvées Annamaria Clementi von Ca' del Bosco und Vittorio Moretti von Bellavista. Wunderbare Perlen genießt man auch mit Cabochon Fuori serie von Monte Rossa, Arcadia von Lantieri oder auch Baiana Pas Dosé von La Montina und Bagnadore Dosaggio Zero von Barone Pizzini, die immer etwas länger reifen.

Das Trentino besitzt mit »Trentodoc« eine eigene Ursprungsbezeichnung für Top-Schaumwein aus klassischer Flaschengärung. Die hoch gelegenen Weingärten an den Hängen der Dolomiten sind ideal für die Erzeugung feiner Grundweine. Durch die kühlere Lage hat ein Trentodoc in der Regel mehr Rasse und Spannung als ein Franciacorta, >



Das Gebiet am Südufer des Iseo-Sees hat sich mit geschmeidigen »Bollicine« einen Namen gemacht.



sparkling / SCHAUMWEIN AUS ITALIEN

Aus dem Trentino kommen rassige, feinsäurenreiche Trentodoc-Schaumweine.

# TRENTODOC

> der geschmeidiger und weicher ist. Das große Renommee von Trentodoc ist in erster Linie Ferrari in Trento zu verdanken. Mit knapp fünf Millionen Flaschen Jahresproduktion ist das Haus Ferrari, das von der Familie Lunelli geleitet wird, auch der mit Abstand größte Erzeuger von Trentodoc. Ferraris »Giulio« zählt regelmäßig zu den besten Schäumern Italiens. Daneben gibt es zahlreiche weitere hervorragende Erzeuger von Trentodoc: viele kleine Winzer, aber auch große Genossenschaften wie Cavit oder Mezzacorona, die unter den Markennamen Altemasi und Rotari sehr erfolgreich sind.

Die längste Schaumweintradition in Italien hat das Piemont. Häuser wie Gancia, Contratto oder Martini & Rossi waren bereits vor

## BOLLICINE STEHT FÜR ALLES, WAS PERLT

über hundert Jahren für ihre Spumanti bekannt. Unter der Bezeichnung »Alta Langa« haben sich die Erzeuger vor einigen Jahren neu organisiert. Ein »Alta Langa D.O.C.G.« entsteht aus Chardonnay und Pinot Noir aus höher gelegenen Weingärten in den Provinzen Asti, Alessandria und Cuneo. Er reift mindestens 30 Monate lang auf der Flasche. Ein weiteres Gebiet mit langer Spumante-Tradition ist Oltrepò Pavese in der südlichen Lombardei. Die Hügel im Hinterland von Pavia sind klassisches Weinland, viel Pinot Noir wird hier angebaut. Ein »Oltrepò Pavese D.O.C.G.« besteht zu mindestens 70 Prozent aus Pinot Noir und wird in der Flasche vergoren. Die Bollicine-Landschaft Italiens ist vielfältig und auf jeden Fall eine Entdeckung wert. <

# ALTA LANGA

Das Piemont hat bei Schaumweinen eine lange Tradition und punktet mit Alta Langa.

# EIN SCHAUMWEIN WIE KEIN ANDERER

Franciacorta steht nicht nur für die bekannte Weinbauregion, sondern auch für den besonderen Schaumwein, der nur hier zu finden ist.

**D**er Franciacorta ist ein Schaumwein wie kein anderer: 1995 erhielt er als erster ausschließlich mit Zweitgärung in der Flasche hergestellter Wein die Bezeichnung «Denominazione di Origine Controllata e Garantita», besser bekannt als »DOCG«, die begehrte kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung. Heute steht das Wort Franciacorta für das Gebiet, für den Wein selbst sowie für den einzigartigen Herstellungsprozess.

Die Region Franciacorta liegt im Herzen der Lombardei, rund eine Stunde von Mailand entfernt und grenzt an den Iseosee. Die sanften Hügel, die im Westen vom Fluss Oglio und im Nordosten vom äußersten Ausläufer der Rätischen Alpen begrenzt werden, verdanken ihren uralter Ursprung

den Gletschern, die vor über zehntausend Jahren sozusagen das natürliche Amphitheater bildeten, in dem die Franciacorta heute eingebettet ist. Durch die spezielle Geologie und die Gletschermoränen weist der Boden hier einen außerordentlich hohen Mineralgehalt auf. Das spiegelt sich auch in den Weinen wider und macht die edlen Tropfen so besonders.

Die Herstellung von Schaumweinen in der Franciacorta reicht bis in das Jahr 1570 zurück, wie der »Libellus de Vini Morcaci« von Gerolamo Conforti, aber auch der napoleonische Kataster aus dem Jahr 1809 belegen. Heute wird der Franciacorta in jeder Phase des Herstellungsprozesses nach strengen Qualitätskriterien hergestellt. Garantiert wird dies unter anderem durch die schonende Handlese, die natürliche

Lagerung in der Flasche und die langsame, mindestens 18-monatige und würdevolle Reifung auf der Hefe.

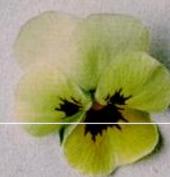
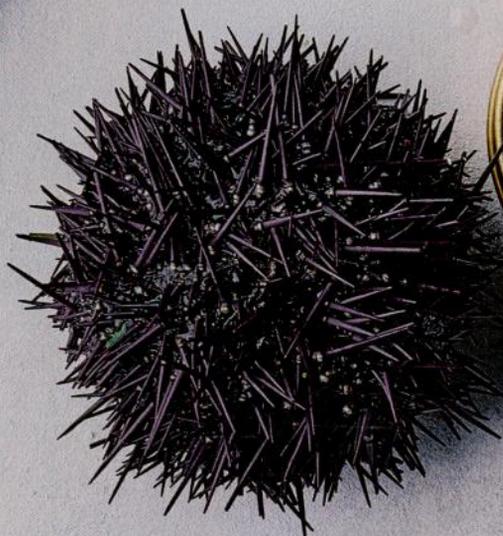
1282 Hektar werden in dem Gebiet biologisch bewirtschaftet – das entspricht stolzer 62 Prozent der gesamten Rebfläche. Seit 2019 ist die Franciacorta daher international gesehen auch eine der ersten Regionen für ökologischen Weinbau.



CAMPAGNA FINANZIARIA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAIGN FINANCE ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

INFO

Weitere Informationen unter  
[franciacorta.net](http://franciacorta.net)



# CHAMPAGNER X PEPPER

Spitzenköche aus der ganzen Welt haben sich für die Edel-Champagner-Marke KRUG auf kulinarische Mission begeben und Rezepte zu KRUGS Champagnern kreiert.

DIE ABGEBILDETEN REZEPTE WURDEN VON  
FALSTAFF NACHGEKOCHT UND GESHOOTET:  
FOTOS LENA STAAL  
KONZEPT & PRODUKTION URSULA MACHER  
FOODSTYLIST G-TTE JAKOBSEN



sparkling / SCHAUMWEIN AUS ITALIEN

# PRICKELNDES ITALIEN

Italien ist mit Prosecco weltweit erfolgreich. Es gibt aber auch hochfeinen Metodo Classico mit langer Tradition.

TEXT DITHMAR KIEM

90

**Le Castel Crémant de Luxembourg Cuvée brut****Domaine Viticole Krier-Welbes Ellange-Gare, Moselle Luxembourgise 4**

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Kapstachelbeere, Apfel, Weinbergpfirsich, zarte Wiesenkräuter. Forderndes Mousseux in der Gaumenansprache, ansprechende Säure mit feinen Salznoten, die an den Lippen haften, wirken cremig und fein abgestimmt. Im Finish saftige, erfrischende Länge. Ein anregender Aperitif.

krier-welbes.lu, € 11,20

**2014 Crémant Cep d'Or 36 Brut AOP Domaine Viticole Cep d'Or Hettermillen, Moselle Luxembourgise**

Sattes Goldgelb. Einladendes Bukett von Tropenfrucht nach Ananas, Mango und Guave. Ein Hauch von Blütenhonig und Hefenoten. Lebendiger Säurebogen, der auf der Zunge für Frische sorgt, leichte Salzigkeit. Wirkt im Nachhall harmonisch. Bleibt haften mit gutem Trinkfluss.

cepdor.lu, € 11,60

89

**Cuvée Fleurs Blanches Domaine L&R Kox****Remich, Moselle Luxembourgise 5**

Leuchtendes, helles Gold. Zartes Duftspiel von Akazienblüte, Melisse, Weinbergpfirsich und Birne. Feines Mousseux, filigrane Säure mit gut eingebundener Süße regt den Gaumen an und macht ihn cremig und rund. Im Nachhall saftig und jugendlich. Ein geschmeidiger Aperitif.

domainekox.lu, € 8,90

**Crémant Cep d'Or Brut AOP Domaine Viticole Cep d'Or Hettermillen, Moselle Luxembourgise**

Leuchtendes Goldgelb. Intensive Nase von Blütenhonig, gerösteten Mandeln, reifem Apfel und gezuckerter Pampelmuse mit zarten Briochenoten. Spannungsvoller Gaumenaufakt von getragener Säure und Fruchtsüße mit angenehmer Salzigkeit. Der leicht nussige, herbe Touch im Abgang verleiht ihm eine gute Länge.

cepdor.lu, € 10,20

**2015 Desom Brut Millésimé Domaine Desom**

**Luxemburg, Moselle Luxembourgise**  
Brillantes Hellgold. In der Nase Lindenblüten, Honig, Aprikose und ein Hauch



4



8



5



9



6



10



7

Limette. Feingliedrige Perlage, cremige Textur mit weichem Säurebogen. Ausgewogen und rund mit feiner Fruchtsüße im Finale. Ein guter Aperitif.

desom.lu, € 11,25

**Cuvée Blanc de Blancs****Domaine L&R Kox****Remich, Moselle Luxembourgise 6**

Helles Gelbgold mit grünen Reflexen. Frische, einladende Nase, nach Birne, grünem Apfel, Kiwi und Limette, unterlegt von Weißdorn und Fenchelkraut. Stoffig im Antrunk, forderndes Mousseux, angenehme Säure mit mineralisch herbem Finale. Bleibt am Gaumen haften.

domainekox.lu, € 11,70

88

**Alexandre de Musset Cuvée Riesling Domaine Viticole Schumacher-Knepper Wintrange, Moselle Luxembourgise**

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Zarte Noten nach Lindenblüte, Aprikose und Williamsbirne. Saftig-frischer Antrunk mit delikater, gut eingebundener Säure, feingliedriges Mousse. Herber Nachgeschmack von Quitte bei mittlerer Länge.

schumacher-knepper.lu, € 12,50

**Crémant Poll-Fabaire Cuvée Jongwënzer 16/16****Domaines Vinsmoselle****Remich, Moselle Luxembourgise 7**

Leuchtendes Goldgelb. Birne, gelber Apfel, Quitte, etwas Wiesenkräuter und nasser Stein. Am Gaumen cremig-seidiges Mousseux mit frischer Säure. Im Nachhall vordergründige Fruchtsüße. Stoppt etwas ab.

vinsmoselle.lu, € 15,85

87

**Desom Brut Elégance****Domaine Desom****Luxemburg, Moselle Luxembourgise**

Helles Goldgelb mit silbernen Reflexen. Zitrone, gelber Pfirsich und ein Touch Minze und Himbeere. Im Auftakt fruchtige Süße, schlanker Körper mit spürbarer Perlage. Leicht bitterer, fruchtsüßer Nachgeschmack.

desom.lu, € 9,15

**Alexandre de Musset brut****Domaine Viticole Schumacher-Knepper****Wintrange, Moselle****Luxemburgise 8**

Weißgold mit silbrigen Reflexen. Grüner Apfel, Birne und Steinobst mit einem Touch Fenchel. Zupackendes, rustikales

Mousseux mit zitrischer Säure und dezerten Bitternoten nach Pampelmuse. Fruchtsüße im Finish.

schumacher-knepper.lu, € 9,90

**Crémant Poll-Fabaire Cuvée Pinot Blanc****Domaines Vinsmoselle****Remich, Moselle Luxembourgise 9**

Silbriges Goldgelb. Duftige gelbe Frucht mit zarten, tropischen Anklängen nach Ananas und Mango. Merkliches Mousseux. Frischer, süßer Antrunk mit weicher Säure. Endet saftig bei mittlerer Länge. Fruchtbetonter Trinkfluss.

vinsmoselle.lu, € 10,81

**Crémant Poll-Fabaire Cuvée Chardonnay****Domaines Vinsmoselle****Remich, Moselle Luxembourgise 10**

Goldgelb mit hellrot schimmernden Reflexen. Zuerst reduktiv, mit Luft entwickeln sich Aromen von Akazienblüte, Honig und grünem Apfel. Süßsaureres Gaumenspiel mit markanter Perlage. Im Nachhall dezente Bitternoten nach Pampelmuse und fruchtsüß im Finish.

vinsmoselle.lu, € 12,-

86

**Desom Brut Rosé****Domaine Desom****Luxemburg, Moselle Luxembourgise**

Helles Lachsrot mit orangen Reflexen. Rotbeeriges Bukett nach Erdbeermarmelade, roter Johannisbeere und zarter Kräuterwürze. Am Gaumen schlank mit pikanter Säure. Fruchttige Noten im Abgang mit feinen Bitterstoffen.

desom.lu, € 11,25





Foto: Arcangelo Pini

Col Vitoraz thront  
auf der Spitze des  
Cartizze-Hügels.

# METODO CLASSICO

## DIE ITALIENISCHEN EDELSCHÄUMER

**I**n der Menge liegt der italienische »Metodo classico« – Schaumwein aus klassischer Flaschengärung – klar hinter Prosecco zurück. Bei der Qualität sieht es anders aus, da brauchen italienische Edelschäumer einen Vergleich mit anderen berühmten Gebieten nicht zu scheuen. Das renommierteste Gebiet für feine »Prickler« ist die Franciacorta in der nördlichen Lombardei. Und daher kommt auch unser diesjähriger Sieger.

Ca' del Bosco in Erbusco hat wesentlichen Anteil am hohen Stellenwert, den die Franciacorta heute genießt. Ende der 1960er-Jahre erstand die Mailänderin Annamaria Clementi ein Landhaus mit Grundstück in der Franciacorta. Wenige Jahre später hatte ihr Sohn Maurizio Zanella, inspiriert von einer Reise durch die Champagne, die Idee, auf dem Grundstück feine Schaumweine zu erzeugen. Der Erfolg stellte sich schon bald ein, und 1989 kreierte Maurizio Zanella erstmals eine Spitzencuvée, die er der Gründerin zu Ehren Cuvée Annamaria Clementi nannte. Über die Hälfte der Cuvée besteht aus Chardonnay, den Rest bestreiten Weißburgunder und Pinot Noir. Die Grundweine werden in gebrauchten Barriques ausgebaut, cuvettiert und zusammen mit Hefe auf die Flaschen gefüllt, in denen sie 101 Monate reifen. Der aktuelle Jahrgang 2009 ist sehr ausgewogen, cremig und hallt lange nach. Ein Erlebnis!

Wenn man in der Weinwelt Italiens von »Giulio« spricht,

Ferrari ist der führende Erzeuger von Trentodoc.



La Scolca: Chiara Soldati zeigt, dass man auch aus Cortese hervorragende »Prickler« machen kann.



Ca' del Bosco hat wesentlichen Anteil am hohen Renommee der Franciacorta.

dann wissen alle, was gemeint ist. Der Giulio Ferrari Riserva del Fondatore ist legendär. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gründete Giulio Ferrari in Trento einen Betrieb zur Erzeugung feiner Schaumweine. In den 1950er-Jahren übernahm die Familie Lunelli den Betrieb. Verarbeitet wird in erster Linie

Chardonnay aus den Lagen an den Hängen des Etschtals sowie etwas Pinot Noir. In den weitläufigen Kellern nahe der Autobahn lagern viele Millionen Flaschen feinsten Perlen, darunter auch einige edle Reserven. Der Giulio Ferrari Riserva del Fondatore ist ein reiner Chardonnay aus der Lage Maso Pianizza und reift zehn Jahre auf der Flasche. Ein Hochgenuss!

Der dritte Edelschäumer ist eine Ausnahme, sowohl beim Gebiet als auch bei der Sorte. Der Brut Riserva d'Antan kommt vom Weingut La Scolca in Gavi im südlichen Piemont. Die Sorte ist die ursprüngliche dieses Gebiets: Cortese. Chiara Soldati belegt mit ihrem d'Antan, dass sich daraus nicht nur feine Stillweine keltern lassen, sondern auch großartige Schaumweine. Nach zehn Jahren Flaschenreife bietet er Noten nach Trockenobst und hellem Honig. Herrlich!



Bortolomiol:  
feine Schäumerei  
aus Frauenhand.

# VENETO ERFOLGREICH MIT PROSECCO



**P**rosecco boomt und boomt. Der unkomplizierte und heitere Schäumerei ist zum Inbegriff des italienischen Schaumweins schlechthin geworden. Mehr als 500 Millionen Flaschen Prosecco werden jährlich erzeugt – über drei Viertel davon gehen in den Export. Heimat des Prosecco ist das Veneto. Zwischen den Kategorien »Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG« und »Prosecco DOC« gilt es genau zu unterscheiden. Von

Ersterem werden rund 90 Millionen Flaschen gefüllt – der große Rest entfällt auf Prosecco DOC. Die Hügel um Conegliano und Valdobbiadene nordwestlich von Treviso sind das ursprüngliche Produktionsgebiet für Prosecco. Die Weingärten befinden sich ausschließlich in Hanglagen, einige stehen an Steilheit jenen an der Mosel um nichts nach. Nur Prosecco, der aus diesen Lagen kommt, darf sich Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nennen. Weit größere Mengen werden vom Prosecco DOC erzeugt.

Diese Ursprungsbezeichnung besteht seit 2009, erstreckt sich über zwei Regionen – Veneto und Friaul-Julisch Venetien – und umfasst neun Provinzen, von Vicenza im Westen bis Triest im Osten. Die Weinflächen liegen überwiegend in der Ebene. Basis für Prosecco ist die Glera-Traube, deren Anteil mindestens 85 Prozent betragen muss. Den Rest bilden weitere lokale Sorten. Die Glera-Traube zeichnet sich durch zarte Aromatik aus. Damit diese erhalten bleibt, wird Prosecco im Tankgärverfahren erzeugt.

Bortolomiol sitzt mitten in Valdobbiadene und wird von vier Schwestern geleitet. Ihr Vater Giuliano Bortolomiol war es, der als Erster einen trockenen Prosecco auf Flaschen füllte. Ihm ist die Cuvée del Fondatore, die Cuvée des Gründers, gewidmet: ein glasklarer, feiner Prosecco Superiore, der ohne jeglichen Restzucker auskommt. Knapp dahinter konnte sich der Mas de Fer von Andreola platzieren. Andreola ist ein Familienweingut im kleinen Ort Col San Martino bei Valdobbiadene. Viele der Weingärten liegen in Steillagen. Stefano Pola lancierte folgerichtig seine »Rive-Selection« mit vier Superiore-Proseccos aus Einzellagen. Der Prosecco Superiore Rive Mas de Fer hat uns voll überzeugt. Der dritte im Bunde ist der Cartizze von Col Vettorez. Der Betrieb von Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua und Paolo De Bortoli liegt ganz auf der Spitze dieser berühmten Steillagen in Valdobbiadene.

In der Kategorie Prosecco DOC gefielen uns am besten die Sprudler von La Jara (Spumante Brut), Valdo (Etichetta Nera Extra Dry) und Masottina (Brut). <

Andreola setzt auf kleine Steillagen, die »Rive«.



Col Vettorez ist in Valdobbiadene beheimatet.

# DIE BESTEN SCHAUMWEINE AUS ITALIEN FRANCIACORTA

Die Franciacorta liegt in der nördlichen Lombardei, zwischen den Städten Brescia und Bergamo, und gilt als das hippeste Schaumwein-gebiet Italiens. Auf den mineralstoffreichen Gletscherböden fühlen sich Chardonnay und Pinot Noir überaus wohl. Rund und cremig präsentieren sich die Franciacortas, die in klassischer Flaschengärung reifen. Neben den Pionieren Berlucchi, Ca' del Bosco und Bellavista gibt es eine Vielzahl spannender kleiner Betriebe. Mit dem Satèn hat die Franciacorta eine eigene Kategorie geschaffen.



1

97

**1. Platz**  
2009 Annamaria Clementi Dosage Zero Franciacorta D.O.C.G. Ca' del Bosco

**Erbusco (BS), Lombardei 1**  
Funkelndes Strohgelb mit leuchtend grünen Nuancen, viele feine Perlen. Spannende und vielschichtige Nase, nach frischer Ananas und Butterbrioche, dahinter angenehme mineralische Noten, etwas grüner Pfirsich. Schlägt am Gaumen ein grandioses Rad, ansprechende Aromatik am Gaumen, salzig und anhaltend, zeigt Fülle und zugleich viel Finesse.  
[cadelbosco.it](http://cadelbosco.it), € 97,-



2

95

**2. Platz**  
Cabochon Fuoriserie N.021 Brut Franciacorta D.O.C.G. Monte Rossa

**Bornato (BS), Lombardei 2**  
Funkelndes Gelbgrün, fein sprudelnde Perlage. Intensive Nase mit Noten nach Banane, reifem Apfel, Walnüssen und Heffeteig. Am Gaumen sehr gute Spannung, rassige Säure gibt Spiel, salzig und sehr langer Nachhall.  
[monterossa.com](http://monterossa.com), € 55,-



3

**3. Platz**  
2015 Arcadia Millesimato Brut Franciacorta D.O.C.G. Lantieri

**Capriolo (BS), Lombardei 3**  
Brillantes Strohgelb mit zart olivgrünem Touch. Öffnet sich in der Nase auf zarten Rauchnoten, leicht nach Zündholz, dann viel Salz und Gebäck, minimaler Hefeton, im Nachhall nach Grapefruit und Orangenblüten. Am Gaumen mit feinem Schmelz und saftigem Trunk ausgestattet, öffnet sich harmonisch mit gut eingebundener Perlage, gute Säure umhüllt sonnenreife Frucht.  
[lantierideparatico.it](http://lantierideparatico.it), Preis: k. A.

## LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse  
90–94 Punkte: ausgezeichnet  
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität

94

**BIO Clarabella Satèn Zero Dosage Franciacorta DOCG****Franciacorta Clarabella Iseo (BS), Lombardei** 4

Helles, brillantes Goldgelb. Feinluftig nach Ringlotte, Marille, Zitronenzeste, leicht exotischer Touch nach Ananas und frischem Hefegebäck. Der Gaumen kommt unbeschwert mit feinem Säure-/Süße-Spiel daher, cremig nach Oberskaramell und Fleur de Sel. Samtiges, mineralisches Finale mit sehr guter Länge. Ein großartiger Gaumenschmeichler. [riegel.de](http://riegel.de), € 21,95

**2015 Cuvée Monogram Dosage Zéro Franciacorta DOCG****Castel Faglia**

**Cazzago San Martino (BS), Lombardei**  
Leuchtendes, helles Goldgelb mit persistenter Perlage. Knackig-salzige Nase mit mineralischen Komponenten, zarter Hefeton, Brotkruste und Gebäck, Lime. Am Gaumen zielgerade und scharf, breitet sich mit gut eingebundener Perlage saftig aus, schöner Körper, zeigt viel Länge und präzise Frucht, sehr hoher Trinkfluss.

[castelfaglia.it](http://castelfaglia.it), € 25,-**2011 Baiana Pas Dosé Franciacorta Riserva DOCG****La Montina**

**Monticelli Brusati (BS), Lombardei**  
Leuchtendes, intensives Strohgelb mit grünem Funkeln. Sehr präzente Nase mit reifen Fruchtnoten, nach Apfel und Marille, dazu feines Hefebrioche. Salzige und saftig in Ansatz und Verlauf, füllt den Gaumen gut aus, im Finale knochentrocken und klar.

[lamontina.com](http://lamontina.com), € 40,-**2014 Teatro alla Scala Brut Franciacorta DOCG****Bellavista**

**Erbusco (BS), Lombardei**  
Leuchtendes Strohgelb mit gelben Nuancen, lebhaft, feine Perlage. Fein und vielschichtig in der Nase, nach Apfel und Pfirsich, dazu feine Kräuterwürze. Am Gaumen füllig und anhaltend, präzente, feine Perlage, entwickelt im Verlauf dezente harzige Noten, sehr ansprechend.

[bellavistawine.it](http://bellavistawine.it), € 41,80**BIO 2011 Bagnadore Riserva Dosaggio Zero Franciacorta DOCG****Barone Pizzini**

**Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei**  
Strahlendes Strohgelb mit zart olivgrünem Touch. In der Nase nach nassem Stein, leicht oxidativ, Haselnüsse, Nougat, Hefe, weiße Rosenblüten, komplex. Öffnet sich am Gaumen sehr harmo-

nisch, tolles Spiel zwischen Frucht, Säure und Perlage, minimale Cremigkeit, zeigt gute Länge, ausgewogenes Finale.

[baronepizzini.it](http://baronepizzini.it), € 45,-

93

**P.R. Blanc de Blancs Brut Franciacorta DOCG****Monte Rossa****Bornato (BS), Lombardei**

Intensives, sattes Strohgelb mit leichtem Gold. Zeigt in der Nase Nuancen von Haselnüssen und Nougat, oxidativer Stil, Blutorange, Quitte, Williamsbirne, zarte Butter. Am Gaumen zunächst ausgewogen, spannt sich schön auf, sehr trocken in Ansatz und Verlauf, spannendes Glas.

[monterossa.com](http://monterossa.com), € 21,-**2013 Cuvée Monogram Satèn Millesimato Brut Franciacorta DOCG****Castel Faglia**

**Cazzago San Martino (BS), Lombardei**  
Brillantes, helles Goldgelb. Sehr zurückhaltende Nase, leichter Feuerstein, Hefe, Zitrone. Am Gaumen getragen von feinstem Schmelz, öffnet sich sehr elegant, winzige Perlage umhüllt den goldenen Kern, harmonisches und angenehmes Finale.

[castelfaglia.it](http://castelfaglia.it), € 30,-**BIO 2015 Naturae Edizione Brut Nature Franciacorta DOCG****Barone Pizzini**

**Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei**  
Intensives, strahlendes Heugelb. Sehr gelbfruchtig und süßlich anmutende Nase, deutlich nach weißer Schokolade und Vanilleschote, Holzduft, Butter, reifer Pfirsich. Am Gaumen breit gefächert, öffnet sich in vielen Schichten, gut eingebundene Perlen, sollte man aus einem Burgunderglas genießen.

[baronepizzini.it](http://baronepizzini.it), € 32,-**2012 61 Nature Dosaggio Zero Franciacorta DOCG****Berlucchi****Borgonato di Corte Franca (BS) Lombardei**

Intensives, brillantes Strohgelb. Kompakte und konzentrierte Nase, unterlegt von dezentem Hefeton, gerösteten Haselnüssen, zartes Nougat, im Nachhall nach Feuerstein und Salzzitrone. Am Gaumen mit feinem Schmelz und kühlem Saft ausgestattet, breitet sich knackig aus, feinste Perlage, im Abgang knochentrocken.

[berlucchi.it](http://berlucchi.it), € 35,-**Alma Non Dosato Grande Cuvée Franciacorta DOCG****Bellavista**

**Erbusco (BS), Lombardei**  
Helles Silbergrau mit zartem Strohgelb. Einladende und fruchtig-mineralische



Nase, nach Zitronen und weißem Pfirsich, zarte Birne, Salz, weiße Blüten. Am Gaumen mit feinem Schmelz, elegante Fruchtsüße, hervorragend eingebundene Perlage, spannt einen feinen Bogen, trinkt sich sehr gut.

[bellavistawine.it](http://bellavistawine.it), € 36,60**2012 61 Nature Rosé Dosaggio Zero Franciacorta DOCG****Berlucchi****Borgonato di Corte Franca (BS) Lombardei**

Intensives, helles Rubingranat mit brillantem Kern. Feingliedrige und einladende Nase, nach Feuerstein, Preiselbeeren und einem Hauch Blutorange, Zitrone. Am Gaumen sehr saftig und zügig, elegantes Säuregerüst stützt den knackigen Körper, breitet sich schön aus, lange und klar, im Abgang feingliedrig und mit leichtem Druck.

[berlucchi.it](http://berlucchi.it), € 39,-**2014 Vintage Collection Brut Franciacorta DOCG****Ca' del Bosco****Erbusco (BS), Lombardei** 5

Leuchtendes, sattes Strohgelb, perlt fein dahin. Ansprechende Nase mit leicht gereiften Noten, nach Bratapfel, Kakifrukt und dunkler Brotkruste. Am Gaumen gute Fülle, feine Perlage, cremig, verliert im Finale etwas an Spannung.

[cadelbosco.it](http://cadelbosco.it), € 46,-**Rosé Brut Franciacorta DOCG****Lantieri****Capriolo (BS)****Lombardei**

Brillantes, starkes Lachsrosa. Duftig-anprechende Nase, nach frischen Himbeeren und Erdbeeren, kandierten Kirschen, dann minimal nach Parmesan-kruste und Chinarinde. Am Gaumen ausgewogen und beachtlich gut ausbalanciert, spannt einen eleganten Fächer auf, gute Länge mit harmonischem Abgang, knackiges Finale.

[lantierideparatico.it](http://lantierideparatico.it), Preis: k. A.

92

**Cuvée Monogram Blanc de Blancs Brut Franciacorta DOCG****Castel Faglia****Cazzago San Martino (BS), Lombardei**

Intensives, leuchtendes und sattes Hellgold mit anhaltender Perlage. In der Nase nach frischem Birnensaft, zarte Ananas, auch Banane, dann leichte Röstaromen, Mandelflocken, Grapefruit. Spannt sich mit filigraner Perlage im Mund auf, einnehmend und fein, sanfter Druck begleitet feinen Schmelz bis ins Finale.

[castelfaglia.it](http://castelfaglia.it), € 20,-



**Doppio Erre Di Brut Franciacorta  
DOCG**

**Derbusco Cives**

**Erbusco (BS), Lombardei**

Leuchtendes, helles Strohgelb. In der Nase deutlich nach Feuerstein und Zündholz, zeigt Noten von Zuckermelone, Grapefruit, Lime. Am Gaumen sehr trocken und mit ausgeprägter Säure, sprudelnde Perlage gibt viel Druck, zielstrebig in Ansatz und Verlauf.

[derbuscocives.com](http://derbuscocives.com), € 32,-

**BIO 2015 Edizione Rosé Extra Brut  
Franciacorta DOCG**

**Barone Pizzini**

**Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei**

Intensives, leuchtendes Orangerosa. In der Nase nach feiner Holzwürze, Kräuter, Rosmarin und Thymian, dezent nach reifen Kirschen. Am Gaumen geradlinig mit deutlichem Saft, Blutorange, zielstrebig, sehr trocken mit hohem Trinkfluss, im Finale säurebetont.

[baronepizzini.it](http://baronepizzini.it), € 32,-

**2009 Gualberto Dosaggio Zero  
Franciacorta DOCG**

**Ricci Curbastro**

**Capriolo (BS), Franciacorta**

Strahlendes Goldgelb. Öffnet sich in der Nase mit dezent reifen Noten, nach nassem Stein, grünen Walnüssen, Salz, vielschichtig. Füllt den Gaumen satt aus, feine Perlage umhüllt die Frucht, im Finale cremig und mit leichten Bittertönen.

[riccicurbastro.it](http://riccicurbastro.it), € 38,-

**BIO 2009 Quintessence Riserva Extra  
Brut Franciacorta DOCG**

**Antica Fratta**

**Monticelli Brusati (BS), Lombardei**

Funkelndes, sattes Strohgelb mit feiner Perlage. Sehr offene und zugängliche Nase mit betont gereiften Noten, nach Bratapfel, etwas Minze und Walnüsse. Zeigt sich am Gaumen füllig, feine Honignoten, salzig, wirkt insgesamt aber ein wenig behäbig.

[anticafratta.it](http://anticafratta.it), € 45,-

**Cuvée Brut Franciacorta DOCG  
Lantieri**

**Capriolo (BS), Lombardei**

Helles Goldgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase knackiger Apfel und leichtes Salz, zarter Rauch, Feuerstein. Entwickelt sich am Gaumen sehr gut, harmonisch und ausgewogen, zeigt knackige Frucht, animierend, in Ansatz und Verlauf spannend.

[lantierideparatico.it](http://lantierideparatico.it), Preis: k. A.

90

**Brut Franciacorta DOCG**

**Castel Faglia**

**Cazzago San Martino (BS), Lombardei**

Brillantes Strohgelb mit leicht olivgrü-

nem Touch. In der Nase nach kandierter Orange, Melone, leicht nach Mandeln, deutliches Salz. Am Gaumen eleganter Fruchtschmelz mit knackigem Trunk, saftig und klar im Verlauf, kompaktes Finale.

[castelfaglia.it](http://castelfaglia.it), € 15,-

**Cuvée Monogram Satèn Brut  
Franciacorta DOCG**

**Castel Faglia**

**Cazzago San Martino (BS), Lombardei**

Helles Strohgelb mit brillantem Kern. In der Nase von mittlerer Ausdruckskraft, zart, leicht salzig und nach kandierter Zitrone. Am Gaumen sehr frisch mit kühlem Saft, öffnet sich geschmeidig und fein, fließt ruhig dahin, mittlerer Körper mit unaufgeregtem Abgang.

[castelfaglia.it](http://castelfaglia.it), € 22,-

**Noble Cuvée Brut Franciacorta DOCG  
Ca d'Or**

**Timoline di Corte Franca (BS)**

**Lombardei**

Hellstes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Zeigt sich in der Nase mit Noten von frisch gerösteten Haselnüssen, Safran, hat auch was vom Salz, im Nachhall nach frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen knackig und frisch, zeigt jugendlichen Schmelz, kecke und prärente Perlage, im Finale salzig.

[cadorwine.it](http://cadorwine.it), € 27,-

**BIO Golf 1927 Brut Franciacorta DOCG  
Barone Pizzini**

**Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei**

Helles Strohgelb mit zartem Olivgrün, brillant. In der Nase nach gerösteten Haselnüssen, sanfter Hefeton, Schwarzbrot, erinnert entfernt an Steinpilze, leicht rauchig. Öffnet sich am Gaumen mit feinem Schmelz, saftig und knackig, zeigt sich sehr stahlig und klar bis ins zart nachtrocknende Finale.

[baronepizzini.it](http://baronepizzini.it), € 28,-

**Opera Franciacorta Rosé Brut DOCG  
Bonfadini**

**Iseo (BS), Lombardei**

Helles, zartes Lachsrosa. Leicht rauchig-speckige Nase, nach Zündholz, nur leicht nach frischen roten Beeren. Am Gaumen saftig und kompakt, öffnet sich mit knackigem Schmelz und gut eingebundener Perlage, trockener Verlauf, salzig.

[bonfadini.it](http://bonfadini.it), € 29,90

**Noble Franciacorta Rosé Brut DOCG  
Ca d'Or**

**Timoline di Corte Franca (BS)**

**Lombardei**

Intensives Orangerosa. Zeigt sich in der Nase etwas verhalten, zart salzig. Frischer Mund mit kühler Frucht, spannt sich schön auf, gut integrierte Perlage, im Finale trocknend und klar.

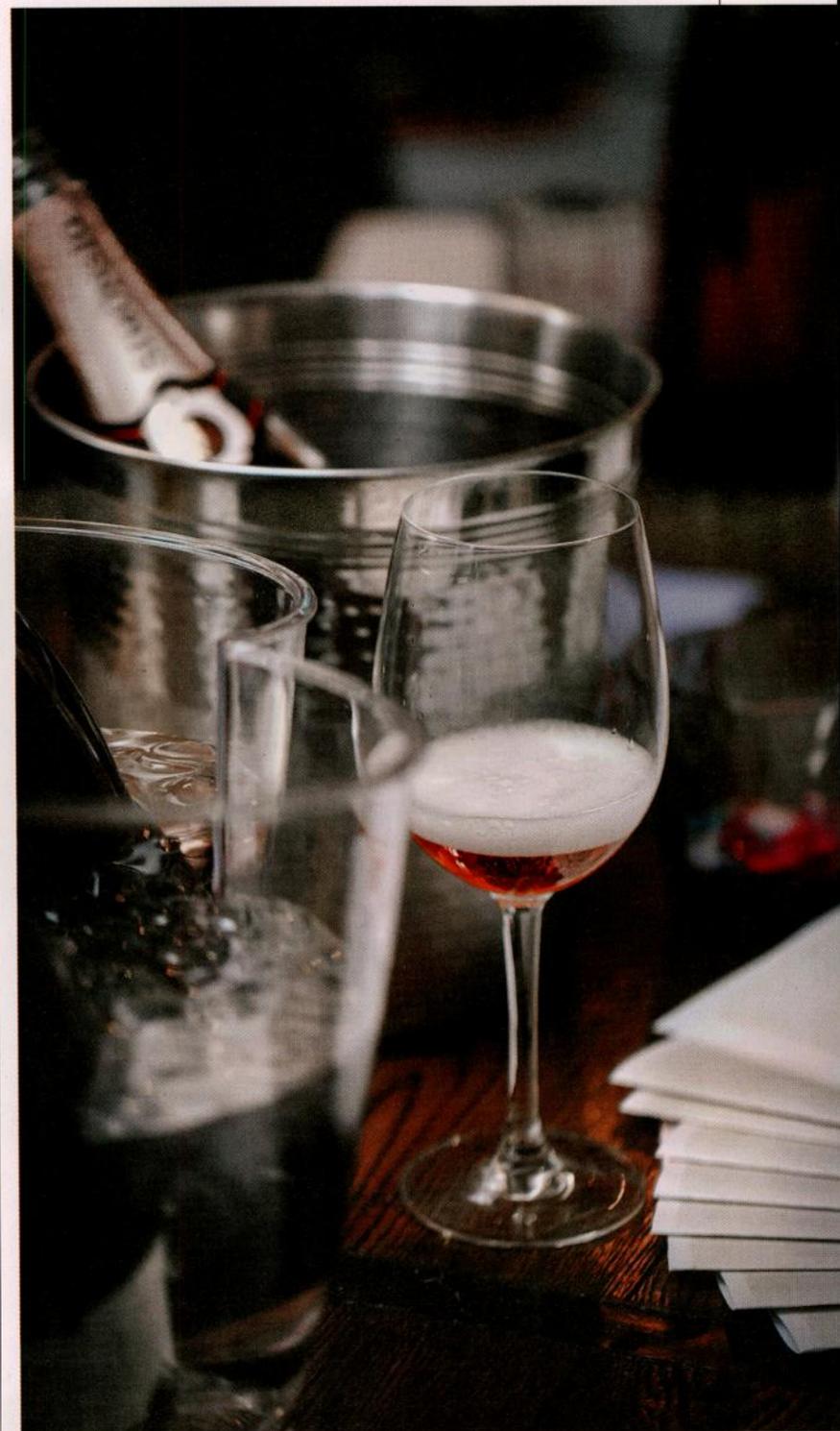
[cadorwine.it](http://cadorwine.it), € 33,-

**2012 Extra Brut Franciacorta DOCG  
Derbusco Cives**

**Erbusco (BS), Lombardei**

Strahlendes, sattes Strohgelb. Öffnet sich einladend in der Nase auf Noten von reifer gelber Frucht, zartes Holz, Ananas, Banane, satter Pfirsich, duftig. Öffnet sich sehr trocken mit zupackender Säure am Gaumen, kecke Perlage, mittlere Länge, im hinteren Bereich weiterhin säurelastig und dezent nachzehend.

[derbuscocives.com](http://derbuscocives.com), € 44,-



# DIE BESTEN SCHAUMWEINE AUS ITALIEN TRENTO DOC

**D**as Trentino ist ein herausragendes Gebiet für feine Schaumweine. Unter der Marke »Trento DOC« werden »Bollicine« auf der Basis von Chardonnay und Pinot Noir erzeugt, manchmal ist auch Pinot Bianco mit dabei. Trento DOC entsteht ausschließlich in klassischer Flaschengärung. An den Hängen der Dolomiten bekommen die Grundweine die ideale Spannung. Die Reifezeit eines Trento DOC variiert: von mindestens 15 Monaten für einen Brut über 24 Monate für einen Jahrgangswein und 36 Monate für eine Riserva.

## LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse  
90–94 Punkte: ausgezeichnet  
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



1

96

**1. Platz**  
2008 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut Trento DOC  
Ferrari Trento

Trento (TN), Trentino ①

Kräftiges Strohgelb, anhaltende Perlage mit feiner Körnung. Eröffnet mit intensiven Noten nach Bratapfel, kandierter Ananas, etwas Kaffee und gebrannten Haselnüssen, zarter Nougat. Salzig und stoffig am Gaumen, zeigt sich vielschichtig und mit feinen mineralischen Noten, sehr langer Nachhall.

[ferraritrento.it](http://ferraritrento.it), € 87,-



2

94

**2. Platz**  
Altemasi Graal Brut Riserva Trento DOC  
Cavit

Trento (TN), Trentino ②

Kraftvolles, intensives Strohgelb, anhaltende Perlage. Ansprechende und vielschichtige Nase, nach Honig, reifem Pfirsich und Brotkruste. Zeigt am Gaumen gute Fülle, entfaltet sich mit cremigem Schmelz, im Finale dezent nach weißer Schokolade.

[cavit.it](http://cavit.it), € 39,-



3

**3. Platz**  
2009 Masetto Privé Dosaggio Zero Riserva Millesimato Trento DOC  
Endrizzi

San Michele All'Adige (TN)  
Trentino ③

Leuchtendes, edles Goldgelb. In der Nase nach Lakritze, Haselnuss, etwas Schwarzbrot, leicht speckig, feine Würzenoten. Öffnet sich am Gaumen auf getoasteten Tönen, feiner, eleganter Schmelz mit filigraner Perlage, ein edler Zeitgenosse, trinkt sich sehr fein, im Finale salzig mit viel Schmelz, trockener Abgang.

[endrizzi.it](http://endrizzi.it), € 75,-