

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

MERUM – MARZO 2019



## Die Metodo Classico des Oltrepò Pavese Pinot Nero wär die Regel



Lombardei  
DOCG-Schaumweine aus dem Oltrepò sind Blancs de noirs, weiße Weine aus roten Trauben. Die Produktionsregeln schreiben für den DOCG-Wein einen Anteil von mindestens 70 Prozent Pinot Nero vor, denn die Region ist das Pinot-reichste Gebiet Italiens – nur bemerkt das keiner, denn erfreuliche Pinot Nero sind hier leider rar, und auch gute Metodo Classico sind selten. Das Oltrepò Pavese ist nach wie vor ein Fassweininlieferant für Abfüllbetriebe anderer Regionen.

Einige der in dieser südlichsten Ecke der Lombardei erzeugten Flaschengärer sind jedoch hervorragend, keinesfalls schlechter als Franciacorta oder Trento DOC. Und doch haben sie keinen Erfolg. Das Oltrepò

ist eine glücklose Appellation: zu viele Weine und Sorten mit demselben Namen (Oltrepò Pavese DOC), Massenweine und Topgewächse nebeneinander, riesige Genossenschaftskellereien, widersprüchliche Weinpreise, Skandale und eine Handvoll Winzer, die sich die größte Mühe geben, in diesem imagemäßigen Niemandsland auf einen grünen Zweig zu kommen.

Die Metodo Classico gehören sicher zu den besten Weinen des Oltrepò. Doch auch hier herrscht Notstand. Einer der wichtigsten Produzenten, La Versa, war in Schiefelage geraten und musste mit einer der ganz großen Cantine Sociali fusionieren. Anteo, stets einer der besten Produzenten, macht in diesen Monaten seine Tore dicht, ein, zwei weitere Produzenten haben die Musteranstellung verschlafen. Gerne möchten wir von Merum etwas für diese übrigens schöne Gegend tun, doch die Kurzdenker, die das Produktionsreglement vermässelt

haben und die lokalen Weinmächtigen haben andere Interessen, als sich in der Welt einen Namen für originelle, gut gemachte Weine zu machen. Viele Metodo-Classico-Erzeuger verzichten denn auch auf die eher abwertende DOC-Bezeichnung.

Andreas März

Die für die Merum Degubox selektierten Weine sind mit **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 18, bewertete Weine: 17)

**Produktionsregeln**  
**Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG**  
Traubensorten: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOC (Pinot nero mindestens 70%, Rest: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio), Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot nero DOC (mindestens 85%; Rest: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio);  
Höchsttrag: 10 000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 11,5 Vol.-%; Hefelagerzeit: Mindestens 15 Monate (Millesimato: 24 Monate).

### Travaglini

27040 Calvignano (PV)  
200 000 Flaschen  
Tel. 0383 872222  
Fax 0383 872222

Travaglini S/A  
80 Hektar  
info@travaglini.it  
www.travaglini.it

#### Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Vincenzo Comi Riserva del Fondatore 2010

Hellgelb; gewisse Fruchtnoten, gekochte Äpfel, Gummi, ansprechend; recht feiner Ansatz, strukturiert, kraftvoll, feinbitter, gewisse Süße. (4000 Flaschen; L.1109; März 2018; 12,5 Vol.-%; €: 25,00)

#### Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut Gran Cuvée s. a.

Hellgelb; rotfruchtig-hefig, macht neugierig; recht runder Ansatz, etwas süß, feine Struktur, schöne, hefige Länge. (20 000 Flaschen; L.1100; März 2018; 12,5 Vol.-%; €: 16,00)

#### Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Rosé Cruasé Montecérésino 2012

Helles, erdbeeriges Rosa; Frucht und Hefe; feiner Schaum, Hefe, gewisse Süße, rund, Länge. (15 000 Flaschen; L.3169; Juni 2018; 12,5 Vol.-%; €: 14,00)