

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

MERUM – NOVEMBRE 2020



ALTA LANGA UND OLTREPÒ PAVESE | Piemontesische und lombardische Metodo Classico

Alta Langa und Oltrepò Pavese Piemontesische und lombardische Metodo Classico



Piemonte / Lombardie

Die DOCG Alta Langa ist flaschenvergorenen Schaumweinen vorbehalten. Erst seit 2002 gibt es die Appellation, die dann 2011 zur DOCG aufstiege. 90 Winzer und 35 Spumante-Kellereien sind an der Produktion der zwei Millionen Flaschen beteiligt (Exportanteil: 5%). Die Anbaufläche (350 ha) liegt mit je knapp 150 Hektar in den Provinzen Asti und Cuneo und mit 30 Hektar in Alessandria. Zwei Drittel der Anbaufläche sind mit Pinot noir bestockt, der Rest mit Chardonnay (mehr über den Alta Langa erfahren Sie in Merum 4/2019).

Über stolze 3000 Hektar Pinot noir hängen verfügt das Oltrepò Pavese. Knapp 800 Hektar davon (2016) sind für die Produktion der zwölf Millionen Flaschen Spumante bestimmt, wovon allerdings nur 1,5 Millionen Flaschen Metodo Classico sind. Die Schaumweine des Oltrepò sind vorwiegend Pinot-geprägt, das heißt, sie sind strukturierter, kräftiger, manchmal etwas weniger fein als die Blancs de Blanc anderer Appellationen, aber in einigen Fällen von bemerkenswerter Güte.

Welcher ist nun der beste italienische Flaschengärer? Alta Langa? Franciacorta? Trento DOC? Oltrepò Pavese? Falsch gefragt! Ein ♥♥-Franciacorta ist nicht besser als ein ♥♥-Alta Langa, ebenso wenig ist ein ♥♥-Trento schlechter als ein ♥♥-Oltrepò. Und umgekehrt. Einzig das Angebot ist in der Francia-

corta größer als das der anderen Appellationen, es gibt dort einfach mehr Produzenten und somit auch mehr exzellente Flaschen.

Die Qualität eines Schaumweins, der seine zweite Gärung in der Flasche absolviert, ist vor allem von zwei Faktoren abhängig: vom Grundwein (hier ist in erster Linie eine hohe Säure und ein geringer Alkohol gefragt) und von der Erfahrung des Kellermeisters. Hat dieser bei einem Stillwein die Möglichkeit, zwischen Vinifikation und Abfüllung jederzeit einzugreifen und unerwünschte Entwicklungen zu korrigieren, bleibt ihm beim Metodo Classico für eine Korrektur einzig der kurze Moment, in dem der Kronkorken mit der Hefe entfernt (dégorgement oder sboccatura) und die Flasche mit dem Naturkork für immer verschlossen wird.

Er hat es nicht mit einem Weinbehälter von mehreren tausend Litern zu tun, sondern mit Tausenden von kleinen Weinbehältern von 0,75 Liter. Zwar verfolgt der Kellermeister die zweite Gärung und die Reifung, indem er regelmäßig Flaschen öffnet. Doch beeinflussen kann er die Entwicklung nicht. Hat er bei der Abfüllung einen Fehler gemacht, steckt der für immer in der Flasche. Zwischen dem Dégorgement und dem Verkorken kann er lediglich mithilfe der Dosage minimal korrigieren – das kann derselbe oder ein älterer Wein sein, immer ein klein wenig Schweflige Säure und beim Brut Zucker, sowie manchmal sogar ein Destillat.

Wenn die Pas Dosé – manchmal auch Brut Nature genannt – teurer sind als die Brut, dann deshalb, weil ein Schaumwein ganz ohne Sü-

Be Korrektur nur dann schmeckt, wenn alles perfekt gelaufen ist, wenn es zum Beispiel bei der Pressung gelungen ist, die Extraktion von Bitterstoffen zu vermeiden. Nichts gegen einen – wohl dosierten – Brut, doch der wertvollere Wein ist stets der, bei dem weniger nachgeholfen werden muss, also der Extra Brut oder der Pas Dosé.

21 ♥♥-Weine aus dem Oltrepò und der Alta Langa können wir unseren Lesern empfehlen, für Schaumwein-Liebhaber wie mich, ist das überaus erfreulich. Die meisten dieser Winzer kann man besuchen, achten Sie auf das entsprechende Symbol (♠) bei den Produzenten in dieser Selektion.

Andreas März

*Die für die Merum Degabus selektionierten Weine sind mit **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 72, davon mit Herzen ausgezeichnet: 63)*

Produktionsregeln

Alta Langa DOCG (Metodo Classico)
Traubensorten: Chardonnay und Kolor Pinot nero (mindestens 90%), andere Sorten (bis 10%). **Höchsttertrag:** 11 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **Reifezeit auf der Hefe in der Flasche:** mindestens 30 Monate (Reserva: mindestens 36 Monate); **Jahrgangsangabe** ist obligatorisch.

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

Travaglino 

27040 Calvignano (PV) Travaglino 6/A
 180 000 Flaschen 80 Hektar
 Tel. 0383 872222 info@travaglino.it
 Fax 0383 872222 www.travaglino.it

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG
Brut Gran Cuvée Blanc de Noir 2016 JLF ♥♥
Hellgelb; dezent, fruchtig-schalig; geschmeidiger Schaum, feine Tiefe, geschmeidig, sehr schön. (20 000 Flaschen; L.7195; Mai 2020; 12,5 Vol.-%; €: 19,80)

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG
Brut Rosé Montecérésino 2014 **BOX** JLF ♥♥
Blassrosa; erdbeerige Gebäcknoten; sehr feiner Schaum, gewisse Süße, Länge, erdbeerfruchtig, saftige Säure, gute Länge, gefällt. (6000 Flaschen; L.5183; Mai 2020; 12,5 Vol.-%; €: 16,40)

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG
Brut Vincenzo Comi Riserva del Fondatore 2011 JLF ♥♥
Goldenes Hellgelb; hefig-gelbfruchtig, intensiv, einladend, kraftvoll, rund, deutliche Süße, feine Bitter, auch Länge. (3500 Flaschen; L.2155; Mai 2020; 12,5 Vol.-%; €: 33,50)