

# 5 Talento bis 30 Euro gegen einen Champagner für 76

Der Brut Tradition Grand Cru von Egly-Ouriet erwarb sich mit der Zeit den Ruf eines Champagners für Kenner. An unsere Davids reicht er aber nicht heran

**E**benso wie die gesamte Redaktion zeigen unsere Experten großen Respekt gegenüber Champagner. Sie bewundern die Leistung dessen Produzenten im Hinblick auf das Marketing und insbesondere die Qualität ihres

Produktes. Dies ist eine der Grundlagen, die den Hintergrund für die Gedanken zu diesen dem Talento gewidmeten Seiten bilden. Diese Seiten sollen dazu beitragen, dass unser Leser die Qualität des italienischen Sektes besser kennen lernen und

etwas über die strengen Vorschriften für einen Talento in Bezug auf die Rebsorten, Herkunft der Trauben, Produktionsablauf und die Reifung erfahren. Daneben sollen sie die italienischen Produzenten anstacheln, das große Potential ihres



## Goliath

**76 EURO** (in Italien)

**Champagne Brut "Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru"**

**Moon Import**

Via Argonne 1/2

I - 16145 Genova (Ge)

Tel. +39.010.314250 - Fax +39.010.317044

www.moonimport.it



Der "Brut Tradition" ist der Basis-Champagner von Egly-Ouriet. Er besteht zu rund 75 % aus Pinot Noir (Spätburgunder), zu dem Chardonnay hinzu kommt. Der verwendete Wein stammt etwa zur Hälfte aus früheren Jahrgängen und zur Hälfte aus dem jeweils aktuellen Jahrgang. Alle Trauben dieser Weine

wurden in Grand-Cru-Lagen gelesen. Die Gärung fand in Barriquefässern statt, und das Klären überließ man dem Absetzen der Trübstoffe im Laufe der Zeit. Die Reifung auf der Hefe dauerte nach den Angaben auf dem Rücketikett 36 Monate. Das bei Champagner allgemein übliche Rücketikett gibt auch das Datum an, an dem der Champagner degorgiert, also von der Hefe getrennt wurde. In unserem Fall geschah dies im Juli 2007. Beim Einschenken in das Glas entwickelt sich nicht besonders viel, aber ein sehr feiner Schaum. Auch die anschließende Perlage zeigt sich fein, aber etwas zurückhaltend. Im Glas präsentiert sich der Champagner mit einer leuchtenden goldgelben Farbe mit bernsteinfarbigen Nuancen. Der Duft ist uneingeschränkt kräftig. Allerdings wirkt er nicht sehr elegant. Man erkennt fruchtige Noten von sehr reifem, fast schon faulem Apfel. Dies wirkt aber nicht unangenehm. Im reichhaltigen Duftbukett zeigen sich weiterhin Noten von Honig, Brotkruste und

gerösteten Haselnüssen. Insgesamt vermittelt dies den Eindruck eines sehr weit entwickelten, komplexen und interessanten Champagners, dem aber etwas Frische fehlt. Am Gaumen zeigt er sich körperreich. Er ist angenehm weich und besitzt Struktur. Die geringe Säure lässt ihn jedoch etwas „lahm“ erscheinen. Im ausgesprochen langen Finale zeigen sich wieder kräftige fruchtige Aromen. Neben den aus dem Duft bekannten Apfelnoten erkennt man exotische Früchte wie Mango, Papaya und sehr reife Ananas. Damit wirkt er insgesamt wie ein atypischer Champagner, der aber sehr viel Persönlichkeit besitzt. Es bleibt allerdings der Mangel einer zu geringen Frische bestehen. Insgesamt ein unerwartet weit entwickelter Champagner, der wirkt, als habe er seinen Höhepunkt fast schon überschritten, obwohl seit seiner Trennung von der Hefe bis zur Degustation nur etwas mehr als zwei Jahre vergangen waren. Für ein solches Produkt ist dies nicht sehr viel.

# David und Goliath

Landes bei der Sektherstellung nach der Klassischen Methode auszuschöpfen. Es soll sie anregen, mit abgestimmten und gemeinsamen Marketingmaßnahmen auf dem nationalen und internationalen Markt die hohe Qualität ihrer Produkte zu vertreten.

Aus dieser zweifachen Überlegung heraus, das Vorhandene einzuschätzen und die Entwicklung zu fördern, entstand vor einigen Monaten die Idee, regelmäßig eine Auswahl

von Talento mit einem renommierten Champagner zu vergleichen. Diese Gegenüberstellung erfolgt als Blindverkostung, so dass der Inhalt im Degustationsglas für unsere Experten anonym bleibt. Damit sind die Ausgangsbedingungen für die Davids und den Goliath gleich. Eine Beeinflussung durch das Etikett auf der Flasche ist ausgeschlossen.

Wir müssen eingestehen, dass wir einer solchen Gegenüberstellung im Hinblick auf die Davids, die nur auf

eine relativ kurze Geschichte zurückblicken können, mit gemischten Gefühlen entgegensehen. Wir waren nicht sicher, ob sie gegen jene Giganten mit einer Jahrhunderte langen Tradition bestehen können. Dennoch waren wir zu dieser Gegenüberstellung entschlossen und waren darauf eingestellt, es als Erfolg zu betrachten, wenn unsere aufrichtigen Helden mit einer ehrenhaften Niederlage daraus hervorgehen würden. Ihr Preis, der oft nur einen



## Davids

### 13 EURO

#### Trento Doc Brut "Altemasi Metodo Classico" 2002

##### Cavit

Via del Ponte di Ravina 31  
I - 38040 Trento (Tn)  
Tel. +39.0461.381711 Fax +39.0461.912700  
www.cavit.it

Cavit ist ein kooperativer Zusammenschluss von 11 Kellereien des Trentin. Insgesamt gehören 4.500 Winzer mit 7.000 ha Weinbergen zu Cavit. Der Altemasi Brut Millesimato ist ein Talento, der in allen Aspekten den Vorschriften der Talento-Produktion entspricht. Er wurde aus Chardonnay-Trauben eines einzigen Jahrgangs, in unserem Fall 2002, hergestellt. Sie stammten aus dem Gebiet von Sorni, dem Valle die Laghi und den Hügeln von Trient. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur, zum Teil im Edelstahltank und zum Teil in Barriquefässern. Die Reifung auf der Hefe schwankt zwischen 36 und 48 Monaten. Dieser Talento präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe und goldenen Reflexen. Er entwickelt eine feine und lange anhaltende Perlage. In seinem kräftigen und sehr eleganten Duft erkennt man im Vordergrund eine deutliche Hefenote, zu der Töne von Südfrüchten und eine leichte Note von gerösteten Nüssen hinzu kommen. Im Geschmack wirkt er frisch und weich. Seine Säure und auch das Prickeln der Kohlsäure sind gut ausgewogen. Im Hintergrund eine leicht salzige Erscheinung. Im Finale zeigen sich noch einmal die Aromen von Südfrüchten.



### 18 EURO

#### Alta Langa Doc Metodo Classico "Cuvée Aurora" 2004

##### Vigne Regali

Via Vittorio Veneto 22  
I - 15019 Strevi (AI)  
Tel. +39.0577.840111  
Fax +39.0577.840205  
www.vigneregali.com

Dieser Sekt nach der Klassischen Methode besteht zu 70 % aus Pinot Nero und 30 % aus Chardonnay. Der Basiswein fermentierte in Barriquefässern. Er entwickelt einen sehr feinen, eleganten Schaum, der in eine anhaltende feine Perlage übergeht. Mir seiner klaren und leuchtenden strohgelben Farbe wirkt er trotz der sechs Jahre, die seit der Lese vergangen sind, jung. Im kräftigen Duft erkennt man die von der vierjährigen Reifung auf der Hefe stammenden typischen Noten von Brotkruste. Aber auch die fruchtigen Noten von reifen exotischen Früchten und leichten Tönen von Südfrüchten wie Grapefruit sind klar erkennbar. Hinzu kommt eine feine Mandelnuance. Dank seiner Säure wirkt er am Gaumen sehr frisch. Dieser Eindruck wird von dem von der Kohlsäure stammenden kräftigen, aber nicht lästigen Prickeln unterstützt. Man erkennt auch eine gute Struktur, die diesen Sekt aber nicht „schwer“ wirken lässt. Die im Vordergrund stehenden Aromen am Gaumen lassen wieder Südfrüchte, diesmal vor allem Mandarine, erkennen. Im lange anhaltenden Finale zeigt sich eine feine Mandelnote.



### 21 EURO (in Italien)

#### Oltrepò Pavese Doc Spumante Brut Metodo Classico "Testarossa" 2004

##### La Versa

Via Francesco Crispi 15  
I - 27047 Santa Maria della Versa (Pv)  
Tel. +39.0385.798411  
Fax +39.0385.7984500  
www.laversa.it

Das Oltrepò Pavese ist in Italien das am besten für Pinot Nero geeignete Gebiet. Vor diesem Hintergrund entstand 1905 die Kellerei La Versa, die zu einem „Fahnenträger“ der dortigen Sektproduktion wurde. Dies beweist der „Testarossa“, der zu 95 % aus Pinot Nero besteht und zu 5 % aus Chardonnay. Er reifte mindestens 48 Monate auf der Hefe. Im Glas präsentiert er sich mit einer leuchtenden strohgelben Farbe und goldenen Reflexen. Sowohl der feine, dichte Schaum als auch die ebenso feine Perlage halten lange an. Im Duft stehen zarte fruchtige Noten von Apfel und Birne im Vordergrund. Die lange Reifung auf der Hefe zeigt sich an Tönen von frischem Brot, die genügend Raum lassen für eine angenehme floreale Note. Im Geschmack wirkt er weich und ausgewogen. Seine gefällige Frische stammt aus einer gut eingebundenen Säure. Man erkennt Noten von Südfrüchten wie Grapefruit. Im lange anhaltenden Finale kommt ein sehr feiner, eleganter Bitterton zum Vorschein.





Bruchteil des Preises für den Goliath beträgt, hätte dies ausgeglichen. Doch alles verlief anders. Wir erlebten, wie der Talento sogar eine Champagner-Ikone wie den Veuve Clicquot übertraf. Von diesem ganz unerwarteten Erfolg ermutigt, stellten wir einem beim breiten Publikum weniger bekannten Champagner, dem Billecart-Salmon,

**Die Weinberge von Egly-Ouriet in Grand-Cru-Lagen der Gemeinde Ambonnay am Fuße der Berge von Reims.**

einige Talento gegenüber. Sie zeigten sich mit dem Champagner auf einer Höhe, allerdings nicht beim Preis.

Um die Grenzen des Potentials von Talento heraus zu finden, entschlossen wir uns, diesmal unsere Davids nicht einem Champagner eines „négociant-manipulant“ gegenüber zu stellen. Diese kaufen den größten Teil der Trauben bei unabhängigen Winzern ein und beschränken sich auf die Verarbeitung in der Kellerei. Diesmal ging der Fehdehandschuh an einen Champagner eines „récoltant-manipulant“. Diese sind zumeist recht kleine Produzenten, die ihren Champagner ausschließlich aus Trauben aus ihren eigenen Weinbergen herstellen. Sie arbeiten in engem Bezug zu ihren Böden und sind weit entfernt vom Glanz der großen Häuser industriellen Ausmaßes. Häufig findet man hier vorzüglichen Champagner, der von Kennern, die weniger auf das Etikett als auf den Inhalt der Flasche achten, hoch geschätzt werden.

Wenn man sich schon ein solches waghalsiges Unternehmen vornimmt, sollte man sich ihm auch ohne Skrupel aussetzen. Nachdem die Entscheidung gefallen war, wählten wir einen Champagner aus, der sich seinen guten Ruf über viele Jahre hinweg ausschließlich über seine Qualität aufbaute und über die Mund-zu-Mund-Propaganda seiner Liebhaber bekannt wurde.

### **Kleines Haus mit großem Ruf**

Egly-Ouriet ist ein Familienbetrieb. Zu ihm gehören etwas weniger als 10 ha Weinberge, von denen die meisten auf dem Gebiet von Ambonnay liegen, eine der 17 von insgesamt 250 Gemeinden des Champagnergebietes, deren Lagen als Grand Cru ausgewiesen sind. Dies sind die besten Lagen zur Erzeugung einer hohen Traubenqualität. }

## **24 EURO**

### **Trento Doc Brut Riserva 2002**

**Balter**

Via Vallunga II 24

I - 38068 Rovereto (Tn)

Tel. +39.0464.430101

Fax +39.0464.401689

www.balter.it

Die Kellerei befindet sich in einer sehr schönen Lage auf einem 350 m hohen Hügel, von dem aus man das Vallagarina bei Rovereto überblickt. Rundum erstrecken sich die 10 ha Weinberge, von denen die Trauben der Weine der Familie Balter stammen. Hierzu gehört auch der Chardonnay für diesen außergewöhnlichen Trento Riserva. Bevor die Cuvée für die zweite Gärung entsteht, gärt der Basiswein zunächst teilweise in Edelstahltanks und zum Teil in Barriquefässern und liegt danach noch sieben Monate auf der Hefe. Nach der anschließende zweiten Gärung dauert die Reifung in der Flasche mindestens drei Jahre. Dieser Trento besitzt eine leuchtende strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Er entwickelt einen kräftigen, lange anhaltenden Schaum. Im ausgeprägten, eleganten Duft erkennt man Noten von exotischer Frucht wie Mango, zu denen balsamische Noten von Minze und Salbei hinzu kommen. Im Hintergrund wird das Duftbukett von ausdrucksstarken Nuancen von Brotkruste und gerösteten Haselnüssen bereichert. Im Geschmack zeigt dieser Trento Brut Riserva durch seine markante Säure eine optimale Frische. Im langen Finale kehren die fruchtigen Noten wieder.



## **30 EURO**

### **Trento Doc Talento Brut Riserva "Flavio" 2003**

**Rotari**

Via del Teroldego 1

I - 38016 Mezzocorona (Tn)

Tel. +39.0461.616399

Fax +39.0461.605695

www.mezzacorona.it

Die Kellerei Rotari ist ein Bannerträger der Trentiner Sektherstellung. Ihr Talento besteht aus Blanc de Blancs sortenrein aus Chardonnay, dessen Trauben in den besten Lagen des Etschtals handgelesen wurden. 60 % des Mostes gärt in Edelstahltanks, während die übrigen 40 % für ein bis zwei Jahre in Barriquefässern liegen. Nach der Gärung reift der Wein sowohl im Edelstahltank als auch in den Barriquefässern noch mindestens fünf Monate weiter. Nach der zweiten Gärung in der Flasche bleibt der Sekt bis zum Degorgieren mindestens fünf Jahre auf der Hefe liegen. Der Talento zeigt sich mit einer leuchtenden strohgelben Farbe mit goldenen Reflexen. Sowohl sein Schaum als auch die anschließende Perlage sind sehr elegant und halten lange an. Der Duft überrascht mit großer Frische und einem komplexen Aromabukett. Man erkennt feine Noten von Maiglöckchen in Verbindung mit den für die Rebsorte typischen fruchtigen Noten von Apfel und Pfirsich. Dahinter zeigen sich Hefenoten und Töne von gerösteten Haselnüssen. Im Geschmack wirkt der Talento frisch und körperreich. Er besitzt intensive und ausgeprägte Konditorei-Noten und Töne von exotischen Früchten.





Darüber hinaus stehen in den meisten Weinbergen von Egly-Ouriet alte Reben, viele von ihnen im Alter zwischen 30 und 50 Jahren. Dies sind die besten Voraussetzungen für die Produktion eines guten Weins. Außerdem ist Francis Egly ein aufmerksamer und leidenschaftlicher Winzer und kaum zu Kompromissen bereit. Selbst bei seinen alten Reben reduziert er noch den Ertrag durch einen drastischen Rückschnitt während der Vegetationsperiode. Dieser Vorgang wird oft als „grüne Lese“ bezeichnet. Sie

soll dazu beitragen, in den übrig gebliebenen Trauben die Zuckerkonzentration und den Anteil an aromatischen Substanzen zu erhöhen. Bei den Rotwein-Produzenten ist diese Praxis seit einigen Jahren weit verbreitet. In der Champagne wird sie jedoch kaum angewandt. Egly achtet streng auf das natürliche Gleichgewicht in seinen Weinbergen, ohne direkt biologischen Anbau zu betreiben. Er verwendet sorgfältig ausgesuchte natürliche Düngemittel und setzt Pestizide nur in einer unverzichtbaren geringen Menge ein. Ebenso

**Holzfässer für Gärung und Reifung des Basisweins sind hier ein Grundelement der Produktionsphilosophie.**

sorgfältig und aufmerksam geschieht die Arbeit im Keller nach traditionellen Regeln. Die Gärung findet wie früher in Holzfässern statt. Der Wein wird nicht gefiltert, und Schwefel wird nur in kleinsten Dosen hinzu gegeben. Selbst bei der Zugabe des Liqueur d'Expédition, der dem Champagner nach dem Entfernen der Hefe zur Bestimmung seines endgültigen Geschmacks hinzu gegeben wird, hält man sich bei Egly-Ouriet sehr zurück. Die charakteristischen Eigenschaften des Weins sollen möglichst wenig verändert werden. Bis zum Degorgieren, dem Entfernen der Hefe, reifte der Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe. Hinzu kommt, dass Egly-Ouriet zu den ersten „récolteurs“ gehört, die sich direkt auf den ausländischen Märkten betätigten und damit die Grundlage legte, ihren Champagner zum „Kultwein“ werden zu lassen. Der „Geheimtipp“ wurde von Jahr zu Jahr bei mehr Verbrauchern bekannt. Dazu trug teilweise auch unser

Verlag bei, der vor einigen Jahren, als Francis Egly und sein hervorragender Champagner nur wenigen Leuten bekannt waren, dessen Produkte in der Zeitschrift „Bere“ vorstellte.

## Besser als der Champion

Wir gingen nicht davon aus, dass unsere Talento eine echte Chance hätten, im Vergleich mit einem Champagner mit einem so hohen Image als Sieger hervorzugehen. Um dem Talento überhaupt eine Chance zu geben, stellten wir dem Champagner eine Gruppe an Davids entgegen, die alle hervorragend und bewährt sind und darüber hinaus mit einem zurückhaltenden Preis angeboten werden. Sie hatten bereits andere Herausforderungen erfolgreich gemeistert.

Besonders zählten wir auf zwei „Speerspitzen“, zwei Talento-Sekte, deren Preis über dem Durchschnitt liegt, die aber dennoch weniger als Hälfte des „Brut Tradition“ von Egly-Ouriet kosten. Als die Flaschen am Ende der Degustation enthüllt wurden, gab es eine große Überraschung. Im Vergleich, der auf sehr hohem Niveau stand, erhielt der Goliath die geringste Bewertung. Die Niederlage war ohne irgendeinen Zweifel eindeutig. Der Goliath wurde von allen anderen übertroffen, nicht nur von den beiden Top-Produkten des Talento, sondern sehr deutlich auch von den anderen Davids mit sehr viel niedrigerem Preis. Diese hatten zwar einen etwas weniger ausgeprägten Geschmack und kein ganz so breites Duftbukett, aber insgesamt eine untadelige Qualität.

Von allen Beteiligten hatte niemand eine so eindeutige Niederlage des Champagners erwartet. Die Degustation lieferte einen erneuten Beweis dafür, dass der italienische Talento alle Eigenschaften besitzt, um jegliche Herausforderung annehmen zu können.