



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2002 TRENTODOC

Als die Ikone des italienischen Schaumweins ist der Giulio Ferrari ein Spitzenerzeugnis, das imstande ist, den Kampf mit der Zeit zu gewinnen. Er ist ein Trentodoc, der aus den besten Chardonnay-Trauben von den Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Berge, die Trento umschließen, auf einer Höhe von bis zu 600 Metern gewonnen wird. Für mehr als 10 Jahre reift er auf der Hefe und erlangt so eine große Komplexität, behält dabei aber gleichzeitig seine Ausgewogenheit, Frische und Eleganz. Dieses Spitzenprodukt, das ausschließlich in den besten Jahren entsteht, verfügt über die Weihen einer ununterbrochenen Folge von Preisen und Auszeichnungen in Italien, wo er neunzehn Mal die „Drei Gläser“ des „Guida ai Vini d’Italia“ des Gambero Rosso gewann und im Ausland, wo er Höchstpunktzahlen der angesehensten Fachzeitschriften errang. Wine Spectator z.B. hat ihn als einzigen Spumante unter den 10 besten italienischen Weinen gekürt in seinem „Best of Italy Tasting“ im Rahmen der Wine Experience und der Wine Enthusiast zählt ihn zu seiner weltweiten „Top 100 Wine Cellar Selection“.

Jahrgang und Ernte 2002

Der Giulio Ferrari 2002 kann als bester italienischer Schaumwein in die Auswahl der internationalen Jury der Best Italian Wine Awards, die aufgefordert war, die 50 größten Weine Italiens des Jahrgangs 2013 zu küren. Mit dem vierten Platz in der Gesamtwertung – nach drei Rotweinen – übertrifft der Jahrgang 2002 noch den vorangegangenen, in dem der Giulio Ferrari 2001 sich zwar nicht in der Gesamtwertung platzierte, jedoch bereits erster unter den italienischen Schaumweinen war. Der Mangel an Niederschlägen während des Winters wurde reichlich ausgeglichen durch einen sehr regnerischen Frühling und Sommer. Die Niederschläge, die entschieden über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, beeinflussten auch die Temperaturen und verzögerten so die Reife der Trauben. Dank des rechtzeitigen von Ferraris Agronomen durchgeführten Grünschnitts gelang es, die Kraft der Pflanzen zu erhalten und ein hervorragend gleichmäßiges Wachstum zu gewährleisten. Die besonders hohe Position der Weinbergen begünstigte die aromatische Reife und erlaubte es, die Gesundheit der Trauben zu bewahren. Der Chardonnay konnte so ein gutes Mostgewicht erreichen, was ihn in Kombination mit der hervorragenden Säure, die durch das kühle Wetter begünstigt wurde, zu einer idealen Basis für einen Spumante zur langen Lagerung machte.

Degustationsnotizen

Sanftes und anhaltendes Schäumen, feine und dauerhafte Perlage, welche die Goldtöne von großer Leuchtkraft noch verstärken. Kräftiges und extrem komplexes Bouquet, mit Wahrnehmungen, die zunächst an die mediterrane Macchia-Landschaft erinnern, mit ihren gelben Blumen und edlen sonnengetrockneten Düften, dann kandierte Zitrusfrüchte und Akazienhonig und schließlich mineralische Eindrücke. Im Mund bestätigen sich die bereits in der Nase wahrgenommenen Eindrücke vollständig: Ein Fächer von fruchtigen, gerösteten und mineralischen Noten in faszinierender Abfolge, wird gestützt von einer großen Struktur und einer überraschenden Frische. Er überwältigt mit einem sehr langen Finale.