



Marktführer mit Ferrari-Schaumweinen: Matteo Bruno Lunelli.

PRICKELNDER FERRARI: SCHAUMWEIN AUS DEN ALPEN

Matteo Bruno Lunelli, 47, seit zehn Jahren Präsident und Geschäftsführer der Cantine Ferrari mit Sitz in Trento, landete im Formel-1-Zirkus einen Coup. Für drei Jahre sicherte er sich die Präsenz auf dem Siegerpodest. Statt mit Champagner wird jetzt mit Ferrari Brut aus speziellen 3-Liter-Flaschen gefeiert, die in den italienischen Alpen gekeltert wurden.

Guter Schaumwein lebt von der Säure, die Frische und Rückgrat verleiht. Das wusste bereits Giulio Ferrari, der 1902 im norditalienischen Trentino sein Weingut gründete und Weinberge bis in 700 Metern Höhe anlegen liess, was dank kalten Nächten und sonnigen, heissen Tagen für besonders aromatische Trauben sorgt. Die Lunellis, die heute am Steuer des Spumante-Produzenten Ferrari sitzen, wissen genau, wenn im Trentino in ein paar Jahrzehnten die Temperaturen so hoch sind wie heute auf Sizilien, dass sie mit ihren Weingärten in höhere Lagen ausweichen können. Die Berge sind für sie ein Schlüsselfaktor, eine Art Versicherung.

Von den 9 Millionen Flaschen, die in der Appellation Trentodoc pro Jahr von 57 Schaumwein-Winzern produziert werden, keltert Ferrari etwa 60 Prozent.

www.ferraritrento.com, www.bindella.ch

2012 RISERVA LUNELLI EXTRA BRUT

100 % Chardonnay

Degustation: SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Kühle, leicht cremige Aromatik, Noten von frischem Brioche, frische und getrocknete Grapefruit, auch Trockenkräuter, später deutlich getrockneter Apfel. Im Mund würzig, leicht cremig, mit Nerv und weiniger Würze, leicht Grapefruitzesten im beachtlich langen Nachhall, tolles Preis-Genuss-Verhältnis.
18/20 trinken - 2026