

## CONTRATTO: REVIVAL EINER LEGENDE



### Italiens bester Sparkling Wine unter den Fittichen von „La Spinetta“

Die Keller von Canelli, etwa zwanzig Kilometer von der piemontesischen Weinstadt Asti entfernt, sind rund 150 Jahre alt und so beeindruckend, dass sie ab 2014 als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt wurden. Weithin gerühmt als „Kathedralen von Canelli“, sind diese gigantischen, meist über zwei oder mehr Stockwerke in die felsige Tiefe reichenden Keller Ursprung einiger der bekanntesten Weingüter Italiens.

Contratto ist so ein Spumante-Weingut mit langer Tradition, das seit der Übernahme durch den erfolgreichen Piemont-Winzer Giorgio Rivetti („La Spinetta“) vor drei Jahren eine höchst bemerkenswerte Renaissance erfährt. Alleine 5000 Quadratmeter machen die historischen und nach wie vor in Vollbetrieb stehenden Kellerflächen dieses Weinguts aus, natürlich temperiert auf 12 bis 13 Grad Celsius und bis zu 32 Meter tief.

1867 von Giuseppe Contratto gegründet, wurde das Weingut zum ersten und damit ältesten Produzenten von Sekt (Schaumwein) Italiens. Vorangegangen und im Trend der damaligen Zeit, wurden in der Region, die als Moscato-Hochburg bis heute Bedeutung hat, süße Schaumweine nach der Champagner-Methode hergestellt. Im Zuge des Geschmackswandels der Konsumenten von süß hin zu trocken in den 30er- und 40er-Jahren wechselte man auf die französischen Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, die auch im Piemont besonders gut gedeihen.

### „Metodo Classico“ sichert Qualität

Anfangs wurde der Sparkling Wine, der die Konsumenten im Sturm eroberte, auch als Champagner vermarktet, ehe die Franzosen ihren Markenschutz dafür durchsetzten. Danach änderte sich nichts an der Herstellungsmethode, die Bezeichnung wurde aber in „Metodo Classico“ geändert. Die Vergärung erfolgt im Stahltank, die Flaschenreife beträgt mindestens drei bis zu zehn Jahre. Gerüttelt wird – bis heute – von Hand.

In den 20er-Jahren des vorigen Jahrhunderts gelangte Contrattos Sparkling Wine zu internationalem Ruf. Weit über Italien hinaus war der Schaumwein gefragt, bis nach Hongkong wurde exportiert. Vor allem die Engländer tranken den Contratto in großen Mengen. Eine eigene Füllung – „For England“ – wurde kreiert. Diese avancierte

rasch in ganz Italien zum Hit, galt es doch als besonders schick und weltoffen, die noble „For England“-Füllung des uritalienischen Spumante zu schlürfen.

Die Wirren des Zweiten Weltkriegs zerstörten auch Contrattos Geschäft. Export war unmöglich, der Inlandsmarkt zusammengebrochen. 126 Jahre lang besaß die Familie des Gründers die weltbekannte Kellerei, die allerdings zusehends in der Bedeutungslosigkeit versank. Spumante war immer weniger gefragt. 1993 übernahm ein Grappa-Produzent das Weingut, ehe sich Topwinzer Giorgio Rivetti einen Herzenswunsch erfüllte und 2011 die Kellerei erwarb.

## Neustart durch „La Spinetta“

La Spinetta sind die Brüder Rivetti, angeführt von Giorgio, der als einer der führenden Barbaresco- und Barolo-Winzer des Piemont gilt. Seine Etiketten mit den gezeichneten Nashörnern (Barbaresco) und Löwen (Barolo) sind mittlerweile weltbekannt. Die Weine und die Riservas aus den Einzellagen Staderi, Valeirano, Gallina und Campè gehören zu den absolut besten Rotweinen Italiens.

Zum Stammbetrieb zählen die Weingüter La Spinetta Campè und La Spinetta Castagnole im Piemont, wo auch klassischer Moscato produziert wird, und seit Kurzem das toskanische Weingut „La Spinetta Casanova“, wo sich Giorgio Rivetti vorwiegend dem reinsortigen Ausbau von Sangiovese widmet.



Die drei Weingüter und Contratto produzieren zusammen über eine Million Flaschen pro Jahr und sind stark exportorientiert. Selbst die USA haben sich zum wichtigen Markt entwickelt. Während Rivetti viel in der Welt unterwegs ist, aber alle Entscheidungen des Weinmachens bis ins kleinste Detail selbst trifft, lenken primär seine Partnerin Anja Cramer und Sohn Andrea die Geschicke vor Ort.

„I don't want to make Spumante, I want to make great wines with bubbles“, fasst Giorgio seine Philosophie zusammen. Soll heißen: bestes Traubenmaterial, hochwertigst verarbeitet. Mit klarer Sorten- und Terroir-Typizität, angenehmer Perlage, jedem Champagner ebenbürtig. In Österreich gehören die besten Winzersekte in diese Kategorie.

## „Great wines with bubbles“

**Das Sortiment von Contratto überzeugt in der Verkostung spontan: Einstiegswein extra brut ist der „Millesimato“, ein Vintage-Wein, keine Lagencuvée. 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, angenehm trocken mit nur drei Gramm Zuckerzusatz.**

**Ausschließlich aus Pinot Noir produziert wird der „For England Pas Dosè“, ein klassischer Blanc de Noir ohne jede Dosage, staubtrocken, für extremes Trinkvergnügen. Ein Frontalangriff auf viele Champagner.**

**„For England Rosé Brut“ stammt ebenfalls zur Gänze aus Pinot-Noir-Trauben und zeigt sich als sehr komplexer, mineralischer Schaumwein mit wunderbar feinen Fruchtnuancen. Der „Blanc de Blancs Brut“ wiederum wird zu 100% aus Chardonnay produziert, ebenfalls mit nur drei Gramm Zucker, im Geschmack nach Südfrüchten und mit exotischen Noten.**



Das Datum des Degorgierens ist auf der Kapsel jeder Flasche vermerkt. Giorgio Rivetti empfiehlt den Genuss fünf bis zehn Jahre nach der Vergärung. Seine ganz raren Riservas bringt er überhaupt erst zehn Jahre später in den Verkauf. Die Etiketten sind so gewöhnungsbedürftig wie einprägsam und stellen Motive alter Werbepлакate von Contratto dar.

## Vermouth und Fernet



Der Geschichte von Contratto, den Trends des 20. Jahrhunderts und der Verankerung in England und Amerika ist es geschuldet, dass Contratto seinerzeit auch ein namhafter Vermouth-Produzent war. Diese Tradition haben die Rivettis neu belebt und dazu uralte Vermouth Rezepte ausgegraben. Bis zu 50 Kräuter werden gemischt und wochenlang mit Weinbrand kalt beträufelt. Immer wieder wird der durch die Kräuter sickende Weinbrand über die

Kräutermischung gegossen. Kalt deshalb, weil die Aufnahme der Kräuteraromen dadurch langsam und besonders intensiv erfolgt.

Contratto stellt derzeit Vermouth bianco, rosso und „Americano“ her. In Letzterem finden sich nicht von ungefähr diverse Kräutlein, die auch dem Urrezept von Coca-Cola zur Ehre gereichen. Alle drei sind exzellente, sehr gute und preiswerte Aperitifs. Zur Abrundung wird ein eigener Fernet produziert.

Durch eine ebenfalls im Sortiment befindliche kleine Weißweinpalette – vorwiegend Chardonnay und autochthone Sorten – ist es Giorgio Rivetti möglich, ein komplettes Degustationsmenü mit großen Getränken vom Aperitif bis zum Digestif zu begleiten: vom Vermouth über Sparkling Wine, schöne Weiße und ganz große Rote bis zum hauseigenen Fernet und Grappa.

[www.contratto.it](http://www.contratto.it)  
[www.la-spinetta.com](http://www.la-spinetta.com)

29.09.2014 - Erwin Goldfuss