

«Ferrari ist Ferrari»



Ferrari, dieser sprudelnde italienische Leckerschluck, ist nun schon seit drei Jahren Partner von Best of Swiss Gastro. Damit befindet sich dieser exklusive Anlass in allerbesten Gesellschaft, ist Ferrari doch der offizielle Schaumwein des Präsidenten der italienischen Republik. Auch die Königin von England

sowie Filmstars wie Robert de Niro wurden schon mit einem Glas Ferrari in der Hand gesichtet. Mit den Modetags Prada und Zegna besteht eine weltweite Partnerschaft und auch in der Welt des Sports lässt man Ferrari spritzen - was ich persönlich jedoch für eine Sünde und Verschwendung halte.

Um die meistgestellte Frage gleich zu beantworten: nein, dieser meistprämierte Schaumwein Italiens hat nichts mit Enzo Ferrari zu tun - und die Produzenten sind auch nicht verwandt. 1902 brachte Giulio Ferrari als Mitbringsel aus der Champagne Chardonnay-Trauben nach Hause ins Trentino - und gründete im selben Jahr seine Cantina, welche nun in der 3. Generation von der Familie Lunelli geführt wird.

Ruben Larentis ist seit 25 Jahren der dortige Kellermeister und kümmert sich um die Flaschen, welche nach der «Metodo Classico» heranreifen; also genauso wie französischer Champagner reift.

Ferrari ist aber dennoch kein Champagner; aber auch kein Prosecco oder Cava. Ferrari ist Ferrari. Die Trauben für diese beispelslosen Tropfen entstammen den Chardonnay Trauben, welche im gebirgigen Land der Dolomiten, auf hügeligen Südlagen und vom Fluss Adige durchflossen, auf 200 bis 800 Meter über Meer wachsen.

Wenn ich meine Gäste exzellent überraschen und verwöhnen möchte, fließt Ferrari in die Gläser. Zudem bieten diese italienischen Tropfen nicht nur Gaumenfreuden; alleine schon der Name liefert Gesprächsstoff für Small-talk. Was - erfahrungsgemäss - in gewissen Runden doch hilfreich sein kann. Ferrari ist das Getränk für Kenner und Newcomer. Liebhaber, Neugierige, Trendsetter und Qualitätsbewusste. Für manche vielleicht eine neue Erfahrung ... prickelnd wird dieses neue Erlebnis auf jeden Fall sein.



Metodo Classico bedeutet Flaschengärung (auch Methode Champenoise oder - traditionelle genannt). Bei dieser Herstellungsmethode entsteht die Kohlensäure bei der Gärung in der Flasche und nicht im Tank. Prosecco bekommt dieses langwierige Verfahren nicht. Cava hingegen schon. Als Champagner werden nur Schaumweine aus der gleichnamigen Region in Frankreich bezeichnet. Ach, diese Franzosen... ! Ich wage aber zu behaupten, dass der Ferrari aus dem Trentino mindestens so gut wie die besten Champagner aus der Champagne ist.