



Wein-Plus.de, 16 Settembre 2009, **Fermentation im Kopf und im Weinkeller**

**Von Tensoren, Franciacorta Satèn und viel Unternehmergeist**

*Von Katrin Walter*

Ruhig und mit sonorer Stimme antwortet Riccardo Ricci Curbastro auf jede ihm gestellte Frage, hat tausend Anekdoten zu erzählen und offeriert einen wunderbaren Wein. Wir befinden uns mitten in der Franciacorta, in Capriolo. Dann wartet er still die Reaktion seines Gegenüber ab, und als er in ein zufriedenes Gesicht schaut, sagt er: "Das ist ein Wein für Kenner", und meint den Franciacorta Extra Brut 2005 aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Nero, den er nur in guten Jahrgängen produziert. Es gibt ihn auch noch als 2002er, denn die Politik des Familienunternehmens sieht vor, neben dem jeweils aktuellen Jahrgang immer mindestens noch einen früheren Jahrgang des gleichen Weins anzubieten. So auch beim Brut 1998, der erst 2007 seinen Pilzkorken aufgedrückt bekam, nach fast 9 Jahren auf dem Hefelager. Auch ein Wein für Kenner, heute, 2009, nach 11 Jahren...