





# Der Franciacorta

Sanft gepresst mit feinen Perlen





**W**er zu den Franciacorta Weinen einfach nur Schaumwein sagt, könnte zu Champagner auch Sprudelwasser sagen. Und wer meint, alles was prickelnd aus Italien kommt, ist ein „Prosecco“, der liegt eindeutig falsch. Eigentlich will der Franciacorta auch nicht „Spumante“ genannt werden. Die italienische Bezeichnung für Sekt darf übrigens (Anordnung des Konsortiums) nicht einmal auf den Flaschenetiketten des DOCG\* stehen. Das Ziel ist klar: Franciacorta soll, nein IST eine eigenständige Bezeichnung – vergleichbar mit Champagner, was die eng begrenzte Lage des Anbaus betrifft. In der Qualität ist er, Weinkenner erkennen das neidlos und respektvoll an, noch eine Etage über dem französischen Edelgetränk anzusiedeln.

Die Appellation Franciacorta ist das 20.000 Hektar große Gebiet in der Weinregion Lombardei zwischen Brescia und Mailand (A4), westlich vom Gardasee. Vom Norden her ist es der Iseo See der die kalten Winde aus den Alpen abmildert. Südlich davon wird schon seit der Antike Wein angebaut. Die Namensgebung für die Region ist auf ein Gesetz aus dem 11. Jahrhundert zurückzuführen, das verfügte, dass das Land, das von den Benediktinermönchen bewohnt wurde, „curtes francae“, heißt, was so viel bedeutet wie „von der Steuer befreit“.

Die Qualitätsrichtlinien für den hier angebauten Franciacorta sind streng. Erlaubte Rebsorten sind Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Schon in der Basisvariante reift er mindestens 18 Monate, bei

den Millesimati (Jahgangsweinen) sind es sogar 30 und bei den Franciacorta Riserva 60 Monate in den Kellern. Die trockenen eleganten Franciacorta mit dem DOCG-Status werden mit der traditionellen Methode, der zweiten Gärung in der Flasche, hergestellt und sind geschmeidig und ausgewogen. Untrügerisches Merkmal ist die äußerst feine Perlung (Mousseux).

Der Ertrag der Reben ist auf 95 Doppelzentner pro Hektar begrenzt, dazu kommt ein besonders sanftes Pressverfahren. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand. Erträge aus neu angelegten Weinbergen dürfen erst ab dem dritten Jahrgang zu Franciacorta DOCG verarbeitet werden. Fast ein Drittel der italienischen Schaumweine stammt übrigens aus der Region Franciacorta.

Vor allem die Norditaliener lieben den Geschmack, und bestellen ihn in allen Geschmacksvarianten als Aperitif und Essensbegleiter bis zum Dessert. Bei der Fashion Week im nahen Mailand wird er seit mehreren Jahren als offizieller Schaumwein ausgeschenkt. Und jetzt zur EXPO in Mailand sowieso. Italienische Modelabels wie ETRO reichen ihn in ihren Flagship-Stores zum VIP-Shopping-Erlebnis.

Im Ausland hingegen fristet er noch ein Schattendasein neben dem Champagner. Wer in Deutschland, der Schweiz und Österreich Franciacorta kennt, verbindet ihn meist mit den Namen der großen Kellereien wie Bellavista, Ca del Bosco, Contadi Castaldi oder Guido Berlucchi und il Mosnel.



Die Entdeckung des Jahres 2015 ist ein Franciacorta Extra Brut Barone Pizzini. Silvano Brescianini erzeugt markante Essensbegleiter ohne Weichspüleffekt. [www.wein-welten.com](http://www.wein-welten.com)

In dieser Region – weit weg von den Toscana-Touristen – verbergen sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten. Der Brescianer Adel hatte dieses Gebiet bereits vor Jahrhunderten für sich entdeckt und in und um Rovato, im kleinen Städtchen Erbusco u.a. ihre Urlaubs-Landsitze gebaut. Zu sehen gibt es viel: Kirchen, Klöster, das „lebendige“ Museum in Ome, u.a. Etliche dieser Gemäuer wurden zu einfachen aber auch luxuriösen „Albergo“ umgebaut und sind heute wundervolle Kleinode mit familiären Charakter, wenigen Zimmern, aber unheimlich viel Charme. Wie das alte Kapuzinerkloster von Cologne, das sich jetzt Hotel de Charme Cappuccini nennt, hochgelegen auf einem Ausläufer des Monte Orfano mit weitem Blick über die Weinregion. Unwillkürlich fühlt man sich auf einer Zeitreise, zurück ins Mittelalter. [www.cappuccini.it](http://www.cappuccini.it)

Und ... es wäre nicht Italien würden sich hier nicht moderne Kunst mit alten Gemäuern paaren, alte Weine mit jungen Gästen und umgekehrt. Ein Traum in absoluter Stille an den sanften Hängen des Bellavista Hügels gelegen, inmitten von Weinreben das L'Albereta Relais & Chateaux, Erbusco. Wenn hier die noblen Marken aus Italien und etliche große Marken aus der Autostadt Stuttgart parken, dann sind es wohlhabende

Deutsche und die „Großen“ aus Mailand, die sich hier über ein langes Wochenende in den 47 Zimmern und neun Suiten „verstecken“. Moderne Kunst, Satin und Seide, Marmor, Fresken, Vintage-Möbel, Kamine in den Zimmern. Ein Himmelbett.... da sollten Sie nach der Zimmernummer 404 fragen.... [www.albereta.it](http://www.albereta.it)

Es gehört, wie die Kellerei Bellavista, der Industriellenfamilie Vittorio Moretti, die untrennbar mit dieser Region verbunden ist. Von hier aus ist es nicht weit zu den „Winmakern“ Bellavista, il Mosnel oder Lo Sparviere. Wer in kleinen Gruppen kommt hat die Möglichkeit einer Kellereibesichtigung verbunden mit einer obligatorischen Weinprobe.

[www.stradadelfranciocorta.it](http://www.stradadelfranciocorta.it)

*Text: Frank J. Gindler*

**\* DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita):**

Seit 1983 ist dies die höchste Stufe des italienischen Weinrechts, die nur wenigen Weinen vorbehalten ist (z.B. Barolo, Barbaresco, Chianti, Soave, Franciacorta etc.); es gelten strengste gesetzliche Vorschriften bezüglich Produktion, z.B. Hektar-Erträge, Mindestalkoholgehalt, Mindestwert an Säure, Pflanzdichte, Ausbau und Lagerung; die Vergabe dieses Prädikats erfolgt nur nach einer Geschmacks-Prüfung durch Önologen.