

ALLES ÜBER

WEIN WEIN

ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR • REISEN • GASTRONOMIE

www.winelife.de • www.alles-ueber-wein.de

Schäumende Franciacorta Jurzwelen

Mit ihren Schaumweinen segeln die ehrgeizigen Winzer in der norditalienischen Franciacorta schon seit einigen Jahren auf Erfolgskurs. Dabei haben die Qualitätspioniere am Iseo-See wie Ca' del Bosco und Bellavista Gesellschaft bekommen. Wolfgang Staudt berichtet von einer prickelnden Verführung.

Reben wachsen auf den sanften Moränenhügeln südlich des Iseo-sees seit undenklicher Zeit. Doch erst seit wenigen Jahren demonstrieren die Winzer und Weinmacher dieser kleinen norditalienischen Region in der Provinz Brescia unweit von Bergamo, dass hier Schaumweine von besonderem Format entstehen können. Die Erfolgsgaranten dieser Zone sind leicht identifiziert: hochwertiges Terroir,



Kellergewölbe von Ca' del Bosco

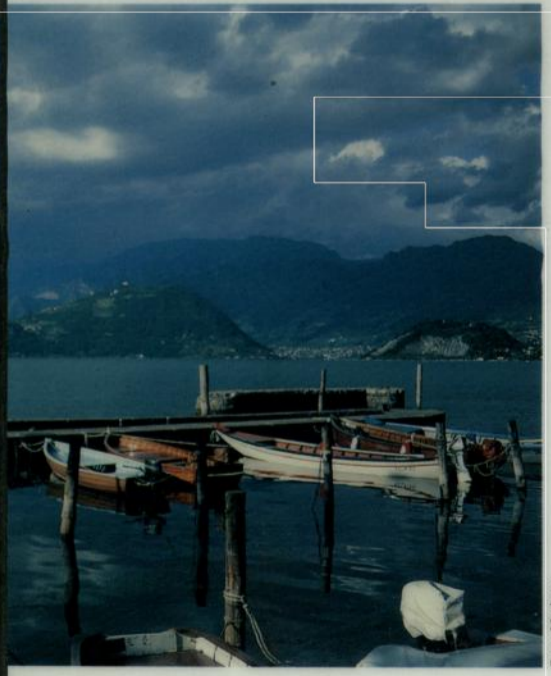


Foto: Ca' del Bosco
Foto: Madsen

ehrgeizige und qualitätsversessene Produzenten und Produktionsrichtlinien, die zu den ambitioniertesten in ganz Italien zählen. Hinzu kommt ein sehr intelligent agierendes Konsortium und die Einsicht aller führenden Köpfe der Region, dass man nach außen geschlossen auftreten muss, um ein starkes kollektives Image zu etablieren. So segelt das Projekt »Franciacorta« – seit 1995 in die Top-Liga der italienischen DOCG-Gewächse aufgenommen – unaufhaltsam auf Erfolgskurs. Seit die Italiener auf den Geschmack gekommen sind und sich zu leidenschaftlichen Liebhabern dieses

Verlockendes Reiseziel:
Ufer der Stadt Iseo am Iseosee

prickelnden Nass entwickelt haben, wird Spumante in jeder Ecke des Landes hergestellt, was die Sache auch nicht übersichtlicher macht. Da haben die wirklich hochwertigen Vertreter des Genres verständlicherweise Abgrenzungsbedarf. Wer mit den Produzenten in der Franciacorta spricht, spürt das. Spumante gilt als Unwort, niemand nimmt es in den Mund und Fremde werden höflich, aber bestimmt darauf hingewiesen, dass in der Franciacorta Franciacorta produziert werde, so wie eben in der Champagne Champagner. Gemäß den gesetzlichen Produktions- und Bezeichnungsrichtlinien ist es sogar untersagt, das Wort »Spumante« auf den Etiketten zu verwenden.

In den Statuten steht weiterhin, dass ein Franciacorta ohne Jahrgangsangabe mindestens 18 Monate in der Flasche reifen muss. Für die Abfüllungen mit Jahrgangsangabe sind mindestens 30 Monate vorgeschrieben. Die Spezifizierungen entsprechen den Vorgaben der EU (brut, extra brut, ...), mit Ausnahme des so genannten Satèn, der ausschließlich aus weißen Trauben gekeltert wird und einen Crémant-ähnlichen Druck von nur drei bis 4,5 bar aufweist – eine ungemein attraktive Franciacorta-Variante, der mit etwas höherem Alkohol, geringerer Säure und sahnigerem Schaum nicht nur ein idealer Apéritif, sondern ein universell einsetzbarer Speisenbegleiter ist.

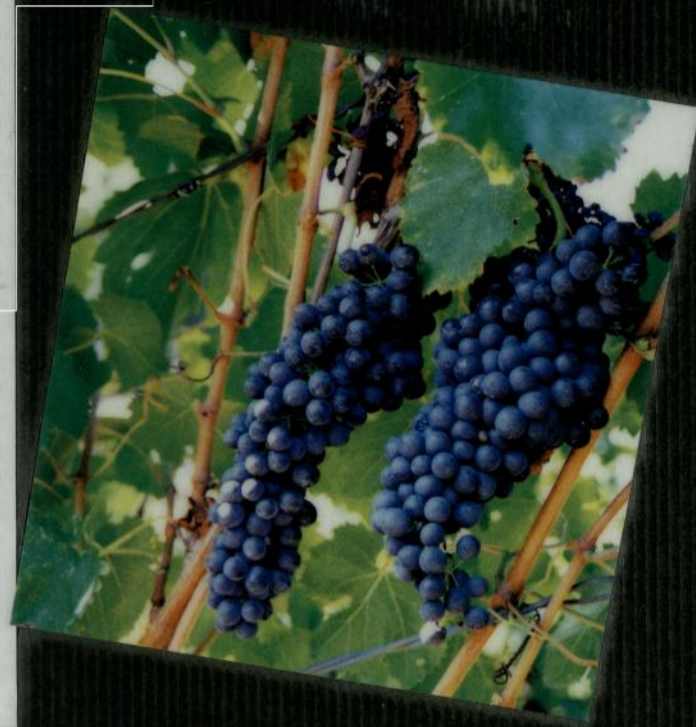
Besondere Herausforderung

Die besten Vertreter präsentieren sich enorm elegant, mit lebendigem Aroma und feiner, finessenreicher Perlage. Man entdeckt Noten von Pfirsichblüten, Honig und Haselnuss, spürt am Gaumen eine einladende Frische mit seidiger Textur. Ein Satèn, der ausschließlich in der Franciacorta hergestellt wird, passt ausgesprochen gut zu Fisch-Carpaccio und geräuchertem Lachs, aber auch zu Fleisch, Gemüse und Pizza Napoletana.

Klimatisch begünstigt: Weinberg am Iseosee

von Wild zu balancieren. Ihre einzigartig cremige Perlage ist es jedoch wert, solo und mit ausreichend Muße zelebriert zu werden.

Chardonnay ist die an Klima und Terroir am besten angepasste Rebsorte der Franciacorta. Ihr Anteil am Rebsortenspiegel dürfte in den kommenden Jahren weiter ansteigen und die Bestände an Pinot Noir und Pinot bianco, die in den Statuten ebenfalls zugelassen sind, zurückdrängen. In den letzten Jahren wurde stark auf die Wahl der richtigen Klonen und die richtige Bestockung geachtet, denn nur so können die natürlichen Terroir-Vorteile der Region richtig zum Zuge kommen. Die Böden sind äußerst kalzium- und eisenhaltig, ähnlich wie im Burgund und in der Champagne. Das Klima ist jedoch wärmer als in den französischen Regionen, so dass auch in den weniger günstigen Jahrgangsverläufen gute Reifegrade möglich sind. Daraus ergeben sich die Hauptunterschiede zum Champagner. Die Franciacorta besitzen in der Regel reifere Aromen, mehr Körper, mehr Alkohol, mehr Fülle und vor allem eine tiefere Säure. So entstehen natürlich balancierte Weine, die auch ohne oder nur durch eine geringe Dosage sehr harmonisch wirken.



Der trockenste aller Franciacortas, der »Non Dosato« (auch bekannt als pas dosé, dosage zéro, pas opéré oder nature), ist für die Produzenten die größte Herausforderung. Er ist der transparenteste von allen, einer, dem man auf den ersten Blick die kleinste Schwäche, jede noch so geringe Unebenheit anmerkt, weil er ohne den beschönigenden Effekt der Dosage auskommen muss. Ein guter »Non Dosato« kann hervorragend altern und vor allem aromatische, appetitanregende Vorspeisen (Gemüse, Salat, Kräuter,

Fisch, Wurst, Käse) vorzüglich begleiten.

Höher im Kurs stehen allerdings die Jahrgangsabfüllungen (»millesimato«). Sie verführen durch feinste, langanhaltende und überaus cremige Perlage, begleitet von feinen Noten nach Trockenobst (Mandeln, Haselnüsse, getrocknete Feigen), Gewürzen (Nelken) und Brotkruste. Sie verfügen ebenfalls über ein ausgesprochen gutes Alterungsvermögen und können nach Jahren der Flaschenreifung Geschmackstiefe und Aromareichtum verbessern. Dann sind sie sogar in der Lage, die Aromen von geröstetem und gegrilltem Fleisch, ja sogar

Weinberg in der Franciacorta, Nähe Erbusco

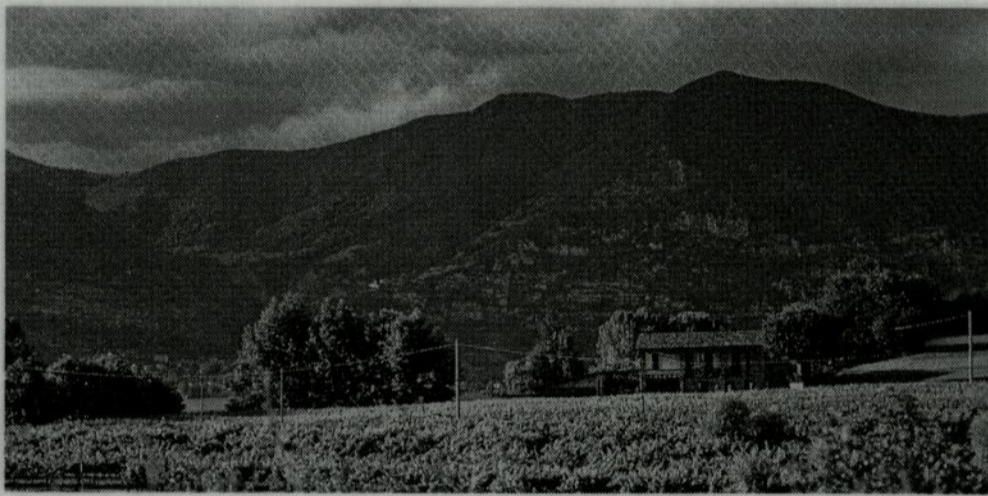


Foto: M. Sestini

Gegenwärtig werden von den insgesamt 3,1 Millionen Flaschen Franciacorta DOCG nicht einmal 200 000 Flaschen exportiert. Davon gehen etwa knapp 50 000 Flaschen nach Deutschland, das damit der bislang wichtigste Exportmarkt ist. Schade eigentlich, dass dieser so köstliche und vergleichsweise preiswerte Schaumwein hierzulande nicht größeren Zuspruch erfährt. Er wartet darauf, entdeckt zu werden. Die Zahl derjenigen, die erstklassigen Franciacorta offerieren, steigt stetig an.

das Selbstbewusstsein vieler kleiner Betriebe heute so groß, dass man in vielerlei Hinsicht eigene Wege zum Erfolg einschlägt. Sicherlich haben *Ca' del Bosco* und *Bellavista* viel für das stilistische Profil des modernen Franciacorta getan und über Jahre hinweg das internationale Image der Region nachhaltig geprägt: *Bellavista* mit supereleganten, schlanken Weinen mit meist spürbarer Dosage, *Ca' del Bosco* mit strukturierten, dichten, fruchtigen Weinen mit geringer Dosage. Doch diese Qualitätspioniere haben mittlerweile Gesellschaft bekommen und so manchem Herausforderer gelingen ebenbürtige, gelegentlich sogar qualitativ überlegene Abfüllungen.

Während noch bis vor wenigen Jahren alle auf die Top-Repräsentanten der Anbauzone schielten und sich an deren hohen Qualitätsstandards orientierten, ist

Franciacorta – Bezeichnungen

Die Ursprungsbezeichnung »Franciacorta DOCG« steht heute ausschließlich für einen nach der klassischen Champagner-Methode hergestellten Schaumwein. Die Stillweine des Gebietes führen die Bezeichnung »Terre di Franciacorta bianco DOC« und »Terre di Franciacorta rosso DOC«. Ein Spumante will der Franciacorta jedoch keineswegs sein. Im Spumante-Begriff liegt einfach allzu viel Spreng-

stoff, er stiftet zu viel Verwirrung. So kann in Italien nämlich einiges bezeichnet werden: ein trockener Wein nach der Charmat-Methode (Tankgärungsverfahren, verwendet für Billig-Schäumer), ein nach der Champagner-Methode hergestellter Tropfen, in Italien heute Metodo classico genannt, aber auch ein süßer oder künstlich durch Kohlensäure angereicherter Wein.