

Die Perle ist perfekt

Der Franciacorta aus der Lombardei ist ein Schaumwein mit Champagner-Qualitäten

VON INGE AHRENS

Die taubeneigroßen Hagelkörner, die im Frühling dieses Jahres am Gardasee niedergingen, blieben den Rebstöcken der Franciacorta erspart. In dem 230 Quadratkilometer großen hügeligen Gebiet, unweit vom Gardasee in der italienischen Provinz Brescia und in der Lombardei gelegen, fielen nur große Regentropfen. Aber wer Franciacorta sagt, meint nicht nur die Region. Weinkenner sprechen dann von einem Schaumwein mit Champagner-Qualitäten. Was woanders im Land locker als Spumante bezeichnet wird, heißt hier ganz einfach Franciacorta.

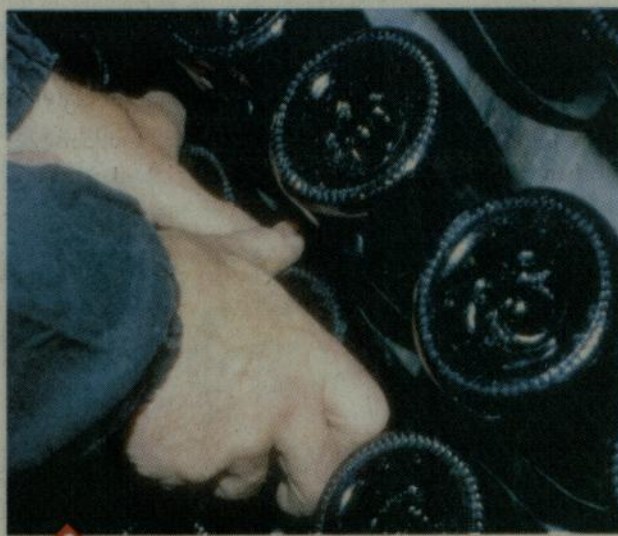
Der aus Chardonnay, Pino Nero und Pino Bianco gewonnene Wein gärt 18 bis 36 Monate in der Flasche. Im 600 Jahre alten Weingut der Cavalleri in Erbusco ist der Schaumwein (Franciacorta) ausschließlich aus feinen Chardonnay-Trauben. Und dort reift der Jahrgangsschaumwein 48 Monate. Strohgelb ist er dann und hat ein frisches Aroma, feinwürzig und fruchtig. Die Perle des Franciacorta gilt als besonders dicht. Nur der ebenfalls in der Region gewonnene „Satene“ hat nicht so viele Bläschen. Deshalb wird er auch gern „Damenchampagner“ genannt.

Als Weingebiet hat die Franciacorta eine lange Tradition. Mönche, im Mittelalter von den lombardischen Adligen aus Frankreich geholt, kultivierten das Land. Der Weinanbau fristete lange, bis in die sechziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts, ein unauffälliges Dasein. Inzwischen gibt es 70 Winzer im Weinbaugebiet der Franciacorta. 30 haben sich in der vor zwei Jahren gegründeten Vereinigung der Weinbauern „Strada del Franciacorta“ zusammengetan.

Man setzte auf den Schaumwein und erntete Meriten. Bereits 1967 durften Weiß-, Rot- und Schaumweine der Franciacorta die Bezeichnung DOC tragen. Und als erster



Geheimtipp Franciacorta: Fünf Millionen Flaschen werden von dem Schaumwein jährlich produziert (o.), die Flaschengärung (u.) dauert 18 bis 36 Monate



italienischer Schaumwein mit Flaschengärung erhielt der Franciacorta 1995 die Bezeichnung DOCG, eine kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung. Sogar die soll Anfang 2003 wegfallen. Auf den Flaschen wird dann sehr selbstbewusst nur noch Franciacorta stehen. Franciacorta steht für Qualität.

Der auf 1.600 Hektar angebaute Wein gilt als Geheimtipp. Acht Millionen Flaschen werden jährlich produziert, fünf Millionen davon als Franciacorta, also Schaumwein. Nach Deutschland werden 350.000 Flaschen exportiert. Zuletzt adelte die Wochenzeitung „Die Zeit“ das edle Getränk. In einer Blindverkostung belegte ein Franciacorta (1997 Ca' del Bosco Dosage) Platz eins. Dann erst kam ein Champagner.

So gewappnet kann „der Weintourismus kommen“, findet Paolo Pizzoli, der Präsident der Vereinigung der Weinbauern und zeigt stolz seine gut gefüllten Keller (Aziende Vitivinicola e Agrituristica „Villa“). Einige Nebengebäude des alten Weingutes wurden gerade aufwendig zum Agritourismusbetrieb ausgebaut. Fünf Winzer der Vereinigung bieten solche Ferien an.

Auf den 80 Kilometern von Mandolossa vor den Toren Brecias bis zum Iseosee kann man so die Perlen der Franciacorta hautnah erleben.

● Ca' del Bosco, Via Case Sparse, 20, I-25030 Erbusco, Tel. (0039-030) 7 76 61 11, Fax 7 26 84 25, caedelbosco@caedelbosco.com