

GEO SAISON

**NEU: Mehr Ziele,
mehr Tipps, mehr Wissen!**

Die Sonnenseiten der Lombardei:
Lago Maggiore, Mantua
und das Weinland Franciacorta

Frühling in Italien

Normandie
DEAUVILLE
Seebad mit Salonlöwen

3 perfekte Tage in
WIEN
ISTANBUL
TROMSØ

HOHE TATRA
Europas kleinstes Hochgebirge

SENEGAL
Afrikas kreativer Westen

HEFT
IM HEFT
Wanderland
Österreich
Traumpfade in
den Alpen

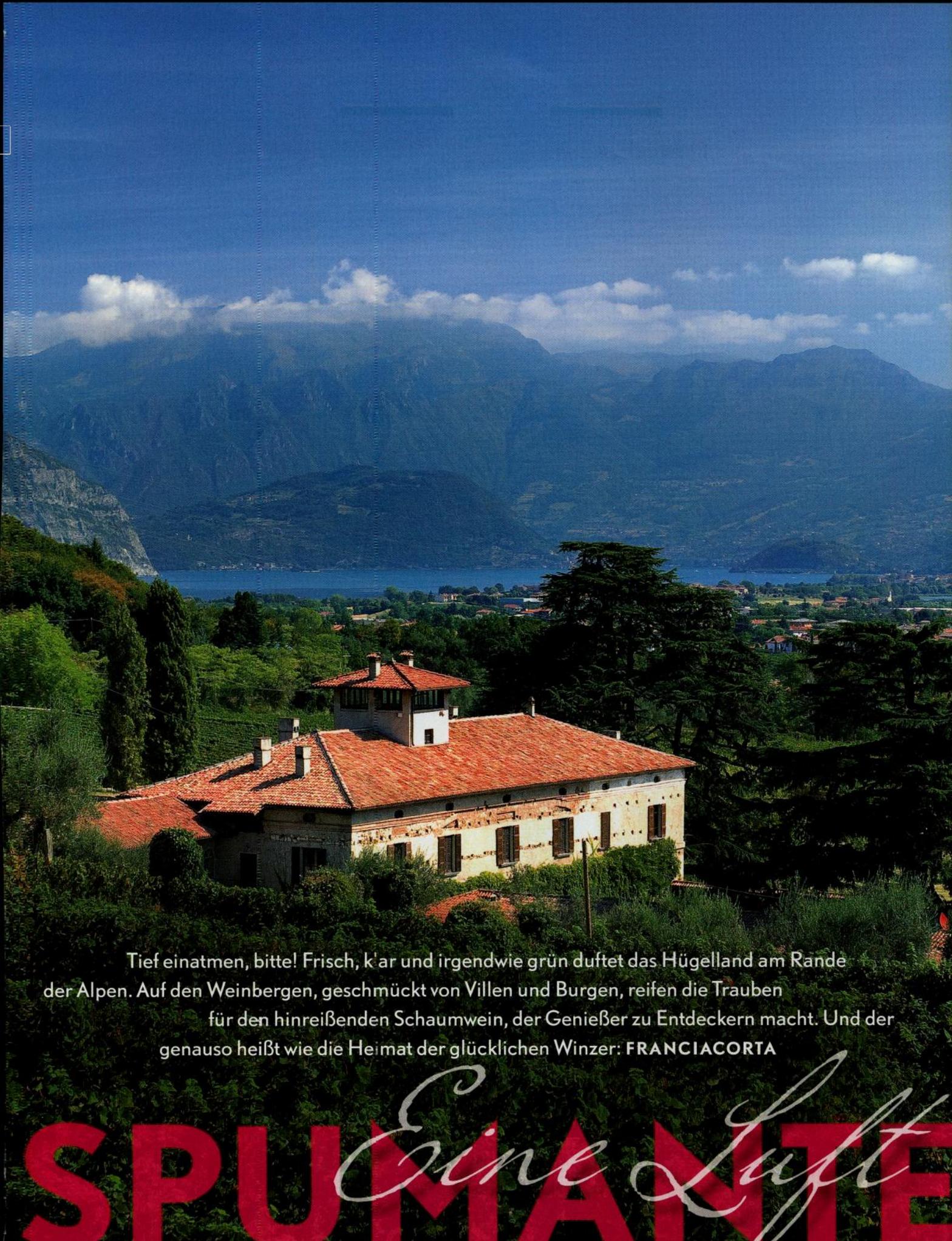
www.geo-saison.de



Spanien 4,70 €
Italien 5,00 €
Frankreich 5,00 €
Österreich 5,70 €
Schweiz 10,30 ₣

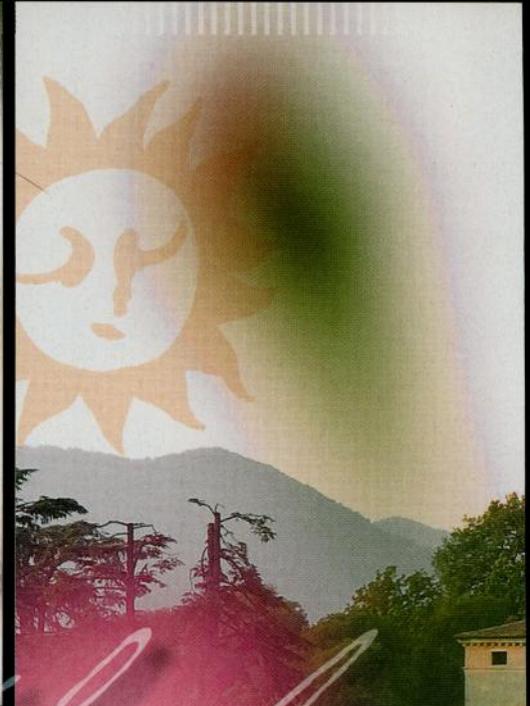
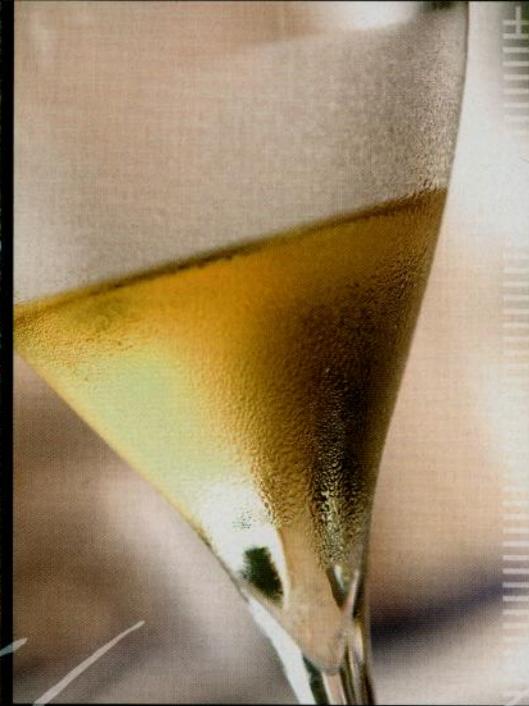


ZEITZEICHEN Die Fresken im „Castello Quistini“ sind verblichen, das uralte Schloss würde zum Museum. Auch die Tür des „Palazzo Torri“ in Nigoline steht uns offen: Er ist jetzt ein Bed and Breakfast (re)



Tief einatmen, bitte! Frisch, k'ar und irgendwie grün duftet das Hügelland am Rande der Alpen. Auf den Weinbergen, geschmückt von Villen und Burgen, reifen die Trauben für den hinreißenden Schaumwein, der Genießer zu Entdeckern macht. Und der genauso heißt wie die Heimat der glücklichen Winzer: **FRANCIACORTA**

SPUMANTE *Eine Luft*

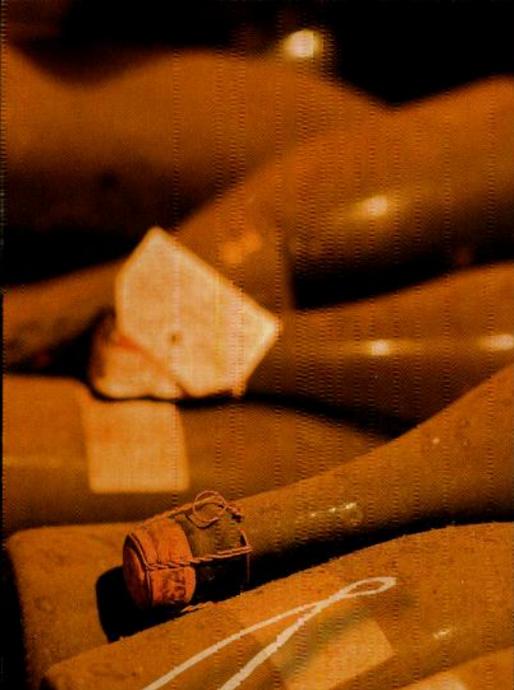


Heimatliebe

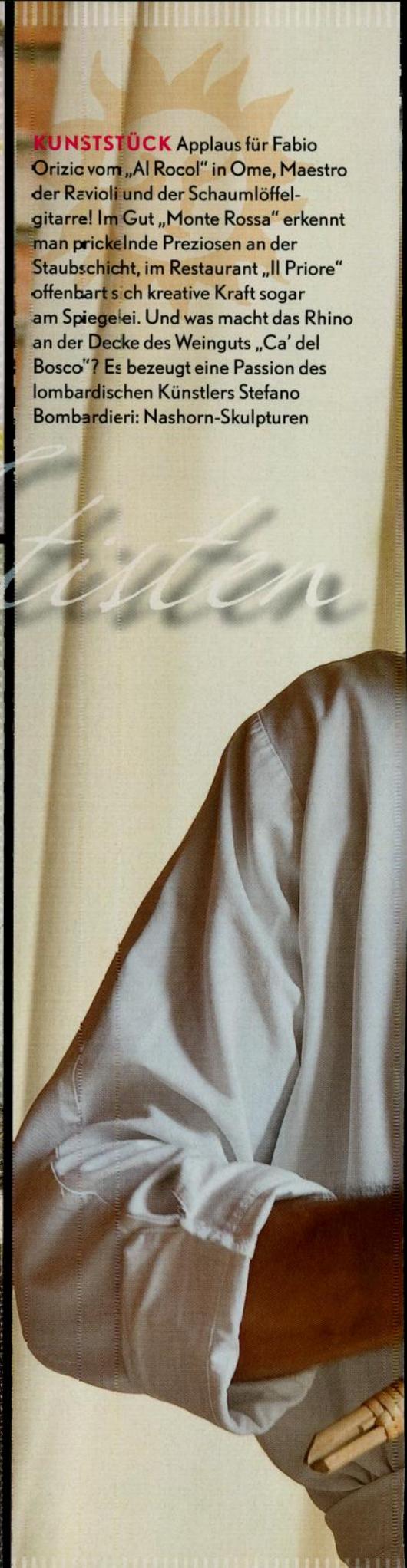


GENERATION GENUSS Auf dem Weingut „Monte Rossa“ in Bornato, wo Zypressen Spalier stehen, wächst der edle weiße Wein der Franciacorta – das Restaurant „Il Priore“ schenkt ihn aus. Zu Füßen der Kirche Santo Stefano in Calino schaut der „Palazzo Maggi“ aufs stille Land. Hier bauen viele Familien seit Jahrzehnten Wein an – so wie Serafina, Camilla und Elena von der Azienda „Castelveder“ in Monticelli Brusati





KUNSTSTÜCK Applaus für Fabio Orizic vom „Al Rocol“ in Ome, Maestro der Ravioli und der Schaumlöffelgitarre! Im Gut „Monte Rossa“ erkennt man prickelnde Preziosen an der Staubschicht, im Restaurant „Il Priore“ offenbart sich kreative Kraft sogar am Spiegelei. Und was macht das Rhino an der Decke des Weinguts „Ca' del Bosco“? Es bezeugt eine Passion des lombardischen Künstlers Stefano Bombardieri: Nashorn-Skulpturen



Strama - Artisten



DER DUFT NACH GERÖSTETEM SPANFERKEL kriecht schon bei der Auffahrt zum Gutshof „Al Rocol“ durchs Wagenfenster. Dann erst taucht zwischen Rebstöcken und knorrigen Kastanien der rustikale Landsitz der Familie Vimercati Castellini auf. Schweine und Hühner quieken und gackern hinter dem ehemaligen Stallgebäude, das heute einen Teil des Weinkellers und darüber ein paar Appartements für Agriturismo beherbergt.

„Noch nicht ausladen!“ Gianluigi, 38, der Juniorchef des Weinguts, kommt angelaufen und möchte uns noch vor dem Essen von der Anhöhe aus seine lombardische Heimat zeigen: „Das Licht ist gerade so schön ...“ Einen knappen Kilometer Fußweg ist es hinauf zum alten Steinhaus der Familie, von dem aus die Franciacorta so gut zu sehen ist: Eingebettet zwischen den Voralpen im Norden und der Provinzhauptstadt Brescia im Süden erstreckt sich zartgrünes Hügelland, durchzogen von Weinbergen, auf denen Burgen und Herrschaftsvillen thronen. „Darf ich vorstellen?“, sagt der Winzer. „Dies ist das Königreich der edelsten *bollicine* Italiens.“

„Bläschen“ – so heißt der Schaumwein im Volksmund. Was es mit dieser besonderen Sorte, dem Franciacorta, auf sich hat, erklärt sich beim Essen im gemütlichen Hof-Restaurant von Gianluigis Familie aufs köstlichste. Zu Mutter Danielas *cansonsäi*, den mit Bergkäse der nahen Alpentäler gefüllten Teigtäschchen, und dem knusprigen Ferkel vom Grill serviert der Sohn die Spitzengewächse des Gutes. Und man versteht schnell, warum die Winzer immer ein bisschen verschnupft reagieren, wenn man ihre Produkte einfach nur salopp Spumante nennt.

Was da in den Gläsern perlt, ist schließlich nicht irgendein Sekt: Der zuerst im Fass, dann mindestens 18 Monate in Flaschengärung nach klassischer Methode erzeugte Franciacorta schmeckt eindeutig besser als sein spanisches Pendant, der Cava. Selbst mit dem Elite-Nachbarn aus der französischen Champagne könnte er sich souverän messen. Doch vor Vergleichen scheuen die Winzer zurück. „Wir haben hier unsere ganz eigene Erfolgs-

geschichte“, sagt Gianluigi Vimercati ernst. „Man wird ihr nicht gerecht, wenn man den Franciacorta einfach den Champagner Italiens nennt.“

Lange lag das kleine Juwel im Nordosten der Lombardei im Schatten des Piemonts, der Toskana und Umbriens. Gerade erst wird es von den Genießern entdeckt – und gefeiert. Um das prickelnde Geheimnis zu lösen und die Franciacorta zu erforschen, mieten wir uns bei den Vimercatis Fahrräder – und gleiten tapfer an den großen Poolanlagen der Terme gleich hier in Ome vorbei, ohne uns auch nur das aller kürzeste Grottenbad zu gönnen. In dem bäuerlichen Ort, der hoch über den Weingärten an einem Eichenwald lehnt, hatte Fronleichnam 1886 plötzlich – ein Wunder? – die kalkhaltige Quelle Fonte del Maglio zu sprudeln angefangen. Auf romantischen Landstraßen fahren wir über die von Natursteinmauern gesäumten Weinberge und rumpeln über das Kopfsteinpflaster mittelalterlicher Städtchen wie Passirano, Cazzago San Martino und Bornato. Hausfrauen plaudern vor Bäckerläden, und verschwitzte Männer im Rennradler-Outfit gönnen sich vor der Bar das erste, leicht beschlagene Glas Franciacorta des Tages.

In einem weitläufigen Talkessel, eingebettet zwischen exakt gescheiteltem Rebland, liegt Borgonato mit seinen zypressengerahmten Barockvillen: Der Weiler ist Stammsitz gleich zweier Zweige der alten Adelsfamilie Berlucci, die hier lange Zeit Seite an Seite Wein produzierten – und sich dabei misstrauisch ▶



WUNDERWELT In Borgonato, gebettet in ein liebliches Tal, startete die Erfolgsgeschichte des Spumante. Noch heute wohnt die adelige Avantgarde in den zypressenflankierten Barockvillen



Darfschönheit



Pionier mit Geschmack:
Franco Ziliani von Weingut
Berlucchi hat als Erster
Schaumwein nach der Cham-
pagner-Methode gekelert

beäugten. Franco Ziliani, 78, der große alte Mann der Franciacorta, gilt als Gründer des Spumante-Wunders. Der sympathische Bonvivant im gestreiften Leinensakko empfängt uns im Lesezimmer des Palazzo Lana Berlucchi, einer der schönsten Adelsvillen der Gegend mit ihrer Fresken-Loggia, der Orangerie und einem Kellergewölbe aus dem 16. Jahrhundert.

Hier ruhen in langen, sich im Dunkel verlierenden Gängen edle Flaschen bis unter die Decke. Andere stecken zur Wiedergärung noch schräg in brusthohen Holzböcken, den klassischen Pupitres, wo sie täglich von Hand gedreht werden, abwärts im Uhrzeigersinn, so lange, bis sie senkrecht auf dem Kopf stehen und sich Trübstoffe im Flaschenhals gesammelt haben. Die Kohlensäure, die zuvor im Gärungsprozess entsteht, zaubert später mit etwa sechs Bar Druck perlenden Schaum.

Ziliani hat schon früh herausgefunden, dass der Boden der Franciacorta ideal ist für den Anbau von Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero – den Trauben, aus denen große Schaumweine entstehen. Von den 3000 Flaschen des ersten Jahrgangs 1961 lagern heute noch ein paar in seiner Schatzkammer, von Spinnweben überzogen wie mit glitzernder Haut.

Der Boom der *bollicine* aus der Franciacorta begann allerdings erst gut 30 Jahre später, als sich die Winzer der kleinen Region zu einem Konsortium zusammenschlossen und 1995 als erstes Anbaugebiet des Landes die kontrollierte und geschützte Ursprungsbezeichnung für ihre Produkte sicherten: Wie beim weltberühmten Schaumwein aus der Champagne darf sich Franciacorta seither nur nennen, was auch hundertprozentig aus der Region stammt. Der An- und Ausbau richtet sich nach strengsten Qualitätsgesetzen. Rund zehn Millionen Flaschen des Franciacorta, Riserva, Rosé, Millesimato und Satèn werden inzwischen jährlich in der Region produziert – doch die meisten kommen nicht weit.

„WIR TRINKEN SIE AM LIEBSTEN SELBST“, sagt Camilla Alberti, 34. Um die junge Winzerin zu besuchen, sind wir weiter nach Osten geradelt, unter lindgrünen Weidenalleen quer durch die einsame Mooreen-Landschaft des Naturschutzgebietes Torbiere del Sebino bis zum Dörfchen Monticelli Brusati, wo Weinbauern vor der Osteria am Kirchplatz fachsimpeln. Die mädchenhafte, blonde Winzerin mit deutschem Studienabschluss in Literaturgeschichte hat uns schon erwartet und drängelt ein bisschen: Ein Besuch mit den Urenkeln bei Großmutter Elena steht an. Die *nonna* schreibt und dichtet in Brescianer Mundart über Wein und Menschen der Franciacorta. Schon

vor Jahren hat sie ihrer Enkelin die Zügel des kleinen, edlen Familienguts „Castelveder“ überlassen: Gute Weine zu machen, das ist hier schon immer auch Frauensache gewesen.

Beim Spaziergang zu Elena Alberti die Weinberge hinauf kommen wir an der kleinen Kirche Madonna della Rosa vorbei, wo um 1500 die Mutter Gottes erschienen sein soll. Der üppige Rosenbusch im Kirchhof, sagen die Leute von Monticelli, sei unter ihrem Fußabdruck aus der Erde gesprossen. Jetzt blüht er wieder auf. Hier oben ist der Ausblick himmlisch: Er reicht bis zum Lago d’Iseo, der sich blauseiden zwischen die Ausläufer der noch schneebedeckten Alpen schmiegt. „Im frühen Mittelalter kamen französische Benediktiner-Mönche in diese Gegend“, erzählt Camilla Alberti. „Sie machten die sumpfigen Böden urbar und brachten den Einheimischen Landwirtschaft bei. Dafür durften sie auf ihren ‚Freihöfen‘, den *curtes francae*, zollfrei handeln. So entstand die Franciacorta.“

Durch Kastanien- und Eichenwäldchen geht es hinunter in ein schmales Tal, dessen schnurgerade Rebepflanzung direkt zum Landhaus der Albertis führt – eine alte Villa mit Zederngarten und Säulengalerie, deren Leinenvorhänge sich in der Frühjahrsbrise blähen. Die nostalgische Szene erinnert an einen Visconti-Film: Signora Elena, 83 Jahre alt, tadellos geschminkt, trägt ein reinweißes Kostüm und empfängt im Laubengang auf antiken Korbstühlen. An den Wänden hängen riesige Zierspiegel, auf dem mächtigen Eichentisch kühlt eine Flasche des hauseigenen Extra Brut, ihres Lieblings.

Wenn Elena Alberti erzählt, wird die Geschichte der Franciacorta zur Familiensaga. Ihr Mann, sagt sie, war, wie viele Weingutbesitzer der Franciacorta, in der Industriemetropole Brescia zu Geld gekommen und hatte es systematisch in den eigenen Boden investiert – mit dem Anspruch, die besondere Qualität seiner Weine nicht schnellem Profit zu opfern.

„Ciao, nonna!“, rufen die Urenkel, die sich nun auf die Loggia drängeln. „Lies uns etwas von früher vor!“

Schon in ihrer Kindheit, sagt Camilla, war es Familientradition, dass Großmutter an besonderen Tagen selbstgeschriebene Geschichten über Sagen und Gebräuche ihrer Heimat zum Besten gab. Vom Ritual der Babywäsche etwa, die die Winzerfrauen einst mitten im Weinberg auf die Leine spannten, wenn grollend ein Gewitter heranzog und mit ihm der gefürchtete Hagelschlag. „Wisst ihr, was die Frauen dann für ein Stoßgebet nach oben schickten?“ Elena Alberti blickt forschend in die Runde – und die Kinder schauen erwartungsvoll zurück. „Sie riefen: ‚Probier’s doch, lieber Himmel, wenn du den Mut dazu hast!‘“

Auf ihr Zeichen hin lässt Camilla jetzt den Korben knallen und schenkt den sonnengelb perlenden Franciacorta ein. Dann hebt die alte Dame das Glas: „Auf dass es“, sagt sie, „auch diesmal wieder ein guter Jahrgang werde.“ ■

A close-up photograph of a wine glass filled with white wine, resting on a tablecloth with a vibrant floral pattern of purple and green flowers. The glass is partially filled, and the wine's surface reflects light. The tablecloth features large, stylized flowers with purple petals and green leaves, set against a light background. The overall scene is brightly lit, creating a warm and inviting atmosphere.

BLAUBLÜTIG Ein Aquamarin, gefasst in grünes Hügelland: Der See zeigt uns die Sonnenseite des Lebens – ob in der Trattoria „San Pietro“ in Lissana oder bei den Kreidefelsen vor Calde