

Die Flaschengärung funktioniert wie beim Champagner: Die Hefe verwandelt Zucker in Alkohol und Kohlensäure. Wenn sie abgestorben ist, sammelt sie sich im Flaschenhals – erst am Ende der Produktion wird sie entfernt

am Freitagabend an, verbrachte ein friedliches Wochenende und fuhr am Sonntagabend zurück in die Großstadt. Der Hektar Trauben hinter dem Haus interessierte nur einen Hausangestellten, der machte daraus Wein für den Hausgebrauch.

Bei einer Feise durch Frankreichs Weingüter trank Zanella erstmals großartigen Burgunder und haute seine Reisekasse für drei Flaschen Romanée-Conti auf den Kopf. 1963 startete er sein eigenes Weingut – mit einem Kellermeister aus der Champagne.

Das Häuschen im Wald gibt es heute noch, aber es steht nicht mehr inmitten von Bäumen, sondern zwischen endlosen Rebzeilen. Ca' del Bosco gehört zu jener Handvoll Weingüter, die technisch und ästhetisch an der Weltspitze stehen: Reben, Weine, Verarbeitung, Kellertechnik, Design und Architektur als Gesamtkunst-



„Wofür die Champagne 300 Jahre brauchte, schaffen wir hoffentlich in 50 Jahren“ – Maurizio Zanella, selbstbewusster Gewinner in der Region Franciacorta

werk. Zanella wohnt mit seiner Familie nebenan, „was soll ich in Mailand, hier ist es viel schöner“, schwärmt er und streichelt mit den Augen die sanften grünen Hügel mit dem tiefblauen Lago d'Iseo im Hintergrund. „Die Champagne brauchte 300 Jahre, um ihren heutigen Ruf und Ruhm zu festigen. Ich hoffe, wir schaffen das in 50 Jahren“, sagt Zanella.

Die Champagnerproduzenten hören es gar nicht gern, wenn im Zusammenhang mit der Franciacorta von der „Kleinen“ oder der „Italienischen Champagne“ gesprochen wird – markenrechtlich ist das schon recht nah dran am heiligen Gebiet um Reims. Dabei brauchen sie sich nicht zu fürchten: Zehn Millionen Flaschen Franciacorta stehen gegen 300 Millionen Champagner. Kurze 50 Jahre Erfahrung gegen 300 Jahre Tradition und Prestige.

Landschaftlich haben Champagne und Franciacorta keine Gemeinsamkeiten. Auch die Bodenbeschaffenheit ist unterschiedlich: Kalkböden in der Champagne, mineralische Moränenböden mit Lehm, Löss, Gips und Kalk in der Franciacorta. Wo in der Champagne endlose Weinberge nur von Dörfern unterbrochen werden, befinden sich die Reben in der Franciacorta größtenteils in einer dicht besiedelten Zone, in der reichlich Industrie zu Hause ist. Dafür punktet die Franciacorta mit dem tiefblauen See: Er sorgt für ein Mikroklima, das dem Wein außerordentlich gut bekommt.

Die wichtigsten Rebsorten allerdings, Kernstoff des Genusses, sind die gleichen wie in der Champagne: Chardonnay und Pinot Noir. Während in der Champagne die roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier mit über 70 Prozent dominieren, ist die Franciacorta mehrheitlich mit Chardonnay bepflanzt. Identisch sind Handarbeit in den Reben, die Herstellungsmethode und die Verarbeitung, die Vorschriften zu Höchstertträgen und Lagerdauer sind in der Franciacorta sogar strenger. 1961 experimentierte

Franco Ziliani, Önologe des bis dahin Stillweine produzierenden Hauses Guido Berlucchi, zum ersten Mal mit der zweiten Gärung und stellte 3000 Flaschen „Pinot di Franciacorta, Methode Champenoise“ her. Das nötige Wissen brachte er aus der Champagne mit, wo er bei Moët & Chandon gearbeitet hatte.

Sein Gut liegt in der Gemeinde in Erbusco, dort leben die Mächtigen der Region. Hier hat das Konsortium seinen Sitz, hier residiert der Präsident Maurizio Zanella. Rundherum, auf den Hügeln, arbeiten die Topproduzenten der feinen Bollicine: Bellavista, Ca' del Bosco, Cavalleri, ihre Schaumweine begründeten den Ruf der Franciacorta. „Wir sind nicht besser als der Champagner, wir sind anders“, sagt Maurizio Zanella. Jetzt schmunzelt er. Weil er weiß: 2009 wurde in Italien 16 Prozent mehr Franciacorta getrunken als im Jahr zuvor, so viel wie Champagner. Die Schlacht im eigenen Land also, sie ist schon fast gewonnen. ✪

**BEZUGSQUELLEN**

**Franciacorta für Anfänger**

**Erstes Treffen:** Contadi Castaldi Franciacorta Brut – 24,90 Euro (1)  
Ca' del Bosco Franciacorta Brut, Cuvée Prestige – 24,50 Euro (3)

**Cremig:** Palazzo Lana Franciacorta Satèn – 35 Euro (2)

**Trocken:** Ca' del Bosco Franciacorta, Dosage Zero – 36 Euro (3)

**Pink:** Berlucchi Cuvée 61 Franciacorta Rosé – 19,50 Euro (2)

**Händler:** 1) Bremer Weinkolleg, [www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de), Tel.: 04203/81 30 20

2) GES Sorrentino, [www.ges-sorrentino.de](http://www.ges-sorrentino.de), Tel.: 04221/91 64 50

3) Gute Weine Lobenberg, [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de), Tel.: 0421/70 56 66



# stern



Mit TV-P

Das Tripitaka  
**Buddhas  
Vermächtnis**  
Teil 4 der Serie  
„Die heiligen Schriften“

Affäre Wikileaks  
**Der Hacker-Krieg  
im Netz**

Friedensnobelpreis  
**Wie Chinas  
Dissidenten neuen  
Mut schöpfen**

Journal Weihnachtsküche  
**Festliche Genüsse  
aus aller Welt**

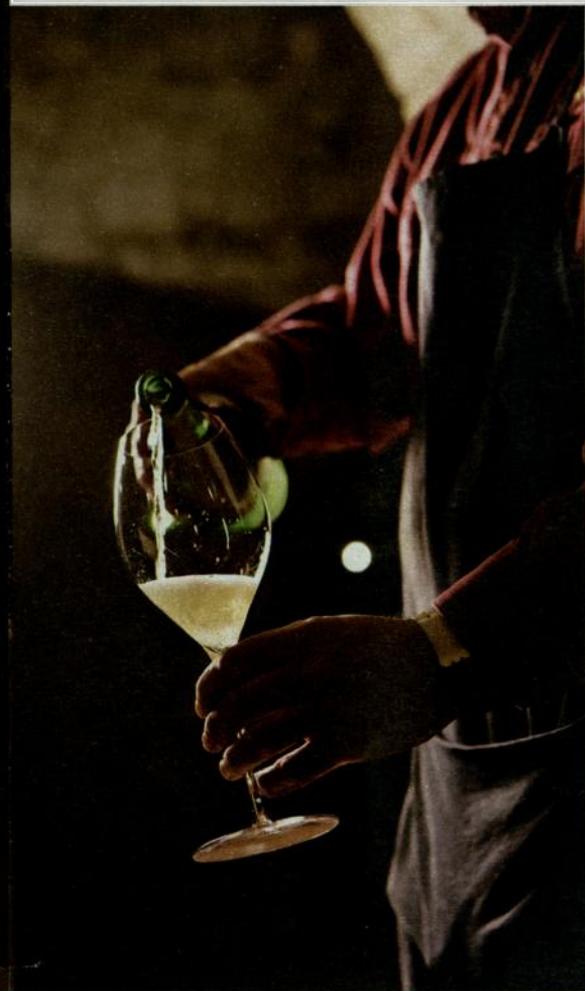
## Die Geliebte

Eine Frau erzählt über ihr  
Leben an der Seite eines  
verheirateten Mannes



Frankreich, Italien, Spanien, Slowenien: € 4,50 / Portugal (cont.): € 4,80 / Kanaren: € 4,80 / Griechenland: € 5,20 / Benelux: € 3,90 / Finnland: € 5,70 / Norwegen: NOK 53,- / Tschechien: CZK 155,- / Ungarn: HUF 1380,-

Im Glas funkelt Franciacorta genauso wie Champagner. Der Önologe Franco Ziliani beherrscht den Schaumstrahl-Trick: Ein paar kräftige Schläge mit einer Eisenstange an der richtigen Stelle bringen 100 Millionen Bläschen derart in Wallung, dass sie alle gleichzeitig aus der Flasche wollen



# SCHAUM- SCHLÄGER, ITALIENISCH

Zu den Festen Champagner? Nicht unbedingt, sagen unsere Nachbarn im Süden. Stimmt: Die Weine aus **Franciacorta** prickeln genauso gut

Text **CHRISTIAN WENGER** Fotos **REGINA RECHT**

**W**enn Italiener jemanden beeindrucken wollen, bestellen sie Champagner.“ Maurizio Zanella sagt es etwas gequält, aber lächelt dabei. „Nur Kenner wissen, welch exquisite Schaumweine wir hier herstellen.“ Seit über einem Jahr ist er Chef des Konsortiums der Franciacorta, der sechste in der 20-jährigen Geschichte der Winzervereinigung, und präsidiert über einen regelrechten Boom des perlenden Getränks. Denn heute werden in dem Gebiet in der Lombardei, gelegen zwischen

Bergamo, Brescia und dem Lago d'Iseo, jährlich zehn Millionen Flaschen Franciacorta erzeugt – wie Champagner ausschließlich in Flaschengärung, in deren Verlauf der dem Grundwein zugefügte Zucker von Hefestämmen in Alkohol und Kohlensäure verwandelt wird.

„Meine Mutter wollte, dass wir an der frischen Luft aufwachsen“, erklärt der 52-jährige Zanella die Ursprünge seines Weinguts. Die wohlhabende Mama hatte ein kleines Haus im Wald erworben, italienisch ein „Ca' del Bosco“. Man reiste →