



# Ein prickelndes Sommermärchen

FRANCIACORTA

Italien feiert 150 Jahre Staatsgründung. Angestossen wird mit Franciacorta, einem Schaumwein, der präzise vor 50 Jahren erfunden wurde. Über die Schlaueit unserer Nachbarn und ihr Genie, diese auch noch gut zu verkaufen.

Von Stefan Keller

Es war einmal ein reicher Gutsherr, der besass ein schönes Anwesen auf einem Hügel unweit des verträumten Iseo-Sees. Der Hügel war bewachsen mit Reben. Das Werden des Weins überliess er der Natur, und so kam es vor, dass schon zu Weihnachten weder Weiss noch Rot so schmeckte, wie er es sich gewünscht hatte. Da kam eines Tages ein junger Mann des Weges. Sie grüssten sich, sprachen über dies und das, und bald schon sasssen sie bei einem Krug Wein zusammen. Der Besucher wollte gegenüber dem Gastgeber nicht unhöflich sein und doch bemerkte dieser, wie der junge Mann nur zögerlich trank und dabei gar leicht den Mund verzog. «Schmeckt Ihnen mein Wein denn nicht?» wollte der Gutsherr wissen? Erst wand sich dieser, doch als er gedrängt wurde, die Wahrheit zu sagen, sprach er sie aus, nicht ohne beizufügen, was zu tun wäre, um den verdorbenen Wein zu verbessern. Dies beeindruckte den Gastgeber sehr. Wenig später reisten die beiden in den Westen, wo es hiess, dass die besten Weine herkämen: ins Burgund, ins Bordelais und in die Champagne. Einer schmeckte ihnen besser als der andere, doch keiner mundete so gut wie der Champagner. Sie begannen sich auszumalen, wie es wäre, wenn sie bei sich auch einen so raffinierten, prickelnden Wein herstellen würden. Je mehr sie darüber nachdachten, umso mehr gefiel ihnen die Vorstellung, und sie kamen überein, dies mit den nächsten reifen Trauben auszuprobieren. So kam es denn auch, und von Jahr zu Jahr gelang ihnen der Wein besser. Und weil dieser Wein so ganz anders und besonders gut schmeckte, wollten immer mehr davon trinken, und bald schon wusste das ganze Land davon. Da begannen auch die Nachbarn, es den beiden gleichzutun, bis schliesslich die ganze Gegend zu einem Schaumweinparadies wurde. Aus Dankbarkeit gegenüber den Nachbarn im Westen, die dem Land einen so vorzüglichen Wein geschenkt hatten, nannten sie ihn – Franciacorta.

### 1961 – Geburtsjahr eines neuen Weins

Fast alles an diesem Märchen ist wahr. Bis auf den Namen. Der bedeutendste Wein aus dem Anbaugebiet zwischen Brescia und dem Ufer des Lago d'Iseo heisst zwar in der Tat «Franciacorta», der Name leitet sich aber von «Corte Franca» ab. Die freien Bauernbetriebe (lat. curtes francae) dieser Gegend hatten im Mittelalter das Recht, Handel zu betreiben. Bereits 1277 taucht der Name «Franzcurta» zum ersten Mal in den Annalen der Gemeinde Brescia auf. Er bezeichnete das Gebiet zwischen den Flüssen Oglio und Mella südlich des Iseo-Sees. Doch erst 1964 konnte man der Name «Franciacorta» erstmals

auf einer Weinflasche lesen. Damit sind wir wieder mitten im Märchen, und wenn wir es wahr werden lassen wollen, dann heisst der Gutsherr Guido Berlucchi und der junge Mann Franco Ziliani. Die beiden haben 1961 die ersten 3000 Flaschen Schaumweine in der Franciacorta produziert und 1964 unter dem Namen «Pinot di Franciacorta» auch in den Verkauf gebracht. Der junge Ziliani aus Brescia hatte in Alba Onologie studiert und dort auch einiges über die Schaumweinherstellung erfahren; viele der grossen italienischen Spumante-Häuser sind ja bekanntlich im Piemont ansässig. Berlucchi, der nur wenige Reben besass, begann aufgrund des Erfolgs, den sein «Champagner» erzielte, Trauben in der Gegend zuzukaufen, bis auch dies nicht mehr ausreichte, um die Nachfrage zu decken, und so kamen später auch Trauben aus andern Gebieten wie dem Trentino und dem Oltrepò Pavese hinzu. Guido Berlucchi starb 1990, sein Unternehmen war damals – und ist es auch heute noch – der weit-aus grösste Hersteller von Schaumweinen in der Franciacorta. Allein von der «Cuvée Imperiale» werden jährlich über drei Millionen Flaschen produziert. Und weil er keine Nachkommen hatte, überliess er sein Lebenswerk Franco Ziliani, ohne den es nicht hätte entstehen können. Ziliani selber feierte diesen Juni seinen 80. Geburtstag.

Es gibt in diesem Jahr in Italien also Gründe genug, um die Korken knallen zu lassen – pardon, sachr aus der Flasche zu drehen.

### Wenn alle am gleichen Strick ziehen

Mitte der Siebzigerjahre begannen immer mehr Produzenten, ebenfalls Schaumweine herzustellen. Heute werden schätzungsweise 90 Prozent der gesamten Ernte verpackt. In weniger als zehn Jahren hat sich die Anbaufläche auf 2700 Hektaren verdoppelt, und bereits werden jährlich über zehn Millionen Flaschen «Franciacorta» verkauft. Im Consorzio Tutela Franciacorta mit seinen fast 200 Mitgliedern sind praktisch alle Winzer und Weinhausler vertreten. Mit zwei geschickten Schachzügen hat es sein wichtiges Produkt in einem globalisierten Markt präzise positioniert. Der Erste: Was «Franciacorta» heisst, stammt aus einem beschränkten Anbaugebiet und ist heute per Definition ein flaschenvergorener Schaumwein aus den drei Sorten Pinot noir, Chardonnay und Pinot blanc. Der Zweite: 1995 wurde der Wein in den DOCG-Stand (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) erhoben. Damit war der «Franciacorta» nach nur 30 Jahren in den Kreis der bedeutendsten italienischen Weine vorgestossen.



Die Heimat des noch jungen italienischen Schaumweins Franciacorta liegt in den sanften Hügeln unweit des Lago d'Iseo.

## WEINEMPFEHLUNG

### Genuss mit Stil

Die wichtigste Stilrichtung des Franciacorta ist der «Brut», gefolgt von «Satèn». Für den «Brut» können alle drei zugelassenen Sorten verwendet werden. Der Ausbau auf der Hefe während der zweiten Gärung in der Flasche muss mindestens 18 Monate betragen. Die «Dosage», der Restzuckergehalt, darf nicht mehr als 15 Gramm betragen, meist ist es die Hälfte. Der Flaschendruck liegt zwischen fünf und sechs atü.

«Satèn», das Pendant des französischen «Crémant» wird nur aus weissen Sorten hergestellt, meist ausschliesslich Chardonnay. «Satèn» unterscheidet sich vom «Brut» vor allem durch den geringeren Druck (unter fünf atü.), was zu weniger Kohlensäure im Glas führt und weicher wirkt.

Alle anderen Stilrichtungen werden in weitaus geringeren Mengen hergestellt. Besonders interessant sind die Jahrgangs-Franciacorta («Millesimato»), die frühestens drei Jahre nach der Ernte auf den Markt kommen dürfen und die «Pas Dosé» (bis maximal drei Gramm Restzucker).

Stefan Keller ist Redaktor der «Schweizerischen Weinzeitung», Weinproduzent in der Valtellina (1 Vinaiori) und leitet die Firma Kontax (Promotionen, Publikationen, Projektentwicklung).



Stefan Keller.

### Der Brut

Montenisa, Cazzago San Martino

Das Weingut der Contessa Magi wurde 1999 von Pietro Antinori gekauft. Die Namen seiner drei Töchter Albiera, Allegra, Alessia stehen auf dem Korken. Die jährliche Produktion beträgt 300 000 Flaschen.

Helles Gelb; dezentes Bouquet, frisch, attraktive Mischung von Frucht, Hefe, Blüten; am Gaumen schlank und geschmeidig im Antrunk, floral, sehr feine Mousse, rassige Säure im Mittelteil und Finale, langer, von spürbarer Bittermandelnote markierter Nachhall; harmonischer, tänzerischer Franciacorta.

Franciacorta Montenisa, erhältlich bei Bindella, Zürich; 29.50 Franken, [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch).

### Der Satèn

Ronco Calino, Cazzago San Martino

Nach dem Tod des legendären Pianisten Arturo Benedetti Michelangeli erwarben Paolo Radici und dessen Frau Lara das prächtige Anwesen und bauten es zu einem Weingut mit einer jährlichen Produktion von 70 000 Flaschen aus. Ihr Satèn ist zu 100 Prozent aus Chardonnay gekeltert. Helles Gelb; fruchtig, floral, leichte Hefenote; sehr frisch im Antrunk, leichte Tanninstruktur, feine, wenn auch starke Mousse, Zitrusnoten, stahliges, langes Finale; knackiger, strukturierter Satèn, dem etwas Flaschenreife guttun wird.

Franciacorta Satèn, erhältlich bei Brancaia, Zürich; 35 Franken, [www.vinotek-brancaia.ch](http://www.vinotek-brancaia.ch).

### Der Pas dosé

Ca' del Bosco, Erbusco

Unter der Leitung des rührigen Maurizio Zanella ist Ca' del Bosco eines der Flaggschiffe des Anbaugebiets. Bereits vor 20 Jahren produzierte Ca' del Bosco einen Pas dosé. 30 000 Flaschen sind es heute.

Mittleres Gelb; intensives, verführerisches Bouquet, leichte Rauchnote, fruchtig und würzig zugleich, Vanille, Mandarine; am Gaumen dicht, feiner Schmelz, sehr feine Mousse, frisch, Mandarine, leichte Röstnoten, Anis im langen Finale; komplexer, vielschichtiger und ausgesprochen harmonischer Wein.

Franciacorta Dosage Zero millesimato 2006, erhältlich bei Caratello, St.Gallen; 54 Franken, [www.caratello.ch](http://www.caratello.ch).

### Der Millesimato

Il Mosnel, Passirano

Das traditionsreiche Weingut wurde 1936 gegründet. Seit 1979 ist der Schaumwein auf den Markt, der Satèn Millesimato aus 100 Prozent Chardonnay 1996. Der Millesimato Satèn ist der zweitwichtigste Franciacorta der Geschwister Lucia und Giulio Barzani.

Mittleres Gelb; dezentes Bouquet, Hefe, Mineralität, Brioche; im Gaumen straff im Antrunk, zugleich Schmelz, reife Pfirsichnote, feine Mousse, frische Säure, öffnet sich zu langem, saftigem Finale; komplexer, austarierter Schaumwein.

Franciacorta Millesimato Satèn 2005, erhältlich bei Vinarium Schaller, Ruswil; 36 Franken, [www.schaller-vinarium.ch](http://www.schaller-vinarium.ch).

