

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

APPELLATIONSGESPRÄCH

Oltrepò Pavese

BERUF: OLIVENÖLPRODUZENT

Von Idealisten und Visionären

MERUM SELEZIONE

MIT DEGUBOX

Brunello di Montalcino,
Chianti Classico, Südt. Eisacktaler,
Barbaresco, Kampanien

FRANCIACORTA

Italienische Noblesse



Weinlese 2015

Reiche Ernte für Amarone und Valpolicella



550 Millionen Jahresumsatz und zweistellige Wachstumsraten im Vergleich zu 2014. Die Prognosen für die am 10. September begonnene Weinlese 2015 im Valpolicella lassen ein Rekordjahr wie 2007 erwarten. Konsortiumspräsident Christian Marchesini: „Die Sonnenscheindauer, die Wärme und der optimale Gesundheitszustand der Reben nach dem günstigen klimatischen Verlauf lassen einen körperreichen, gut strukturierten Amarone 2015 von hohem Trinkfluss mit einem mittleren Alkoholgehalt von 15 bis 16 Volumenprozent erwarten. Die Zahlen sprechen für einen bedeutenden Jahrgang: Allein für den Amarone wurden 50 Prozent der Trauben ausgewählt (gegenüber 35 Prozent im vergangenen Jahr), wir rechnen mit 13 Millionen Flas-

chen. Insgesamt sollte das Valpolicella zehn Prozent Wachstum verzeichnen. Dieses Jahr beschert uns eine Topproduktion, die 7415 Hektar Rebfläche von 2014 werden um weitere 200 Hektar anwachsen. Der Amarone ist ein unnachahmlicher Wein, ein echtes Produkt unserer Erde, der in ihr verwurzelten Weinkultur und vom Konsortium geförderter nachhaltiger Produktionsmethoden. Die Verbraucher schenken uns ihr Vertrauen: 2014 hat das Valpolicella gut 60 Millionen Flaschen verkauft.“

AGRICOLA BUGLIONI

Via Campagnole 558
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 045 6760676
Fax +39 045 6760677
buglioni@buglioni.it
www.buglioni.it

[facebook](#) [cantina.buglioni](#)

ANTOLINI

Via Prognol 22
37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. +39 333 6546187
Fax +39 045 7755351
info@antolinivini.it
www.antolinivini.it

[facebook](#) [antolinivini](#)

AZ. AGR. BOSCAINI CARLO

Via Sengia 15
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045 7731412
Fax +39 045 2094012
vino@boscainicarlo.it
www.boscainicarlo.it

[facebook](#) [boscainicarloazagr](#)

AZ. AGR. CORTEFORTE DI CARLO MARIA CERUTTI

Via Osan 45
37022 Fumane (VR)
Tel. +39 045 6839104
Fax +39 045 6839104
info@corteforte.it
www.corteforte.it

AZ. AGR. F.LLI RECCHIA

Via Cà Bertoldi 30
37024 Negrar (VR)
Tel. +39 045 7500584
Fax +39 045 7501970
info@recchiavini.it
www.recchiavini.it

[facebook](#) [Recchia Vini](#)

AZ. AGR. I SCRIANI DI COTTINI STEFANO E C.

Via Ponte Scrivan 7
37022 Fumane (VR)
Tel. +39 045 6839251
Fax. +39 045 6801071
info@scriani.it
www.scriani.it

AZ. AGR. MANARA

Via Don Cesare Biasi 53
Loc. San Floriano
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. + 39 045 7701086
Fax +39 045 7704805
info@manaravini.it
www.manaravini.it

BERTANI

Via Asiago 1
37023 Grezzana (VR)
Tel. +39 045 8658444
Fax +39 045 8658400
bertani@bertani.net
www.bertani.net

[facebook](#) [cantine.bertani](#)

CASA VINICOLA SARTORI

Via Casette 4
37024 S. Maria – Negrar in Valpolicella (VR)
Tel. +39 045 6028011
Fax +39 045 6020167
sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com

RUBINELLI VAJOL

Via Paladon 31
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. u. Fax +39 340 920 3445
info@rubinellivajol.it
www.rubinellivajol.it

TINAZZI CASA VITIVINICOLA

Via delle Torbiere 13
37017 Lazise (VR)
Tel. +39 045 6470697
Fax +39 045 6471117
info@tinazzi.it
www.tinazzi.it
www.tinazziexperience.it



Stilnoves

Franciacorta

Italienische Noblesse

Die Erfolgsgeschichte des Franciacorta ist einzigartig. Keine 50 Jahre alt, erzeugt die Appellation heute über 15 Millionen Flaschen besten Schaumweins. Das Niveau ist hoch, Qualitätsausreißer nach unten gibt es kaum, Absatzsorgen kennen die Winzer nicht. Einziger Makel: der verhältnismäßig geringe Exportanteil. Franciacorta wird vor allem in Italien getrunken, im Ausland ist die Nische zwischen Prosecco und Champagner einfach zu eng, die Marke zu unbekannt. In naher Zukunft wird sich das nicht ändern, doch die Ziele der Winzer sind langfristiger Natur.

Raffaella Usai

Vegane Ente, nein danke!



„Jede Zeile von Raffaella Usais Kolumne ist ein Treffer. Wir sind im Laufe der Jahre zu Flexitariern geworden. Auf der steten Suche nach Lebensmitteln im eigentlichen Sinn des Wortes ernähren wir uns heute bewußter und verantwortungsvoller denn je. Ihre Recherchen spiegeln treffend Szenen veganen Alltagslebens wieder. Bedenklich scheint uns die geringe Toleranz vegan lebender Mitmenschen gegenüber sich herkömmlich Ernährenden. Erstaunlich ist auch der Grad von Un- und Halbwissen, mit dem sie argumentieren, diskutieren und verunglimpfen. Die meisten Medien steuern ihren Teil schlagzeilenheischend zu den Themen dieser Randgruppe bei. Soll hier das Abnorme zur Regel erklärt werden? Aufklärung tut hier Not. Gestatten Sie uns, unseren interessierten Weinkunden Ihre Kolumne zugänglich zu machen? Wir möchten Wasser auf unsere Mühlen gießen und fürs gute Handwerk klappern.

PS: Hier noch ein Buchtipp zum Thema: „Don't go veggie!“ von Udo Pollmer, Georg Keckl und Klaus Alfs, S. Hirzel Verlag, Stuttgart, ISBN 978-3-7776-2416-7“

Karl und Aki Amst, Montabaur

„Ihr veganer Artikel spricht mir aus dem Herzen. Man muss ja nicht alle Tiere essen, ganz besonders nicht exotische und seltene. Die mit Hormonen und Antibio-

tika vollgestopften überhaupt nicht. Es gibt genug Tiere, die artgerecht gezüchtet wurden und ein würdiges Leben hatten. Auch muss ja nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch. Mit Fischen, Eiern und Gemüse kann man ganz herrlich leben. Das Vegane übertreibt eigentlich nur. Ich glaube, so wie wir essen und trinken ist das ganz gut und auch gesund.“

Rolf Maier

„Ich habe Ihre Kolumne über die Sekte der Veganer mit Genuss gelesen. Die machen viel Lärm und lösen doch nichts aus. Ihre Zeilen sind ausgewogen und fein formuliert: Kompliment! Ich konnte sogar noch das Wort Flexitarier dazulernen.“

Pier Giorgio Ferrini

Gutes Olivenöl GIBTS im Handel

„Merum tut uns gut. Regelmäßig erwähnen Kundinnen und Kunden, die bei uns online einkaufen, dass Sie von Merum an uns verwiesen wurden. Oftmals waren sie von einem der Degubox-Öle derart begeistert, dass sie es bei uns gleich nachbestellt haben. Funktioniert also prima.“

Silvan Brun, www.evoo.ch

Gentech-Fliegen

„Anbei einen Link, der wohl manchen Olivenbauern nicht nur Freude bereiten wird: www.heise.de/tp/artikel/45/45588/1.html“

Guillermo,

Finca la Cañada del Robledo, Villamartin

Lieber Guillermo, es geht in dem Bericht darum, dass in der katalanischen Provinz Tarragona nahe der gleichnamigen Küstenstadt vom britischen Unternehmen Oxitec wöchentlich 5000 Olivenfliegen (bis zu 260 000) freigesetzt werden sollen. Damit will man der Plage der Olivenfliege Einhalt gebieten. Nur: Gibt es für

den Pakt mit dem Teufel überhaupt eine Rechtfertigung?

Ich halte solche Unternehmungen für extrem unverantwortlich, ein russisches Roulette, das vielleicht harmlos, vielleicht verheerend ausgeht. Dürfen Politiker einem russischen Roulette von Chemiekonzernen mit Revolvern an unseren Köpfen zustimmen?

Ihr Andreas März

Im Fokus 4/2015: Qualivita

„Danke für den Hinweis auf den ‚Atlante Qualivita 2015‘. Dazu gibt es zumindest für die deutschen Leser eine Anekdote zu vermelden: Einer der Mitbegründer der Stiftung ‚Qualivita‘ in Siena, die als erste die europäischen Herkunftssiegel in Italien propagierte und dazu Ausstellungen veranstaltete, war ein Deutscher aus Asciano namens Otto Schily. Kurz

darauf wurde er Bundesinnenminister. Schily – ‚Ich bin nur ein kleiner toskanischer Olivenbauer‘ – war mit Vittorio Galgani, dem Chef der Handelskammer Siena befreundet, dem Initiator von ‚Qualivita‘. Als Minister musste Schily dann seine Mitgliedschaft in der Kammer ruhen lassen. Der SPD-Politiker besitzt 30 Hektar Olivenbestände hoch über der Via Cassia, das Öl war immer sein ganzer Stolz. Als, während er mit Außenminister Joschka Fischer den Papst besuchte, Diebe trotz aller Sicherheitsmaßnahmen in sein Podere Montauto einbrachen, schmerzte ihn nach eigenen Angaben vor allem eines: Sie hatten, weil sie außer ein paar alten Kirchenbänken in der Kapelle nicht viel Wertvolles vorgefunden hatten, seine gesamten Olivenöl-Vorräte mitgenommen. Der damalige italienische Innenminister entschuldigte sich öffentlich dafür, dass die Carabinieri nicht aufgepasst hatten.“

Ulrich Rosenbaum, www.ulrichrosenbaum.de

Leserbriefe

Liebe Leser, Ihre Meinung ist nicht nur für uns wertvoll, sondern soll im Sinne eines offenen Dialoges auch den anderen Lesern bekanntgemacht werden. Alle Zuschriften, in denen nicht ausdrücklich um Vertraulichkeit gebeten wird, werden publiziert. Allerdings ist der Raum im Heft beschränkt. Sämtliche, auch die nicht abgedruckten Leserbriefe, finden Sie jedoch auf www.merum.info. Wir gestatten uns, Leserbriefe zu kürzen und sinnrespektierend zu redigieren.

Bitte schreiben Sie an redaktion@merum.info

ZU VERKAUFEN:

Wein-/Olivengut in der Toskana zw. Florenz und Pisa, Panoramalage, ca. 8 Hektar, davon 2 Hektar Wein, ca. 800 Olivenbäume und Wald. 4 Häuser, ca. 500 m²/ Pool, VB: 1,6 Millionen Euro

Chiffre: SBWOT

Schreiben Sie bitte an verlag@merum.info, gerne leiten wir Ihre Anfrage weiter.



Das Naturschutzgebiet der Torbiere del Sebino ist ein Moänenfeuchtgebiet, das überwiegend aus Schilfgürteln und Wasserspiegeln besteht. Es liegt zwischen den Ortschaften Iseo, Corchranca und Provaglio.

und Maisfeldern sowie den immer wiederkehrenden Industriegebieten manchmal an das westliche Friaul. Einmalig schön sind die sich über 360 Hektar erstreckenden Torfmoor-Landschaften „Le torbiere del Sebino“ an der Südseite des Sees, deren unter Naturschutz stehende Flora und Fauna sich am besten mit dem Fahrrad erkunden lassen. Insgesamt hat das Konsortium fünf verschiedene Radstrecken quer durch die Appellation erarbeitet, benannt nach den Franciacorta-Typologien Satèn, Pas Dosé, Brut, Rosé und Extra Brut (die exakten Routen findet man auf der Seite des Konsortiums www.franciacorta.net). Wer sein eigenes Fahrrad nicht dabei hat, kann sich in Iseo stunden- oder sogar tageweise eines leihen und entweder alleine oder mit einem Führer losradeln. Es lohnt sich, auch wenn vielleicht der Hochsommer für Untrainierte wie mich nicht gerade der ideale Zeitpunkt ist. Flavio Tignonsini von Iseobike empfiehlt Mai, Juni oder September für einen Besuch der Franciacorta, „landschaftlich und klimatisch gesehen sind das die schönsten Monate, um die Gegend zu entdecken. Im späten Frühling hat man außerdem die Gelegenheit, vom Kloster San Pietro in Lamosa aus die unzähligen Seerosen in den Torfmooren zu bestaunen.“

Zehn Autominuten vom Kloster entfernt hat die Familie von Roberta Bianchi (Weingut Villa) ein gelungenes Beispiel von sanftem Weintourismus umgesetzt. Ihr Vater Alessandro, ein Industrieller, investierte bereits Anfang der 60er-Jahre in Rebberge und kaufte das verfallene Dorf Villa aus dem 15. Jahrhundert in Monticelli Brusati, das über mehrere Jahrzehnte in mühevoller Arbeit wieder aufgebaut und restauriert wurde. Villa gehört zu den historischen Franciacorta-Erzeugern, 1978 kam die erste Flasche auf den Markt, seit 1990 gibt es den angeschlossenen Agriturismo. „Wir verfolgen seit jeher das Konzept des ‚slow tourism‘, Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen“, sagt die Umweltwissenschaftlerin Roberta Bianchi. Gemeinsam mit ihrem Mann Paolo Pizziol kümmert sie sich um das Weingut und die 21 Appartements, die aus den ehemaligen Unterkünften der Mezzadri, der Halbpächter, entstanden sind. Roberta Bianchi: „Mein Vater hat sich sofort in diesen Ort verliebt, als er ihn zum ersten Mal sah und seine Eignung für den Weinanbau erkannte. Damals gab es hier noch die Mezzadria (Halbpacht) und viele Bauern lebten in Armut. Die meisten hatten das Dorf bereits verlassen, um in der umlie-



Rebberge bei Borgonovo, im Hintergrund die Kellerei Guido Berlucchi

Die Sonne strahlt und wärmt mein Gesicht. 38 Grad sollen es heute werden, 26 sind es schon, dabei ist es gerade mal 9.00 Uhr. Ich sitze in einem Straßencafé in Iseo mit Blick auf den gleichnamigen See, und beobachte die vorbeilaufenden Menschen, während ich Cappuccino und Cornetto zum Frühstück genieße. Gleich steht der erste Winzerbesuch für heute an. Es ist Mitte Juli, Hochsaison. Ich hätte mehr Touristen erwartet, aber es ist angenehm leer.

Abend zu fahrenden Familien mit kleinen Kindern vorbei, die eine frühmorgendliche Fahrradtour unternehmen, bevor die große Hitze körperliche Betätigung unmöglich macht. Kein Vergleich zum Gardasee, der um diese Jahreszeit fest in deutscher Hand und hoffnungslos überfüllt ist. Iseo ist weniger als 60 Kilometer von Desenzano del Garda entfernt und doch liegen Welten dazwischen. Hier gibt es keinen Massentourismus, alles ist überschaubar, gemütlicher, entspannter. Je weiter man sich vom Lago d'Iseo entfernt, desto weniger touristisch ist es.

In der Franciacorta, deren rund 3000 Hektar Rebberge sich südlich des Sees erstrecken, gibt es nur wenige Hotels, dafür aber eine Reihe von Campingplätzen und Agriturismo mit Ferienwohnungen. Dafür, dass hier einer der besten Schaumweine der Welt entsteht, ist es auf

sympathische Weise bodenständig. Der Wein ziehe vor allen Dingen italienische Gäste an, nur vereinzelt kämen deutschsprachige Kunden vorbei, sagen die Winzer.

Das Schutzkonsortium engagiert sich seit Jahren gemeinsam mit der Vereinigung „Strada del Vino Franciacorta“ dafür, den Tourismus der Region immer enger an der Wein zu knüpfen und ausländisches Publikum anzulocken. Mit wachsendem Erfolg. Beatrice Archetti vom Franciacorta-Konsortium weiß, wovon sie spricht: „Ein Besuch auf dem Weingut ist die beste Kundenbindung. Wer einmal ein Anbaugebiet bereist und erlebt hat, wird dem Wein eher die Treue halten als jemand, der den Wein nur aus Neugier mal aus dem Laden mit nach Hause genommen hat. Wir arbeiten daher verstärkt daran, dass unsere Region auch im Ausland als Urlaubsziel wahrgenommen wird.“

Die Franciacorta liegt in der Provinz Brescia, rund 100 Kilometer östlich von Mailand, zwischen dem Iseosee im Norden, der Stadt Brescia im Osten, Bergamo im Westen und dem Monte Orfano im Süden.

Die Landschaft ist sehr abwechslungsreich. Während sie bei Ome und Monticelli Brusati im Nordosten eher hügelig-waldig ist, erinnert sie in der südlicher gelegenen Ebene mit den sich abwechselnden Weinbergen



Historische Weinfässer im Museum von Ricci Curbastro

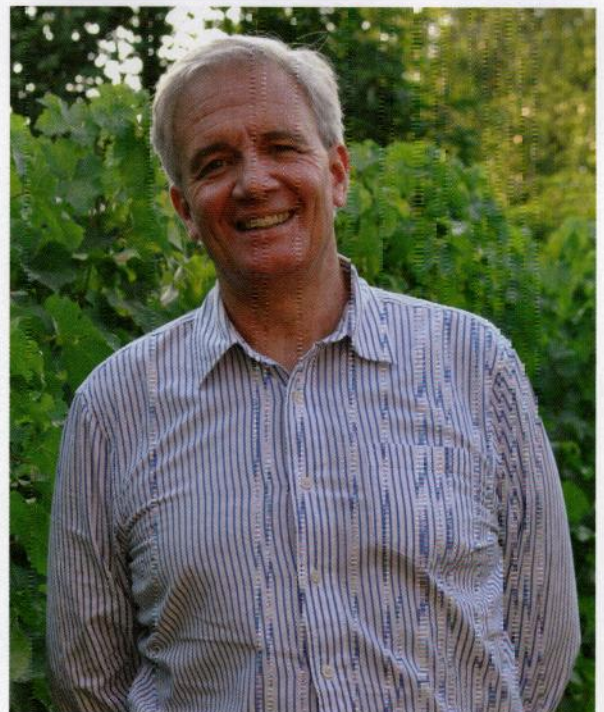
Riccardo Ricci Curbastro (Ricci Curbastro), Capriolo

„Während des Zweiten Weltkriegs war unser Gut von deutschen Truppen besetzt, die den ganzen Keller leer getrunken haben. Daher sind unsere ältesten Flaschen aus dem Jahr 1946. Schon damals hat meine Familie neben den Stillweinen auch Schaumwein hergestellt, allerdings nur für den Eigenbedarf. Mit der Einführung der DOC Franciacorta haben wir unsere Produktion mehr und mehr auf Schaumwein umgestellt“, sagt Riccardo Ricci Curbastro. Wer an der Geschichte des Weinbaus in der Franciacorta interessiert ist, dem empfehlen wir einen Besuch im Museo Agricolo e del Vino neben dem Firmensitz in Capriolo.
www.ricciurbastro.it

auf dem Qualitätsniveau sind, das wir anstreben, denn rund 1000 Hektar Reben sind weniger als zehn Jahre alt. Das ist ein Drittel der gesamten Anbaufläche! In den nächsten zehn Jahren werden wir einen enormen Qualitätsprung machen. Nicht nur weil die Reben älter werden, auch die Winzer gewinnen an Erfahrung.“

Silvano Brescianini ist Vizepräsident des Schatzkonsortiums und leitet das Weingut Barone Pizzini. Er beschreibt die Entwicklung der Franciacorta selbstkritisch: „In den 90er-Jahren waren unsere Weine noch auf einem Niveau, das man als Weißwein mit Kohlensäure bezeichnen könnte. Es waren noch keine echten Schaumweine. Die verbesserten Presstechniken, die Ende der 90er-Jahre aufkamen, und die wachsende Erfahrung ermöglichten es, nicht nur schäumende, sondern gleichzeitig auch elegante Weine zu machen. Die aktuelle Herausforderung besteht darin, die Langlebigkeit der Weine zu verbessern. Wir haben bewiesen, dass wir hervorragende Weine machen können, jetzt geht es darum, Weine zu machen, die auch nach zwanzig Jahren noch gut sind.“

Laura Gatti zeigt lachend auf ein Quad, das draußen auf dem Hof steht. „Mit dem fahre ich normalerweise durch die Weinberge, wenn ich den Gesundheitszustand der Trauben kontrollieren oder ihren Reifegrad vor der Ernte bestimmen will. Da unsere Reben in elf verschiedenen Gemeinden liegen, nutze ich oft dieses Geländefahrzeug, um querfeldein unterwegs zu sein“, sagt sie mit leuchtenden Augen. Die junge Önologin leitet gemeinsam mit ihrem Vater Roberto und Bruder Matteo das Weingut Ferghettina in Adro. Ferghettina ist einer der wenigen Betriebe der Appellation, der ohne weinfeindliches



Startkapital aufgebaut wurde. Roberto Gatti, jahrelang Kellermeister bei Bellavista, wollte Anfang der 90er-Jahre seine langjährige Erfahrung nutzen, um seinen eigenen Franciacorta zu erzeugen. Damals nahm er die ersten Rebberge in Pacht. Heute bewirtschaftet die Familie 200 Hektar. Nur die Hälfte wird für die eigene Produktion verwendet, der Rest der Trauben an andere Kellereien verkauft. „Der Traubenpreis ist in den letzten Jahren etwas gesunken, auch weil die Gesamtproduktion gestiegen ist. Aber langsam geht es wieder etwas bergauf. Für ein Kilo zahlt man uns rund 1,20 Euro. Bei den niedrigen Erträgen von maximal 9500 Kilo pro Hektar müsste der Traubenpreis jedoch wesentlich höher sein“, sagt Laura.

Zu knapp für Export

Fragt man in Restaurants und Weinbars außerhalb Italiens nach Franciacorta, erntet man meist nur Kopfschütteln. Zwar gehört Franciacorta zum Besten, was Italien zu bieten hat, und mit Sicherheit zu den besten Schaumweinen der Welt, trotzdem liegt die durchschnittliche Exportquote der Appellation bei gerade mal neun Prozent. Vereinzelte Weingüter verkaufen deutlich mehr, im Gegenzug gibt es aber viele Winzer, die praktisch nichts ausführen.

Arturo Ziliani, Sohn des Franciacorta-Pioniers Franco, leitet heute das größte Weingut des Anbaugebiets, Guido Berlucchi in Borgonato. Er erklärt: „Unsere Appellation hat in Italien selbst noch enormes Wachstumspotential. Der Markt für Franciacorta ist noch längst nicht gesättigt. Das ist auch ein Grund, warum viele Winzer, insbeson-



Roberta Bianchi (Villa), Monticelli Brusati
Das Weingut Villa der Familie Bianchi verwendet nur eigene Trauben und erzeugt ausschließlich Jahrgangs-Franciacorta. „Wir versuchen in jeglicher Hinsicht unsere Identität herauszuarbeiten, daher verwenden wir nur eigenes Traubenmaterial und eigene Hefen“, so Roberta Bianchi. Der historische Betrieb führt seit 1978 Franciacorta ab. Daneben betreiben die Bianchis den Agriturismo Villa Gradoni mit angeschlossenem Restaurant. Roberta, Mutter von zwei Söhnen: „Es geht uns nicht allein um den Umsatz, sondern darum, im Hinblick auf die Umwelt und die nächsten Generationen etwas Bleibendes zu schaffen.“
www.villafranciacorta.it

Bild links:
Die Cluniazenser-Mönche waren für die Region von großer Bedeutung. Nach ihrer Ansiedlung wurde im Gebiet der freie Handel eingeführt, die Bewohner waren von der Steuerpflicht befreit. Daher stammt der Name „curtes francae“, was freie Höfe bedeutet. Der Name „Francacorta“ tauchte erstmals 1277 in den Stadtbüchern von Brescia auf.

genden Industrie Arbeit zu finden. Mein Vater hat als erstes den Bauern ein Gehalt gezahlt, damit sie anständig leben konnten, dann das Dorf saniert und Strom- und Wasserleitungen legen lassen. Wir sind sehr mit diesen Menschen und der Geschichte des Dorfes verbunden. So lebt noch heute der ehemalige Viehhüter mit seiner Familie bei uns.“

Das Geheimnis des Erfolgs

Die Franciacorta ist als Anbaugebiet für Schaumwein noch verhältnismäßig jung – erst 1961 erzeugte der junge Önologe Franco Ziliani für Guido Berlucci die ersten 3000 Flaschen Pinot di Franciacorta. Doch die Protagonisten der Franciacorta können teils auf eine lange Unternehmenstradition in anderen Wirtschaftszweigen zurückblicken. Dies war für die Weingüter selbst, aber auch für die gesamte Appellation von großem Vorteil. Die meisten Winzer waren mit den Prinzipien von Marketing und Vertrieb bestens vertraut, keineswegs eine Selbstverständlichkeit, und haben sie lediglich auf den Wein übertragen.

Dazu kam bald ein sehr strenges Produktionsdisziplin, das auch die weniger erfahrenen Winzer zur Qualitätsproduktion zwingt: Niedrige Hektarerträge, geringe Mostausbeute und eine lange Reifezeit auf der Hefe sind die wichtigsten Aspekte. Ca' del Bosco-Gründer Maurizio Zanella ist seit einigen Jahren Präsident des Konsortiums. Er ist für das hohe Qualitätsniveau der Appellation mitverantwortlich. „Die Produzenten selbst haben sich diese strengen Regeln auferlegt, um sicherzustellen, dass ihre Qualitätsvorstellungen nicht aufgeweicht werden

können. Das Disziplinär wurde in der letzten 25 Jahren ganze sechs Mal geändert und ist heute das strengste Schaumweindisziplin der Welt!“, sagt Zanella stolz.

Tatsächlich können nur wenige italienische Weingebiete ein so hohes Qualitätsniveau vorweisen. Topqualität gepaart mit intelligenter Marketingstrategien und einer professionellen unternehmerischen Basis: Es ist wirklich nicht dem Zufall zu verdanken, dass die Franciacorta von der kleinsten zur größten Appellation für flaschenvergorenen Schaumwein Italiens geworden ist und heute 15,5 Millionen Flaschen verkauft. Erstaunlich jedoch ist, dass weder Qualität noch Preise unter der raschen Expansion gelitten haben.

Riccardo Ricci Curbastro kennt die Geschichte der Franciacorta bestens. Seine Familie gehört zum Urgestein der Appellation, sein Vater Gualberto war an der Gründung der DOC im Jahr 1967 maßgeblich beteiligt, Riccardo selbst war Konsortiumspräsident, als das Anbaugebiet 1995 die DOCG-Zertifizierung erhielt: „Seit 2011 gilt in der Franciacorta ein Pflanzstopp, der es uns ermöglicht, den Markt im Gleichgewicht zu halten. Dies ist ein wichtiges Instrument, das die Konsortien haben, denn es schützt vor Überproduktion und Preisverfall. Eine Appellation ist letzten Endes ein einziger, großer Erzeuger eines Produktes, und als solcher muss er zusehen, dass er die Entwicklung im Auge behält. Es gibt keinen Produktionsüberschuss, aber natürlich mussten auch wir aufgrund der weltweiten Krise unsere Wachstumsziele etwas herunterschrauben.“

Was die Qualität betrifft, geben sich die Winzer noch längst nicht mit dem Status quo zufrieden. Maurizio Zanella: „Ich kann nur betonen, dass wir noch lange nicht

ran, dass ich mit meinen Exportpreisen nicht runtergehen kann und will. Aber wenn der deutsche Markt meine Preise nicht akzeptiert, muss ich eben anderswohin. Erstaunlicherweise habe ich neuerdings auch einige Kunden in Frankreich!“

Dass insbesondere kleinere Winzer Probleme haben, erlebt Lutz Heimrich von Superiore.de: „Die Tendenz beim Franciacorta ist durchaus steigend. Wir führen mittlerweile fünf Winzer und langsam beginnt die Kundenschaft, den Wein wahrzunehmen. Aber nur die großen Namen wie Ca' del Bosco und Bellavista ziehen im Moment richtig.“

Der ewige Vergleich

Maurizio Zanella ist ein charismatischer Mann. Keiner kennt den Franciacorta besser, keiner hat seine Entwicklung mehr beeinflusst als er. Das Gespräch mit ihm ist äußerst unterhaltsam, die Zeit vergeht im Fluge. Jeder Satz sitzt, ist druckreif – ohne einstudiert zu wirken. Zanella entdeckte Ende der 60er-Jahre als Jugendlicher die Champagne für sich, als seine Eltern den rebellischen Teenager auf Studienreise nach Frankreich schickten. Ein Erlebnis, das ihn prägen sollte. Noch keine 18 Jahre alt, überredete er seinen Vater Albano, in eine Kellerei zu investieren. Maurizio wollte Wein nach französischem Vorbild machen. Die Geschichte nahm ihren Lauf.

In einem Dokumentarfilm über Schaumweine hatte ich kurz vor der Reise die Aussage von Zanella gehört, der Champagner sei die Lokomotive für alle Schaumweine der Welt, aber sie fahre mittlerweile nicht mehr schnell genug.

Eine interessante Metapher, die Zanella näher ausführt: „Der Champagner wird aufgrund seiner Tradition immer das Zugpferd sein. Es gibt keine stärkere Marke. Aber was die Qualität betrifft, haben viele Produzenten sie aus dem Auge verloren. Nur ein kleiner Teil des Champagners ist wirklich herausragend. Die großen Champagnerhäuser haben in den letzten 15 Jahren extrem viel für Marketing ausgegeben, für Inserate, Partys und prominente Werbeträger. Am Ende ist das Marketing wichtiger als das Produkt selbst geworden, die Bekanntheit wichtiger als die Qualität. Und diese Entwicklung gefällt mir nicht. Denn es ist nicht der Weg, den Qualitätsweine gehen sollten. In der Franciacorta hingegen arbeiten alle sehr konzentriert an Qualität, an Forschung und Nachhaltigkeit.“

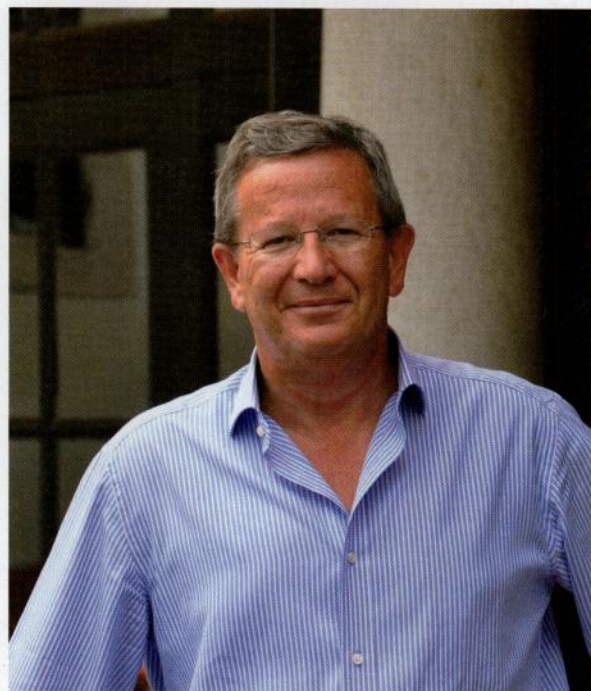
Alle flaschenvergorenen Schaumweine werden zwangsläufig mit dem Champagner verglichen. Ob aber der ständige Vergleich wirklich sinnvoll ist, ist fraglich. Viele Winzer sind ihn leid, andere fordern ihn sogar heraus. Bei Majolini in Ome zum Beispiel staune ich: Neben ihren eigenen Flaschen verkauft die Familie in ihrem Betrieb sogar drei Champagner-Marken. Simone Maiolini: „Ich habe keine Angst, Franciacorta-Kunden zu verlieren, nur weil ich Champagner verkaufe. Die Weine sind so verschieden, dass beide Platz haben.“ So viel Selbstbewusstsein muss sein.

Maurizio Zanella sagt klar: „Bevor man Franciacorta und Champagner vergleicht, muss man festhalten, dass es zwei komplett unterschiedliche Weine sind. Ich kann ja auch nicht Barolo mit einem Burgunder vergleichen. Was die beiden Weine verbindet, ist in erster Linie die Herstellungsmethode. Zudem haben Franciacorta und Champagner noch zwei von drei Rebsorten gemeinsam. Aber Ge-

Arturo Ziliani (Guido Berlucchi), Borgonato
Arturo Zilianis Vater Franco ist eine der wichtigsten Persönlichkeiten der Appellation und gilt als Entdecker des Franciacorta-Schaumweins. „Nach jahrelangen Versuchen im Keller, füllte er 1961 die ersten 3000 Flaschen Pinot di Franciacorta ab und legte somit den Grundstein für die Appellation Franciacorta“, sagt Arturo Ziliani. Das Weingut Guido Berlucchi ist mit 4,5 Millionen Flaschen heute der größte Erzeuger der Appellation. Für den Franciacorta werden ausschließlich Chardonnay und Pinot nero verwendet.
www.berlucchi.it



Weinberge von Guido Berlucchi in Borgonato



dere kleinere und mittelgroße Kellereien, sich nicht groß um den Export kümmern.“

Diletta Nember Cavalleri (Cavalleri) bestätigt: „Wir exportieren knapp neun Prozent unserer Produktion. Aber die Flaschen, die wir im Ausland verkaufen, entziehen wir dem italienischen Markt, der ohne Probleme die gesamte Flaschenzahl absorbieren könnte.“

Nur etwa 1,5 Millionen Flaschen Franciacorta finden den Weg ins Ausland, zu wenig, um der Marke international Gewicht zu geben, und kein Vergleich zu den 230 Millionen Flaschen Prosecco und rund 145 Millionen Flaschen Champagner, die exportiert werden. Doch selbst wenn die gesamte Produktion ausgeführt würde, könnte der Franciacorta gegen die beiden Kolosse nichts bewirken. Er ist und wird mengenmäßig ein Nischenprodukt bleiben. Aber die Exklusivität des Weins könnte wiederum die ausländische Nachfrage ankurbeln, ihn für Liebhaber des Besonderen interessant machen.

Maurizio Zanella unterstreicht, dass es der Appellation gut geht: „Wir haben ja keine Verkaufsprobleme, wir setzen nur den Großteil in Italien ab. Aber die geringe Exportquote ist natürlich ein Problem, denn eine Marke ist nur dann stark, wenn sie auf der ganzen Welt bekannt ist. Wir müssen Geduld haben. Es gibt für die langsame Entwicklung aber auch einen einfachen Grund: Alle flaschenvergorenen Schaumweine der Welt kosten im Durchschnitt die Hälfte eines Champagners, wenn nicht sogar noch weniger. Die meisten Franciacorta hingegen kosten entweder genauso viel oder in manchen Fällen sogar mehr.“

Die Deutschen tun sich schwer

Während sich Franciacorta recht gut in Japan, den USA und auch der Schweiz verkauft, gehört laut Winzern und Konsortium der deutsche Markt zu den schwierigsten. Die Gründe dafür sind vielfältig, doch das größte Hindernis für den Franciacorta ist die ungeheure Markenpräsenz des Prosecco. Alles, was in Deutschland prickelt, wird Prosecco oder schlicht „Secco“ genannt. Kommt es außerdem noch aus Italien, wird so gut wie gar nicht mehr differenziert. Der Franciacorta ist dem Fachhandel und den Weinprofis durchaus ein Begriff, aber nur sehr wenige Kunden wissen mit dem Namen etwas anzufangen.

Maurizio Zanella: „Der Prosecco ist in Deutschland enorm erfolgreich, denn er ist frisch, fruchtig, günstig und somit massentauglich. Er gefällt acht von zehn Leuten. Nur die absoluten Weinkenner rümpfen vielleicht die Nase, aber wen interessiert das schon?“

Während sich Prosecco wie geschnitten Brot verkauft, muss sich ein deutscher Fachhändler extrem anstrengen, um mit Franciacorta nennenswerte Umsätze zu erzielen.

Nur wenige Händler haben Zeit und Lust, sich um ein Produkt zu kümmern, was einer besonderen Kommunikation bedarf. So wird Franciacorta denn meist gar nicht erst ins Programm aufgenommen. Die Gelegenheiten für den Endverbraucher, einen Franciacorta in Deutschland überhaupt mal zu probieren, sind selten. Das macht die ohnehin kleine Nische zwischen Prosecco als billigem Prickelgenuss und Champagner als Kultgetränk noch schmaler.

Für Riccardo Ricci Curbastro ist Deutschland nach wie vor ein wichtiger Exportmarkt, aber er beobachtet seine Entwicklung kritisch: „Für Weingüter aus der Franciacorta sind die in Deutschland funktionierenden Marktsegmente nicht interessant. Wir kommen einfach nicht zusammen. Unsere Exportpreise sind zu hoch und wir sind zu wenig bekannt.“

Anselm Link, Filialleiter Mövenpick Weinkeller in Stuttgart bestätigt: „Der Franciacorta ist ein Nischenprodukt und wird bei uns eher gezielt nachgefragt. Diejenigen, die ihn kaufen, haben einen persönlichen Bezug dazu oder haben das Anbaugebiet schon einmal bereist. Er befindet sich oft in einer Preisklasse, die es ihm schwierig macht, sich gegenüber Mitbewerbern bei den Kunden durchzusetzen. Wer flaschenvergorenen Schaumwein möchte, greift oft auch zu deutschem Sekt, Cremant, Cava, denn alle liegen preislich unter dem Franciacorta.“

Stefano Camilucci (La Valle) kennt von Messen und Veranstaltungen mittlerweile fast alle Händler und sagt resigniert: „Was den deutschen Markt betrifft, bin ich regelrecht ratlos. Es ist mir bis heute nicht gelungen, einen dauerhaften Importeur zu finden. Das liegt vielleicht da-

Laura Gatti (Ferggettina), Adro

Das Familienweingut Ferggettina wurde 1991 von Roberto Gatti gegründet, der damals noch als Kellermeister bei Bellavista gearbeitet hat. Zwei Jahre kümmerte er sich um beide Betriebe, dann wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. 400 000 Flaschen Franciacorta und 80 000 Flaschen des Stillweins Curtefranca füllt Familie Gatti ab. „Für mich muss in erster Linie der einfachste Wein eines Winzers überzeugen, nicht allein die Riserva, von der es nur wenige Flaschen gibt. Die Qualitätsspitze ist dazu da, das Potential des Weingutes zu zeigen, die Kunst ist aber, Hunderttausende von Flaschen von guter Qualität zu produzieren“, sagt Laura Gatti selbstbewusst. Den Jahrgangs-Franciacorta von Ferggettina erkennt man an der quadratischen Flasche, die sich Lauras Bruder Matteo hat patentieren lassen.

www.ferggettina.it





Ein Glas Franciacorta
versüßt den Augenblick,
hier den Sonnen-
untergang am
Strand in Sardinien

Wann trinken? Eigentlich immer!

Ich liebe Schaumwein. Das sanfte Prickeln gibt ihm eine Leichtigkeit, die sonst kein anderer Wein zu bieten vermag. Das Schöne an ihm ist außerdem, dass er jeder Situation etwas Besonderes verleiht, auch dem simpelsten Abendbrot den Ritterschlag verpasst. Ich gehöre nicht zu denen, die Franciacorta nur zum Geburtstag trinken oder sonntags, wenn mal Gäste kommen. Ich trinke Franciacorta auch zum Essen. Regelmäßig. Wenn mir danach ist, sogar zum Salami-Brot mit sauren Gurken. Denn an Schaumwein zum Essen kann man sich durchaus gewöhnen. Warum nicht einen beliebigen Tag zu etwas Besonderem machen, indem man einen hochklassigen Schäumer entkorkt? Ein gutes Glas passt sowohl im Sommer, wenn es heiß ist, als auch im Winter, wenn es draußen kalt und düster ist. Es vertreibt die Sorgen, macht gute Laune und bringt etwas Festtagsstimmung ins Leben, auch wenn es eigentlich grad gar nichts zu feiern gibt!

„Wünschen Sie ein Glas Franciacorta?“, fragt mich die Dame hinter der Theke, als ich im Sommerurlaub auf Sardinien in einer Bar einen Aperitif bestelle. Ich bin freudig überrascht, denn es bestätigt, was ich erst vergangene Woche von den Winzern gehört habe: In Italien hat sich Franciacorta mittlerweile etabliert. Wer etwas auf sich hält, bestellt keinen banalen Spritz, sondern trinkt Franciacorta.

Ob Franciacorta jemals diesen Stellenwert im Ausland haben wird? Wahrscheinlich nicht. Ich jedenfalls nicke freundlich zurück, zu einem Glas Franciacorta sage ich niemals nein!

Franciacorta

Zahlen und Fakten



1967 Gründung der DOC Franciacorta

1990 Gründung des Schutzkonsortiums Franciacorta

1995 DOCG-Zertifizierung

113 Konsortiumsmitglieder (98% der Appellation)

19 Gemeinden, in denen Franciacorta angebaut werden darf

2800 Hektar Franciacorta DOCG

(82% Chardonnay, 14% Pinot nero, 4% Pinot bianco)

350 Hektar Curtefranca DOC

15 475 977 verkaufte Flaschen 2014, von denen **1 428 993** exportiert wurden

Wichtigste Exportmärkte: Japan, USA, Schweiz, Deutschland

9,2% Exportquote

Stand: 2014, Quelle: Schutzkonsortium Franciacorta



Maurizio Zanella (Ca' del Bosco), Erbusco
 1964 kaufte die Mutter von Maurizio Zanella, Annamaria Clementi, ein Landhaus bei Erbusco, das den Namen Ca' del bosco (Waldhaus) trug. Als junger Teenager verbrachte der Stadtjunge Maurizio, den seine Eltern von Mailand regelmäßig aufs Land schickten, viel Zeit auf dem damals zwei Hektar großen Anwesen und fand dabei Gefallen an der Landwirtschaft. Mit Antonio Gandossi, dem Gutsverwalter, bereiste er mehrmals die Champagne und kam jedes Mal mit neuen Ideen zurück. Gemeinsam mit Gandossi und dem französischen Önologen André Dubois setzte er sie um. Heute ist Ca' del Bosco das Aushängeschild der Franciacorta und bewirtschaftet 185 Hektar. 1,5 Millionen Flaschen werden abgefüllt, davon entfallen eine Million auf den Franciacorta Brut Cuvée Prestige in der unverwechselbaren, gelbzellophanierten Flasche. www.cadelbosco.com

schichte, Terroir, Böden und Klima sind so verschieden, dass ein Vergleich sehr schwierig wird.“

Arthur Ziliani (Guido Berlucchi) empfiehlt auf seinen Reisen im Ausland scharf für beide Schaumweine die perfekte Trinkgelegenheit: „Wer einen wichtigen Moment in seinem Leben feiern möchte, der sollte eine Flasche Champagner öffnen. Aber wer einen guten Schaumwein sucht, den er zum Essen trinken möchte, der sollte Franciacorta wählen.“

Bei absoluten Champagner-Liebhabern hat Franciacorta keine Chance. Auch bei Eberhard Spangenberg (Garibaldi) nicht: „Franciacorta mit Champagner zu vergleichen ist wie eine Neubesiedlung in der Peripherie einer mittleren Kleinstadt mit einem gewachsenen Innenstadtviertel einer großen europäischen Metropole zu vergleichen – eine andere Welt. Die meisten Franciacorta sind im Gegensatz zum Champagner zu teuer für das, was sie bieten.“

Merum-Kolumnist Jens Prieue ordnet den Franciacorta ganz anders ein: „Franciacorta ist das einzige flaschenvergorene Schaumwein der Welt, der nicht versucht, den

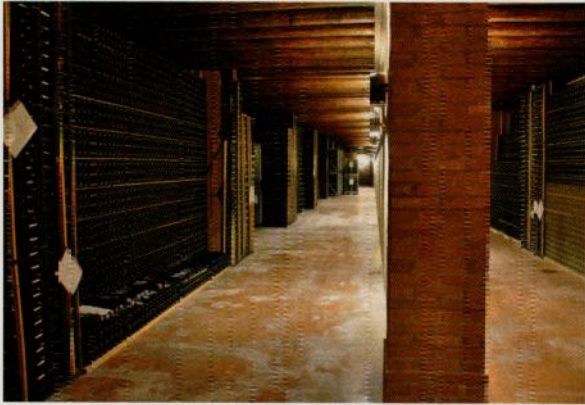
Champagnern über den (niedrigeren) Preis Konkurrenz zu machen. Und handwerklich-technisch sind die meisten Franciacorta auf dem Niveau der Champagner. Die Andersartigkeit liegt im unterschiedlichen Grundwein.“

Am Ende sind es wohl die Geschmacksnerven, die entscheidend. Wer jedoch Champagner aufgrund seiner Geschichte und dem damit verbundenen Mythos trinkt, wird nicht an einer Alternative interessiert sein. Denn mit dem Argument Tradition wird ein Franciacorta-Winzer potentielle Kunden in nächster Zeit wohl kaum überzeugen können. Und auch Etikettentrinker, die aus Wein ein Statussymbol machen, sind definitiv nicht die Zielgruppe des Franciacorta. Champagner hat den Nimbus des Mondänen, des Luxuriösen, das macht ihn so unwiderstehlich und so erfolgreich. Die objektive Qualität und die daran geknüpfte (ja, blasphemische) Frage nach dem Preis-Leistungs-Verhältnis spielen oft eine untergeordnete Rolle.

Es gilt daher für den Franciacorta, in Zukunft neugierige und anspruchsvolle Schaumweinliebhaber für sich zu gewinnen, die feinste Perlen suchen, die Ausdruck italienischer Lebensfreude sind.



Verkostung bei Claudio Faccoli



Im Uhrzeigersinn:

Der Keller von Majolini, in dem die Flaschen auf der Hefe lagern

Alte Flaschen im Keller von Cavalleri

Turm eines verlassenen Anwesens zwischen Iseo und Clusane

Der Agriturismo des Weingutes Villa wurde im Landhausstil renoviert



Die Isola di Loreto mit ihrem Schloss im neogotischen Stil liegt im Iseo-See nördlich der Insel Monte Isola und befindet sich heute in Privatbesitz



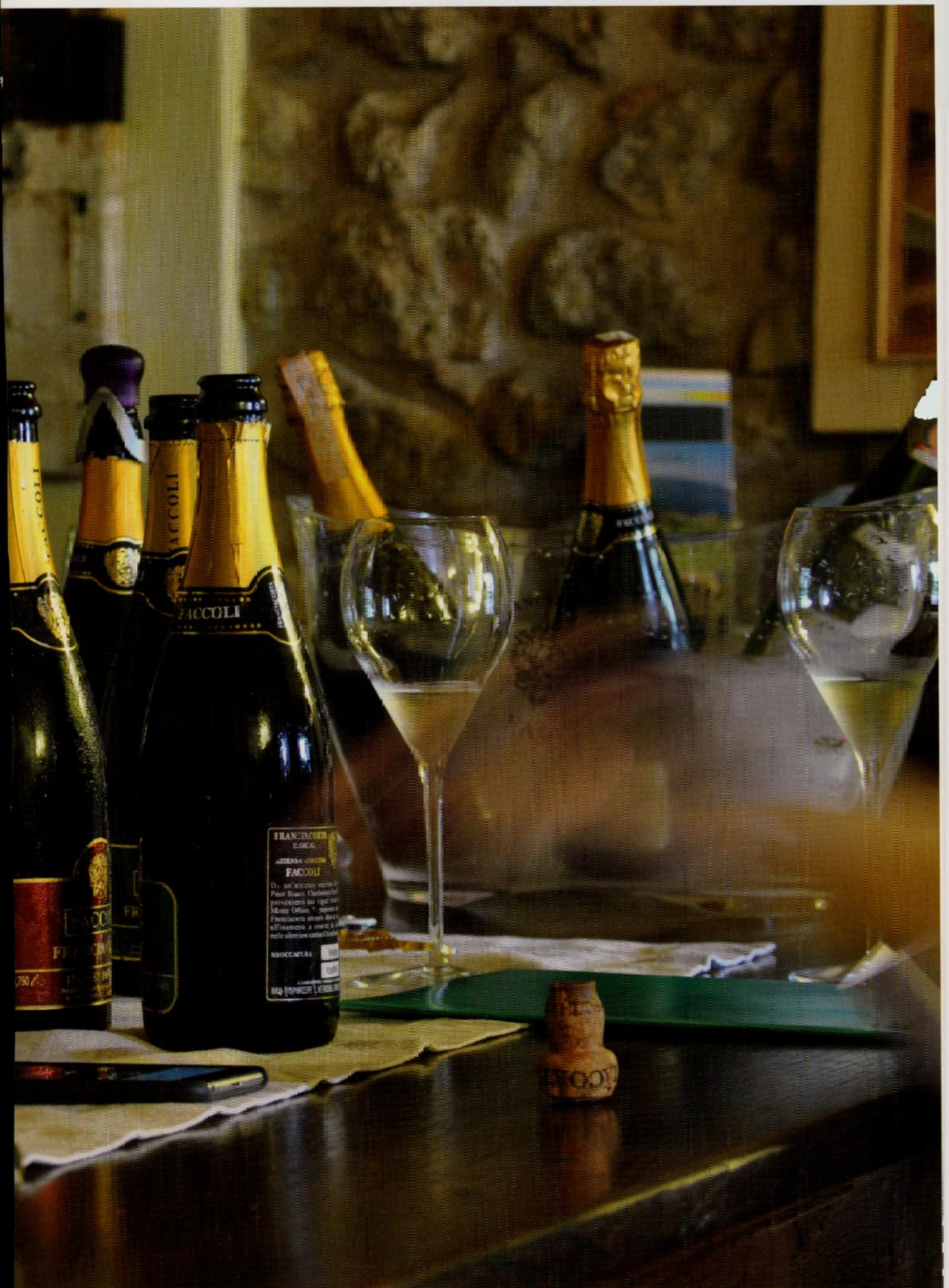
Aus fruchtigen Chardonnay-Perlen werden duftende Schaumperlen

Franciacorta

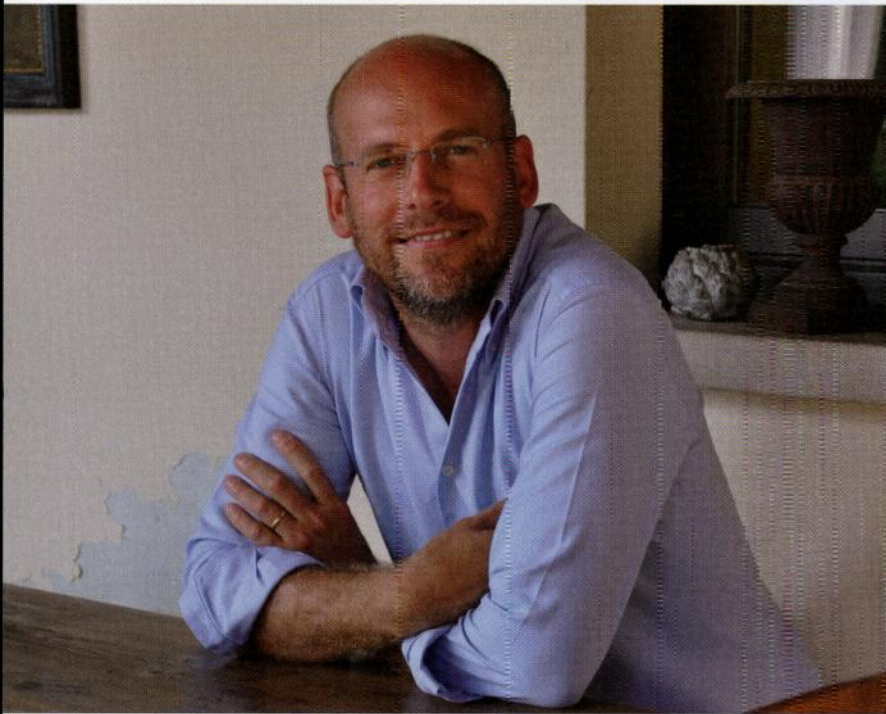
Wunderwerk aus Perlen

Kurze oder lange Maischegärung? Offener Gärbottich oder temperaturkontrollierter Stahltank? Fruchtig austauen oder strukturbetont, Holz oder kein Holz? Beim Rotwein hat man viele Möglichkeiten. Die Schaumweinherstellung dagegen scheint wesentlich essentieller: Man verwendet nur das Herz der Beeren, den Saft, und lässt ihn zweimal gären. Doch damit ist es längst noch nicht getan. Weit mehr Anstrengungen sind erforderlich, wenn nicht bloß prickelnder Weißwein entstehen soll, sondern ein zartgewirktes Wunderwerk aus feinstem Schaum. Die Winzer in der Franciacorta beherrschen diese Kunst meisterlich.

Jobst von Volckamer



FRANCIACORTA
D.O.C.G.
«CANTINA SOCIETÀ»
FACCOLI
Da un'accolta scelta di
Pinot Blanc Chardonnay
proveniente dai vigneti
Monte Oltano, il primo
Franciacorta ottenuto dalla
affinazione a coste e il
note allungate come il
SBOCCATURA
NEP. DISPIRIT. 1. VERBODEN



Stefano Camilucci (La Valle), Rodengo Saiano

Die neue Kellerei von La Valle steht im Industriegebiet. Ein Zweckbau aus Beton, eine graue Maus, wie es sie zu Tausenden gibt. Drinnen kriegt man den Mund nicht mehr zu: Modernste Maschinen, bis ins Kleinste durchdachte Produktionsabläufe, neueste Regel- und Klimatechnik. Der Strom kommt von einer Photovoltaikanlage auf dem Dach. Warum? Weil Stefano die Kellerei selbst geplant hat, er ist eigentlich gelernter Ingenieur, Spezialgebiet Energietechnik. Ein bisschen Esoterik kann aber auch dieser Rationalist nicht lassen: Wir gehen durch das vollklimatisierte, in sanftes Rotlicht getauchte Flaschenlager. Auf einmal ertönt Musik, Schubert, ein paar Takte nur, dann ist es wieder still. Ich schaue Stefano fragend an. „Ab und zu braucht das der Wein, er fühlt sich dann nicht so alleine“. 60 000 Flaschen werden abgefüllt.
www.vinilavalle.it

Regelmäßig reife Trauben

Zu den Vorzügen der Franciacorta gehört die regelmäßig gute aromatische Ausreife der Trauben bei Mostgewichten um 11,5 Volumenprozent potentiellen Alkohols und einer für die Schaumweinproduktion notwendigen Säure von sieben bis neun Gramm pro Liter. Stefano Camilucci (La Valle): „Wir sind in der glücklichen Lage, unsere Trauben nicht unreif mit neun oder 9,5 Grad Alkohol lesen zu müssen, deswegen müssen wir unsere Moste auch nicht aufbessern wie unsere Kollegen in der Champagne.“

In normalen Jahren beginnt die Lese Anfang Mitte August. Abhängig von der Lage des Weinbergs und je nach Vorstellung des Produzenten kann sie aber auch deutlich später beginnen. Stefano Camilucci, dessen Weinberge bei Rodengo Saiano in einer der kühlestn Gegenden des Anbaugebiets liegen, erntet zwanzig bis dreißig Tage später als die meisten anderen Produzenten. Auch die hohen Weinberge von Ca' del Bosco wie beispielsweise der mit Chardonnay und Pinot noir bestockte Weinberg Belvedere, der auf über 450 Metern liegt, werden spät geerntet. Maurizio Zanella: „Die Höhenlage bringt uns eine deutlich verzögerte Reife und bessere Säurewerte als tiefer gelegene Weinberge.“

In Coccaglio beginnt Claudio Faccoli als einer der ersten mit der Lese. Seine Weinberge mit Südausrichtung liegen am Fuß des Monte Orfano. „Wir befinden uns hier an der südlichen Grenze des Anbaugebiets, wo es am wärmsten ist. Dementsprechend weisen unsere Weine auch eine für Schaumwein verhältnismäßig niedrige Säure auf, meistens

liegt sie im fertigen Wein bei sechs bis 6,5 Gramm, nur selten kommen wir auf sieben Gramm. Aber wir haben noch nie besonders auf die Säure geachtet. Was den Weinen, rein analytisch gesehen, vielleicht fehlen mag, wird durch eine gewisse Salzigkeit ausgeglichen, die von den speziellen Böden aus Sedimentgestein herrührt, auf denen unsere Reben wachsen.“

Erste Hilfe

Die Juli-Hitze und die Trockenheit scheinen nicht nur mir zuzusetzen, auf meiner Fahrt durch das Anbaugebiet sehe ich einige Reben, denen es ähnlich ergeht. Hängende Blätter zur Mittagszeit, aufgestellte Triebspitzen, teils sogar vergilbendes oder abfallendes Laub in der Traubenzone.

Auf meiner Fotosafari am frühen Morgen begegne ich einer Reihe von Traktoren, die mit vollen Wassertanks unterwegs in die Weinberge sind. Am nächsten Tag komme ich im Gespräch mit Silvano Brescianini (Barone Pizzini) darauf zu sprechen. Er erklärt mir: „Bis vor zehn Tagen war das Wetter noch ganz normal. Dann ist es auf einmal schlagartig sehr heiß geworden. Junge Reben auf leichten, sandigen Böden können bei diesen Bedingungen leicht in Trockenstress geraten. In solchen Notfällen darf nach Bewilligung des Konsortiums bewässert werden, um das Schlimmste zu verhindern. Da in den Weinbergen keine Leitungen für Tröpfchenbewässerung erlaubt sind, muss man die Reben im Notfall manuell bewässern.“

Sind die steigenden Temperaturen ein Problem für die Winzer der Franciacorta? Silvano Brescianini (Barone Pizzini): „Der Klimawandel ist eine Tatsache. Man kann ihn ganz deutlich am Erntetermin ablesen: Vor zwanzig Jahren haben wir noch Anfang September geerntet, jetzt beginnen wir um den zehnten August. Aber nicht nur die Ernte beginnt heute früher. Durch die milden Winter treiben die Reben auch wesentlich früher aus, die gesamte Vegetationsperiode hat sich verschoben.“

Mit Hightech zu Exzellenz

Der Besuch bei Ca' del Bosco ist beeindruckend. Allein der Platz, den die Traubenverarbeitung einnimmt, würde genügen, um eine kleine Kellerei zu beherbergen. Der Aufwand, der betrieben wird, ist enorm. In sechs großen Kühlzellen wird das erntefrische Lesegut auf ideale Verarbeitungstemperatur heruntergekühlt. Ein Roboter, den man auch von Fertigungsstraßen der Automobilindustrie kennt, füttert zwei unersättliche Ungeheuer: vollautomatische Traubenwaschanlagen, die ihre Beute nach getaner Arbeit auf eine Reihe pneumatischer Pressen verteilen.

Zeugen unterschiedlicher Zeiten

Mich interessieren die Weinberge, in denen die Trauben für die Franciacorta-Weine wachsen. Bei Claudio Faccoli in Coccaglio werde ich von einem unerwarteten Anblick überrascht. Sein Weißburgunder reift an Weinstöcken, die in Pergola-Form erzogen sind, 1800 bis 2000 Reben stehen auf einem Hektar. Ich hätte nicht gedacht, so etwas 'Altmodisches' anzutreffen. „Dieses Erziehungssystem“, erklärt mir Faccoli, „prägte das Erscheinungsbild der Franciacorta bis Mitte, Ende der 80er-Jahre. Erst danach wurden Neuanlagen nur noch im Spaliersystem mit Guyot- oder Kordonerziehung und einer Stockdichte von 5000 bis 6000 Pflanzen pro Hektar angelegt.“ So, wie in den meisten Qualitätsweinbaugebieten heute.

Zwar würden die so erzogenen Reben im Prinzip eine etwas bessere Traubenqualität ergeben, aber man dürfe die Erziehungsform auch nicht überbewerten: „Ein guter Winzer macht in einem ausgezeichneten Weingebiet mit jeder Art von Reberziehung perfekte Trauben“, meint Faccoli augenzwinkernd. Er werde den arbeitsaufwendigeren Pergola-Weinberg jedenfalls nicht rufen, da dessen sehr alte Weinstöcke eine Traubenqualität erbrächten, die ihm seine modernen Weinberge aufgrund ihrer Jugend im Augenblick noch schuldig blieben.

Den größtmöglichen Kontrast zur Pergola sieht man beim Ort Erbusco: sanft geschwungene, großflächige Weinberge, deren akkurat getrimmte, extrem eng zusammenstehende Rebzeilen von Weitem aussehen, als seien sie mit einem riesigen Kamm gezogen worden.

Maurizio Zanella (Ca' del Bosco) hat dieses Konzept der hohen Pflanzdichte mit 10 000 Reben aus der Champagne übernommen. Versuchsweise ließ er bereits Ende der 70er-Jahre die ersten Reben so pflanzen. Heute sind es über 80 Hektar. Ein Rebstock trägt weniger als ein Kilo Trauben. Ob er zufrieden sei mit den Weinbergen und ob diese extreme Dichtpflanzung für das Klima der Franciacorta überhaupt geeignet sei. Zanella nickt. In den ersten Jahren machten diese Weinberge zwar sehr viel Arbeit. Vor allem die Reben in Guyot-Erziehung seien anfangs sehr wuchskräftig und produktiv. Auch wenn die Fruchtruten kurz genug geschnitten würden, erbrächten sie in Jahren mit optimalem Fruchtansatz leicht 14 000 Kilo Trauben: „Man muss sehr stark ausdünnen, um den vorgeschriebenen Höchstertag von 9500 Kilo pro Hektar nicht zu überschreiten. Aber nach 15 bis 18 Jahren sind diese Weinberge eine wahre Pracht, sie regulieren sich quasi von selbst und bringen exzellente Qualität. Sie werden 70 bis 80 Jahre alt.“

Wenn es in der Reifeperiode nachts warm bleibt, macht den Winzern der Säureverlust in den Trauben zu schaffen. In der Franciacorta ist dies in zwei bis vier von zehn Jahren der Fall. In Weinbergen mit sehr hoher Pflanzdichte ist das Phänomen besonders ausgeprägt: „Aufgrund der niedrigen Stammhöhe wachsen die Trauben besonders dicht über dem, der wegen des hohen Steinanteils viel Wärme abstrahlt. Das sehe ich als einzigen Nachteil dieses Erziehungssystems“, so Zanella. Was kann ein Winzer in solchen Jahren tun? „Man greift auf Grundweine aus Jahren mit guter Säure zurück“, erklärt er. Ca' del Bosco habe für diesen Fall 30 Prozent Grundwein-Reserven im Keller. Mit ihnen ließen sich Weine aus säurearmen Jahren korrigieren.

Bild links:
Überzeilentraktor
bei Ca' del Bosco

Bild rechts:
Pergola-Weinberg
von Faccoli



Punkt. Aber selbst Experten verwechseln sie manchmal mit Struktur.“

Bei Ca' del Bosco laufen drei verschiedene Mostqualitäten aus den Pressen. Die Moste aus dem ersten und zweiten sanften Pressdurchgang werden jeweils in separaten Behältern aufgefangen. Die Ausbeute der dritten Pressung wird verkauft. Durch die separate Verarbeitung der Ernte aus neunzig verschiedenen Weinbergspartellen und die Fraktionierung des Mostes, stehen Ca' del Bosco allein aus einem Jahrgang bis zu 180 verschiedene Partien zur Verfügung. Sie werden im weiteren Verlauf jede für sich vergoren und bilden die Basisweine, aus denen später die einzelnen Cuvées zusammengestellt werden.

Während die gesetzlichen Produktionsregeln für Franciacorta eine maximale Mostausbeute von 65 Prozent erlauben, schreibt das Konsortium seinen Mitgliedern inoffiziell einen Höchstwert von 60 Prozent vor. Die tatsächliche Ausbeute ist oft noch geringer, wie mir Stefano Camilucci (La Valle) erklärt: „Je stärker ich presse, desto mehr erhöht sich der pH-Wert und desto weniger Säure habe ich später im Wein.“ Der Grund für die Erhöhung ist aus den Beerenhäuten gelöstes Kalium. Dieses verbindet sich mit Weinsäure und fällt zum Teil als Weinstein aus, was so zu einer Säureminderung führt. „Da ich meine Trauben so reif wie möglich ernte und möglichst keine Säure verlieren möchte, presse ich nur wenig. Ich mache zwei Pressdurchgänge mit jeweils 25 Prozent. Das ist mir die höhere Qualität wert,“ so Stefano.

Was mich beim Besuch der Produzenten am meisten verblüfft, ist deren höchst unterschiedliche kellertechnische Ausstattung. Wie spartanisch wirkt zum Beispiel

der Keller von Faccoli oder wie altmodisch der von Cavalleri, wenn man vorher die von Majolini, La Valle, oder Ca' del Bosco gesehen hat. Dabei ist Cavalleri nicht nur einer der Mitbegründer der Appellation, sondern auch unbestrittenen einer ihrer Top-Produzenten. Das einzige High-Tech-Gerät, das mir bei meinem Gang durch die Kellerei auffällt, ist die ultramoderne Presse. Aber jenseits der unterschiedlichen Ausstattung haben die erwähnten Betriebe eines gemeinsam: Sie produzieren exzellente Franciacorta – wenn auch höchst verschiedenartige.

Unterschiedliche Philosophien

Bezüglich der Grundweine und auch beim Zusammenstellen der Cuvées verfährt jeder Produzent anders. Bei La Valle beispielsweise werden die Weine ausschließlich im Stahltank vergoren und ausgebaut. Andere wieder legen ihre Weine nach der Gärung ins Holz. Simone Maiolini: „Zehn Prozent des Chardonnay verbleiben ein Jahr im Tonneau und werden im nächsten Jahr verwendet.“ Cavalleri baut etwa ein Drittel seiner Weine nicht nur im Holz aus, sondern lässt sie darin auch vergären.

Nachdem die Grundweine ihre Gärung beendet haben, werden sie in der Regel steril filtriert, um einen biologischen Säureabbau (BSA) zu verhindern. Stefano Camilucci: „Da wir reife Trauben ernten, verzichten wir ganz auf den BSA. Der niedrige Äpfelsäuregehalt, den die Trauben haben, verleiht unseren Weinen Frische.“ Giampaolo Turra (Cavalleri) differenziert etwas: „Es kommt sehr auf den Jahrgang an und darauf, welchen Charakter

Diletta Nember Cavalleri und Francesco Cavalleri (Cavalleri)

In den 70er-Jahren gründete Unternehmer Giovanni Cavalleri ein Weingut, das seine Tochter Giulia einige Jahre später mit Zielstrebigkeit an die Qualitätsspitze führte.

Mittlerweile arbeitet die dritte Generation im Weingut.

Diletta, Giulias Tochter, und ihr Cousin Francesco kümmern sich um den Export respektive die Produktion.

Bei Cavalleri setzt man ganz auf Chardonnay: „Mein Großvater war von dieser Rebsorte so überzeugt, dass er sich darauf spezialisierte.

Heute haben wir zusätzlich noch 1,5 Hektar Pinot nero, den wir für unseren Franciacorta Rosé verwenden, aber der Chardonnay bleibt unsere wichtigste Sorte“, so Diletta.

Vom Franciacorta werden rund 170 000 Flaschen abgefüllt.

www.cavalleri.it



Für viele Winzer ist die Pressung das alles Entscheidende auf dem Weg zu hochwertigem Franciacorta. „Erst dank der modernen Pressen war der Schritt zu eleganten Schaumweinen möglich,“ betont Silvano Brescianini (Barone Pizzini). Das Ziel ist es, möglichst reintonige, fruchtige Moste zu erzielen.

Für Franciacorta ist Ganztraubenpressung vorgeschrieben, das heißt, die Trauben werden nicht entrappt, sondern mit den Stielen gepresst. Moderne pneumatische Tankpressen erlauben ein besonders schonendes Entsaften der Beeren. Dabei soll eine Extraktion aus Beerenhäuten und Kernen möglichst vermieden werden, deren Substanzen mit zunehmendem Pressdruck und steigender Anzahl der Pressintervalle vermehrt in den Saft übergehen. Besonders störend sind dabei Stoffe, die im späteren Wein unerwünschte Adstringenz und Bitterkeit hervorrufen. Silvano Brescianini: „Sowas müsste dann später mit Süße ‚überschminkt‘ werden. Es ist wie bei Kaffee: Wenn er gut ist, trinkt man ihn ohne Zucker, wenn nicht, braucht man welchen. Für mich sind phenolische, bittere und vegetale Noten ein Fehler.“



**Silvano Brescianini
(Barone Pizzini),
Provaglio d'Iseo**

„Noch Ende der 90er-Jahre diskutierte man, ob Bioweinbau in der Franciacorta überhaupt möglich sei!“, erzählt Silvano Brescianini, der Bio in der Franciacorta entscheidend vorangetrieben hat. „Bis vor wenigen Jahren wurden gerade mal hundert Hektar auf diese Weise bewirtschaftet, heute sind etwa vierzig Prozent der Anbaufläche zertifiziert, Tendenz steigend!“ Barone Pizzini produziert 360 000 Flaschen.

www.baronepizzini.it



Kleine Stahltanks für die verschiedenen Mostqualitäten, die bei Ca' del Bosco aus den Pressen laufen

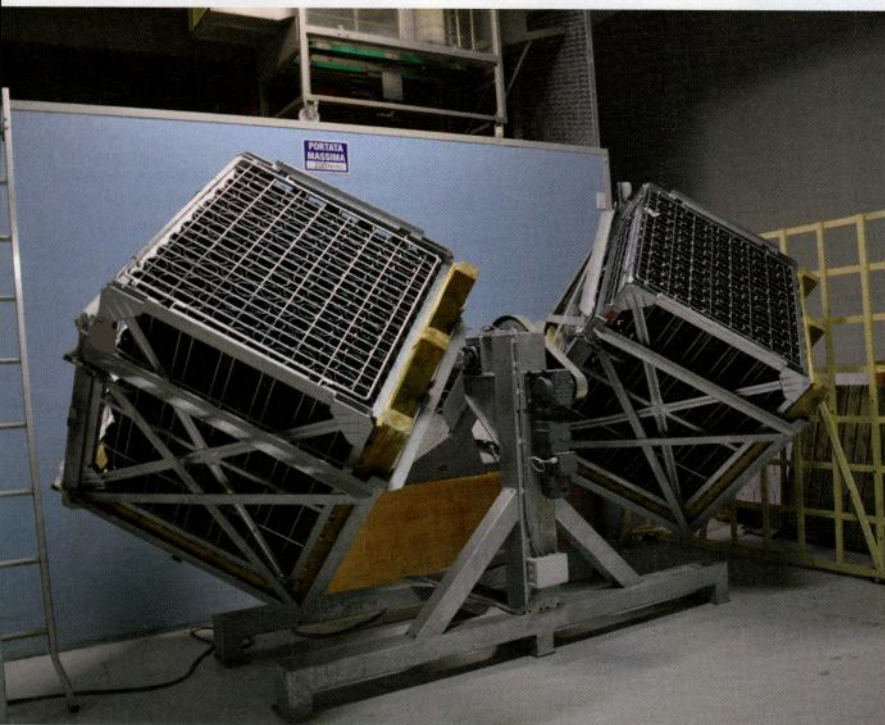
Rütteln und Entfernung der Hefe

Um die Hefe nach der Lagerzeit vom Wein zu trennen, muss sie in den Flaschenhals befördert werden. Während dafür heutzutage Hunderte Flaschen gleichzeitig von computergesteuerten Maschinen gerüttelt werden – vor allem bei großen Produzenten mit hohen Flaschenzahlen – wird die sogenannte „rémuage“ bei Cavalleri (200 000 Flaschen) noch von Hand gemacht. In den Rüttelpulten (pupitres) von Cavalleri haben 20 000 Flaschen Platz. Verwundert frage ich Giampaolo Turra, warum die Flaschen am Boden keine Markierung, meist ein Kreidestrich, tragen: „Bei uns ist eine einzige Person für das Rütteln zuständig, und die weiß genau, in welche Richtung sie die Flaschen zuletzt gedreht hat.“ Auch Claudio Faccoli und sein Bruder machen die ganze Arbeit noch von Hand. Fünftausend Flaschen haben in ihren Rüttelpulten Platz, jeden Monat bereiten sie so fünftausend Flaschen auf die Entfernung des Hefedepots, das „dégorgement“, vor.

Die meisten Produzenten nehmen für das „dégorgement“ die Dienste von darauf spezialisierten Firmen in Anspruch, die mit ihren mobilen Anlagen aufs Weingut kommen. Nur die großen Produzenten haben eigene Anlagen. In einem Bad aus tiefgekühlten Glykol wird der obere Teil des Flaschenhalses eingefroren, danach die Flasche geöffnet und der gefrorene Hefepfropf vom Druck in der Flasche herausgedrückt.

Die kleine Menge Wein, die dabei verloren geht, wird durch identischen Wein ersetzt. Zusätzlich wird die sogenannte Versanddosage hinzugegeben und danach die Flasche verkorkt. Für diese Dosage werden je nach

Bei La Valle werden die Flaschen maschinell gerüttelt. 504 Flaschen passen in eine Gitterbox. Nach fünf Tagen sind 1008 Flaschen fürs Dégorgement bereit.



Typologie Wein und Zucker sowie eine geringe Menge schwefeliger Säure benutzt. Mit wie viel Zucker maximal gesüßt werden darf, wird von der europäischen Schaumweinvorschrift für die Kategorien Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry und Demi-Sec geregelt. Für die Dosage wird von manchem Produzenten derselbe Wein, von anderen Mischungen verschiedener Jahrgänge verwendet. Bei Dosaggio Zero (Pas dosé) entfällt die Dosage.

Bemerkenswert für Franciacorta ist, dass die Zuckerdosierung meist weit unter den gesetzlichen Grenzen bleibt. Stefano Camilucci (La Valle): „Bei uns hat kein Wein mehr als fünf Gramm Restzucker, auch nicht der Brut, für den ja bis zu zwölf Gramm erlaubt sind.“ Simone Maiolini ergänzt: „Fast all unsere Weine könnten im Prinzip als Extra Brut auf den Markt kommen, nur Basis-Brut, Satèn und Rosé weisen um die acht Gramm Zucker auf.“

Wann ist Franciacorta trinkreif, möchte ich von den Produzenten wissen. Simone Maiolini: „Nach dem Dégorgement brauchen unsere Franciacorta Brut vier bis sechs Monate bis zur Trinkreife. Je länger die Weine auf der Hefe liegen, desto mehr Zeit lassen wir ihnen. Manchmal bringen wir sie auch erst 18 Monate nach dem Dégorgement auf den Markt.“

„Für dich reichen sechs Monate,“ scherzt Claudio Faccoli, „ich persönlich warte lieber zwei bis drei Jahre, manchmal auch länger.“ Als Beweis zieht er einen vor acht Jahren dégorgierten Brut von 2004 aus dem Kühlschrank. Er ist deutlich von Reife geprägt, besitzt aber auch eine ausgesprochene Frische und zeigt keinerlei Anzeichen von Müdigkeit. „Eigentlich bin ich kein großer Fan des Brut“, sagt Faccoli, „mich stört die Süße, die er anfangs hat, ich trinke ihn aber gerne, wenn sich der Dosage-Zucker in diese karamellartigen Aromen verwandelt hat; das ist so nach acht bis zehn Jahren nach dem dégorgement der Fall.“

Dosaggio Zero – nur für eine Minderheit

In den Merum-Verkostungen schneiden die Franciacorta Pas Dosé und Extra Brut grundsätzlich besser ab als die restlichen Typologien. Uns gefällt die Direktheit dieser Weine, die wir auch sehr gerne zum Essen trinken. Die höher dosierten Brut und Satèn dagegen ermüden den Gaumen mitunter recht schnell mit ihrer Süße. Wir würden uns noch mehr Weine der vollkommen trockenen Art wünschen. Was meinen die Produzenten dazu? Arturo Ziliani (Guido Berlucchi): „Ich denke, dass die Zukunft der Franciacorta die Pas Dosé sein werden. Die Nachfrage wächst langsam, aber spürbar.“

der Wein haben soll. 2014 haben wir beispielsweise Trauben mit zum Teil zwölf Gramm Säure geerntet, da haben wir einige Grundweine den BSA machen lassen. Unser Franciacorta Satèn, den wir besonders weich und cremig wollen, enthält meist solche Partien.“

Nach einer gewissen Reifezeit, meist im Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres, werden die einzelnen Grundweine assembliert, bevor sie für die Flaschengärung vorbereitet werden. Dabei wird wohl kaum gegensätzlicher verfahren als bei Ca' del Bosco und Faccoli. Während bei Ca' del Bosco aus einer Fülle an verschiedenen Grundweinen für jeden Franciacorta eine individuelle, aufwendige Cuvée komponiert wird, verwendet Faccoli für all seine Weine die gleiche Cuvée, die aus einer sehr überschaubaren Anzahl von Grundweinen bereitet ist. „Unser Brut, der Extra Brut und der Dosaggio Zero unterscheiden sich nur durch die unterschiedliche Dauer, während der sie auf der Hefe liegen, und im Falle des Brut natürlich zusätzlich durch die Dosage“, sagt Claudio Faccoli.

Zweite Gärung und Hefelager

Vor der zweiten Gärung in der Flasche werden dem Wein der benötigte Zucker und Hefen beigelegt. Danach wird er in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen und die so präparierten Flaschen liegend gestapelt.

Die Flaschengärung dauert etwa einen Monat. Sie reichert den Wein mit Kohlensäure an und erhöht gleichzeitig seinen Alkoholgehalt um 1,2 bis 1,5 Volumenprozent. Für einen Kohlensäuredruck von einem Bar sind vier Gramm Zucker pro Liter nötig. Giampaolo Turra (Cavalleri): „Ich setze den Weinen pro Liter 25 Gramm Zucker zu. So erhalte ich einen Überdruck von etwas mehr als sechs Bar. Nach dem Entfernen der Hefe, bei dem etwa 0,5 Bar verloren gehen, habe ich dann den gewünschten Druck von knapp sechs Bar.“

Eine Ausnahme bildet der Satèn, er soll per Definition besonders weich und geschmeidig sein und einen möglichst feinen Schaum haben und darf deshalb nur einen Kohlensäuredruck von höchstens fünf Bar haben. Aus diesem Grund liegt die gesetzliche Obergrenze für den Zuckerzusatz bei 20 Gramm pro Liter.

Nach der Gärung bilden die abgestorbenen Hefen in der Flasche einen Bodensatz. Die vorgeschriebene Lagerzeit auf diesem Hefedepot beträgt für Franciacorta ohne Jahrgangsangabe mindestens 18 Monate, für Jahrgangs-Franciacorta 30 Monate und für solche mit dem Zusatz Riserva sogar mindestens 60 Monate. Die meisten Produzenten überschreiten die für die jeweiligen Typologien vorgeschriebene Mindestdauer jedoch erheblich.



Während der zweiten Gärung und der anschließenden Hefelagerzeit sind die Flaschen mit Kronenkorken verschlossen.

Je länger der Wein auf der Hefe liegt, desto mehr beeinflusst sie dessen Charakter. Die Zersetzung der abgestorbenen Hefezellen (Autolyse) führt nicht nur zu den charakteristischen Gebäck- und Brotaromen, sondern verleiht dem Wein auch Geschmeidigkeit und Mundfülle und bindet die Kohlensäure ein. Zudem sorgt die reduktive Eigenschaft der Hefe dafür, dass der Wein über die Jahre, die er mit ihr in Kontakt bleibt, nichts von seiner Frische verliert.

Simone Maiolini demonstriert mir das höchst eindrucksvoll! Eigentlich bin ich schon am Ende meines Besuches, wir haben eine ganze Reihe Weine verkostet, und es wäre längst Zeit für mich aufzubrechen, doch Simone bittet mich, noch einen Augenblick zu bleiben. Er verschwindet im Keller und kommt kurz darauf mit einer Flasche zurück, die er mit dem Hals nach unten trägt: „Die degorgieren wir jetzt à la volée“, ruft er. Behutsam bringt er die Flasche in die waagrechte Position, hält kurz inne, um sich zu konzentrieren und hebt dann den Kronkork ab. Gleichzeitig dreht er die Flasche aus dem Handgelenk nach oben, so dass ihr Hals in die Höhe schnellt und außer dem Hefepfropf, der mit einer Schaumfontäne aus der Flasche geschossen kommt, so wenig wie möglich Wein verloren geht. Was er mir ins Glas gießt ist unheimlich feingliedrig in der Nase, zartfruchtig-brotig, tief und vor allem: überaus frisch. Wenn man nicht aufs Etikett schauen würde, könnte man wohl kaum darauf, dass es ein 2005er ist, der seit fast zehn Jahren auf der Hefe liegt. Er soll im November degorgiert werden und 2016 auf den Markt kommen.

Bild rechts. Linke Seite:

Simone Maiolini (Maiolini), Ome

Die Weinberge von Maiolini liegen bei Ome, am östlichen Rand des Anbaugesbietes. Die kalkhaltigen Böden am Fuß der Hügel sind eher flachgründig, darunter Felsgestein. Simone charakterisiert die Weine, die hier entstehen, folgendermaßen: „Während im Zentrum des Anbaugesbietes sehr elegante, blumige Weine entstehen, wachsen auf unseren Kalksteinböden beinahe harte, eher schwerere Weine. Sie bedürfen einer längeren Reifezeit. Ich könnte nicht schon nach 18 Monaten mit ihnen auf den Markt kommen – sie wären untrinkbar.“ Maiolini erzeugt 150.000 Flaschen.

www.maiolini.it



Auf dem Weg von Nigoline Bonomelli nach Borgonato:
Blick nach Nordwesten Richtung Iseo-See, links die Ausläufer des über 600 Meter hohen Monte Alto

Europäische Schaumweinvorschriften

Bezeichnungsvorschrift nach Kohlendruck	Nach EG 479/2008
Perlwein, Frizzante	1-2,5 bar
Schaumwein, Spumante	> 3 bar
Qualitätsschaumwein	> 3,5 bar
Aromatischer Qualitätsschaumwein	> 3 bar
Bezeichnungsvorschrift nach Zuckergehalt	Nach EU-Verordnung 607/2009
Brut nature, naturherb, pas dosé, dosage zéro, dosaggio zero	unter 3 Gramm/Liter, keine Zuckerzugabe nach der zweiten Gärung
Extra Brut, extra herb	0-6 Gramm/Liter
Brut, herb	unter 12 Gramm/Liter
Extra Dry, extra trocken	12-17 Gramm/Liter
Dry, sec, trocken, secco, asciutto	17-32 Gramm/Liter
Demi-Sec, halbtrocken, abboccato, medium dry	32-50 Gramm/Liter
Dolce, mild, doux, sweet	über 50 Gramm/Liter

Produktionsregeln

Franciacorta DOCG

Traubensorten: Chardonnay und/oder Pinot nero, Weißburgunder (bis 50%). Rosé: mindestens 15% Pinot nero. *Satèn*: Verbot von Pinot nero. **Höchstertrag:** 10 000 Kilo Trauben/ha; **Mostausbeute:** maximal 65%; **Spumantisierung und Vinifikation:** nur im Ursprungsgebiet. **Vorgeschriebene Lagerzeit auf der Hefe:** 18 Monate; (*Rosé, Satèn*: 24 Monate; *Millesimato*: 30 Monate; *Riserva*: 60 Monate).

Jahrgangsangabe (*Millesimato*): Nur erlaubt, wenn mindestens 30 Monate Hefelagerzeit und wenn mindestens 85% des angegebenen Jahrgangs in der Cuvée enthalten sind.

Von den gesetzlichen Regeln **abweichende, inoffizielle Regeln des Franciacorta-Konsortiums**, für Mitglieder bindend: **Höchstertrag:** 9500 kg Trauben/ha; **Mostausbeute:** maximal 60%.

Stillweine kommen als Curtefranca DOC und Sebino IGT auf den Markt.

Riccardo Ricci Curbastro: „Der Dosaggio Zero wird zwar immer mehr nachgefragt, ist aber eine Nische. Das wird wahrscheinlich auch so bleiben, denn nicht alle Weintrinker haben einen erfahrenen Weingeschmack, der es ihnen erlaubt, solche Weine wertzuschätzen. Der Durchschnitts-Weinliebhaber wählt eher einen Brut oder Satèn, die zugänglicher sind.“ Simone Maiolini: „Nur die echten Schaumwein-Freaks bevorzugen Pas Dosé. Alle anderen wollen mehr Restzucker. Leider ist das die Realität. Und ich kann mir nicht leisten, nur für diese kleine Gruppe von Kennern Wein zu machen. Vom Pas Dosé verkaufe ich 3000 Flaschen im Jahr, vom Brut 90 000! Ein anderes Beispiel: Unser Brut war früher ziemlich trocken und sehr reif. Ein Wein, wie er mir gefällt. Alle Profiverkoster haben diesen Wein in den Himmel gelobt, aber meine Vertreter konnten ihn nicht verkaufen. Wenn du 20 000 Flaschen davon erzeugst, kannst du dein Ding vielleicht durchziehen, aber wenn du 90 000 Flaschen im Keller hast, musst du Kompromisse machen.“ Auch Laura Gatti (Ferghettina) sieht für den Pas Dosé keine großen Zuwächse: „Die Nachfrage hat in den letzten Jahren zwar zugenommen, ist aber immer noch verhältnismäßig klein. Den Löwenanteil wird für alle Betriebe immer der Brut ausmachen, er ist die Visitenkarte eines Weingutes.“



Nicht chancenlos gegen den Mythos

Als Spitzenerzeugnis bleibt dem Franciacorta ein Vergleich mit Champagner, dem Synonym für hochwertigen Schaumwein schlechthin, nicht erspart. Mir erscheint er schwierig, und ich weiß nicht, ob er sinnvoll ist. Beide werden zwar mit der gleichen Methode hergestellt, aber sie entstehen an Orten mit unterschiedlichem Klima. Die Franciacorta liegt viel südlicher, besitzt ein wärmeres Klima, die Trauben reifen jedes Jahr gut aus und erreichen ohne Probleme potentielle Alkoholwerte von 11,5 Grad und sieben bis acht Gramm Säure. Champagner-Trauben werden häufig mit neun bis 9,5 Grad potentielltem Alkohol gelesen, die Moste infolgedessen vor der Gärung mit Saccharose angereichert. Die Böden der Franciacorta bestehen vorwiegend aus skelettreichem Moränenschotter, die der Champagne dagegen aus Kalkmergel mit Kreideunterboden. Zwar haben beide Weine mit Chardonnay und Pinot noir zwei Rebsorten gemeinsam (die dritte für Franciacorta ist Weißburgunder, beim Champagner Pinot meunier). Aber im Franciacorta dominiert meist Chardonnay, während dieser im Champagner nur etwa ein Drittel ausmacht.

Franciacorta besitzt eine höhere aromatische Komplexität, mehr Wärme, Fülle und Dichte. Er ist weniger säu-

rebetont, intensiver im Aroma und weiniger. Im Champagner überwiegen dagegen eher florale Noten. Außerdem charakterisiert ihn die sehr viel ausgeprägtere, rassistige Säure, die meistens von der Dosage-Süße ausgeglichen werden muss, damit der Wein harmonisch ist.

Im herkömmlichen Vergleich mit Champagner wird Franciacorta immer verlieren. Ihm fehlen dessen Tradition, Geschichte und Mythos – und daran wird sich wahrscheinlich auch in den nächsten fünfzig Jahren nichts ändern. Dafür kann sich Franciacorta dem Champagner als qualitativ ebenbürtig erweisen, ihn sogar überflügeln, wie Blindproben zeigen. Das muss die einzige Genugtuung seiner Produzenten bleiben: Franciacorta kann mit exzellenter Qualität aufwarten und Exklusivität für sich beanspruchen – von ihm gibt es nur 15 Millionen Flaschen, vom französischen Cousin dagegen 300 Millionen.

Claudio Faccoli (Faccoli), Coccaglio

Claudio Faccoli und sein Bruder Gian Mario produzieren hauptsächlich das, was ihnen selber schmeckt. „Wir lieben ‚bolle strong‘“ sagt Faccoli, was soviel wie starke Bläschen heißt, spricht: knochertrockene Weine. Die Hälfte aller produzierten Flaschen ist Extra Brut (in der Regel ohne Dosage). Ein kürzlich erworbener Hektar mit Pinot nero lässt den Anteil der Sorte in Faccolis Weinen ab dem Jahrgang 2013 auf etwa 20 Prozent ansteigen (vorher fünf Prozent). Die direkte Art der Weine wird dadurch nochmals intensiviert. Sogar er selbst müsse sich erst noch daran gewöhnen, sagt Faccoli grinsend. Produzierte Anzahl Flaschen 55 000.

www.faccolifraciacorta.it

Und welches sind nun die besten Franciacorta?

Die Franciacorta DOCG besprechen und bewerten wir für unsere Leser in der Merum Selezione 6/2015.

Die letzte Franciacorta-Verkostung publizierten wir in der Merum Selezione 5/2014.

Tatar mit roten Shrimps und Avocado, Stracciatella-Käse und Kaviarstaub von Calvisius



Restaurante mpfehlungen Leben wie Gott in Fran...ciacorta

Was passt besser zu hochwertigem Schaumwein als Kaviar. Klingt abgedroschen? Muss es nicht, wenn der Kaviar aus der Gegend kommt, in der auch der Wein wächst, oder zumindest fast. Knapp außerhalb des Anbaugebiets Franciacorta, eine halbe Autostunde von Brescia entfernt, liegt in südöstlicher Richtung der kleine Ort Calvisano. Dort wird feinstes Kaviar produziert, der unter dem Namen Calvisius auf der ganzen Welt vertrieben wird.

„Die beste Art Kaviar zu probieren, ist ihn auf den Handrücken zu legen. Dort erwärmt er sich und entfaltet sein typisches Aroma“, sagt Mario Pazzaglia. Der Biologe ist verantwortlich für die Produktion und erklärt, worauf es beim Kaviar ankommt. „Er darf auf keinen Fall nach Fisch riechen, sondern soll neutral im Geruch sein. Nur dann kann man davon ausgehen, dass er frisch ist.“ Wir

Kaviarverkostung bei Calvisius – ein Vergnügen für die Sinne

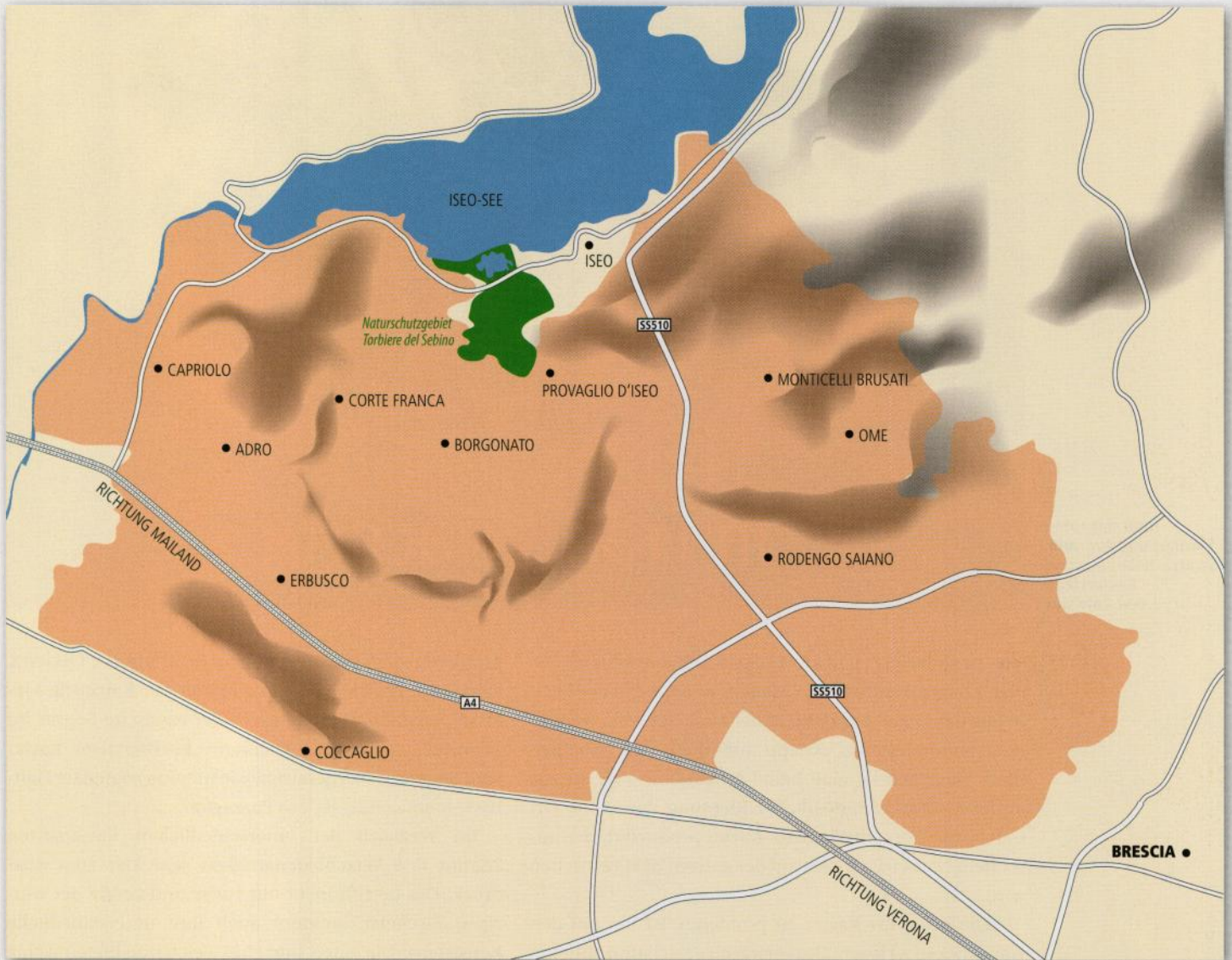


probieren vier verschiedene Sorten: Tradition, Oscietra, Siberian und Da Vinci, die allesamt der Kategorie Malossol angehören (Malossol ist der russische Begriff für „schwach gesalzen“). „Qualitativ hochwertiger Kaviar wird gerade so viel gesalzen, wie für eine begrenzte Haltbarkeit notwendig ist.“ so Pazzaglia.

Im Vergleich der unterschiedlichen Kaviarsorten kommt ihre Verschiedenartigkeit sehr klar zum Ausdruck. Das betrifft nicht nur Farbe und Größe der winzigen Fischeier, sondern auch ihre unterschiedliche Konsistenz. Die einen sind eher weich und bieten wenig Widerstand, wenn man sie mit der Zunge zerdrückt, die anderen dagegen zerplatzen so lebhaft am Gaumen, dass es kitzelt. Eine Sorte hat einen meerartigen Geschmack, der an Seeigel und Algen erinnert, eine andere wiederum ist eher fruchtig-nussig.

Die ideale Begleitung für die Kaviarverkostung sind einfache Speisen. Er passt zum Beispiel gut zu Eiern oder zu Sauerrahm und Blinis (flache Buchweizenküchlein). „Während die Russen zum Kaviar Wodka trinken, ist erstklassiger Schaumwein wesentlich geeigneter, da er den Geschmack des Kaviars hervorhebt, statt ihn zu überdecken“, erklärt Pazzaglia. In Calvisano bieten die Restaurants Gambro Rosso und Fiamma Cremisi für Kaviarliebhaber ein Degustationsmenü mit verschiedenen Sorten an. Im Preis inbegriffen ist auch eine Besichtigung der Störzucht (55 Euro pro Person). Reservierung ist nötig.

Agroittica Lombarda, Via Kennedy, 25012 Calvisano
Tel. +39 030 9686991, hospitality@agroittica.it,
www.ca visius.it



Franciacorta geografisch

Während im Norden das Seeufer die natürliche Grenze der Franciacorta bildet, wird das Gebiet im Westen vom Fluss Oglio begrenzt, im Süden von der Staatsstraße Bergamo-Brescia und im Osten von den Brescianer Alpen. Die Landschaft wird von sanften Moränenhügeln geprägt, die ein zum See hin geöffnetes Amphitheater bilden. Umrahmt wird dieses hügelige Szenario vom Monte Alto im Westen, dem Monte Orfano im Süden und den Hängen der Brescianer Alpen im Osten. Die Böden sind zur Hauptsache moränischen Ursprungs,

tiefgründig und wasserdurchlässig. Eine entscheidende Rolle für das Klima spielt der See: Im Winter erwärmt er die eisige Luft, die von Norden aus dem Val Camonica herunterströmt, im Sommer mildert er die Hitze aus der Poebene im Süden. Neben der Minderung der Temperaturextreme in der kalten und heißen Jahreszeit führen die nahen Wassermassen häufig zu Nebel im Winter und zu Gewittern im Sommer. In der Vegetationsperiode fallen 500 bis 600 Millimeter Regen, das entspricht etwa der Hälfte der Jahresniederschläge (1000 mm).

Dank

Wir möchten Beatrice Archetti und Carlotta Cicolari vom Franciacorta-Konsortium für ihre freundliche Unterstützung bei unseren Recherchen danken.