

Auf der Spur der Schlangen  
in den Sümpfen Floridas **Pythonjäger**

# stern



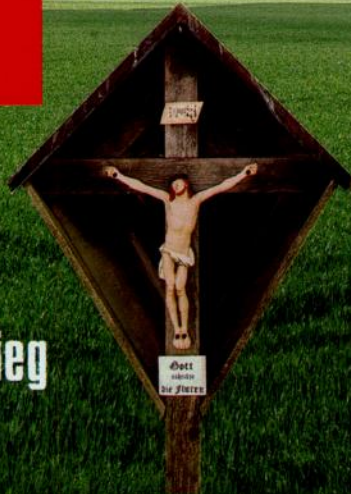
NR. 31 26.7.2018 € 4,70

**Diors Schätze**

Das kostbare Archiv  
des Modehauses

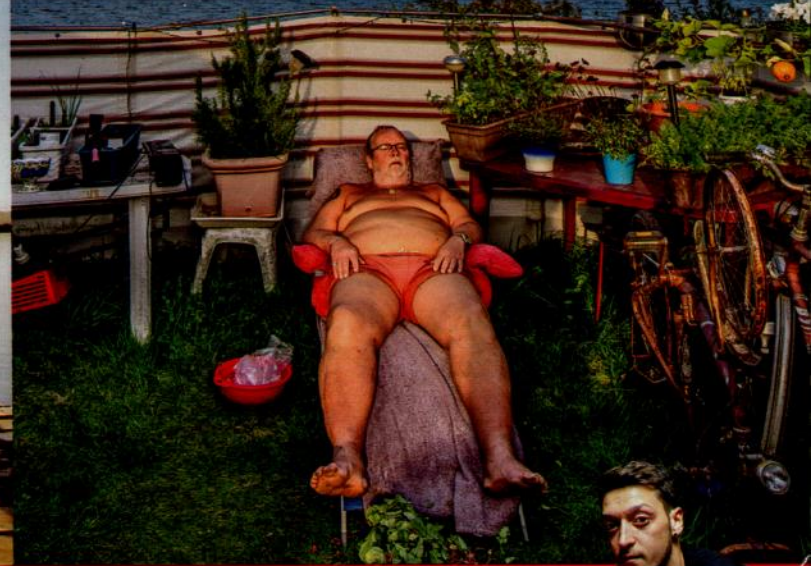
**Trumps Handelskrieg**

Warum US-Zölle unseren  
Wohlstand bedrohen



# HEIMAT

Zwischen Vertrautheit, Vielfalt und Verunsicherung –  
unser Land auf der Suche nach sich selbst



**PLUS: Die Affäre Özil – Geschichte einer Entfremdung**

Österreich: € 5,20 / Schweiz: SFR: 7,50 / Frankreich: Italien: Spanien, Slowenien, Portugal (cont.): € 6,20 / Kanada: € 6,50 / Griechenland: € 6,80 / Belgien: € 5,50 / Finnland: € 6,80 / Norwegen: NOK 80,- / Dänemark: DKK 35,- / Ungarn: HUF 204,-





LOMBARDEI

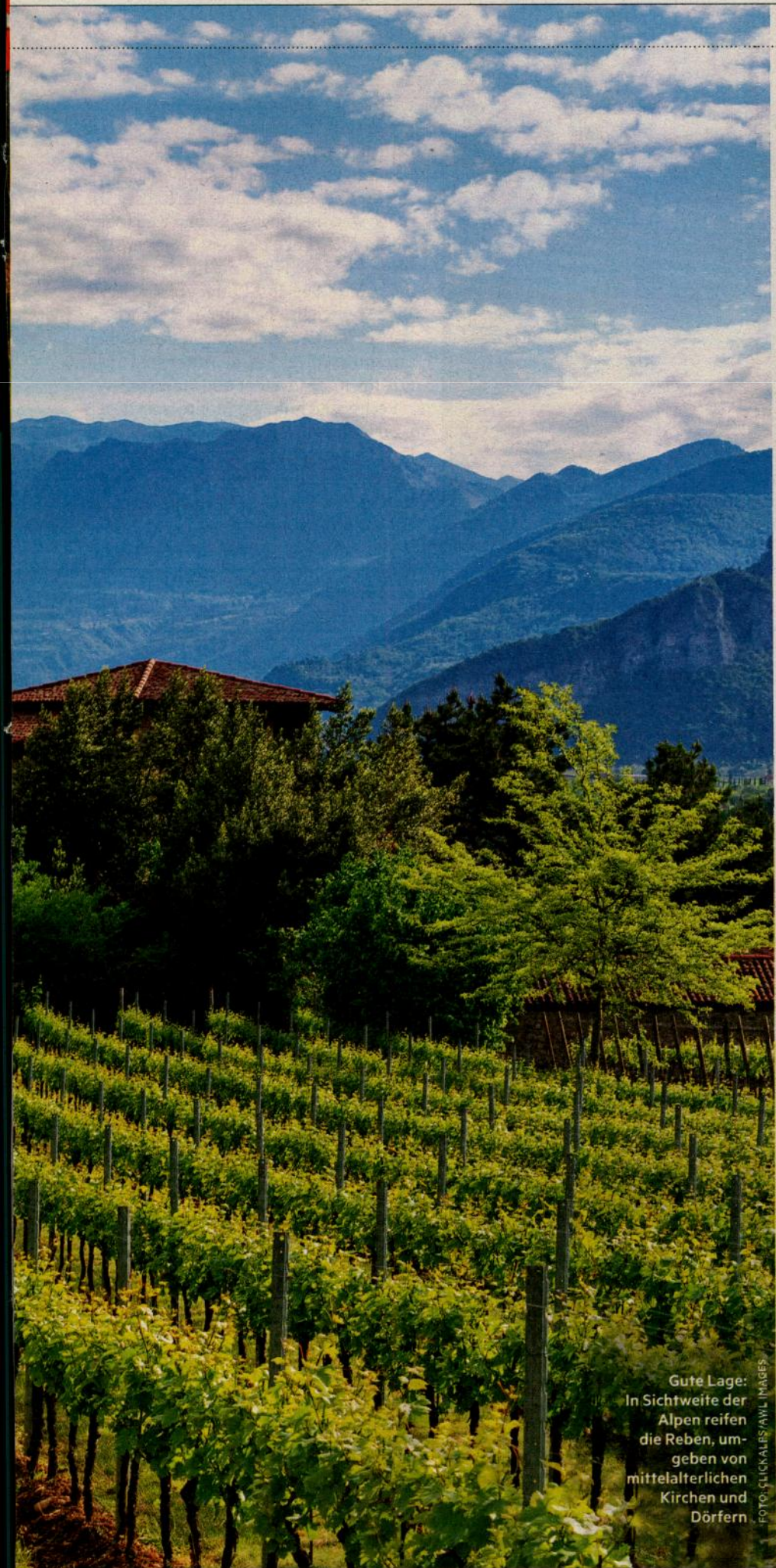
# Auf das Leben!

Im Glas prickelt der Schaumwein, der Blick gleitet über Wasser und Berge:  
Eine Entdeckungsreise durch die Franciacorta versetzt Besucher in Feierlaune.  
Und noch ist die Gegend im Norden Italiens ein Geheimtipp

Von Christine Zerwes







Gute Lage:  
In Sichtweite der  
Alpen reifen  
die Reben, um-  
geben von  
mittelalterlichen  
Kirchen und  
Dörfern

FOTO: SHUTTERSTOCK/RAW IMAGES

In einer Linie tanzen die Bläschen zur Oberfläche und perlen kreisförmig auseinander. Mattia Vezzola beobachtet die Choreografie kurz, dann setzt er sein Glas wieder ab. „Das sind nicht einfach nur Weine“, sagt er. „Das sind die Zutaten, um sich selbst zu feiern.“

Vezzola, 67, ist Önologe und kreiert seit fast 40 Jahren Weine für das Gut Bellavista südlich des Iseosees. Franciacorta heißt das Gebiet im Norden Italiens. Und hier versteht man es, das Leben zu feiern – nicht wie in den Stranddiscos der Adriaküste mit wummernenden Bässen und Mixgetränken. Eher wie auf einer eleganten Gartenparty, begleitet von Klaviersonaten, dazu ein Glas des exklusivsten Schaumweins des Landes.

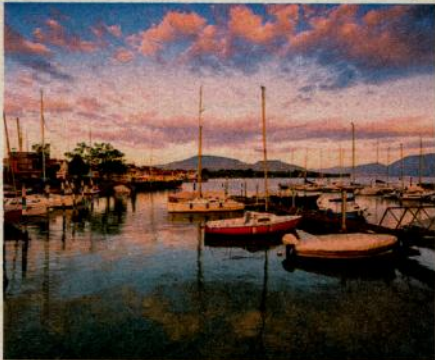
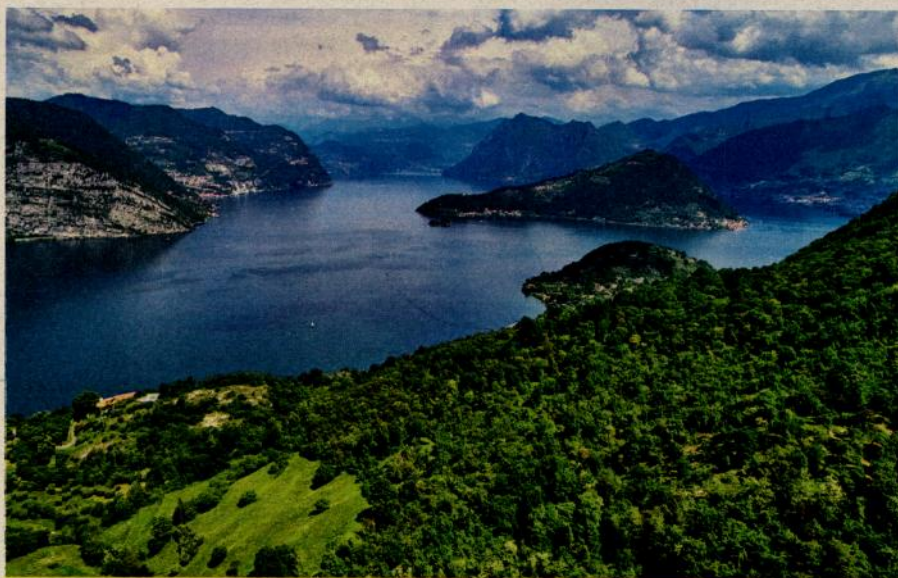
Franciacorta ist der Champagner Italiens, wie sein französisches Pendant benannt nach der Gegend, aus der er stammt. Durch das große Steintor am Haupteingang von Gut Bellavista blickt man über Burgen und Klöster, die sich zwischen Zypressen und Reben erheben; in der Ferne schmiegt sich der Iseosee in die ersten Ausläufer der Alpen. Wie die Ränge eines Amphitheaters umrahmen die Moränenhügel die Weinberge und Städtchen. Die Hügel sind in der Eiszeit entstanden, sie halten das milde Seeklima drinnen und die kalten Winde draußen. Zudem ist der Moränenboden extrem mineralhaltig – ideale Bedingungen, um Schaumweine anzubauen.

Während 70 Kilometer entfernt in der Mailänder Scala oder auf der Modewoche die Weine der Franciacorta den Champagner immer öfter verdrängen, kennt sie im Ausland kaum jemand. Das Gebiet in der Lombardei ist mehr als zehnmal kleiner als die französische Schwester, auch bei der Vermarktung liegt es Jahrzehnte zurück. Erst in den Sechzigern fingen die Menschen in der Franciacorta an, systematisch Schaumwein zu kultivieren.

„Bei Italien denken immer alle an Prosecco“, sagt Vezzola. Mit dem günstigeren Exportschlager haben die Weine dieser Gegend jedoch höchstens die Kohlensäure gemein. Sie werden nach Champagner-Art gekeltert und müssen strenge Auflagen erfüllen: So gärt der Franciacorta zunächst im Fass und muss mindestens 18 Monate ruhen, bevor Hefe und Zucker dazukommen. Dann folgt die zweite Fermentation, die Flaschengärung. Erst jetzt entstehen die prickelnden Bläschen.

Zehn Minuten entfernt von Bellavista, auf dem Weingut Ca' del Bosco, lagert der Franciacorta unter und neben Skulpturen zeitgenössischer Künstler. Kunst und Wein, das passe ganz wunderbar zusammen, ►





**Wasser und Wein:** Iseosee und Monte Isola am nördlichen Rand der Franciacorta (großes Bild). Im Keller von Bellavista lagern die Flaschen zur zweiten Gärung (o). Lara Imberti leitet das kleine Weingut Ronco Calino (M.). Abendstimmung am Hafen von Iseo (u.)

## „Schaumwein zu machen, das ist ein Lebensstil!“

findet der Chef, Maurizio Zanella. Kultur für das Auge und für den Gaumen. Bei einer Verkostung sitzen Besucher in tiefen Ledersofas und nippen am Annamaria Clementi aus dem Jahr 2008, einem Dosage Zéro, Schaumwein, dem kein Zucker hinzugefügt wurde. Er vereint 29 verschiedene sogenannte Basisweine. Diese Vini di Base bergen das am besten gehütete Geheimnis jeder Kellerei, denn sie bilden die Grundlage für die Weine, die hier hergestellt werden: für den Brut, den Rosé oder den Satèn.

„Im Gegensatz zu anderen Luxusgütern sind unsere abhängig vom größten Gesellschaftler da oben“, sagt Zanella, 61, und deutet Richtung Himmel. „Und er ist nicht immer nett.“ Im vergangenen Jahr habe man wetterbedingt etwa 40 Prozent der Ernte verloren.

117 Weingüter gibt es in der Franciacorta, sie produzieren rund 17,4 Millionen Flaschen. Nur gut ein Zehntel wird bisher ins Ausland exportiert – den Schaumweinmarkt beherrschen vor allem Champagner und Prosecco. Das sei aber auch eine Chance, sagt Zanella. „Wir sind ein sehr junges, kleines Gebiet, etwas für Menschen, die sich nach dem Besonderen sehnen. Und das gibt es eben nicht überall.“

Das Gefühl, Gast einer exklusiven Party zu sein, perlt nicht nur in den Gläsern, es erstreckt sich über die ganze Gegend. Während sich an anderen schönen Orten Italiens die Massen tummeln, umgibt den Iseosee eine herrliche Ruhe. Nach wie vor

reisen die meisten Urlauber zu seinen großen Nachbarn, dem Gardasee weiter östlich oder dem Comer See im Westen.

Mit einem Motorboot schippern Einheimische und Besucher über den Iseosee. Die Berge sind hier noch grün und weich, erst weiter im Norden beginnt das rauere Gebirge. Das Boot fährt um die Monte Isola, die größte See-Insel Südeuropas. Rund 1800 Menschen leben hier; pastellfarbene Häuser stehen an den Hängen, dazwischen unzählige Olivenbäume. Autos sind nicht erlaubt, nur Fahrräder und Motorroller.

Rechts und links der Monte Isola liegen zwei kleinere Inseln. Die eine gehört der Familie Beretta, dem Waffen-Clan, neben den Barillas und Agnellis eine der mächtigsten Industriedynastien Italiens. Die andere, in deren Mitte sich eine kleine Burg erhebt, wollte einst George Clooney kaufen, erzählt man sich. Weil er sie nicht bekam, sei er auf den Comer See ausgewichen – für Clooney sozusagen nur die zweite Wahl.

Vom Anleger in Peschiera Maraglio, dem größten Ort der Insel, flaniert man am Ufer entlang zum Restaurant La Foresta, um mit Blick aufs Wasser die lokalen Fischspezialitäten zu kosten. Menschen, die am See leben, haben einen besonderen Hang zur Romantik, heißt es. Hier glaubt man es sofort.

Zurück auf dem Festland ist es Zeit für die nächste Weinprobe. „Die Franciacorta ist ein wunderbarer Ort“, sagt Lara Imberti bei einem Glas Rosé. „Deshalb sollen auch unsere Zwillinge hier aufwachsen.“ Die 43-jährige leitet das kleine Weingut Ronco Calino, ihr Haus steht auf einer Anhöhe, umgeben von Weinbergen.

Nur um die 95 000 Flaschen werden hier jedes Jahr produziert. Sie sind nicht die Haupteinnahmequelle der Familie; Imbertis Mann besitzt eine große Kunststoffabrik in Bergamo. Aber die Reben, sagt sie, seien ihre Leidenschaft. „Wir wollen keine Riesenproduktion, wir möchten unseren Mitarbeitern ein gutes Leben ermöglichen und exklusiven Wein herstellen.“ Lara Imberti lacht, vielleicht weil es so wunderbar und dekadent zugleich klingt. „Schaumwein zu machen und zu verkaufen, das ist ein Lebensstil! Es ist anders, als Rotwein oder Weißwein zu produzieren – leichter, spritziger eben.“

Längst hat man verstanden, warum die Menschen hier diese beschwingte Gelassenheit ausstrahlen: Es ist, als gäbe es immer etwas zu feiern, als wären alle Probleme der Welt, alle schlechten Nachrichten draußen geblieben, außerhalb der Moränenhügel. Realitätsflucht mit Seeblick und Blubberbläschen. ✕



## Übernachten

L'Albereta Relais & Château: Wer es sich richtig gut gehen lassen will, gönnt sich dieses Luxushotel mit herrlichem Garten und Spa-Bereich. DZ/F ab 270 Euro, Erbusco, Via Vittorio Emanuele 23, Tel. +39/030/776 05 50, [www.albereta.it](http://www.albereta.it)

B & B Tina: schönes Bed & Breakfast auf der Monte Isola mit noch schönerem Blick auf den Iseosee. DZ/F ab 79 Euro, Monte Isola, Località Siviano 113, Tel. +39/030/982 53 05, [www.bnbtina.it](http://www.bnbtina.it)

Le Quattro Terre: Das Agriturismo hat elegante Zimmer und ein ausgezeichnetes Restaurant. DZ/F ab 90 Euro, Corte Franca, Via Risorgimento 11, Tel. +39/030/98 43 12, [www.quattroterre.it](http://www.quattroterre.it)

## Essen

La Foresta: In dem kleinen Lokal werden Fischspezialitäten wie marinierter Barsch serviert. Monte Isola, Via Peschiera Maraglio 174, Tel. +39/030/988 62 10, [www.forestamontisola.it](http://www.forestamontisola.it)

Due Colombe: Das Restaurant hat einen Michelin-Stern, wirkt aber nicht überkandidelt. Unbedingt die Kartoffeln mit Garnelen in Franciacorta-Sauce probieren. Borgonato, Via Foresti 13, Tel. +39/030/982 82 27, [www.duecolombe.com](http://www.duecolombe.com)

Dispensa Pani e Vini: Man sitzt neben Weinregalen und isst Pasta mit Fischragout oder Rindfleisch in Olivenöl. Torbiato di Adro, Via Principe Umberto 23, Tel. +39/030/745 07 57, [www.dispensafranciacorta.com](http://www.dispensafranciacorta.com)

## Tipps

Hotels, Lokale, Weingüter und mehr rund um die Franciacorta



## Erleben

Bellavista: Das Weingut ist eines der größten der Region. Wie bei den folgenden können Besucher eine Führung durch den Keller machen, mit anschließender Weinprobe. Erbusco, Via Bellavista 5, [www.bellavistawine.it](http://www.bellavistawine.it)

Ca' del Bosco: Hier werden die Trauben mit eigens entwickelten Maschinen gewaschen – um den Geschmack weiter zu verfeinern, heißt es. Erbusco, Via Albano Zanella 13, [www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)

Ronco Calino: Klein und fein, das Weingut produziert maximal 95 000 Flaschen im Jahr. Besonders gut ist der Rosé aus Pinot-noir-Trauben. Adro, Via Fenice 45, [www.roncocalino.it](http://www.roncocalino.it)

Mosnel: Das Weingut führt Lucia Barzanò zusammen mit ihrem Bruder. Ihre Mutter war eine Pionierin der Franciacorta. Seit 2014 dürfen die Weine das Label „Organic“ tragen. Camignone, Via Barboglio 14, [www.mosnel.com](http://www.mosnel.com)

Scuderia Crazy Horse: geführte Touren auf dem Rücken von Pferden durch die Weinberge der Franciacorta. Reitkenntnisse braucht man keine. Erbusco, Via San Bernardino 3, [www.scuderiacruzhorse.it](http://www.scuderiacruzhorse.it)

Bootstour auf dem Iseosee: Die offiziellen Fähren fahren regelmäßig, etwa ab Iseo oder Sulzano ([www.navigazione lagoiseo.it](http://www.navigazione lagoiseo.it)). Kleinere Boote kann man hier buchen: [www.barcaiolimonteisola.it](http://www.barcaiolimonteisola.it)

# MEIN HOTEL ZEIGT MIR DIE WELT

14 Tage  
**Karibische  
Inseln 1**  
mit AIDAperla  
ab **999€\*** p.P.

Buchen Sie jetzt in Ihrem Reisebüro oder im AIDA Kundencenter unter +49 (0) 381/20 27 07 07 oder auf [www.aida.de](http://www.aida.de)

\* AIDA VARIO Preis pro Person bei 2er-Belegung (Innenkabine), limitiertes Kontingent

Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen, Hinweise und Informationen des aktuellen AIDA Katalogs „März 2019 bis April 2020“.  
AIDA Cruises • German Branch of Costa Crociere S.p.A. • Am Strande 3d • 18055 Rostock





## GAMERSCHLAGS KÜCHE



Bei bunten Zucchini mit Radieschen, Schalotten und Kerbel wird das Medaillon zur Beilage

## Vom Blanchieren

Gemüse vor dem Garen zu überbrühen und abzuschrecken kostet keine Zeit – es spart Zeit. Am Ende. Wenn's drauf ankommt



Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des *stern*

**D**er sehr gute, blitzgescheite und in seiner unbekümmerten Beiliebtheit hochdrollige Koch Vincent Klink hat mal ein Rezept für eine Radieschensuppe veröffentlicht, das mich, als ich es nachkochte, enttäuschte (das einzige Mal, dass ich das Wort Enttäuschung je mit dem Namen Klink in Verbindung bringen musste; sein Stuttgarter Restaurant „Wielandshöhe“ ist die Wucht und jeden Cent wert). Alles, was dieses Gemüse auszeichnet, sein krisper Knack, die bei etwas Glück rasante Schärfe und die kühle, mundwässernde Frische – all das war in der Suppe, die mir seltsam matt schien, verloren gegangen. Gut möglich, dass ich mich beim Nachkochen des Gerichts auch nur dumm anstellte, aber einen zweiten Versuch habe ich dem Versuppen von Radieschen nie mehr gegeben. Allerdings hatte ich etwas gelernt.

Dem Hobbykoch widerfahren kulinarische Erkenntnisse meist zufällig und peu à peu, während sie dem, der das Küchenhandwerk professionell lernt, geballt und oft unter Zurhandnahme des Holzlöffels eingepregelt werden.

Ich ziehe Ersteres vor und habe so erst zögerlich die Methode des Blanchierens schätzen gelernt, bei der (meist) einem Gemüse ein kurzes Schockbad in siedendem Salzwasser zugemutet wird, um es so vor- und teilzugaren (was dann die finale Verwendung des Teilgegarten ungemein beschleunigt); manchmal gilt es auch, ihm unerwünschte oder zu starke Aromen zu nehmen (etwa bei Kohlgemüsen). Ein unmittelbar folgendes und längeres Eiswasserbad unterbricht den Garprozess und verhaftet die schrillen Farben des Gemüses.

Vom Sinn des Blanchierens hat mich erst ein Gurkengemüse überzeugt, das ich einmal kochte, um einem Skeptiker das Potenzial altdeutscher Gerichte nahezubringen. Mein Beispiel war Hammel mit Gurke, ein Standard in der älteren Küchenliteratur: Ich *schälte* 1 Salat- bzw. *Schlangengurke* streifig, das heißt, ich schälte sie nahezu komplett, aber so, dass zwischen den abgeschälten Passagen immer 1–2 mm *Schale* verblieb. ➤