

Seit ich in Tirol wohne, haben sich meine geographischen Parameter deutlich verändert. Die Steiermark und das Burgenland, früher Kulminationspunkte meiner kulinarischen Leidenschaft, rückten weiter weg. Ich bin schneller in Modena, als am Neusiedlersee, und die Fahrzeit ins Piemont ist ungefähr gleich wie nach Leutschach. Südtirol liegt praktisch in unmittelbarer Nachbarschaft, und schön langsam entdecke ich auch den Zauber, der hinter den Bergen liegt. Also noch weiter südlich. In Franciacorta, der hügeligen Landschaft zwischen Brescia und dem Iseosee. Hier ein paar absolute Highlight aus dieser Region.

Text: Jürgen Schmücking | Fotos: © Jürgen Schmücking



*Jürgen Schmücking,
rastloser Reisender in Sachen
Wein und Kulinarik.
Das Notizbuch immer dabei,
die Kamera stets schussbereit.*

Franciacorta ist – zu Unrecht – nur eingefleischten Schaumweinfans ein Begriff. Dabei entstehen hier seit Jahren Schaumweine nach klassischer Methode, die ihrem – einst – großen Vorbild, dem Champagner in nichts nachstehen. Hier ein paar Fakten für all jene, die es ganz genau wissen wollen. Das Weinbaugebiet umfasst 23 Gemeinden. Die bekanntesten davon sind Erbusco (wo auch die Leitbetriebe Ca' del Bosco und Bellavista ihre Kellereien haben), Franciacorta, Capriolo sowie das fast schon steil hügelige Ome

im Nordosten. Die Rebfläche beträgt etwa 2.800 ha, angebaut werden überwiegend Chardonnay (82 %), Pinot Noir (14 %) und kleinere Mengen Pinot Bianco, also Weissburgunder). DOC-Status hat Franciacorta seit 1967, seit 1995 haben die Schaumweine DOCG-Status. Von ihrer Stilistik her verfügt Franciacorta über eine erstaunliche Vielfalt. Mit dem Satèn besetzt Franciacorta eine besonders attraktive Nische. So wird ein Blanc de Blancs-Schaumwein aus Chardonnay und Pinot Bianco genannt, bei dem der Chardonnay-Anteil



über dem Weissburgunder-Anteil liegen muss. Außerdem ist 5 bar Flaschendruck die Obergrenze. Franciacorta Brut und die anderen Stilistiken (Rosé, Millesimato und Riserva) haben zwischen 5 und 6 bar. Daraus ergibt sich eine feine, beständige Perlage, die durch Feingliedrigkeit und Eleganz überzeugt. Der Satèn wirkt dadurch runder, harmonischer und weicher. Und ja, auch femininer. Nicht zuletzt aufgrund der bezaubernden Noten weisser Blüten und vollreifer Früchte. Als Erfinder des Satèn gilt Bellavista, eine der Sterne mit unglaublicher Strahlkraft in Franciacorta.

Guido Berlucchi ist ebenfalls so ein leuchtender Stern. Die Namen Ziliani und Berlucchi sind untrennbar mit der Geschichte des Franciacorte verbunden. Die beiden waren die ersten, die im historischen Anwesen Schaumwein erzeugten. Das war 1961. Sechs Jahre bevor die Appellation geadelt wurde und den DOC-Status erhielt. Es ist ein besonderes Jahr. Italien feiert seinen hundertsten Jahrestag, der zweite Kanal von RAI geht auf Sendung und Yuri Gagarin fliegt in den Weltraum. Berlucchi hält die Erinnerung an diese Zeit aufrecht und bietet mit seiner '61 Linie unkomplizierten, jugendlichen Trinkspass. Der '61 Franciacorta Satèn ist beispielsweise hundertprozentiger Chardonnay. Als Brut mit etwa 8 g/l Restzucker ist das ein sympathischer und unkomplizierter Speisebegleiter und partyerprobter Sommernachtswein. Viel viel ernster ist da schon der Franciacorta Palazzo Lana 2006 Extrême Riserva. Reinsortig aus Pinot Noir und von den bevorzugten Lagen Brolo und Quindicipiò. Der Spannungsbogen der Aromen ist umfangreich. Da ist auf der einen

Seite klassische Burgunderfrucht: Waldbeeren, Cassis, Ribisel. Alles sehr gediegen, sehr reif. Außerdem natürlich hefige Noten nach Schwarzbrot aus dem Steinofen. Am Gaumen dann Lebendigkeit und Vitalität. Der Wein scheint zu vibrieren und zeigt eine derart geradlinige Mineralik, dass es eine Freude ist. Die Palazzo Lana-Linie markiert die Spitze der Berlucchi-Schaumweine und spielt auch international ohne Zweifel in der Oberliga mit. Die Linien Cellarius und Cuvée Imperiale liegen zwischen '61 und Palazzo Lana und bieten ohne Ausnahme charmanten Trinkspass auf hohem Niveau.



Im Norden der Region liegt einer der kleinen Brüder des Gardasees, der zauberhafte Iseo-See. An dessen Südufer wiederum liegt die Cascina Clarabella, einer der wenigen lupenreinen Bio-Betriebe in der Region. Der Name – Clarabella – ist inspiriert von Walt Disneys Clarabelle, der sympathischen Kuh. Die Produktionsmengen sind überschaubar. Sowohl vom Brut (90 % Chardonnay, 10 % Pinot Nero), als auch vom Satèn (100 % Chardonnay) gibt es jährlich 4.000 Flaschen. Vom kristallklaren Essenza Pas Dosé, einem überwiegend aus Chardonnay hergestellten Schaumwein mit hochfeiner Perlage, werden gar nur knapp 2000 Flaschen produziert. Ein Großteil (eigentlich fast alles) davon geht als private label wine in das sensationell gute Cappuccini Resort (traumhaft schlafen) und die dazugehörige Osteria Cucina San Francesco (traumhaft essen). Das Resort mit seinem weitläufigen Rosengarten, dem Blick über die Franciacorta, dem Pool und dem gediegenen SPA ist sowieso

ein must-stay, wenn sie in der Region unterwegs sind. Vom grandiosen Risottino al limone ganz zu schweigen, und der Salmerino steccato ist einfach zum niederkick.

Wer die Prickler von Clarabella direkt in der Cascina verkosten will, hat dort beste Voraussetzungen. Man muss von hier aus nicht mehr unbedingt weiter. Clarabella hat auch Zimmer und ist ein grüner Ruhepol für ein paar Tage zwischen See und Weingärten.

