

Text: Jürgen Schmücking | Fotos: © Jürgen Schmücking





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 ge-23 Gemeinden. Die bekanntesten davon sind Erbusco (wo auch die Leitbetriebe Ca' del Bosco und Bellavista ihre Kellereien haben), Franciacorta,

Franciacorta ist – zu Unrecht – nur eingefleisch- im Nordosten. Die Rebfläche beträgt etwa 2.800 ten Schaumweinfans ein Begriff. Dabei enstehen 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 nau wissen wollen. Das Weinbaugebiet umfasst 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 Capriolo sowie das fast schon steil hügelige Ome Bianco genannt, bei dem der Chardonnay-Anteil



über dem Weissburgunder-Anteil liegen muss. Seite klassische Burgunderfrucht: Waldbeeren, 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, beständiüberzeugt. 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 Speisenbegleiter und partyerprobter Sommernachtswein. Viel viel ernster ist da schon der Franciacorta Palazzo Lana 2006 Extrême Riserva. Reinsortiq aus Pinot Noir und von den bevorzugten Lagen Brolo und Quindicipiò. Der Spannungsbogen der Aromen ist umfangreich. Da ist auf der einen

Cassis, Ribisel. Alles sehr gediegen, sehr reif. Au-Berdem natürlich hefige Noten nach Schwarzbrot aus dem Steinofen. Am Gaumen dann Lebendigkeit und Vitalität. Der Wein scheint zu vibrieren ge Perlage, die durch Feingliedrigkeit und Eleganz 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.





der des Gardasees, der zauberhafte Iseo-See. An sind. Vom grandiosen Risottino al limone ganz zu dessen Südufer wiederum liegt die Cascina Clara- schweigen, und der Salmerino steccato ist einfach bella, einer der wenigen lupenreinen Bio-Betriebe zum niederkien. in der Region. Der Name – Clarabella – ist inspiriert von Walt Disneys Clarabelle, der sympathischen Wer die Prickler von Clarabella direkt in der Casci-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 Éssenza 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

Im Norden der Region liegt einer der kleinen Brü- ein must-stay, wenn sie in der Region unterwegs

na 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.

