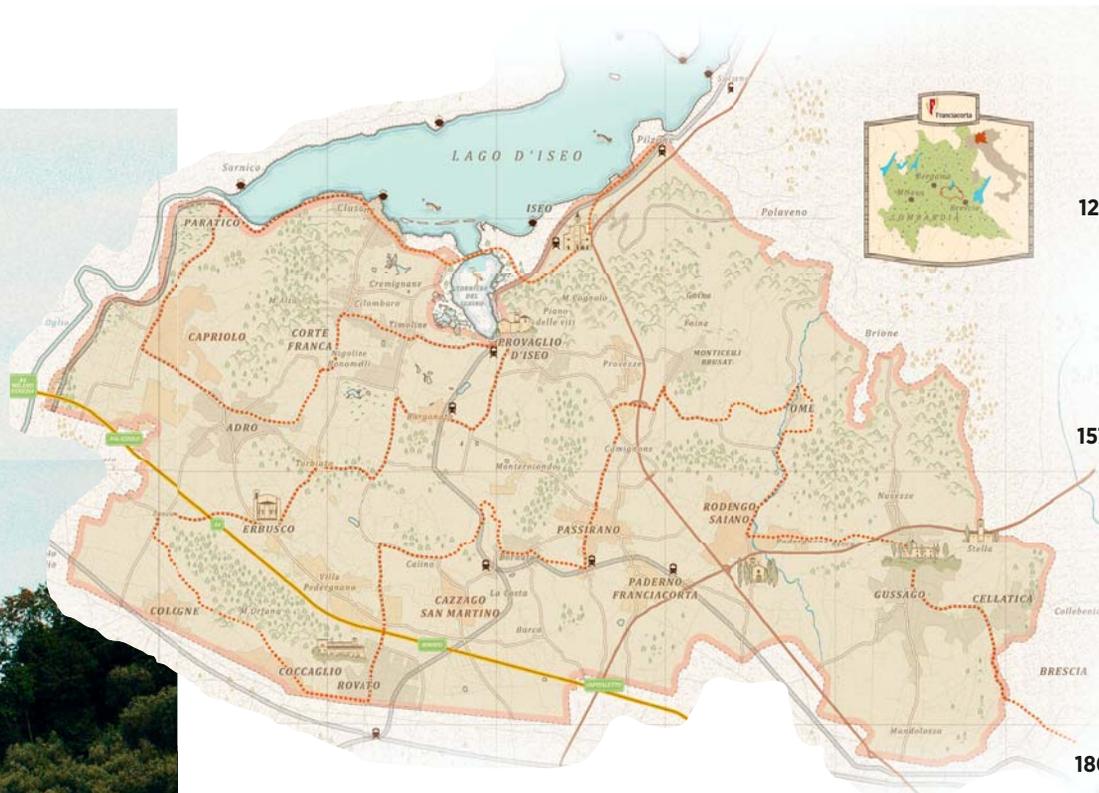


Franciacorta fantastica

Herrlich ist es, einen Nachmittag in der Trattoria am Seeufer zu verbringen, vor sich einen Teller mit frittierten Fischen und einen Franciacorta DOCG Brut im Glas. Schöner kann Müsiggang nicht sein.

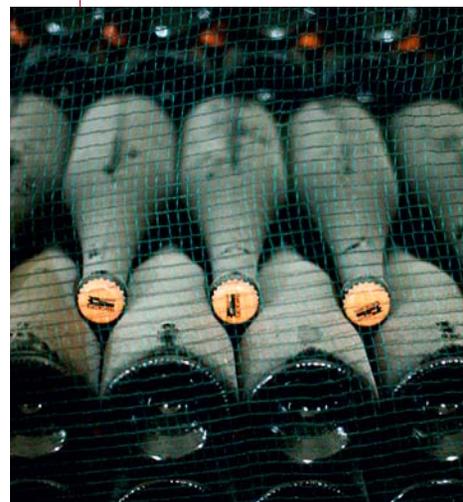


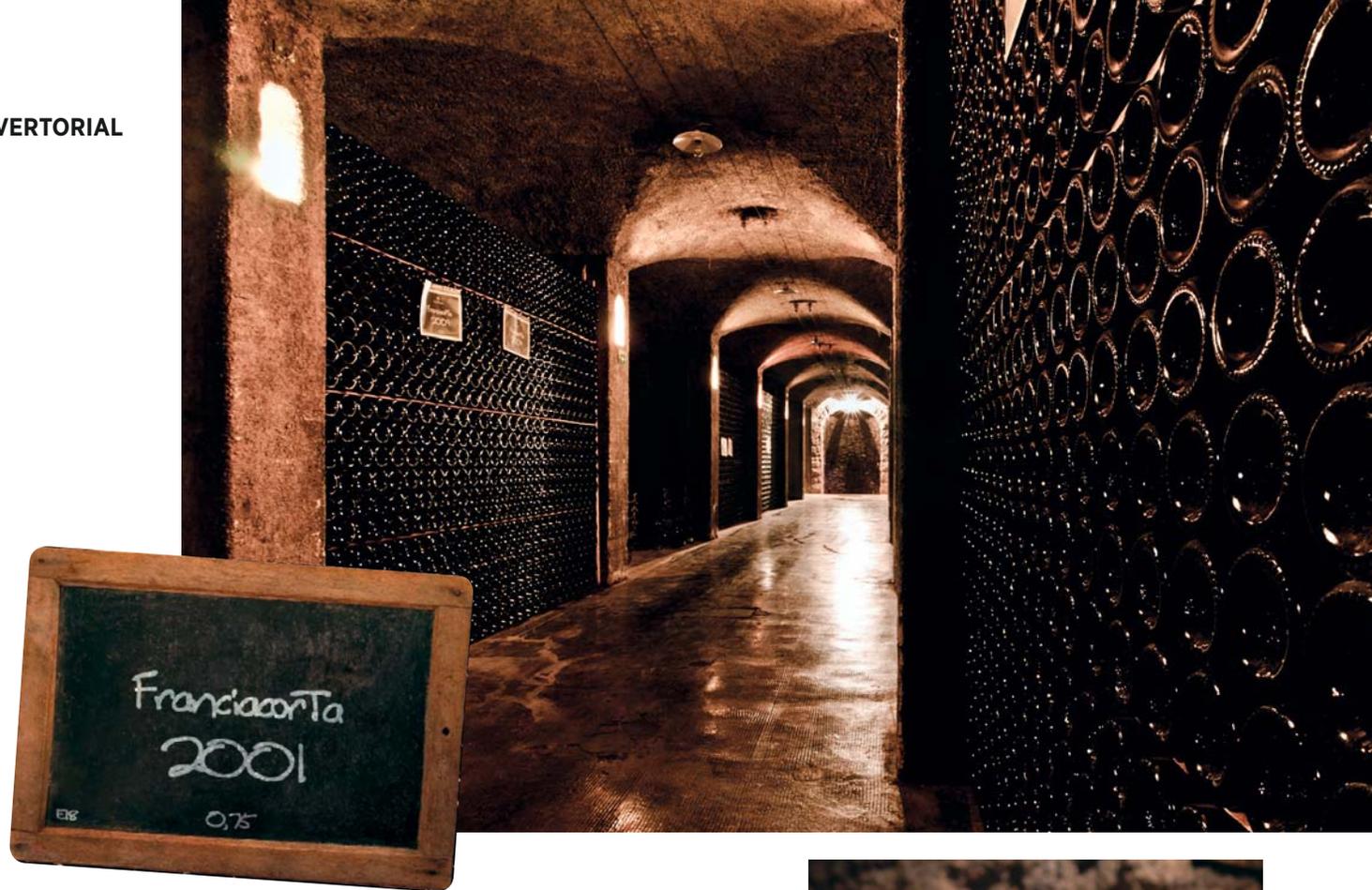


- 1277**
Die Region «Franzcurta» wird erstmals urkundlich erwähnt. Die Bauern südlich des Lago d'Iseo versorgten die Stadt Brescia mit Lebensmitteln.
- 1570**
Die erste Abhandlung über schäumenden Wein wird von Girolamo Conforti veröffentlicht. Der Arzt aus Brescia beschäftigte sich intensiv mit dem Konsum der schäumenden Weine, die er als «bissig» charakterisierte.
- 1809**
Die Rebfläche in der Region betrug 1000 Hektar. Der Ertrag überstieg den Bedarf der damals 40 000 Bewohner wohl bei Weitem.
- 1961**
Der erste Schaumwein Pinot di Franciacorta wird aus der Taufe gehoben und begründet die Erfolgsgeschichte der Franciacorta.
- 1990**
1990 schlossen sich 29 Produzenten der Region zusammen und gründen das Kontrollorgan für die Schaumweine der Franciacorta. Der DOCG-Status folgt fünf Jahre später. Heute produzieren 115 Betriebe Franciacorta DOCG.

Dante Alighieri hat schon in der Franciacorta gelebt; oder besser, er fand dort nach seiner Flucht aus Florenz bei den Ghibellinen Exil. Ob Dante in diesen unruhigen Zeiten Franciacorta getrunken hat? Wohl kaum. Und das, obwohl hier seit der Antike Reben stehen. Zu Wohlstand gelangte die Weinregion in der Lombardei ab dem frühen 16. Jahrhundert. Die Landwirtschaft wurde mit neuem Kapital wiederbelebt und mit modernen Anbaumethoden wie der Einführung des Pergolasystems für die Reberziehung reformiert. Bald schon lobten die Chronisten: «Hier werden hervorragende Rot- und Weissweine sowie liebliche Weine, die wir als lebhaft und süß bezeichnen, hergestellt.» Das milde Klima mit ausreichend Niederschlägen ist ideal für den Weinbau. Im Süden grenzt die Franciacorta an den äussersten Rand der Poebene, im Norden ist der Lago d'Iseo die Grenze. Hier präsentiert sich die von den Gletschern der Eiszeit geformte Landschaft wie ein steiles Amphitheater. Weiter südlich dominieren sanfte Hügelwellen. Auch den Gletschern zu verdanken sind die durchlässigen, leicht erwärmbaren Moränenböden mit einer idealen Mischung aus Sand, Geröll und wenig Lehm. Der Boden ist zudem reich an grossen Steinbrocken, die für den Bau von Villen und Bauernhäusern verwendet werden. Auch die charakteristischen Broli (Steinmauern), die Gehöfte und Rebberge umgeben, sind aus diesem Material.

Neben Weinreben gedeihen in der Franciacorta auch Maulbeerbäume, und wo diese Bäume wachsen, fühlen sich Seidenraupen wohl. Conte Ignazio Lana machte sein Vermögen im 19. Jahrhundert mit Seide, die er nach Mailand lieferte - und nach Lyon. Dort lernte er die Weine aus den Burgundersorten Pinot Noir, Pinot Blanc und Chardonnay schätzen und brachte Rebmateriale in die Franciacorta. Ob er wohl ahnte, dass seine Passion für diese Sorten hundert Jahre später die Weinszene in der Franciacorta revolutionieren wird? Die neue Ära beginnt 1967, als elf innovative Winzer 2000 Hektoliter Pinot di Franciacorta kelterten. Sie legten damit den Grundstein für eine beispielhafte Erfolgsgeschichte. Die Cuvée aus klassischen Burgundersorten und die zweite Gärung auf der Flasche garantieren höchste Qualität. 1995 erhielt Franciacorta als der erste in der Flasche vergorene italienische Schaumwein den DOCG-Status. Heute werden auf 2902 Hektar Rebfläche Trauben für den Franciacorta DOCG angebaut. Chardonnay ist mit 81 Prozent die Leitsorte, flankiert von 15 Prozent Pinot Nero, drei Prozent Pinot Bianco und einem Prozent Erbatmat, einer autochthonen Sorte aus der Region Brescia. 17,4 Millionen Flaschen Franciacorta DOCG wurden 2017 verkauft, zehn Prozent davon wurden exportiert. Die Hauptexportländer sind Japan, die Schweiz, Deutschland und die Vereinigten Staaten. Es spricht viel dafür, die





hervorragenden Schaumweine der Franciacorta DOCG in der Region selbst zu geniessen. Für Weintouristen ist die beschauliche Region ein Juwel. Hier ist alles möglich: durch die sanfte Hügellandschaft wandern, biken oder reiten, durch Brescia (übrigens die zweitgrösste Stadt der Lombardei) flanieren und den als UNESCO-Welterbe ausgewiesenen Klosterkomplex San Salvatore-Santa Giulia bestaunen und danach bei einem Bummel durch die Altstadt weitere Sehenswürdigkeiten entdecken. Der Schönheit der Region huldigte im Jahr 2016 auch Verpackungskünstler Christo, der mit seinen knallorange «The Floating Piers» den Lago d'Iseo begehbar machte. Was für eine Erfahrung, über das Wasser zur Monte Isola zu wandeln, um dort Fritto Misto oder die gesalzenen, in der Sonne getrockneten und in Öl eingelegten sardinenähnlichen Agone zu probieren. Ohne schwimmende Brücke erreicht man die Insel mit der Fähre oder man lässt sich auf einem «Naèt», dem traditionellen Fischerboot, in den Hafen von Peschiera Maraglio schippern. Auf jeden Fall lohnt es sich, den 400 Meter hohen Berg der Insel zu erklimmen. Auf dessen Gipfel steht die Kirche Madonna del Ceriola und der 360-Grad-Rundblick über den See ist fantastisch. Im Nordosten blitzen die Schneeberge der Rätischen Alpen und Richtung Süden liegen einem die Weinberge der Franciacorta zu Füssen. Ein Highlight auf der Insel ist das alle fünf Jahre stattfindende Santa-Croce-Fest. Dann werden die neun Dörfer der Insel mit 100 000 Papierblumen geschmückt, die ihren natürlichen Vorbildern täuschend ähnlich sehen. Das nächste Fest wird im September 2020 stattfinden. Wer einen verlässlichen Leitfaden für den Besuch in der Region braucht, kann sich an der im Jahr 2000 lancierten «Strada del Vino Franciacorta» orientieren, die ab Brescia ausgeschildert ist. Sie garantiert 80 Kilometer puren Genuss. Das Netzwerk umfasst wunderschöne historische Villen und Burgen, die teils auch Bed & Breakfast anbieten, urige Bauernhöfe mit Übernachtungsmöglichkeiten, trendige Weinbars und eine Gastronomie, die eine herrlich eigenständige Küche zelebriert. Gekocht wird mit regionalen Produkten und es gelingt den Chefs immer, den Franciacorta DOCG mit ins Rezept zu integrieren. Zum Ablöschen des Franciacorta-Risotto wird selbstverständlich ein Franciacorta Brut verwendet. Und zu den Casoncelli alla bresciana (mit Fleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen) passt ein Franciacorta Brut Millesimato hervorragend. Ein typisches Gericht ist das drei Stunden lang in Olivenöl und Wasser gesottene Rindfleisch aus der Schulter. Gemüse und Sardellen kommen mit in den Schmortopf und würzen das Fleisch perfekt. Der Sud wird abgeseiht und dann mit Parmesan und Semmelbrösel zu einer Sauce verarbeitet. Als Beilage wird Polenta serviert. Anstelle eines süssen Desserts sollte man unbedingt den Ziegenkäse Fatulì della Val Savioire probieren.



Die Assemblage aus Burgundersorten, die Flaschengärung und die lange Reife auf der Hefe haben den Franciacorta DOCG in den Schaumwein-Olymp gehoben.

Making-of

Bewundernswert, wie die Produzenten der Franciacorta innerhalb von 60 Jahren ihren Schaumweinen ein unverwechselbares Profil verpasst haben.

Die Regeln für die Produktion von Franciacorta DOCG sind streng und kompromisslos auf Qualität ausgerichtet. Die Pflanzdichte liegt bei 4000 bis 6500 Rebstöcken pro Hektar. Geerntet wird zwischen dem 10. August und dem 10. September, abhängig vom Witterungsverlauf. Die Trauben für den Franciacorta DOCG werden ausschließlich von Hand geerntet und der Ertrag ist auf 1200 Kilogramm pro Hektar limitiert. In der Cuvée sind Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco zugelassen, wobei letztere Sorte maximal 50 Prozent der Cuvée stellen darf. Die Phalanx der Burgundersorten wird durch Erbatamat aufgebrochen. Die autochthone Sorte, die aus der Region Brescia stammt, darf zehn Prozent der Cuvéés Franciacorta DOCG und Franciacorta DOCG Rosé ausmachen. Erbatamat-Trauben reifen langsam und werden rund vier Wochen nach den Burgundersorten geerntet. Sie haben ein knacki-

ges Säureprofil und bringen darum viel Frische in die Cuvée. Für die Assemblage ihrer Grundweine betreiben die Winzer der Franciacorta DOCG einen immensen Aufwand: Die Trauben einer jeden Sorte und Parzelle werden getrennt gekeltert und ausgebaut. Die Cuvée wird im Frühjahr nach der Ernte zusammengestellt. Auch Weine älterer Jahrgänge, die mit der längeren Reife an Finesse gewonnen haben, werden dafür verwendet, ausgenommen davon sind die Jahrgangsqualitäten. Das Assemblieren erfordert einen geübten Gaumen und viel Erfahrung, um für jede Charge den Charakter der Franciacorta DOCG herauszuarbeiten. Nach der zweiten Gärung auf der Flasche reifen die Schaumweine je nach Qualität zwischen 18 Monate und 60 (!) Monate auf der Hefe. Nach dem Abrütteln der Hefe und dem Degorgieren wird mit dem Versandlikör abgerundet. Die Varianten reichen von Dosage zero bis demi-sec.

- Franciacorta** Pinot Nero, Chardonnay und Pinot Bianco (maximal 50 Prozent) sowie 10 Prozent der autochthonen Sorte Erbatamat. Dosage: zero bis demi-sec.
- Franciacorta Satèn** Chardonnay und Pinot Bianco (maximal 50 Prozent). Dosage: brut.
- Franciacorta Rosé** Chardonnay, Pinot Bianco, mindestens 35 Prozent Pinot Nero (die Trauben werden bis zur gewünschten Farbe auf der Maische belassen), maximal 10 Prozent Erbatamat. Möglich sind auch 100 Prozent Pinot Nero Rosé. Dosage: zero bis demi-sec.
- Franciacorta Riserva** Millesimato, aus Spitzenjahrgängen produziert. Der Schaumwein reift mindestens fünf Jahre auf der Hefe. Der Satèn Riserva wird nur brut dosiert, ansonsten: Dosage zero bis demi-sec.

