

ICON September 2015 Welt am Sonntag

Maurizio Zanellas Geschäft mag der Wein sein, doch wer den Präsidenten der Vereinigung der Franciacorta-Winzer auf seinem Gut besucht,

wird zuerst einmal Zeuge einer eigenwilligen Liebe zum Tier. Die Störe beispielsweise, die direkt neben der Einfahrt im Becken der 007-reifen Gesamtanlage mit Hubschrauberlandeplatz herum paddeln, werden nicht etwa wie sonst so oft getötet, wenn sie ihren Zweck als Kaviarlieferant erfüllen. Zanella lässt sie mit einer Injektion betäuben, die Eier herausmassieren – und danach geht es für die Fische bedröhnt, aber immerhin lebendig zurück ins Bassin.

Die Plastikwölfe, die überall auf dem Gut Ca' del Bosco zu finden sind, erklären sich schnell: Beim Wolf handelt es sich um das Symboltier der gesamten Region in Italiens schönem Norden. Erläuterungsbedarf herrscht dagegen bei Zanellas lebensgroßem Kunststoff-Nashorn: es hängt an der Decke über den Stahlbehältern, in denen sie nach der Ernte im August den Saft sammeln und passt dorthin wie – tja – ein Plastikrhinoceros in die Produktionsstätte hochwertiger Weine. Nachfragen betreffs dieses Werks vom Künstler Stefano Bombardieri bringen Zanella keineswegs in Verlegenheit: „Diese Tiere gehen unbeirrt ihren Weg“, sagt er unter seiner Halbglatze, „Das kann auch in meinem Geschäft nicht schaden.“ Aber das ist wahrscheinlich nur ein Teil der Wahrheit. Alles weitere hängt am „Gentleman im Stockwerk über uns“, wie Zanella seinen Boss im Himmel bezeichnet: Der entscheidet nach fester Überzeugung des Gutbesitzers durch das Wetter mehr über die Qualität des Produktes als er selbst. Lang anhaltender Regen oder zu viel Sonne kann das Niveau eines ganzen Jahr-

gangs drücken – dieser Sommer war sehr warm und trocken. Da kann man das Nashorn als eine Art rausgestreckte Zunge interpretieren: Lieber Gott, in der Halle beginnt mein Einflussbereich – und wenn ich da ein Plastknashorn haben will, dann häng ich das eben hin, ätsch, mach doch was dagegen.

Die Aktion besagt nicht nur etwas über Zanella, der seine Lippen bevorzugt dann kräuselt, wenn er über Dinge wie sein Verhältnis zum großen Gentleman spricht, sondern auch viel über die Bewohner dieses Landstrichs in der Lombardei. Traditionell der Stahlindustrie genauso verbunden wie der Landwirtschaft, wissen die Menschen zwischen den Gipfeln der Alpen und dem Wasser des Iseo-Sees um die Macht der Elemente. Weinbau ist bereits seit dem Jahr 1809 überliefert, doch mit dem edlen Stoff ging es erst zu Beginn der 60er-Jahre des 20. Jahrhunderts los. Davor, so erklärt es Zanella, war es seit dem Ersten Weltkrieg mehr als 50 Jahre lang das Ziel gewesen, möglichst viel zu produzieren, um die Versorgung mit dem Grundnahrungsmittel Wein sicherzustellen. Über die Landesgrenzen hinaus entstand ein entsprechendes Billig-Image, mit dem man noch immer zu kämpfen hat. Der sehr mineralhaltige Boden in der Franciacorta eignete sich kaum für industrielle Landwirtschaft, die Erzeugnisse von Zanella und Co. sind somit recht neu auf dem Markt.

Weil das Produkt meistens perlt, muss sich die Region heutzutage, ob sie will oder nicht, mit der Champagne vergleichen lassen. Es ist die Geschichte des antiken gallischen Comicedorfs, das mit seinem Zauberkraut den übermächtigen Römern trotzt, unter umgekehrten Vorzeichen: Etwas mehr als 15 Millionen Flaschen aus der Franciacorta werden jährlich verkauft, dagegen stehen 337 Millionen Flaschen Champagner. Ein eigener Humor scheint unter solchen Voraussetzungen einfach zum Handwerkszeug zu gehören.

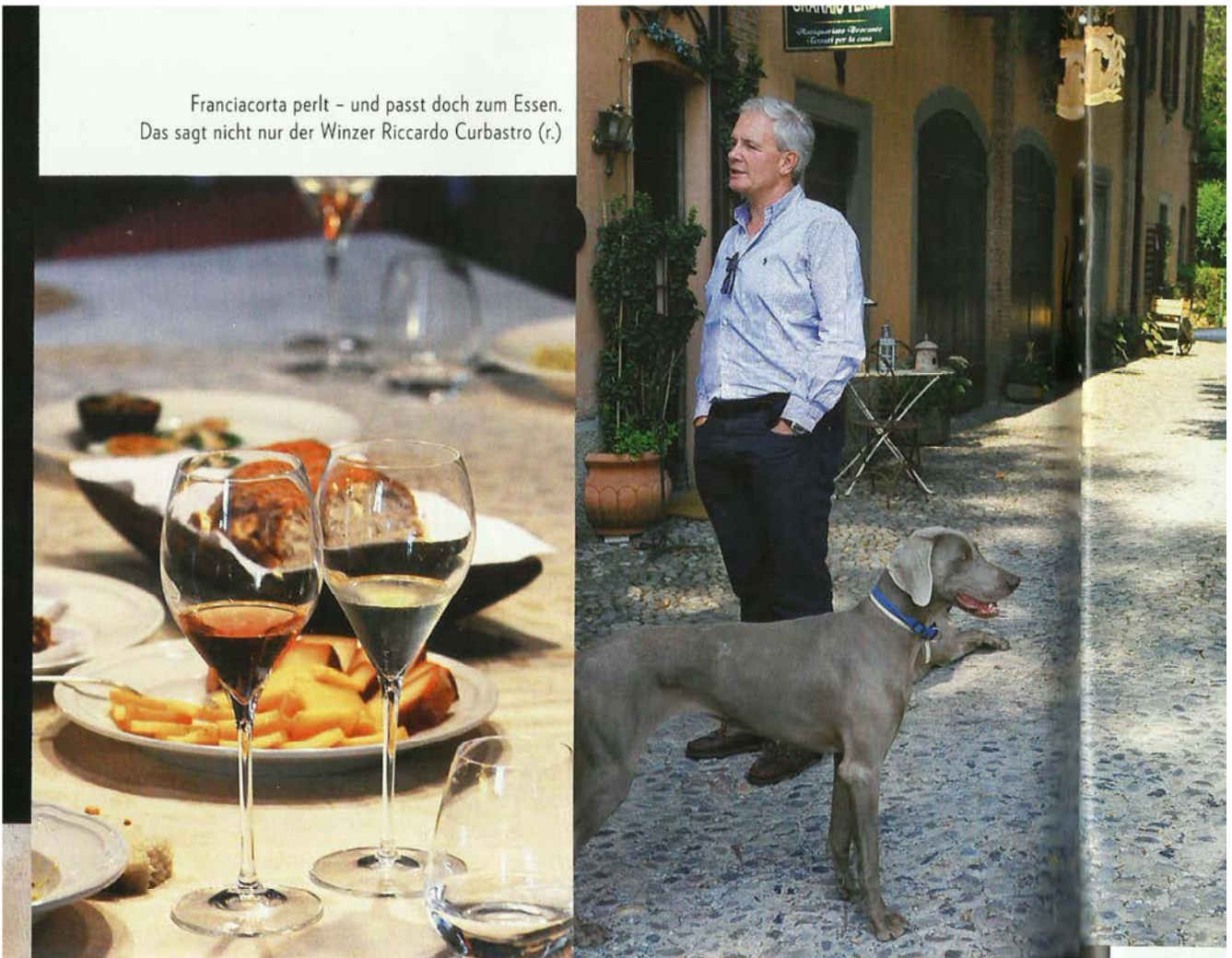
Wenn man durch die Landschaft kurvt, fällt es allerdings schwer, zu glauben, dass es für die 13 Konsortiums-Betriebe auch Härten geben könnte. Das Elend der Welt ist zwischen den sanften Hängen weit weg – zu mehr als vier Fünfteln kultivieren sie hier Chardonnay, bei den roten Trauben dominiert Pinot Noir. Die herausgeputzten orangefarbenen Häuschen, die Eichen-, Kastanien- und Pinienwälder, das türkisfarbene Wasser des Iseo-Sees, seine Brise und das Aroma seiner Fische, das Gemüse, Lamm und Rind aus der Region auf dem Teller, all das vervollständigt den Eindruck eines glücklichen Landstrichs. Angeblich wollte George Clooney vor ein paar Jahren auf dem See eine Insel mit riesiger Burg erstehen, aber er bekam sie nicht. Ob die Geschichte stimmt oder nicht, macht kaum einen Unterschied: Diese Gegend hat Hollywood nicht nötig. →



Italiens unentdeckte Perlen

Jeder kennt Prosecco, kaum einer den ungleich höherwertigen Franciacorta. Das soll sich ändern. *Philip Cassier* und Fotograf *Massimo Rodari* haben sich auf in die norditalienische Region gemacht – und nicht nur über Weinbau viel gelernt

Franciacorta perlt – und passt doch zum Essen.
Das sagt nicht nur der Winzer Riccardo Curbastro (r.)





→ Doch Einheimische registrieren sehr wohl, dass das Tempo in den vergangenen Jahrzehnten zugenommen hat. Der Skipper Paolo, der auf dem Iseo-See durch die unwirkliche Kulisse aus Bergen und Wasser schippert, kam vor 56 Jahren hier zur Welt. Er lernte das Bootsbauer-Handwerk, weiß alles über das Verhältnis von den Bewohnern des Ufers zu denen der Insel und vermisst um sich herum immer mehr die Fähigkeit, einfach so in den Tag zu leben. Das Steuerrad seines Motorbootes hat er dabei auch mit seinem sonnengebräunten Fuß im Griff. Nach dem Tod seiner Frau war er eine Weile in Nicaragua, er überlegte, auszuwandern. Aber zum Schluss siegte doch, was er kannte – und das sind der See und seine Anwohner, selbst wenn es für ihn weniger gemütlich geworden ist.

Der Handel mit dem edlen Wein, der heute alles dominiert, kam schleichend. Die Ursprünge lassen sich am besten beim Marktführer Guido Berlucchi nachvollziehen, rund vier Millionen Flaschen produziert der Betrieb nun jährlich. Cristina Ziliani, Tochter des Mitgründers Franco, geleitet

in das Labyrinth der Kelleranlagen hinab, in dem die Flaschen in Batterien zwischen dem Mauerwerk stehen. Man kann sich kaum vorstellen, dass der Hausherr Guido Berlucchi in den 50er-Jahren nur ein paar Flaschen guten Schaumwein für den Hausgebrauch wünschte. 1955 saß der Mann, der die Jagd und Sportwagen liebte und vorzugsweise englische Maßkleidung trug, am Flügel im großen Zimmer seines Palazzos, als der Händler Franco Ziliani zu einer Audienz erschien. Die beiden – Ziliani ist bis heute im Unternehmen – wurden sich rasch einig, gemeinsam mehr zu wagen. Aber die ersten Flaschen platzten, zu viel Druck baute sich auf. Also studierte man die Methoden der Champagne; wie lange man den Wein dort bei welchen Temperaturen lagert, wie oft man die Flaschen beim Reifen bewegt, all das.

Bei Maurizio Zanellas Ca' del Bosco lief es ähnlich, bei ihm war es die Mutter, die in den 60er-Jahren von Mailand aus zunächst ein Refugium auf dem Land suchte, um hochwertige Lebensmittel für sich selbst anzubauen. Bis zu den ersten serienreifen Flaschen gingen einige Jahre ins Land. Zanella hält es bis heute für einen glücklichen Umstand, dass seine Mutter pünktlich in dem Moment den Produkten der industriellen Landwirtschaft überdrüssig wurde, als ein Markt für Exklusives entstand. Und bei Berlucchi bewahren sie die erste Flasche, deren Inhalt für gut befunden wurde, im Keller angestrahlt hinter Glas auf. Auf dem Etikett steht das Jahr 1961: „Ich weiß gar nicht, ob man die noch trinken kann“, sagt Cristina Ziliani, und gibt mit angedeutetem Lächeln Selbstironie zu erkennen.

Wenig Spaß verstehen sie hier dagegen bei den Qualitätsstandards. Es ist aber auch eine vermaledeite Angelegenheit: Das Wort „Schaumwein“ klingt nicht nur in Deutschland nach Schießbude, Dinge wie Asti Spumante oder auch Prosecco bringt man welt-

weit mit Italien in Verbindung, ohne dass sie annähernd Franciacorta-Niveau hätten, und mit Champagner will man wegen der Größenverhältnisse lieber nicht verglichen werden. Wie soll man da eine Position definieren? Meist behilft man sich doch mit dem Verweis auf Frankreich – denn die Richtlinien in der Franciacorta sind rigider als die in der Champagne; so müssen die Trauben mit der Hand gepflückt werden, weil nur das eine Kontrolle durch das menschliche Auge garantiert. Pro Hektar Anbaufläche werden höchstens 9,5 Tonnen Trauben gewonnen, und jede Flasche muss mindestens 18 Monate lagern, Vintage- und Reserva-Produkte sogar erheblich länger. All das sorgt dafür, dass die Schwankungen in der Qualität recht gering sind, ob das Gut nun 10.000 Flaschen produziert oder Millionen. Wer allerdings schon einmal mehr als einen Italiener in einem Raum erlebt hat, wird einen Begriff von den Nöten eines Maurizio Zanellas gewinnen, wenn er 13 Winzer auf immer höhere Standards einschwören muss.

Bisher hat er sich noch immer durchgesetzt. Ihm helfen allerdings auch Mitstreiter wie Riccardo Ricci Curbastro. Der Spross einer 1200 Jahre alten Familie war selbst schon Präsident des Konsortiums: Ein Typ mit extra breitem Lachen, grauen Haaren und Weimaraner Jagdhunden, den man eine wandelnde Definition des Wortes „Nobilität“ nennen darf. Er gibt zu, Italiener seien nicht besonders qualifiziert in der Disziplin, gut zusammenzuarbeiten. Historisch sei Italien sehr durch seine Regionen geprägt – die Konflikte zwischen ihnen seien sehr hart gewesen, das wirke nach. Dann fügt Curbastro frei nach de Gaulle hinzu, in einem Land, das mehr als 400 Sorten Bohnen kenne, sei ein Konsens nun einmal

schwierig zu erreichen. Curbastros und Zanellas Strategie? Überzeugen, so lässt Curbastro völlig schweißfrei in der Mittagssonne durchblicken, könne man die Gegenpartei nur, wenn man ihr das Gefühl vermittele, sie sei zuerst auf die Idee gekommen, die man selbst vertrete. Er garniert den Satz mit einem ganz beiläufigen Heben der Augenbrauen.

Auf seinem Gut hat Curbastro ein kleines Museum untergebracht – zu jedem Ausstellungsstück, sei es eine Säge oder ein Ochsenjoch, kann er präzise sagen, was es damit auf sich hat. Und obwohl er wie Zanella nicht davon überzeugt ist, dass das Logo „bio“ eine höhere Qualität garantiere, weil man sich bei einer vollkommen ökologischen Bewirtschaftung noch mehr von den Launen des „Gentleman im Stockwerk über uns“ abhängig machen würde, arbeiten sie beim Anbau so viel wie möglich mit natürlichen Lösungen.

Ob es den perfekten Wein gebe? Ricci Curbastro kneift die Augen zusammen. „Unmöglich“, sagt er entschieden. „Was für Sie perfekt ist, muss mir nicht schmecken.“ Ein schöner Satz. Ob er stimmt? Nach der Verkostung am schweren Holztisch bei mildem Sonnenschein vor der Tür lässt sich sagen: Zunächst einmal ist es möglich, Franciacorta trotz seiner Perlen nicht nur als Aperitif zu trinken, sondern sogar zum Fleischgang beim Essen. Speziell bei den Vintage-Weinen kann nur ein Ignorant den Aufwand hinter diesem Produkt nicht erschmecken.

Und die Wirkung nach dem ersten Glas – mehr muss gar nicht sein – trägt einen dahin, wo man offen gestanden gern häufiger wäre: Mitten hinein ins Bewusstsein, jetzt leicht einen sitzen und unbeschwerte Minuten vor sich zu haben.