



**WEINGUT**  
in Erbusco:  
Rund 15  
Millionen  
Flaschen  
produziert  
die Region  
im Jahr

GENUSS **BUNTE**



**GEORGE CLOONEY**  
schätzt die  
edlen Perlen  
im Glas

**LAGO D'ISEO**  
Der See gehört zu den  
schönsten Italiens

**FRANCIA-CORTA**  
von Ricci  
Curbastro,  
ca. 23 €



## Wo es in Italien richtig prickelt

**GEORGE CLOONEY** genießt gern edle Schaumweine aus der Franciacorta – die Alternative zum Champagner ist hierzulande fast unbekannt

**E**s prickelt im Norden Italiens, nur eine Autostunde von der Modemetropole Mailand entfernt: Die Franciacorta, wie die Region zwischen Brescia, Bergamo und dem Lago d'Iseo heißt, wird gerühmt für ihre exklusiven Schaumweine, die wie Champagner in aufwendiger Flaschengärung hergestellt werden. Deshalb steht auf den Etiketten auch nicht „Vino Spumante“, sondern schlicht „Franciacorta“ – ein Gütesiegel.

Zu den Kellereien von Weltgeltung gehört Ca' del Bosco, das Gut von **Maurizio Zanella**, 59, der als Chef des Franciacorta-Konsortiums den perlenden Edelstoff nun vollends populär machen will: „Jahr um Jahr stehen wir an der Spitze, wenn die Auszeichnungen der italienischen oder internationalen Weinführer vergeben werden.“ Gelesen hat die wohl auch Hollywood-Star **George Clooney**. Der bekennen-



**MAURIZIO ZANELLA**,  
Präsident des Konsortiums Franciacorta

de Bonvivant, der am nicht weit entfernten Comer See ein Millionenanwesen unterhält, lässt sich in seinen Lieblings-Ristoranti gern den Stoff von Zanella reichen.

Und auf der Expo in Mailand wird jetzt von Mai bis Oktober bei allen offiziellen Anlässen mit Franciacorta angestoßen. Im Ausland werden pro Jahr gerade mal 1,5 Mio. Flaschen getrunken – noch sind die Region und ihre Perlen von den großen Touristenströmen fast unberührt. Dabei gehört der tiefdunkle Lago d'Iseo, Prunkstück der Franciacorta, zu den schönsten Italiens. Und auf einer Weinstraße kann man die gängigen Rebsorten (Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc) auch als stille Weine genießen. Oder einfach irgendwo Manzo all'olio probieren, Rind in Öl geschmort, die hiesige Spezialität. Was als Aperitif ausgedient wird, ist ja ohnehin klar ...

CHRISTIAN KRABICHLER