



**GENUSS | ITALIENISCHE DELIKATESSEN**

# ITALIENS CHAMPAGNE

In der Lombardei, zwischen Brescia, Lago d'Isèo und Bergamo, etwa 30 Autominuten vom Gardasee entfernt, kredenzen Winzer exquisiten Schaumwein: Franciacorta – ein perlendes Elixier.



VON BEATE GIACOVELLI



Von Weingut zu Weingut zu pendeln, zwischendurch kleine Trinkproben, regionale Spezialitäten schlemmen – ein guter Grund nach Franciacorta zu reisen. Zwischen sanft geschwungenen Hügeln hat Weinanbau eine lange Tradition, hier entsteht einer der besten Schaumweine der Welt aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero.



Genießen Sie ein Gläschen mit Riccardo Ricci Curbastro und besuchen Sie vor Ort die Kellerei und das Weinmuseum.

Auf einer Entdeckungsreise durch die 80 Kilometer lange berühmte Weinstraße „Strada del Franciacorta“ können Weinliebhaber unzählige Kellereien besuchen, einkaufen und die edlen Tropfen verkosten..

Der Boom der Bollicine, wie Perlweine von Italienern liebevoll genannt werden, ist etwas über 50 Jahre alt. Da reisten Guido Berlucchi, Besitzer eines kleinen Weinberges und der junge Weinexperte Franco Ziliani in die Champagne und waren so begeistert vom Wein, dass sie sich entschlossen, Ähnliches in der Franciacorta herzustellen. 1961 füllten Berlucchi und Ziliani die ersten 3.000 Flaschen Pinot di Franciacorta ab. Im Palazzo Lana Berlucchi, einer der schönsten Adelsvillen in Franciacorta, mit Fresken und Kellergewölben aus dem 16. Jahrhundert können Sie einen „Berlucchi 61 Brut“ verkosten. Duftig, frisch und spritzig kribbelt er auf der Zunge, macht Lust auf ein nächstes Bicchierino, Gläschen. Guido Berlucchis wachsender Erfolg – die italienische Schickeria der 60er-Jahre schlürfte Berlucchis Schaumwein – rief Nachahmer auf den Plan.

Immer mehr Weingüter begannen nun ihre Trauben zu versetzen. Im Ausland wird der Franciacorta von Genießern gerade erst entdeckt und gefeiert.

Modernste Kellertechnik stapelt die Flaschen in kompakten Blöcken übereinander, bis an die Gewölbendecken. Reifen, in ruhiger Dunkelheit, heißt es jetzt: Für einfachen Schaumwein mindestens 18 Monate (im Gegensatz zu 15 Monaten für Champagner), Jahrgangsschaumweine dösen bis zu 60 Monate. Eine zweite Gärung setzt ein und piano, piano, sehr langsam, entstehen in der Flasche Millionen brillante und vitale Bollicine, Sprudelbläschen, die später in den Gläsern tanzen. Ist die Zeit gekommen, wird jede Flasche in die Öffnung eines brusthohen Rüttel-Gestells gesteckt. Wochenlang drehen erfahrende Hände (oder modernste Kellertechnik) die Flaschen täglich und zwar so, dass diese immer schräger, zum Schluss kopfüber stehen. Jetzt sammeln sich Hefereste im Flaschenhals unter der provisorischen Metall-Kapsel. Vor dem Verkauf wird der Hefepropfen entfernt. Dazu taucht man die ersten Zentimeter des Flaschenhalses in eine Gefrierflüssigkeit. Eine ruckartige Bewegung und zisch! – der Druck im Bauch der Flasche sprengt den provisorischen Kork samt Heferesten hoch in die Lüfte. In der Flasche schwappet der reine Franciacorta. Die

Flaschen müssen jetzt noch um die winzige Menge, die sie zusammen mit den Hefestämmen versprüht haben, wieder aufgefüllt werden. Mit der „Dosage“, einem Gemisch aus Wein, Zucker, auch von Cognac ist die Rede.

Prickelnd wie Champagner: Hell- bis strohgelb (oder rosé), funkelt der Franciacorta, versprüht feinen Hefegeschmack und fruchtiges Aroma. Die Perlage gilt als fein, besonders dicht. Er soll bei sechs bis acht Grad getrunken werden und passt in allen Gängen – vom Apéritif bis hin zum Dessert. Preislich liegen die Schaumweine unterhalb der französischen Champagner, ein „Franciacorta Cuvée Prestige“ vom Weingut Ca' del Bosco zum Beispiel kostet ca. 25 Euro. Es gibt aber auch Perlweine, die ein Vielfaches dieser Summe ausmachen.

[www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it)



## Ricci Curbaastro

Historisches Weingut in den Weinbergen: mit Acrituisimo (8 Wohnungen), kleinem Weinmuseum und Antiquitätengeschäft.

Via Adre 37,  
I-25031 Capriolo  
Preis ab Hof z.B.:  
Franciacorta Brut 15,00 €  
Franciacorta Docaggio Zero „Sualberto“ 29,00 €  
[www.ricciurbaastro.it](http://www.ricciurbaastro.it)

