

Herr Curbaastro, vielleicht sollte ich Sie das nicht fragen, aber mal ehrlich: Wann haben Sie das letzte Mal Champagner getrunken?
Letzte Woche. Ich habe nichts gegen Champagner.

Umso besser, dann können wir ja auch gleich mit einem Gläschen von der Konkurrenz beginnen.

Von mir aus gern (lacht). Wissen Sie, als Weinmacher muss man neugierig sein und bleiben. Das ist die Grundlage des Erfolgs. Und darum probiere ich alles – so gar Champagner.

Wie finden Sie diesen?

Ein Blanc de Blanc, wenn ich mich nicht irre.

Ja, von Jacquart. Ein typischer Champagner?

Schwer zu sagen, was ist schon ein typischer Champagner? Auf jeden Fall ist er leicht als ein Jacquart zu erkennen. Denn dieses Haus hat einen ganz eigenen, charakteristischen Stil.

Ist das ein Vorteil für einen Wein oder Schaumwein?

Wein ist in erster Linie eine Emotion. Es ist wie mit einem Gemälde: Wenn Sie beim Betrachten nichts empfinden, werden Sie das Bild auch nicht in Erinnerung behalten. Und genauso ist es mit Wein. Was zählt, sind nicht nur die Trauben und der Weinberg und der Jahrgang, sondern auch Ihre eigene Interpretation des Weins, während Sie ihn trinken. Zwei Künstler malen möglicherweise mit den gleichen Farben, ihre Bilder werden aber immer unterschiedlich sein. Beim Wein ist es nicht anders, und darum ist ein persönlicher Stil so wichtig. Der Kunde muss meine Weine wiedererkennen können, sonst kauft er sie nicht wieder.

Und wie würden Sie den Charakter dieses Champagners beschreiben?

Er hat eine sehr gute Balance und Finesse. Kein leichter Tropfen, aber auch kein Muskelprotz wie so viele andere. Ein sehr eleganter Champagner.

Warum gilt allgemein Champagner noch immer als die Verkörperung von Eleganz und Luxus?

Reines Marketing. Die Champagner-Produzenten haben dieses Image bewusst geschaffen. Schauen Sie: Die Deutschen bauen gute Autos, wie ich aus persönlicher Erfahrung weiß. Aber die Art und Weise, wie die Franzosen ihre mitunter schlimmen Wagen vermarkten, ist schon erstaunlich. Niemand macht das so clever wie die Franzosen. Und so ist es auch beim Champagner, der schon immer als das Getränk der Kaiser, Könige und Zaren vermarktet wurde. Kein Mensch spricht darüber, dass es im Grunde die Engländer waren, die den Champagner groß gemacht haben, weil vor allem sie ihn gekauft, verkauft und getrunken haben – genau wie später bis zur Oktoberrevolution die Russen. Aber was bis heute zählt, ist das Image der Tradition und der Exklusivität.

Exklusiv sind Ihre Schaumweine aus der Franciacorta auch. Aber wie sieht es mit der Tradition aus?
Die Geschichte reicht tatsächlich bis in die Renaissance zurück, als überall in Europa der Schaumwein wiederentdeckt wurde. Ich sage „wiederentdeckt“, weil schon die Römer perlende Weine getrunken haben. Auf jeden Fall kamen Schaumweine in der Renaissance schwer in Mode, obwohl die Menschen gar nicht verstanden, wie die-

„Weinstöcke müssen leiden“

Der italienische Winzer Riccardo Ricci Curbaastro ist einer der Pioniere des Schaumwein-Gebietes Franciacorta in der Lombardei; seine Spumantes gehören zu den bekanntesten Italiens. Wir trinken mit ihm Schaumweine aus aller Welt – und natürlich Champagner.



„Wein ist in erster Linie eine Emotion, es ist wie mit einem Gemälde“: Winzer Riccardo Ricci Curbaastro bei der Verkostung im Rheingau.

Foto Frank Röh

se Tropfen überhaupt entstanden, denn Hefe und Kohlensäure waren noch unbekannt. Deshalb umgab die Schaumweine eine Aura des Rätselhaften, des Wunderbaren. Es gibt zwei Bücher von 1570 und 1620, in denen von Schaumwein aus der Franciacorta die Rede ist. Aber der wurde von den Winzern nicht an Kaiser und Könige geliefert, sondern stets in der

TRINKEN WIR NOCH EIN GLAS?

Von Peter Badenhop

Familie getrunken. Auch in meiner Familie, die dort seit dem 12. Jahrhundert ansässig ist.

Und darum konnte außerhalb der Region niemand diese Tropfen.

Genau, die Erfolgsgeschichte der Franciacorta als anspruchsvolles Schaumwein-Gebiet ist kaum 30 Jahre alt. Wir sind also noch sehr jung und zudem viel kleiner als die Champagne. Im vergangenen Jahr haben wir etwa 14,5 Millionen Flaschen verkauft – gegenüber

320 Millionen Flaschen Champagner.

Dann lassen Sie uns zum Vergleich doch einen Ihrer Tropfen probieren.

Wir nehmen am besten meinen Franciacorta Satèn Brut 2008, auch ein Blanc de Blanc aus 100 Prozent Chardonnay, ausgebaut in Eichenfässern und mindestens vier Jahre lang auf der Hefe in der Flasche gereift. „Satèn“ bedeutet Satin, und wenn Sie einen Schluck nehmen, dann merken Sie, wie weich und rund dieser Spumante ist. Zugleich hat er aber auch eine ausgeprägte Struktur, die ihm bei aller Leichtigkeit auch Kraft gibt.

Ein idealer Essensbegleiter, würde ich sagen.

Ja, mit seinen tropischen Frucht- und Vanille- und Kakaonoten passt er gut zu Fisch und Geflügel.

Wodurch zeichnen sich die Spumantes aus der Franciacorta aus?

Die Trauben wachsen am Fuße der Alpen auf steinigem Gletscherboden und geben den Weinen viel Mineralität. Und weil sie mehr Sonne bekommen als die meisten anderen Schaumweine dieser

Welt, haben sie zudem eine enorme mediterrane Frische.

Spüren Sie in Ihren Weinbergen den Klimawandel?

O ja! Vor 20 Jahren haben wir unsere Trauben Ende August, Anfang September gelesen. Jetzt beginnen wir Mitte August, manchmal sogar ein bisschen früher. Außerdem beobachten wir starke Schwankungen bei den Niederschlägen.

Müssen Sie Ihre Weinberge bewässern?

Nein, die Weinstöcke dürfen nicht faul werden, sie sollen arbeiten. Sie müssen ein bisschen leiden, um gute Trauben hervorzu- bringen. Wir geben ihnen nur dann Wasser, wenn es gar nicht anders geht. Aber vor 20 Jahren war das gar nicht nötig.

Was sind die wichtigsten Traubensorten in der Franciacorta?

Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero sind die drei zugelassenen Sorten. Die ersten beiden sind wahrscheinlich vor gut tausend Jahren mit Mönchen aus dem Burgund zu uns gekommen. Und mit ihnen die Klöster und der Weinbau.

Sie fahren ein deutsches Auto –

wie wäre es mit einem deutschen Sekt?

Sehr gern. Was haben Sie denn im Angebot?

Cuvée Vaux vom Rheingauer Schloss Vaux.

Ah, den kenne ich. Eine Cuvée aus Weißburgunder, Spätburgunder und Riesling, wenn ich mich richtig erinnere. Man bekommt einen Hauch vom eleganten Pinot Bianco in die Nase, aber dann kommt gleich der Riesling mit seinem charakteristischen Aroma.

Hätte dieser Sekt in Italien eine Chance?

Ich glaube, nicht. Italiener trinken Prosecco oder Franciacorta. Dieser Sekt wäre zu aromatisch für meine Landsleute, er entspricht eher dem deutschen Geschmack.

Und umgekehrt? Schmeckt Franciacorta den Deutschen?

Ich denke, schon. Deutschland ist inzwischen ein Land, in dem viele kulinarische Stile einen Platz haben. Und vor allem die italienische Küche und unsere Weine sind sehr beliebt. Deutschland ist der wichtigste Markt für Wein aus Italien.

Für Sie auch?

Ja, wir exportieren etwa 35 Prozent unserer Produktion in alle Welt, aber viel davon geht nach Deutschland. Und selbst Frankreich ist ein wachsender Markt für uns. Das ist ein bisschen, als würde man Kühlschränke am Nordpol verkaufen – aber es funktioniert.

Spüren Sie die Wirtschafts- und Finanzkrise, die viele Länder in Europa erfasst hat?

Durchaus. Die Menschen geben natürlich weniger Geld aus als noch vor einigen Jahren. Aber es gibt einen weiteren Faktor, der den Weinkonsum in den vergangenen Jahren hat sinken lassen: die strengeren Alkoholregeln im Straßenverkehr. Es gibt viel höhere Strafen und mehr Kontrollen als früher.

Selbst in Italien?

Wenn ich es Ihnen sage! Aber in Deutschland ist es schlimmer. In den vergangenen zehn Jahren bin ich nicht einmal in Italien angehalten worden – aber drei Mal in den vergangenen vier Jahren in Deutschland. Tagsüber bekommt man Polizisten kaum zu Gesicht, aber nachts stehen sie hinter jedem Baum. Sie halten mich an

und sagen: „Ach, Sie sind Winzer? Wie viel Wein haben Sie denn getrunken?“ Und ich sage: „Ich trinke nicht, ich verkaufe Wein.“ Pustet muss ich dann trotzdem. Passt ist noch nie etwas, aber ich bin hinterher immer vollkommen nassgeschwitz.

Kann ich Ihnen trotzdem noch ein Glas einschenken?

Nur zu, heute muss ich nicht mehr fahren.

Ich habe hier einen Sekt aus Südafrika: Cave de Pongracz Méthode Champenoise, eine Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay.

Man riecht sofort den Pinot Noir. Ein gut gemachter Schaumwein mit einem eher internationalen Geschmacksbild, das viel mehr Champagner gleicht als deutschem Sekt. Auf die Idee, dass er aus Südafrika kommt, wäre ich nicht ohne weiteres gekommen.

Sie sagen „gut gemacht“, das bringt mich zu der Frage: Was ist das Geheimnis eines guten Sekt-Kellermeisters?

Man muss ein bisschen deutsch sein, sprich sehr präzise und aufmerksam. Schon der kleinste Fehler sorgt dafür, dass man am Ende vielleicht einen guten, aber keinen perfekten Wein hat. Es ist immer eine Annäherung – und dafür muss man eben ein bisschen deutsch oder britisch sein. Und wir Italiener bringen dann die nötige Phantasie ins Spiel. Für einen Deutschen oder einen Briten ist eins plus eins immer zwei, aber ein Italiener kann daraus auch schon mal zweieinhalb machen.

Man braucht also beides: Präzision und Phantasie?

Ja, und Erfahrung. Die kommt am wichtigsten Punkt zum Tragen, beim Verschneiden der Weine zur Cuvée. In diesem magischen, kreativen Moment bekommt das Produkt seine Handschrift, seinen Charakter, seine Kontur und seinen Stil. Und wie wichtig der ist, habe ich ja schon gesagt.

Lassen Sie uns noch kurz über das Altern sprechen. Das Altern der Weine, versteht sich.

Ich bin ein großer Fan der Zeit. Denn sie ist eine der wichtigsten Zutaten für meine Weine. Meine Spumantes liegen ja mindestens vier Jahre auf der Hefe. Das ist ein Jahr mehr, als es die Vorschriften für das Franciacorta-Gebiet verlangen. Aber ich glaube, dass meine Weine auf diese Weise mehr Charakter, Struktur und Eleganz erhalten.

Kann der Kunde die Flaschen danach auch noch in seinen Keller legen?

Das kann er. Meinen Schaumweinen schadet die weitere Lagerung nicht, aber ich empfehle es auch nicht. Die Reifung übernehmen wir. Wenn die Weine unseren Keller verlassen, sind sie perfekt trinkreif.

Noch eine Konsumentenfrage: Was mache ich mit einer angebrochenen Flasche?

Am besten austrinken. Aber wenn das nicht geht, verschließen Sie die Flasche mit einem guten Druckverschluss oder mit einem Korken und stellen Sie sie in den Kühlschrank. Je voller die Flasche, desto länger hält sich auch die Kohlensäure.

Und die Sache mit dem silbernen Teelöffel, der laut meiner Großmutter den Sekt frisch hält?

Nichts gegen Ihre Großmutter, aber das ist absoluter Quatsch.

HIER SPRICHT DER GAST

„Poletto“ in Hamburg

VON JÜRGEN DOLLASE

Die einundvierzigjährige Cornelia Poletto gehört zu den populärsten deutschen Köchinnen. Grund sind vor allem ihre zahlreichen Fernsehauftritte, darunter „Polettos Kochschule“ (NDR/SR), die schon seit 2007 gesendet wird. Bei ihren Talkshow-Auftritten spielte in der letzten Zeit eine wichtige Rolle, dass sie nach zehn Jahren ihr Gourmetrestaurant aufgegeben und sich stattdessen einen mit viel Schwarz ziemlich elegant gestylten Mix aus Feinkostgeschäft und Restaurant zugelegt hat. Dass sie ihr Sternerestaurant aufgab, dafür gab es wohl verschiedene Gründe, bis hin zu so profanen wie auslaufenden Pachtverträgen. In der öffentlichen Meinung scheint das etwas anders angekommen zu sein – durchaus ver-

kaufsfördernd für ihr neues „Poletto“. Es klingt immer wieder so, als hätte Frau Poletto sich den Stress der Arbeit in einem Sternerestaurant nicht mehr so recht antun wollen. Stattdessen geht es um eine einfachere Küche mit guten Produkten, die im Prinzip ganz auf der Linie ihrer Fans liegt, die gegenüber „Sternrestaurants“ auch so ihre Vorurteile haben.

Der Gast jedenfalls bekommt davon im „Poletto“ einiges live mit, weil das Publikum offensichtlich zum größeren Teil aus bestens informierten Fans besteht. In dem mit rund 30 Plätzen gar nicht so kleinen Etablissement ist das kulinarische Angebot eher knapp und nicht ganz so italienisch und pastalastig, wie man das vielleicht ver-

muten könnte. Einige Standards wie „Schinken, Salumi & Co vom Brett“ oder besonders gute Sardinen aus der Dose mit Speckbrot der in der Spitzenküche sehr beliebten Bäckerei Gaues werden ergänzt durch eine Karte mit „Specialità del giorno“, und auf den weißen Papierdeckchen auf dem Tisch steht: „Gutes Essen kann nur aus guten Produkten entstehen. Hier bekommen Sie beides.“

Eine Übersicht über eine Reihe von Produkten bekommt man bei den „Antipasti alla Poletto“, die es in zwei Größen gibt: Piccolo (14,50 Euro) und „de Luxe“ (27,50 Euro). Die neunteilige kleine Variante entpuppt sich als ziemlich üppiges Gebilde mit einer großen Vielfalt. Der mit Melone servierte Schinken zum Beispiel schmeckt angenehm nussig und weder salzig noch fettig. Es gibt eine kleine Zucchini-Rolle, die mit einem Ziegenkäse-Kräuter-Mix gefüllt ist, und einen Garne-

RECHNUNG		
Nr.:	Datum:	Seite:
1034082	30.05.2013 13:38	1
Tisch: 5 / 1 Gast		
1 Antipasti "piccolo"	14,50	14,50
1 Carpaccio vom Kalb	18,50	18,50
1 Weißer Heilbutt	26,50	26,50
1 Aqua Panna 0,25	2,50	
1 Sirirain Pinot Bianco	8,00	8,00
2011 Kellerei Nals Magreid		
1 Morellino di Scansan		
1 Espresso doppio		
1 Bearentiramini		

lencocktail mit kleinen Nordsee-Garnelen und Gemüseswürfeln. Das schmeckt alles nicht schlecht, aber im Grunde ziemlich normal.

Besser wird es beim Lachs mit Bulgur, wo sowohl der Lachs als auch ein elegant-frisch angemachter Bulgur gefällt. Die kleine Tomate mit Mozzarella muss wohl sein, der leicht fade Nebengeschmack bei der Kalbszunge mit Kartoffelsalat allerdings nicht unbedingt. Der Mix aus Garnelen und Pulpo überzeugt vor allem wegen der zarten Garung und des sauberen Aromas der Pulporinge, während die Garnele vielleicht doch etwas früher aus der Kühlung sollte, um nicht als Garnelenis wahrgenommen zu werden. Der probate Akkord von Heilbutt und Orangen-Fenchel-Salat ist nicht schlecht, könnte aber mit einem prägnanteren Fisch noch deutlich gewinnen. Gut wiederum schmeckt eine ausgebackene

Risotto-Praline (Krokette), deren Risotto ohne weiteres sinnvoll ergänzen können. Nicht schlecht, denkt sich der

Gast, aber auch nicht so ganz das, was man von Frau Poletto erwarten darf. Dazu später noch mehr.

Es geht weiter mit einem Klassiker, dessen Qualität sich natürlich bei vielen Gästen dem Vergleich mit vielen anderen Versionen stellen muss. Das „Carpaccio vom Kalb mit Gorgonzola dolce und Pekannüssen“ (18,50 Euro) beeindruckt durch eine gute Fleischqualität und vor allem ein gutes und reichlich eingesetztes Olivenöl. Weil die Scheiben sehr dünn geschnitten sind, muss man für einen sinnvollen Akkord allerdings ein paar von ihnen zusammenfassen. Als eher problematisch entpuppt sich in diesem Zusammenhang die sehr säuerliche Vinaigrette für den Kräutersalat und die viel zu große Menge viel zu großer Stücke Nüsse. Aromatisch passen sie; wenn man die Stücke aber so isst, wie sie auf dem Teller liegen, drücken sie alles in den Hintergrund. Der Käse, ein sehr milder Blauschimmelkäse, fügt sich dagegen ganz ausgezeichnet ein.

Eine Enttäuschung ist der „Weißer Heilbutt, gebraten mit Heidespargel, Kartoffelstampf und Zitronenhollandaise“ (26,50 Euro). Einzig die makellose locker-schaumige Hollandaise überzeugt hier, während der matte Fisch und vor allem der merkwürdig faserig gegarte Spargel nirgendwo eine Zierde wären. Da fragt man sich schon, wie das mit den guten Produkten und Zubereitungen gemeint ist. Der Gast hat auch schon zweimal in Cornelia Polettos ehemaligem Sternerestaurant gegessen und erinnert sich an eine handwerklich sehr gute Küche mit zum Beispiel einem exzellenten, in Rotwein gegarten „Filet vom La-Maracha-Rind“. Da kann man nur hoffen, dass die neue, „einfachere“ Küche nicht nur bedeutet, dass man weniger präzise kocht und sich einfach nur weniger Arbeit macht als vorher.

Restaurant „Poletto“, Eppendorfer Landstr. 80, 20251 Hamburg, Tel. 040/ 48 02 159, www.cornelia-poletto.de, Küche Montag bis Samstag von 11 bis 21.30 Uhr, Gerichte von 11,50 bis 29,50 Euro.