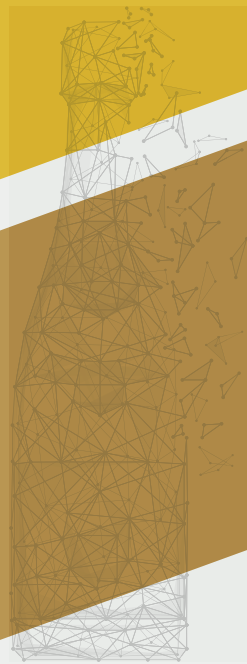


PRICKELNDE LEITKULTUR

Die norditalienischen Schaumweine können sich schmecken lassen, das weiß man in Österreich längst. Prosecco hat sich mittlerweile zum Synonym für schäumende Weine gemausert, der einzige Schaumwein aus unserem Lieblingsnachbarland ist er aber keinesfalls.

Mag. Stephan Burianek*

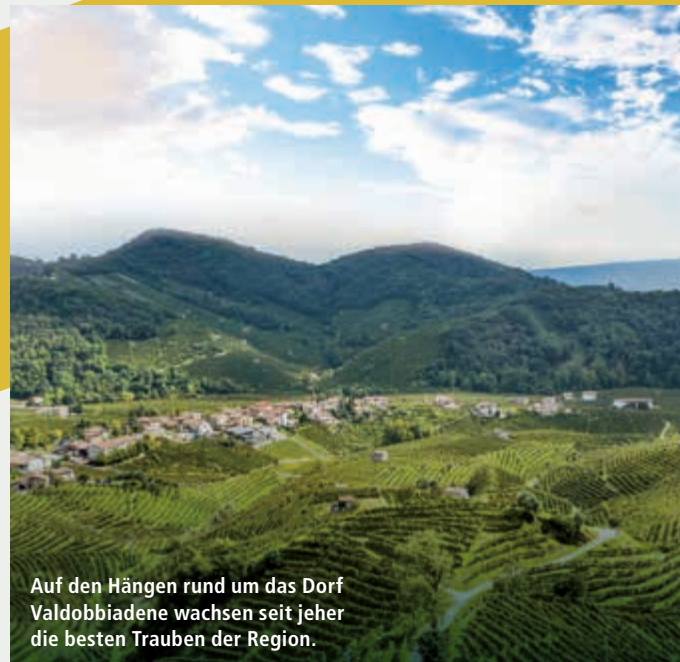


*Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

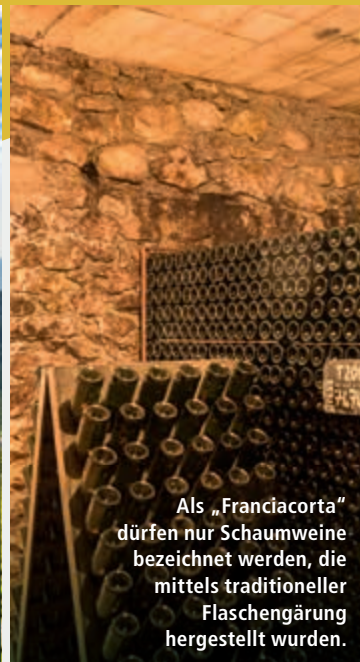


Grafik links: ©Anton Khrupin Bild: ©photalike/shutterstock.com

Wie könnte ein Schaumwein, der inmitten dieser traumhaften Landschaft (Villa Rinaldi Barbini) gedeiht, auch nicht tonangebend sein, wenn es um das Prickeln im Glas geht?



Auf den Hängen rund um das Dorf Valdobbiadene wachsen seit jeher die besten Trauben der Region.



Als „Franciacorta“ dürfen nur Schaumweine bezeichnet werden, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt wurden.

bestimmten Gebiets in den nordostitalienischen Regionen Venetien und Friaul – Julisch Venetien anbaut, der darf sein Produkt „Prosecco“ nennen. In dieser Hinsicht zeigen sich die Italiener übrigens ähnlich unachgiebig wie die Franzosen.

Wie der Champagner ist der Prosecco nun also eine Herkunftsbezeichnung und weist daher am Etikett stets den Zusatz „DOC“ oder „DOCG“ auf. Der im Vergleich zum Champagner deutlich günstigere Preis liegt nicht zuletzt im weniger kostenintensiven Herstellungsverfahren begründet: So gut wie immer gelangt die Charmat-Methode (italienisch auch „Metodo Martinotti“) zur Anwendung, bei der die

zweite Gärung nicht in der Flasche erfolgt, sondern in drucksicheren Stahltanks. Und mehr noch als die Lage, auf die man in der Champagne aufgrund der raren Kreideböden zu Recht stolz ist, betont man im Prosecco-Gebiet die aromatische Frucht der Trauben – auch wenn es mit dem Cartizze nahe Valdobbiadene immerhin eine Lage gibt, die als besonders herausragend gilt. Ein Prosecco muss übrigens nicht zur Gänze reinsortig sein, es dürfen in geringem Ausmaß andere Rebsorten hinzugefügt werden. Und nach wie vor gibt es Prosecco zudem als Stillwein, den Prosecco Tranquillo, aber der schafft es selten über die Staatsgrenze, dafür muss man folglich nach Norditalien

reisen. Was übrigens eine gute Idee ist, denn vor allem das hügelige Kernland zwischen Valdobbiadene und Conegliano ist traumhaft schön. Auch Kulturfreunde kommen auf ihre Kosten, immerhin ist die nahe venezianische Ebene reich an historischen Palästen, die weit weniger überlaufen sind als deren Mutterstadt Venedig, wie beispielsweise das Castello di Roncade bei Treviso oder, etwas weiter weg, die Villa Manin in Passariano.

GUT, BESSER, FRANCIACORTA

Im italienischen Pendant zur Wiener Staatsoper, in der Mailänder Scala, bestellt übrigens niemand Prosecco. So beliebt

Prosecco in Italien auch sein mag, noch stolzer ist man im wichtigsten Opernhaus des Landes auf Franciacorta. Das Franciacorta-Gebiet liegt nicht allzu weit von Mailand entfernt, zwischen dem Iseosee und der Stadt Brescia, in der Weinregion ist dessen hügelige Moränenlandschaft erst relativ spät aufgestiegen, allzu mächtig waren die Gewächse aus dem Piemont und der Toskana. Bis ein junger Önologe am historischen Gutshof von Guido Berlucchi im kleinen Borgonato eine zündende Idee hatte: „Wie wäre es, wenn wir hier Schaumweine nach französischem Vorbild machen würden?“ Das war Ende der 1950er-Jahre. Heute können

Touristen den Geburtsort des Franciacorta gegen Voranmeldung besichtigen. Sie werden in jene Kellergewölbe aus dem 17. Jahrhundert geführt, wo im Jahr 1961 die ersten 3.000 Schaumweinflaschen unter der Bezeichnung „Pinot de Franciacorta“ hergestellt wurden. Und sie spazieren durch die Kellerrubauten, die wegen der großen Nachfrage irgendwann einmal notwendig wurden. Bei Guido Berlucchi lagern mehrere Millionen Flaschen.

ANDIAMO!

Trotz des steilen Aufstiegs im eigenen Land hat sich die vom Ausland noch weitgehend unentdeckte Region bislang eine erfrischende Ursprünglichkeit bewahrt. Mit einer Weinfläche von derzeit 2.800 Hektar (in der Wachau sind es zum Vergleich 1.350 Hektar) ist das Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft. Die meisten Lagen sind, wie in der Champagne, mit Chardonnay und Pinot Noir bestockt. Weißburgunder fließt ebenfalls in den Franciacorta ein, wenn auch nur zu maximal fünfzig Prozent. Als „Franciacorta“ dürfen nur Schaumweine bezeichnet werden, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt wurden. Mehr als hundert Franciacorta-Produzenten gibt es,

Kürzlich in einem Pausenraum der Wiener Staatsoper: Vor der dichtbedrängten Bar steht ein Herr und bestellt zwei Gläser Prosecco. Die Dame an der Schank verliert nicht viele Worte, nickt und greift zu einer Flasche österreichischem Sekt. Der Herr zahlt, greift nach seinen zwei prickelnden Getränken und bahnt sich den Weg zurück zu seiner wartenden Begleitung. Alle sind zufrieden.

dieser Welt in einen Topf geworfen werden darf. Die Italiener scheinen in dieser Hinsicht weniger sensibel zu sein, und so hat sich der Begriff „Prosecco“ in den Köpfen vieler Konsumenten zu einem Synonym für schäumende Weine gemauert. Was den österreichischen Sektproduzenten freilich ein Dorn im Auge ist, aber das ist eine andere Geschichte.

ZUERST REBSORTE, DANN GEBIET

Der Ruhm des Prosecco begann mit seiner Popularität in den beliebten Badeorten an der Adriaküste. Heute umfasst er zumeist hervorragende Schaumweine zu fairen Preisen. „Prosecco“ hieß ursprünglich lediglich die Rebsorte, die sowohl Stillweine lieferte als auch Schaumweine in der Form von Frizzante (weniger Druck auf den Korken) oder Spumante (mehr Druck). Das Verbreitungsgebiet der Rebsorte erstreckte sich von Vicenza bis Triest, wobei die malerische Hügellandschaft zwischen Valdobbiadene und Conegliano als Kerngebiet galt. Prosecco war eine konkurrenzlose Angelegenheit. Was aber, wenn Produzenten außerhalb der Region auf die Idee kämen, diese Rebsorte ebenfalls anzupflanzen, oder gar Winzer außerhalb Italiens? Erste Fälle gab es bereits. Man reagierte und benannte die Rebsorte einfach um: Seit Anfang 2010 trägt sie den Namen „Glera“, und nur wer diese Rebsorte innerhalb eines

bestimmten Gebiets in den nordostitalienischen Regionen Venetien und Friaul – Julisch Venetien anbaut, der darf sein Produkt „Prosecco“ nennen. In dieser Hinsicht zeigen sich die Italiener übrigens ähnlich unachgiebig wie die Franzosen. Wie der Champagner ist der Prosecco nun also eine Herkunftsbezeichnung und weist daher am Etikett stets den Zusatz „DOC“ oder „DOCG“ auf. Der im Vergleich zum Champagner deutlich günstigere Preis liegt nicht zuletzt im weniger kostenintensiven Herstellungsverfahren begründet: So gut wie immer gelangt die Charmat-Methode (italienisch auch „Metodo Martinotti“) zur Anwendung, bei der die



In der lombardischen Stadt Brescia finden Kulturinteressierte zahlreiche Denkmäler der UNESCO-Welterbeliste.

Bilder: ©Irma d'elena, Daan Kloeg, MNStudio/Shutterstock.com



und es werden stetig mehr. Zwischen den Verkostungsterminen bieten sich Besuche in historischen Klöstern an. Bereits im 10. Jahrhundert gründeten die Kluniazenser eine Art Duty-free-Zone, die der Region vermutlich ihren Namen gab („francia curta“ = „freier Hof“). Besonders sehenswert sind die reichen Fresken der Abtei San Nicola in Rodengo Saiano und des Klosters San Pietro in Lamosa. Der Klosterkomplex Santa Giulia in Brescia wird von der UNESCO zudem als Weltkulturerbe gelistet.

Als Einstimmung auf eine Reise könnte der „Imperiale Brut“ vom Pionierweingut Berlucchi dienen, er ist der in Italien am häufigsten verkaufte Franciacorta. Wer aber bereits daheim erfahren möchte, wozu Franciacorta im besten Fall fähig ist, der sollte zu einer Jahrgangsflasche der Ca' del Bosco greifen, etwa zur Cuvée Prestige 2016. So reich das Bouquet nach reifen Äpfeln und Pfirsichen duftet, so elegant und harmonisch ist der Abgang. Wer diesen Franciacorta trinkt, der wird vielleicht verstehen, warum in der Franciacorta-Region das Wort „Spumante“ vermieden wird, sondern stattdessen stets von feinen, kleinen Bläschen – den „Bollicine“ gesprochen wird.



Mag. Florian Sperl,
Schaumwein- und Champagner-
experte bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

Franciacorta ist eine noch recht junge Weinbauregion in der Lombardei. Auf mineralreichen Böden nahe dem Lago d'Isèo reifen die Trauben bei mildem Klima heran. Angebaut werden Chardonnay und Pinot Noir, der hier in der Region Pinot Nero genannt wird. Franciacorta wird wie Champagner im Flaschengärverfahren hergestellt. Mit Champagner scheut er auch keinen Vergleich, was Aroma, Perlage und Persönlichkeit betrifft.

Mit einem Namen ist der Franciacorta seit jeher verknüpft: Guido Berlucchi. Dort wurde erstmals 1961 der Schaumwein gekeltert. Seither begeistert der feine Italiener mit seinen reichen Aromen nach Brioche, Nüssen und Blüten Genießer aus der ganzen Welt.

Berlucchi Cuvée Imperiale Brut Franciacorta

0,75 l, Italien, Lombardei
brut

17⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 23,99
Nr. 4083313



2
von 3 Gläsern
Gambero
Rosso

1 Lieto Secco Frizzante

0,75 l, Italien, Venetien
trocken

Die kostengünstige, frisch-fruchtige Prosecco-Variante geht immer. Ob als Aperitif bei der nächsten Party oder für Prosecco-Cocktails – bei dem Preis sollte man immer ein paar Flaschen zu Hause haben.

1⁸⁹

Grundpreis/Liter: € 2,52
Nr. 4658641

2 Martellozzo Prosecco Ovale Verde

0,75 l, Italien, Venetien
trocken

Ovale Verde verspricht einen unkomplizierten und leichten Prosecco-Genuss. In der Nase fein-aromatisch, am Gaumen dann lebendig, mild und mit einer dezenten Fruchtsüße ausgestattet.

4⁴⁹

Grundpreis/Liter: € 5,99
Nr. 2904092

3 Lieto Prosecco Frizzante DOC Treviso

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco
trocken

Wer es unkompliziert mag, greift zu den belebenden Perlweinen (Frizzante) der Region. Sie überzeugen mit frecher Säure, einem schlanken Körper und sorgen bei jedem Schluck für ein Prickeln.

5⁷⁹

Grundpreis/Liter: € 7,72
Nr. 6097752



4 Valdo Prosecco Marca Oro Valdobbiadene DOCG

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco
extra dry

Als edler Aperitif gereicht, macht ein Schluck des Marca Oro sofort Lust auf mehr. Die Aromen nach Wildapfel und Honig werden Sie begeistern. Genießen Sie den schlanken, nicht allzu schweren Prosecco am besten gut gekühlt.

9⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 13,32
Nr. 8018588

5 Mionetto MO Sergio Rosé

0,75 l, Italien
extra dry

Eine sanfte Pressung der roten Trauben garantiert einen besonders harmonischen und fruchtigen Roségenuß. Der Sergio Rosé entfaltet ein Bouquet nach Pfirsichblüten, Himbeeren und Cassis. Perfekt zu Krustentieren!

10⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 14,65
Nr. 2020001345885

6 Porta Leone Prosecco Spumante DOC

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco
extra dry

Der Porta Leone ist berühmt für seine Finesse und sein intensives Aroma, das an saftige Äpfel, weiße Blüten und Akazienhonig erinnert. Am Gaumen ist dieser Spumante schön saftig, zitronig und bleibt lang haften.

10⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 14,65
Nr. 6905279



7 Astoria Galie Prosecco Spumante DOC

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco
extra dry

Der Galie ist ein ungemein feiner und elegant sprudelnder Vertreter aus dem Prosecco. Sein lang anhaltendes Mousseux und sein blumig-fruchtiger Charakter sorgen für behaglichen Trinkgenuss.

11⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 15,99
Nr. 6490928

8 La Gioiosa Prosecco Valdobbiadene DOCG

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco
extra dry

Auf den Hängen rund um das kleine Dorf Valdobbiadene wachsen seit jeher die besten Trauben der Region. Der Vorzeige-Prosecco aus dem Hause La Gioiosa besticht durch reife Noten von Haselnüssen, Brioche und Orangen.

12⁹⁹

Grundpreis/Liter: € 17,32
Nr. 7522277

