

# Schöner geht's nicht

Die Moränenlandschaft zwischen Mailand und Venedig eignet sich hervorragend für die Herstellung von Schaumwein.

Von Stephan Burianek\*





3  
von 3 Gläsern  
**Gambero  
Rosso**

## Weinbauggebiet Franciacorta



Die Entscheidung fiel spontan. Vögel trällerten gerade ihr Gutenacht-Lied, als die lang ersehnte Erfrischung nach einem viel zu heißen Sommertag auf die schattige Terrasse eines Freundes getragen wurde. Der Schampus perlte strohgelb im Glas und bald ausgesprochen zärtlich auf der Zunge. „Champagner?“, fragte einer der Freunde. Die letzten Strahlen der untergehenden Sonne tauchten die schwitzende Flasche in ein warmes Abendlicht. „Franciacorta“, verriet das Etikett. „Wo ist das eigentlich?“ – „Irgendwo zwischen Mailand und Verona.“ – „Und wie ist das so?“ – „Keine Ahnung, bestimmt schön.“ – „Fahren wir hin!“ Wie durch ein Wunder hätten gleich mehrere Terminkalender nichts dagegen, und so buchte ein kleiner Männerverein noch am selben Abend einen Flug nach Mailand und dazu ein Mietauto, das sie am Ende ihrer Reise in Venedig zurückgeben würden. Unweit der Serenissima liegt ja schließlich auch noch das Prosecco-Gebiet, und wenn man schon einmal in der Nähe ist ...

### Franciacorta

Südlich des Iseo-Sees und nördlich der Stadt Brescia bietet diese liebliche Gegend auf sanften Hügeln vor einer spektakulären Vor-alpen-Kulisse so ziemlich genau das, was anspruchsvolle Urlauber üblicherweise nach Italien zieht: mittelalterliche Dörfer, Renaissance-Villen, eine ehrliche Küche und natürlich Weingärten.

Dabei spielte Wein in der Franciacorta lange Zeit eher eine Nebenrolle. Allzu mächtig waren die Gewächse aus dem Piemont und der Toskana, an einen lukrativen Verkauf war nicht zu denken. Bis der adelige Landwirt Guido Berlucchi im Örtchen Borgonato ein Problem mit der Stabilität seiner Weine bekam und den jungen Önologen Franco Ziliani in seinen Palazzo Lana bestellte. Der kam, beantwortete artig alle Fragen und sprach dann bei der Verabschiedung einen folgenreichen Gedanken aus: „Wie wäre es, wenn wir hier auch Schaumweine nach der französischen Methode machen würden?“ Das war Ende der 1950er-Jahre.

Heute können Touristen den langjährigen Arbeitsplatz von Franco Ziliani gegen Voranmeldung besichtigen. Sie werden in jene Kellergewölbe aus dem 17. Jahrhundert geführt, wo im Jahr 1961 die ersten 3.000 Spumante-Flaschen unter der Bezeichnung „Pinot de Franciacorta“ hergestellt wurden. Und sie spazieren durch die Kellertzubauten, die wegen der großen Nachfrage irgendwann einmal

Berlucchi Cellarius Franciacorta  
Brut 2007

€ 19,99

0,75 l, Italien, Lombardei, Franciacorta, **brut**

Der Cellarius aus dem Hause Berlucchi ist ein fruchtiger, eleganter und schlichtweg genialer Schaumwein, der es mit vielen Champagnern locker aufnehmen kann. Probieren Sie ihn zu edlen Krusten- oder Schalentieren.

Best. Nr. 1543797  
Grundpreis/Liter: € 26,66



Como – einst Zentrum der Seidenindustrie, heute ein beliebtes Ausflugsziel für Genießer.



Die Galleria Vittorio Emanuele II. in Mailand – eine überdachte Passage mit Shops und Restaurants.

notwendig wurden. In einer langen Reihe stehen dort die Rüttelpult-Maschinen, weil eine ausschließlich händische Remuage längst nicht mehr ökonomisch ist. Immerhin lagern bei Guido Berlucchi mehrere Millionen Flaschen. Streng nach dem Franciacorta-Kodex liegen sie vor der Etikettierung mindestens 18 Monate unter der Erde.

Im Gegensatz zur Champagne dominieren in der Franciacorta die weißen Rebsorten. Neben Chardonnay, der den Rebsortenspiegel anführt, gelangt auch Weißburgunder (Pinot Blanc) in die Flaschen. Pinot Noir ist als einzige Rotweinsorte ebenfalls zugelassen.

Das Wort Spumante wird in Franciacorta übrigens weitgehend vermieden. Man sagt lieber „Bollicine“, zu Deutsch „Bläschen“.

## Prosecco-Region

Auf der Strecke von der Franciacorta in die Prosecco-Region bieten sich zahlreiche Zwischenstopps an. Einzigartige Städte wie Verona oder Vicenza liegen ebenso am Weg wie malerische Burgruinen in ebenso schönen Weinregionen. Ein wunderbarer Gürtel von mineralhaltigen Moränenhügeln zieht sich entlang der dahinter liegenden Voralpen. Wir ignorieren die verlockenden Schilder nach Valpolicella, Soave und Bardolino. Unser Fahrer wäre von der Verkostung ausgeschlossen, und das wäre unfair.

Am Fuße der Voralpen in der Provinz Treviso liegt Valdobbiadene, zugleich Tor und Hauptort des Prosecco-Kerngebiets, das sich auf sanften Weinbergen bis zum Städtchen Conegliano erstreckt. Der zwischen diesen beiden Orten produzierte Schaumwein weist am Etikett eine DOCG-Klassifizierung auf (Prosecco Superiore), während die Trauben von Prosecco-DOC-Weinen in einem größeren geografischen Umfeld gewonnen werden dürfen. Seine Bezeichnung erhielt der Prosecco durch jene Rebsorte, die seit wenigen Jahren offiziell Glera genannt wird. Um als Prosecco zu gelten, müssen 85 Prozent dieser Rebsorte in die Flasche. Der Rest kann mit anderen Rebsorten aufgefüllt werden.

Wir beziehen unser Agriturismo-Quartier in der Nähe von Valdobbiadene und suchen die Kellerei Valdo Spumanti auf. Wie überall in der Prosecco-Region werden die Schaumweine dort nach dem Tankgärungsverfahren, auch Charmat-Verfahren genannt, hergestellt. Die mächtigen Edelstahl tanks in den Prosecco-Kellereien vermitteln im Vergleich zur Franciacorta eine weniger romantische Atmosphäre. Der Prosecco wird grundsätzlich schneller und günstiger gewonnen, aber es gibt Aus-



### La Gioiosa Rosea Rosé Brut

0,75 l, Italien, Venetien  
**trocken**

Rosé-Prosecco liegt voll im Trend. Die Gründe: die herrliche Farbe, süße Himbeer- und Cassisaromen und eine frische Fruchtigkeit, die in einem ebensolchen Nachhall endet. Ideal als Aperitif und zu Fischgerichten.

€ 5,49

Best. Nr. 6842901  
Grundpreis/Liter: € 7,32



### Porta Leone Prosecco Spumante DOC

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

Das ist italienische Lebensfreude im Glas! Attraktive Apfel- und Blütenaromen, ein feines Mousseux und viel Frucht am Gaumen. Der Prosecco ist lang und anhaltend und hat einen zitronig-frischen Abgang.

€ 6,99

Best. Nr. 6905279  
Grundpreis/Liter: € 9,32



Santa Maria Nascente: Der zur Gänze aus weißem Marmor errichtete Mailänder Dom ist mit einer Länge von 157 Metern und fünf Schiffen ein stattliches Bauwerk.

nahmen: Bei Valdo Spumanti wird auch ein Prosecco nach der traditionellen Methode produziert, was einen direkten Geschmacksvergleich beider Verfahren möglich macht. Wir finden, dass die „einfachen“ Proseccos nicht unbedingt schlechter sind. Die eleganten Hefenoten der Franciacorta fehlen den meisten Proseccos zwar, dafür punkten letztere mit einer feinen, zarten Frische, die gerade an warmen Tagen eine große Freude beschert.

Eine andere Erkenntnis überrascht uns mehr: Trotz seiner weltweiten Berühmtheit hat sich die Prosecco-Region bis heute eine hohe Authentizität bewahrt, der Tourismus hält sich in Grenzen. Dabei könnte die Gegend nicht schöner sein. Allein für den Ausblick von Valdobbiadene auf die venezianische Ebene, mit den steil aufragenden Alpen im Rücken, hätte sich die Reise bereits ausgezahlt. Mehr soll an dieser Stelle aber nicht verraten werden. Manche Geheimtipps sollte man schließlich für sich behalten.



**Vignarosa  
Prosecco DOC  
Brut**

Italien, Venetien  
**brut**

Ein besonders feiner und aromatischer Prosecco mit herrlichem Blütenduft und Apfelaroma. Ein leichter, animierender und erfrischender Schaumweinklassiker.

€ 6,99

Best. Nr. 1722086  
Grundpreis/Liter: € 9,32



**Astoria Casa  
Vittorino  
Millesimato  
Prosecco**

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

Durch sein harmonisches Bouquet und die saftige Säure eignet sich der Millesimato ideal als Aperitif oder als Begleiter zur leichten mediterranen Küche. Unbedingt probieren!

€ 7,99

Best. Nr. 1993271  
Grundpreis/Liter: € 10,66



Mag. Florian Sperl,  
Wein- und  
Champagnerexperte

**Berlucchi Cuvée  
Franciacorta Imperiale Brut**

Im Moment gibt es für mich nichts Besseres als Franciacorta. Ich bin einfach ein echter Fan der eleganten Schaumweine aus der Lombardei geworden. Und wenn man von Franciacorta spricht, kommt man an Berlucchi natürlich nicht vorbei. Der meistverkaufte „Champagner Italiens“ – der Imperiale – ist nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt. Die Trauben werden per Hand verlesen und in Kisten abgelegt, danach folgt eine Spezialpressung. 18 Monate darf dann der Wein in der Flasche reifen.

Der Schaumwein duftet intensiv nach Blüten, Brioche, gerösteten Nüssen und Birnen. Seine Perlage ist besonders fein und lang anhaltend. Am Gaumen ist der Imperiale einladend frisch und cremig. Als Aperitif unschlagbar!



**Berlucchi Cuvée  
Franciacorta  
Imperiale Brut**

0,75 l, Italien, Lombardei,  
Franciacorta  
**brut**

€ 14,99

Best. Nr. 4083313  
Grundpreis/Liter: € 19,99



Die Moränenlandschaft zwischen Mailand und Venedig ist eine wahre Genussregion!

# Reisetipps

## Franciacorta

### Unterkünfte

Eine Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie auf der Homepage des Franciacorta-Konsortiums: [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net) (auch auf Deutsch). Die stilvollste und historisch interessanteste Unterkunft ist sicherlich das Relais & Chateaux-Hotel L'Albereta in Erbusco, [www.albereta.it](http://www.albereta.it).

### Essen & trinken

- Hostaria uva rara (Monticelli Brusati), [www.hostariauvarara.it](http://www.hostariauvarara.it)
- Ristorante Il Priore (Cazzago San Martino), [www.ilprioreristorante.it](http://www.ilprioreristorante.it)
- Ristorante I due Roccoli (Iseo), [www.idueroccoli.com](http://www.idueroccoli.com)
- Osteria le Quattro Rose (Rovato), [www.quattorose.it](http://www.quattorose.it)

Bis Mitte November können an Sonntagen das Castello di Bornato und das Castello Quistini besichtigt werden ([www.castellodibornato.it](http://www.castellodibornato.it) bzw. [www.castelloquistini.com](http://www.castelloquistini.com)). Gegen Voranmeldung öffnet sich die Abbazia Olivetana di San Nicola für Besucher (Telefon: 0039-030-610182). Das Kloster San Pietro in Lamosa ist ebenfalls sehenswert, [www.sanpietroinlamosa.org](http://www.sanpietroinlamosa.org). Nach Voranmeldung besteht die Möglichkeit, das Weingut Guido Berlucchi zu besuchen. Telefon: 0039-030-984381, [www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)

## Prosecco-Region

### Unterkünfte

In der Ebene nahe Valdobbiadene lockt die Locanda Sandi mit schönen Zimmern und moderaten Preisen ([www.locandasandi.it](http://www.locandasandi.it)). Über den Weinbergen hingegen thront die Villa Abbazia (Relais & Chateaux, [www.villaabbazia.com](http://www.villaabbazia.com)). Agriturismo-Adressen findet man auf [www.valdobbiadene.com](http://www.valdobbiadene.com).

### Essen & trinken

- Trattoria alla Cima (Valdobbiadene), [www.trattoriacima.it](http://www.trattoriacima.it)
- Ristorante Locanda da Lino (Pieve di Soligo), [www.locandalino.it](http://www.locandalino.it)
- Antica Osteria Il Borgo (Valdobbiadene), keine Homepage, aber auf Facebook

Valdo Spumanti: täglich geöffnet außer Sonntag (Samstag nur vormittags), [www.valdo.com](http://www.valdo.com)

Weinempfehlungen



La Marca  
Prosecco  
Spumante  
Conegliano-  
Valdobbiadene  
DOCG

0,75 l Italien, Conegliano-  
Valdobbiadene  
**extra dry**

Der Prosecco aus  
Conegliano-Valdobbiade-  
ne duftet nach frischen  
Trauben und Wiesen-  
kräutern. Der leichte,  
fruchtige und trockene  
Schaumwein sollte vor  
dem Essen, zu Fisch  
oder leichten Gerichten  
serviert werden.

€ 7,99

Best. Nr. 6500832  
Grundpreis/Liter: € 10,66



La Gioiosa  
Prosecco  
Superiore  
Spumante  
Valdobbiadene  
DOCG

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

Dieser füllige und  
ungemein aromatische  
Superiore Spumante  
versprüht ein Aroma  
nach Orangen, Nüssen,  
Brioche und Apfelstrudel.  
Ein sehr cremiger, sehr  
gut gemachter Prosecco  
im Reservestil.

€ 9,49

Best. Nr. 7522277  
Grundpreis/Liter: € 12,65



Valdo Prosecco  
Marca Oro  
Valdobbiadene  
DOCG Magnum

1,5 l, Italien, Venetien  
**extra dry**

Aus der Magnumflasche  
schmeckt dieser edle  
Prosecco gleich noch  
besser und macht dazu  
ordentlich Eindruck. Er  
duftet fein-fruchtig nach  
Wildapfel, Akazien und  
Blütenhonig.

€ 16,99

Best. Nr. 2026084  
Grundpreis/Liter: € 11,32