

Es gibt Sommeliers, die treffen den persönlichen Geschmack ihrer Gäste besser als andere. Und es gibt Sommeliers, deren vortreffliche Empfehlungen letztlich als nicht diskutierbar erscheinen. Ein solcher Spezialist, der das Handwerk zur Kunst erhoben hat, ist Nicola Bonera. Sein Arbeitsplatz ist das Gourmetlokal "Due Colombe" ("Zwei Tauben") in Borgonato, das im Zentrum der Franciacorta liegt.

Darf's ein Glaserl Franciacorta sein?

Bonera bereitet es sichtlich eine Freude, experimentierfreudigen Feinschmeckern die Menütauglichkeit der lokalen Schaumweine zu beweisen. Ein Glas Franciacorta zu den Antipasti, zwei weitere zu den Hauptgängen, eines zum Dessert. Die Idee geht auf, die Spielarten innerhalb der Schaumweingrenze sind tatsächlich vielfältig. In der Region zwischen den Städten Bergamo und Brescia hat sich in den vergangenen Jahren zweifellos einiges getan.

Die Erfolgsstory begann ein paar Schritte vom "Due Colombe" entfernt, im Weingut Guido Berlucchi. Dort erkannte man in den 1960er Jahren erstmals das Schaumwein-Potenzial der umliegenden Moränenhügel, die aufgrund ihrer gebogenen Ausformung von den Einheimischen als "Amphitheater" bezeichnet werden. Zum Norden hin ist dieses Amphitheater geöffnet. Umrahmt von steil aufragenden Voralpen erstreckt sich dort der Iseo-See, der die Weingärten konstant mit einer kühlen Brise versorgt. Die Böden weisen zudem unterschiedliche Eigenschaften auf und unterstützen somit die Komplexität der Gewächse.

Sagen Sie nicht "Spumante"

In Bezug auf die Rebsorten hält sich die Vielfalt hingegen in Grenzen. Die meisten Lagen sind mit Chardonnay und Pinot Noir bestockt, was bereits auf das große Vorbild der Region, die Champagne, hindeutet. Weißburgun-





Mag. Florian Sperl, Wein- und Champagnerexperte

La Gioiosa Prosecco Superiore Spumante Valdobbiadene DOCG

Aus dem Herzen der Prosecco-Region – dem Valdobbiadene – stammt der Prosecco Superiore aus dem Hause La Gioiosa.

Er hat ein intensives, fruchtig-frisches Aroma nach reifen Äpfeln, Brioche und Orangenschale. Am Gaumen überzeugt der prickelnde Prosecco mit feiner Perlage und einem cremigen, fülligen Stil. Ich mag diesen Reserve-Stil und die damit verbundene nussige, reife Aromatik bei Prosecco sehr gern. Vor allem, wenn er so gut gemacht ist wie der La Gioiosa.



Ich serviere und genieße diesen Prosecco gerne als Aperitif, aber auch zu geräuchertem Fisch und würzigen italienischen Vorspeisen.

La Gioiosa Prosecco Superiore Spumante Valdobbiadene DOCG

0,75 l, Italien, Prosecco DOC, Valdobbiadene **extra dry**

€ 9,49

\$\overline{57}\$ @ Best. Nr. 7522277 Grundpreis/Liter: € 12,65







der fließt ebenfalls in den Franciacorta ein, wenn auch nur zu maximal fünfzig Prozent. Als "Franciacorta" dürfen zudem nur Schaumweine bezeichnet werden, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt wurden. Um diese Tatsache zu unterstreichen, vermeidet man in der Region nach Möglichkeit das Wort "Spumante" (was terminologisch eigentlich nicht falsch wäre), sondern bevorzugt den Begriff "Bollicine" ("Bläschen").

In Italien gilt die Franciacorta längst als die beste Schaumweinregion des Landes. Mehr als hundert Produzenten gibt es, und es werden stetig mehr. Trotzdem: Wer die geschmackliche Vielseitigkeit der Region kennenlernen möchte, der fährt am besten hin. Wie fast überall außerhalb Italiens hält sich nämlich auch in Österreich die Nachfrage aufgrund seines niedrigen Bekanntheitsgrads in Grenzen, der Franciacorta ist derzeit noch ein Geheimtipp. Ganz auf ihn verzichten müssen wir allerdings nicht: Der in Italien am häufigsten gekaufte Franciacorta, der "Imperiale Brut" vom Pionierweingut Berlucchi, ist Teil des INTERSPAR-Weinwelt-Sortiments.

Sagen Sie ruhig "Spumante"

Eine andere italienische Schaumweinregion muss man nicht mehr vorstellen: Malerisch zwischen der venezianischen Ebene und den Voralpen, zwischen den Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano, liegt das Kernland des Proseccos, wo der "DOCG Prosecco Superiore" hergestellt wird. Im Gegensatz zum Franciacorta wird Prosecco zumeist durch das weniger aufwendige Charmat-Verfahren gewonnen. Das bedeutet freilich nicht, dass Prosecco per se ein schlechteres Produkt sein muss. Proseccos schmecken mitunter großartig, und das häufig auch noch zu vergleichsweise günstigen Preisen. Mit der Bezeichnung "Spumante" haben Prosecco-Hersteller übrigens kein Problem, denn sie wird ganz im Gegenteil als Qualitätsmerkmal verstanden. Es gibt ja auch noch den "Frizzante", der im Prinzip ein Stillwein ist, den man – ähnlich wie Sodawasser – mit Kohlensäure versetzt hat (wenn man die Flasche nicht gleich austrinkt und offen stehen lässt, nähert sich der Frizzante rasch wieder dem Stillwein an).



Der spritzig-fruchtige Charakter des Proseccos hat vor allem in warmen Jahreszeiten Saison. Er kommt zumeist als "extra dry" auf den Markt, das heißt mit einer höheren Zuckergradation als die etwas herberen "brut"-Schaumweine. Böse Zungen behaupten manchmal, damit solle der rustikale Geschmack der Hauptrebsorte Glera überdeckt werden (die bis vor wenigen Jahren noch "Prosecco" hieß und dem Getränk ursprünglich seinen Namen gab). Tatsächlich ist der Grund dafür aber wohl eher die dementsprechende Nachfrage.

VERANSTALTUNGSTIPP:

Im Juni findet in der Franciacorta das Festival "Franciacortando" statt, dessen Programm alljährlich neben kulinarischen Highlights auch Konzerte, Ausstellungen und Filmvorführungen beinhaltet.

www.franciacortando.it



Z

0

Z

7

4

0

Z

Martellozzo Prosecco Ovale Verde

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco DOC

trocken

Feinperlig und mit floral-fruchtigem Aroma präsentiert sich Martellozzos Prosecco im Glas. Der lebendige und unkomplizierte Schaumwein ist ideal als Aperitif oder zu Mozzarella mit Tomaten und Basilikum.

€ 3,49

\$\frac{1}{57}\$ @ Best. Nr. 2904092 Grundpreis/Liter: € 4,65



Lieto Frizzante Treviso Prosecco DOC

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco DOC trocken

Der besonders delikate und belebende Lieto Frizzante ist am Gaumen ausgesprochen animierend und passt gut zu kalten Vorspeisevariationen und Räucherlachs.

€ 4,99

🗊 @ Best. Nr. 6097752 Grundpreis/Liter: € 6,65



Martellozzo Prosecco DOC

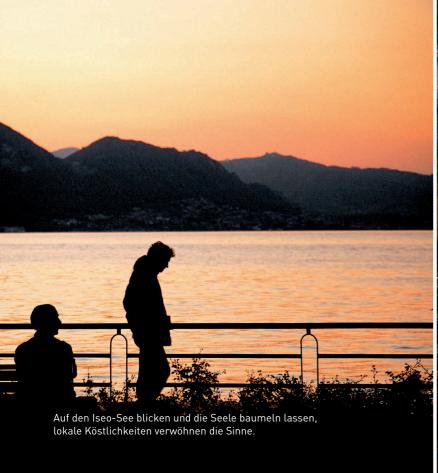
0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco DOC

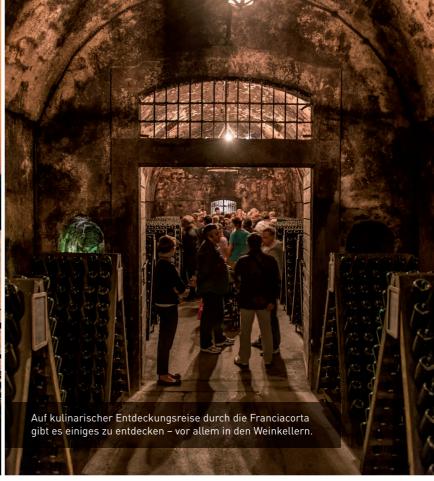
trocken

In der Nase erinnert er an Williamsbirnen, Mandeln und reife Äpfel. Am Gaumen präsentiert sich dieser Prosecco-Klassiker belebend, frisch und fruchtia.

€ 6,99

🗊 @ Best. Nr. 5197941 Grundpreis/Liter: € 9,32





Sagen Sie, was Sie wollen

Zum Abschluss noch ein Franciacorta-Tipp: Einen sensationell schönen Blick auf den Iseo-See hat man von der Terrasse des Restaurants "Bella Iseo", das zu einem Hotel namens "Araba Fenice" gehört. Außerdem kocht man dort ziemlich gut, und zwar fast ausschließlich mit lokalen Zutaten. Die Sardinen von Monte Isola, der größten Insel im See, sind ein Gedicht. Auch der Service ist zufriedenstellend, dabei hatte uns der Kellner anfangs ein wenig verwirrt.

Die Frage, welchen Franciacorta er an jenem Abend glasweise ausschenke, beantwortete er mit einer Gegenfrage: "Still oder prickelnd?" Zwar werden in der Franciacorta auch geringe Mengen von zumeist eher mittelmäßigen Stillweinen erzeugt, aber die werden "Curtefranca" genannt, nicht "Franciacorta". Man könnte diese Konfusion als Indiz dafür verstehen, dass sich die Region selbst noch nicht allzu wichtig nimmt. Vielleicht war das Ganze aber einfach nur ein Missverständnis.



Porta Leone Prosecco Spumante DOC

0,75 l, Italien, Venetien, Prosecco DOC

extra dry

Der Prosecco Spumante ist besonders typisch: jung, intensiv, spritzig. Für die feinen Aromen nach Äpfeln gepaart mit Akazienhonig und seine Finesse ist der Porta Leone berühmt.

€ 6,99

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



Valdo Prosecco Marca Oro Valdobbiadene DOCG

0,75 l, Italien, Venetien, Valdobbiadene

extra dry

Der überaus beliebte Schaumwein, gekeltert aus den Prosecco-Trauben von den Hügeln von Valdobbiadene, hat einen unverwechselbar fruchtigen Duft nach Wildapfel. Akazienhonig und Blüten. Angenehm restsüß und spritzig.

€ 7,99

57 @ Best. Nr. 8018588 Grundpreis/Liter: € 10,65



Astoria Casa Vittorino Millesimato Prosecco DOC

0,75 l, Italien, Prosecco DOC extra dry

Ein Prosecco mit charakteristischem Bouquet nach fruchtigen Aromen und einer eleganten Note. Durch seine harmonische Säure und den saftigen Abgang eignet er sich ideal als Aperitif oder Begleiter zu Fisch- und Nachspeisen.

€ 7,49

📆 @ Best. Nr. 1993271 Grundpreis/Liter: € 10,65