

Sag einfach Franciacorta

Italien | Eine Genussreise in eine Region der Lombardei, in der die Zeit still stehen zu

Von Christian Eplinger

Franciacorta – ein Wein, ein Land. 19 Gemeinden umfasst die nördlich von Brescia gelegene Region der Lombardei, die dem Schaumwein seinen Namen gibt. Im Norden begrenzt sie der pittoreske Iseosee, der nur ein paar Kilometer westlich des hierzulande viel bekannteren Gardasees liegt. Berühmtheit gelangte der Iseosee im Frühsommer 2016, als der Künstler Christo die Inseln des Iseosees mit leuchtend gelben „Floating Piers“ verband und damit einen Besucheransturm auslöste. Knapp 1,3 Millionen Gäste strömten innerhalb von zwei Wochen zum Iseosee. Inzwischen ist wieder Ruhe eingeleitet. Ruhe, die sowohl Einheimische als auch Touristen in vollen Zügen genießen.

Ruhe und Langsamkeit sind auch wesentliche Herstellungs-

merkmale des Franciacorta. Die Geschichte des Weinbaus geht in das 16. Jahrhundert zurück, als der Landstrich geprägt war von großen klösterlichen Einrichtungen. Schon damals wurde in der Franciacorta guter Wein in einer Menge hergestellt, die über den Bedarf der lokalen Bevölkerung hinausging.

Erster italienischer Wein mit DOCG-Zertifikat

Seine moderne Geschichte beginnt 1961, als elf Hersteller von Franciacorta-Wein mit insgesamt 29 Hektar Weinbergen die Produktion von Pinot di Franciacorta in Angriff nahmen. Das war der erste Schritt auf dem Weg zum großen Erfolg, den die Franciacorta-Methode, die seit Generationen angeeignetes handwerkliches Wissen harmonisch mit modernsten Technologien verbindet, in den darauf

folgenden Jahren haben sollte. 1990 schlossen sich 29 Hersteller zum Franciacorta-Konsortium zusammen. Fünf Jahre später erhielt der Franciacorta als erster italienischer Wein, der mit einer zweiten Flaschengärung (Champagner-Methode) hergestellt wurde, das Zertifikat „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung).

Franciacorta wird aus Trauben der Sorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco hergestellt. Sie werden je nach Jahrgang zwischen der ersten August- und der ersten Septemberdekade ausschließlich von Hand gelesen, danach sanft gepresst, ehe durch Zugabe des Tirage-Likörs und der Hefen zu den Basisweinen die zweite natürliche und langsame Gärung in Gang gesetzt wird. Die mit einem Metallkronkorken versiegelten Fla-

„Wein ist Leidenschaft – und Leidenschaft ist unterschiedlich. Daher produzieren wir unterschiedliche Weine. Aber die Leidenschaft steckt in jedem!“

Winzer Vittorio Bellavista

schen werden in den Kellereien über einen langen Zeitraum (mindestens 18 Monate) horizontal gelagert und nach der Veredelung täglich um eine Achtdrehung gewendet. Bis zu 15.000 Flaschen drehen geschulte Fachkräfte am Tag. Am besten lässt man sich die Franciacorta-Methode bei einer Führung durch eines der großen Weingüter beschreiben – inklusive Verkostung.

Geschichte und moderne Innovationen verschmelzen auch



Vergleichen Sie Franciacorta nicht mit Champagner oder Prosecco, ein Franciacorta ist ein Franciacorta – basta! Eines der international bekanntesten Weingüter der Franciacorta ist das Bellavista, Lieferant der Mailänder Scala. Seit 40 Jahren setzt die Familie Moretti auf biologischen Weinbau und ein besonderes Produktionsverfahren. Rund 600.000 Flaschen Franciacorta werden jedes Jahr abgefüllt. Sechs Millionen Flaschen lagern in dem Tunnelgewölbe unter dem Weingut Bellavista, das auch wegen seines wunderbaren Skulpturenparks einen Besuch wert ist.

Fotos: Christian Eplinger

zu ihm ...

scheint. Einfach fallen lassen.

in der Borgo Antico San Vitale in Borgonato mitten im Herzen der Franciacorta miteinander. Der ehemalige aus dem Mittelalter stammende Kirchenkomplex dient heute als Grappa-Destillerie, Museum, noble Veranstaltungs-Location und Restaurant. An diesem Ort weiß man, warum die östliche Lombardei 2017 als „European Region of Gastronomy“ ausgezeichnet wurde.

Refugium & Ort gelebter Gastfreundschaft

Viel an Geschichte steckt auch hinter dem Cappuccini Resort – ein Refugium, in dem die Zeit still stehen zu scheint. Das ehemalige, mitten in den Weinbergen gelegene Franziskaner-Kloster ist seit 1987 im Besitz der Familie Pelizzari. Sorgfältig restauriert findet man den gleichen alten Charme der verschiedenen architektonischen Elemente, der

schon die Mönche inspiriert haben muss. Dort findet der Gast qualitativ hochwertige Dienstleistungen, Gastfreundschaft und hervorragendes Essen, das keine Wünsche offen lässt.

15. und 16. September: Franciacorta Festival

Das Cappuccini Resort bietet sich auch als Ausgangspunkt für die Erkundung der Franciacorta-Region an. Ein idealer Zeitpunkt dafür ist das Wochenende um den 15. und 16. September. Da findet das Franciacorta Festival statt. Entlang der 80 Kilometer langen Franciacorta-Weinstraße öffnen die Kellereien ihre Türen, bieten Führungen und Verkostungen an. Einige Restaurants locken mit thematischen Menüs. Dazu gibt es Veranstaltungen zu den Themen Essen, Wein, Kultur, Sport und Natur.



Das Cappuccini Resort – das ehemalige Franziskaner Kloster am Hang des Monte Orphan ist ein Gedicht in Stein geschrieben. Eigentümer Marco Pelizzari (links) kümmert sich dabei persönlich um das Wohl seiner Gäste.



Magnetkarten als Schlüssel? Nicht im Cappuccini Resort, ein Refugium für Körper und Geist. Ein einzigartiger Ort, um die Gastfreundschaft, das Land und seine Traditionen zu genießen.

Wissenswertes

Die Region Franciacorta:

Die Region umfasst 19 Gemeinden der italienischen Provinz Brescia. Der Name Franciacorta erinnert an eine lange Geschichte, die mit den sogenannten Corti Franche oder curtes francae (dt.: Freihöfe) verbunden ist, also mit dem Recht zum freien Handel. Dieses Recht wurde der Region im elften Jahrhundert nach Ankunft der Kluniazenser Mönche auf ihren Freihöfen verliehen.

Der Franciacorta-Wein:

Das Anbaugebiet umfasst heute 117 Kellereien. Auf 2,9 Hektar werden die Franciacorta DOCG-Reben angepflanzt (Chardonnay 81 %, Pinot nero 15 %, Pinot bianco 3 %, Erbamato 1 %). 2017 wurden 17,4 Millionen Flaschen verkauft, 11 % davon gingen ins Ausland. Das 1990 gegründete Franciacorta-Konsortium, dessen Sitz sich seit 1993 in Erbusco befindet, zählt gegenwärtig rund 210 Mitglieder: Weinbauern, Weinerzeuger, Abfüller und andere Betriebe, die zur Produktionskette der Weine mit den Bezeichnungen Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC und Sebino IGT gehören.

Empfehlungen:

- Cappuccini Resort: Hotel, Restaurant, Spa auf dem Hang des Monte Orphan; www.cappuccini.it
- Bellavista: eines der international bekanntesten Weingüter samt Skulpturenpark; www.bellavistawine.it
- Borgo Antico San Vitale: Destillerie, Grappa-Boutique, Museum, Eventlocation, Restaurant (due colombe) in Borgonato; www.borgoanticosanvitale.it
- bohem: ein ehemaliger Bahnhof in Paratico am Iseosee, der heute Caffé & Bistrot, Blumen- und Bon-Bon-Handlung beherbergt; www.bohem.cloud
- Castello Oldofredi: Restaurant und Hotel auf Monte Isola mit wunderbarem Ausblick über den Iseosee; www.oldofrediresidence.it
- Iseo, Iseosee, Monte Isola – einer der schönsten Orte Italiens!
- Palazzo Torri: Villa aus dem 17. Jahrhundert, heute Hotel, Event-Location mit Möglichkeit zur Besichtigung; www.palazzotorri.it
- Franciacorta-Festival: 15. und 16. September; www.franciacorta.net
- www.bresciatourism.it



Der Iseosee – hierzulande weitgehend noch unbekannt – besticht mit seiner Ruhe und seiner pittoresken Schönheit.



Genuss pur für das Auge und den Gaumen – die Region Franciacorta liefert diesen auf vielfältigste Weise. Ein besonderer Tip: Die Destilleria Borgo Antico San Vitale mit seinem angeschlossenen Restaurant due colombe in Borgonato im Herzen der Franciacorta.