

Die Zeitschrift für die Freunde des Weines

VINUM

Nr. 9, September 1985

„In der Franciacorta gibt es keine Traditionen zu bewahren.“

Die Franciacorta: Ein kleines, ehemals auf eher anspruchslose Rotweine spezialisiertes Anbaugebiet südlich des Lago d'Iseo. Bisher wurden ihm im Kapitel «Lombardei» zumeist nur wenige Zeilen gegönnt. Doch in letzter Zeit bringt es sich immer mehr ins Gespräch. Und das vor allen Dingen mit seinen trockenen Schaumweinen. Maurizio Zanella (Bild) von der «Cà del Bosco» gilt als einer der renommiertesten «Spumante brut»-Produzenten Italiens. Doch VINUM hat sich auch bei anderen Weinmachern der Gegend umgesehen. Ein Bericht von Erich Grasdorf (Text) und Lisa Achermann (Fotos).

Die Jahrhunderte zurückreichende Wein-Historie sucht man hier vergebens. Wo die Toskana mit Weingütern im Besitz von Uralt-Geschlechtern – oder deren geldadeligen Nachfolgern – aufwarten kann und das Piemont immerhin noch spinnwebenverkrustete Barolo-Flaschen im vorindustriellen Brenta-Format vorzuweisen hat, gähnt in der Franciacorta das pure Nichts. Was natürlich nicht heisst, dass die Gegend geschichtslos wäre. Allein schon wie sie zu ihrem kuriosen Namen «kurzes Frankreich» kam, ist den Einheimischen immer ein paar Geschichten wert. Die einen sind felsenfest davon überzeugt, dass hier die Truppen des grossen Karl auf die Langobarden stiessen. Nur ist nirgends verbürgt, dass die Franken dabei den kürzeren zogen. Andere führen steuerliche Gründe an: Das ganze Gebiet habe kirchlicher Verwaltung unterstanden, sei damit frei von Abgaben an den Kaiser, also auf gut lateinisch *curtis francae* gewesen. Was sich auch im Namen des Hauptortes Cortefranca zeige. Sicher die einleuchtendste Version ist aber diese: Als Karl von Anjou auf dem Weg nach Neapel 1265 in Rovato Quartier bezog, sprachen seine Soldaten

erstens dem Wein zu und fanden zweitens den weiblichen Bevölkerungsteil sehr ansprechend. Was einen erzürnten Patrioten zu folgendem Ausruf veranlasst haben soll: «Franzosen haut ab, denn hier wird Frankreich kurz.» Wir haben es da also mit einer Art frühen Vorläufers des Ami-go-home-Slogans zu tun.

Wie die Franciacorta zu ihrem Namen kam. Und womit sie sich einen machte.

Die Gegenwart der Franciacorta begann vor nicht einmal zwanzig Jahren. Damals wurden der Pinot und der Rosso zu DOC-Weinen gekürt. Damit verwandelten sich Weine, die vorher mehr zum Eigenbedarf als zum Weiterverkauf gekeltert wurden, auf wunderbare Weise zu Weissen und Roten mit einigem Prestige. Denn schliesslich galt die *Denominazione di origine controllata* zu jenen Zeiten noch etwas. Und der Wein, der vorher kaum über Brescia hinaus gelangt war, fand so langsam auch Liebhaber in anderen Landesteilen. Was die Bauern, von denen einige zu reinen Weinbauern wurden, nicht weiter



ciacorta finden. Was wir dabei offenlassen müssen, ist das weitere Schicksal derer, die ihre Poderi und Aziende veräusserten. Fest steht allerdings, dass viele von ihnen mit dem Wechsel durchaus zufrieden waren. Und fest steht ferner, dass andere ihren Besitz zugrunde gewirtschaftet hatten. Wozu dann noch die Verkäufe durch Erbgemeinschaften kommen, die keinerlei Interesse an der Weiterbewirtschaftung des angestammten Besitzes zeigten.

Wie dem auch sei: Die neuen – und die alten, denn die gibt es auch noch – Weinmacher der Franciacorta erkannten sehr schnell, wohin der Hase lief: zu den weissen und spumierenden Weinen. Folge: Der Anbau der für den roten Franciacorta vorgesehenen Rebsorten ging immer weiter zurück. Und das bei einer stetig steigenden Gesamtproduktion. Wurden 1967 noch 4629 Hektoliter gewonnen, verzehnfachte sich diese Zahl auf 45 571 Hektoliter im Jahr 1983. Das war zum einen durch eine Ausweitung der Anbaufläche möglich. Zahlen für die ganze Provinz Brescia: 1967 um die 850 Hektar, jetzt an die 1500 Hektar. Zum anderen trug aber auch die bessere Bewirtschaftung zur Ertragssteigerung bei. Die gemischtsortigen Anbauflächen sind vollkommen verschwunden.

Wenn in Italien heute der Name Franciacorta fällt, verbinden die meisten Leute damit den Begriff «Spumante brut». Und in zweiter Linie den stillen weissen Pinot. Aber es gibt sie natürlich immer noch, die Roten. Nur werden einige von ihnen – und dazu zählen auch die besten – heute oft anders hergestellt, als es die DOC verlangt. Folglich tragen sie dann nicht dieses Prädikat. Und auch auf die Halsetikette des Konsorziums in Brescia müssen sie verzichten. Sie tragen es mit Fassung, weil sie auch als *Vino da Tavola* ihre Liebhaber finden.



Diese Rüttelpulte in der Franciacorta stehen für Spumante brut nach der «Metodo Champenois».

das seine weit in den Schatten stelle: «Was die bei Orlando-Wine im Barossa Valley in der Beziehung zu zeigen hatten, haben in Italien nicht einmal die staatlichen Forschungsstellen zu bieten.»

Cà del Bosco zeigt wohl am ausgeprägtesten, wie ernst man es heute bei manchen italienischen Weinmachern mit den trockenen Schaumweinen nimmt, und dass man es keineswegs dabei belässt, die Franzosen mehr oder weniger gekonnt zu imitieren. Sie nicht zu imitieren bedeutet aber nicht, dass man ihnen nicht nacheiferte. Und auch dafür liefert Cà del Bosco bei aller Eigenständigkeit seiner Erzeugnisse einige Beweise. Es ist sicher mehr als nur ein nettes Wortspiel, dass der für die Schaumweine verantwortliche Kellermeister des «Hauses am Walde» Dubois heisst. Schliesslich hat man den aus Reims stammenden Spezialisten sicher nicht engagiert, damit er sein in der Champagne erworbenes Fachwissen wieder vergisst. Und dann fallen während des Gesprächs Sätze wie «Wir machen auch einen Champagner, wie ihn der alte Krug gemacht hat.» Will heissen: Mit spürbarem Holzton. Oder: «Meine Chardonnay-Rebstöcke kaufe ich in Frankreich. Da bekomme ich wenigstens was ich will, nicht das, was der Züchter will.» Deutliche Anspielung auf die Pinot-bianco-Chardonnay-Konfusion. Auch was die Preise betrifft, ist Zanella inzwischen in Champagnerregionen vordringen: Um die 30 Franken oder Mark für seinen Pinot brut oder Pinot Dosage Zero sind ja kein Pappenstiel. Darum meine Frage:

«Wie finden Sie Ihre Abnehmer? Bei Ihren Preisen entscheiden sich doch sicher die meisten Leute für das französische Original.»

«Ich spreche jetzt nur für Cà del Bosco. Wenn einer seinen Franciacorta Pinot champenois für ein Drittel unseres Preises verhökert, soll er das tun, sich aber auch darüber im klaren sein, dass er damit den Namen der ganzen Zone ruiniert. Daraus haben wir bereits unsere Konsequenzen gezogen: Auf den älteren Etiketten steht noch in ganz grossen Lettern 'Franciacorta' und nur in kleinen 'Cà del Bosco'. Heute ist es genau umgekehrt...»

«...so wie bei Biondi-Santi und dem Brunello oder Gaja und dem Barbaresco...»

«...nur ist damit noch nicht viel erreicht. Wenn wir heute auf dem gleichen Regal stehen wie die Franzosen, fällt die Entscheidung in 99 von 100 Fällen gegen uns. Wir haben nur eine Chance, gekauft zu werden, wenn die Hürde der ersten Flasche genommen ist. Ist die einmal genommen, verbessert sich das Verhältnis von 1:99 auf 10:90. Und das reicht uns, bei unserer kleinen Produktion. Wir machen 200 000 Flaschen Spumante pro Jahr. Und ich verlange den gleichen Preis wie einer, der 20 Millionen Flaschen Champagner produziert. Da sind unsere Preise sicher nicht zu hoch gegriffen.»

Zu den knapp 200 000 Flaschen Spumante kommt noch einmal die gleiche Anzahl an stillen Weinen. Im Gegensatz zu einigen anderen setzt Zanella nicht alles auf die gleiche Karte: «Der Spumante brut ist eine Mode. Moden kommen und gehen. Aber nicht nur darum finde ich es nicht gut, dass der Rote hier so langsam verschwindet. Aber klar: Es ist viel leichter, einen mittelmässigen Weissen zu verkaufen als einen mittelmässigen Roten. Grosse Rote aber haben keine Absatzprobleme. Und darauf setze ich auf lange Sicht. Wir haben neuen Roten angebaut. Zum Beispiel Pinot nero. Und zwar nicht für die Spumante-Produktion, sondern um einen sortenreinen Roten daraus zu machen. Mit anderen Worten: Ich habe hier alle in der Franciacorta von der DOC verlangten Rebsorten. Aber ich mache nicht unbedingt DOC-Weine daraus, verwende die Reben für Weine, wie ich sie mir vorstelle. Chardonnay findet sich bei mir nicht nur im DOC-konformen Spumante, sondern in Zukunft auch in einem sortenreinen stillen Weissen mit einigem Holz.»

Dass Maurizio Zanella einen bemerkenswerten Cabernet, der seinen Namen trägt, dürfte allen bekannt sein, die die Mai-Nummer von VINUM mit der Degustation italienischer Cabernet gelesen haben. Der 1982er brachte es dabei auf drei Sterne. Der 1983er und 1984er dürften eine nochmalige Steigerung bringen. Zumindest hatte ich diesen Eindruck. Typisch auch bei diesen Jahrgängen der Holzton. Fast überflüssig zu erwähnen, dass die Barriques aus Frankreich stammen. Reitet Maurizio Zanella auf allen italienischen französisch-inspirierten Modewellen: Spumante brut, Cabernet und Chardonnay, beides in Barriques? Und wie hält er es mit der Tradition?

«Welche alten Werte könnte ich hier schon pflegen? Die einzige Tradition der Franciacorta ist die der Das ist nicht neu. Für mich kommen 40 Prozent immer noch von der Erde, nur 20 Prozent von der Technik und 40 Prozent von der Sensibilität dessen, der den Wein macht. Auch wenn er kein studierter Enotecnico ist. Ich bin keiner.»

«Bordeaux mager». Und die soll ich ja sicher nicht weiterverfolgen. Sie haben mich gefragt, welche entscheidende Rolle die Kellertechnik bei uns spielt. Ich kenne den darin enthaltenen Vorwurf, dass Weine heutzutage nicht mehr unter der Sonne, sondern im Dunkeln reifen.

Maurizio Zanella und André Dubois scheinen ganz schön sensibel zu sein. Auch wenn es darum geht, herauszufinden, was der Markt verlangt. Was kein Vorwurf sein soll. Auch meine Unterstellung, der in Italien grassierenden «Barriquomania» verfallen zu sein, weist er von sich, gibt aber zu, dass zu viele Weinmacher sich vom französischen Holz wahre Wunder erhoffen: «Die meinen, sie könnten einen mediokren Wein einfüllen und unten käme dann ein feiner Tropfen heraus. Ausserdem kann das Holz den typischen Charakter eines Weines vollkommen verdecken. Das zeigt sich in der Toskana und im Piemont besonders deutlich. Andererseits hat Angelo Gaja gezeigt, was man mit den Barriques alles erreichen kann, wenn man sie mit dem nötigen Feingefühl einsetzt. Dem Mann gehört sowieso ein Denkmal für seine Verdienste um den italienischen Wein. Er macht heute das gleiche, was der alte Biondi-Santi und später Antinori für unseren Ruf getan haben.» Ganz klar, dass sich Maurizio Zanella vorgenommen hat, eine ähnliche Rolle zu übernehmen. Genug Durchsetzungskraft hätte er wohl. Und die setzt er vorerst einmal dazu ein, seinen Export-Anteil von 8 Prozent bei den Spumanti und 17 Prozent bei den Stillen zu erhöhen.

Zu Gast im «kurzen Frankreich»

Für das, was Leib und Seele zusammenhält, ist bestens gesorgt. Da wäre vor allen Dingen die **Osteria Il Volto in Iseo** zu nennen. Veronelli hat sie mit dem Zeichen seiner besonderen Sympathie ausgezeichnet, dem Herzen, das er nur 30 italienischen Restaurants verlieh. Diese Bewertung ist voll auf verdient, sowohl was den Fisch aus dem See, die Weine aus der Gegend als die Einrichtung aus den Zeiten, «als Berta noch spann», betrifft. Wer es rustikal und eher traditionell liebt, wird sich an einem der wenigen Tische wohl fühlen. Doch weil es nur 30 Plätze gibt, ist Voranmeldung obligatorisch: 030/98 14 62.

Noch in keinem Guide verzeichnet: das **Ristorante Tortuga in Rovato**. Als wir es besuchten, war es zwar nur mässig besucht, aber da wurden auch Europacup-Spiele am Fernsehen übertragen. Unsere Empfehlung lautet auch hier: voranmelden (030/72 29 80). Was Sie von der Küche erwarten dürfen, sind herrlich frische Krustentiere und Meeresfische. Tartufi und Datteri di Mare, Austern und Seeschnellen habe ich auch in Ligurien noch nicht besser gegessen. Dazu passen die trockenen Weissen und die Spumante der Franciacorta speziell gut. Die Präsentation

entspricht sehr der neuen Küche. Die Portionen sind eher altmodisch üppig.

Unsere besondere Zuneigung aber gilt dem **Miramonti l'altro in Costorio di Concesio**: ein Restaurant, das sein Angebot ausschliesslich vom Markt bestimmen lässt und den bekanntesten italienischen Lokalen wie Marchesi in Mailand, San Domenico in Imola und den anderen 13 von Veronelli besonnten kaum nachsteht. Es sei denn in eben dieser Bewertung durch den Gastropapst. Und weil in Concesio ein echter Papst geboren wurde, sind mit seinem Siegel alle Servietten, Teller und Bestecke geziert. Trotzdem isst man im Miramonti l'altro für vergleichsweise günstige 40 000 Lire pro Person und ohne Wein. Auf den allerdings sollte man keinesfalls verzichten, denn der Keller ist exquisit bestückt. Auch mit Grappa. Reservation ratsam: 030/275 10 63.

Weit weniger erfreulich präsentiert sich dem Franciacorta-Besucher die Übernachtungs-Situation. Dem, der nicht auf einen der zahlreichen Caravan- und Camping-Plätze am See ausweichen kann, sei es empfohlen, sich in Brescia oder Bergamo ein Hotel zu suchen und die in Iseo und Umgebung lieber zu meiden.

Warum das «Haus am Wald» in aller Leute Munde ist.

Maurizio Zanella macht sofort klar, dass er aus anderem Holz ist. Er hat Lire-Milliarden in seine «Cà del Bosco» in Erbusco gesteckt: Beträge, die auch in Mark und Franken noch einige Millionen ausmachen. Und die wurden nicht im Weinbau erwirtschaftet, sondern vom Transport-Imperium der Bozener Familie. Allein der neue Keller, eine Art unterirdischer Kathedralenbau aus Natursteinen, muss Unsummen gekostet haben. Vom achteckigen Mittelteil gehen die eigentlichen Lagerstätten für eine Million Flaschen ab. Ganz klar, dass Zanella nicht vor hat, die Investitionen einfach zu verlocken. Auch die Tankelektronik, die Abfüllstrasse und einiges mehr wollen amortisiert sein. Einiges Geld steckt auch im Labor. Aber der gerade von einer Australien-Visite zurückgekehrte Hausherr stellt nüchtern fest, dass das, was er am andern Ende der Welt an Laboratorien gesehen habe,

Erbusco vorn

Neun Spumanti, vier Weisse und drei Rote standen zur kleinen Blind-Degustation. Dieses Verhältnis entspricht ziemlich genau dem, wie die Gewichte heute in der Franciacorta verteilt sind. Bei den Spumanti machten zwei Nachbarn mit je vier von fünf möglichen Punkten das Rennen: Die Weingüter von Cà del Bosco und Bellavista grenzen unmittelbar aneinander, und deren Erzeugnisse grenzen sich von denen der Mitbewerber unter anderem durch höhere Preise ab. Wobei Morettis Bellavista eher noch höher greift als Zanellas Cà del Bosco. Beide werden – was auch unser Test bestätigt – mit Recht zur Crème der italienischen Spumante-Produzenten gerechnet. Auf sehr unterschiedliche Bewertungen brachten es die Cuvées von Guido Berlucchi. Die von verschiedenen Kennern der italienischen Weinszene vertretene Meinung, Berlucchi mache in Anbetracht seiner enormen Produktion doch ganz respektable Schaumweine, fanden wir nur teilweise bestätigt. Am besten gefiel seine jahrgangslose Cuvée Imperiale, während die höher kotierte 1981er überhaupt nicht befriedigen konnte. Wobei auch hier noch einmal darauf hingewiesen werden soll, dass es sich bei allen Schaumweinen von Guido Berlucchi um überregionale Mischungen handelt. Das Traubengut stammt bestenfalls zu einem Viertel aus der Franciacorta.

Zu den Weissen und Roten: Sie gefielen nicht so gut, wie

die insgesamt doch sehr wohlwollend bis lobend aufgenommenen Spumanti, deren mit drei oder vier Punkten bewertete Vertreter sich ganz sicher nicht hinter gleichpreisigen Champagnern verstecken müssen. (Doch solche Vergleiche hinken sowieso immer.) Bei den stillen Weissen brachte es Cà del Bosco auf die beste Wertung, bei den Roten der von Longhi de Carli. Auch dieses Weingut ist in Erbusco zu Hause, so dass dieses Dorf als eigentlicher Sieger aus dem Test hervorging. Auf eine neuerliche Bewertung des «Maurizio Zanella» von Cà del Bosco haben wir verzichtet: dieser Cabernet Sauvignon wurde bereits im Mai-Test von VINUM mit drei Punkten benotet.

Und die Gewächse von den Fratelli Berlucchi, von Il Mosnel und Monti della Corte, die auf mich keinen schlechten Eindruck gemacht hatten? Mit ihnen machte ich die Erfahrung, die so mancher Wein-Journalist macht, wenn er nicht in stimmungsvoller Umgebung, sondern im nüchternen Rahmen fern des Ursprungsortes degustiert: ohne Ambiente drumherum geht vieles verloren. Und wenn ein Schaumwein eine halbe Stunde vor einem gestanden hat, sich sein Perlen verliert und die Temperatur steigt, offenbaren sich seine Fehler und Unzulänglichkeiten viel brutaler, als wenn er frisch und kühl eingeschenkt wird.

Erich Grasdorf

Spumante

❖❖ Cuvée Imperiale, pas dosée

Guido Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Ziemlich grobe Mousse, eher schwache Perlage; leichter Apfelton in der Nase; eher breit und ältlich. Kleiner, nichtssagender Wein.

❖❖❖ Cà del Bosco, dosage zéro

Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco
Recht intensive Mousse, lebhaft, sich dann aber schnell verlierende Perlage; intensives, fruchtiges Bouquet; schöner, geradliniger Wein mit Finesse.

❖❖❖❖ Gran Cuvée Bellavista, pas opéré, 1981

Azienda Agricola Bellavista, Erbusco
Schöne Mousse, wenig Perlage; stolzes, nobles Bouquet; wenig, kraftvoll, nachhaltig, mit Schmelz. Grosser Wein.

❖❖ Il Mosnel, brut (fermentazione naturale)

Azienda Agricola Il Mosnel, Camignone di Passirano
Eher grobe Mousse, schwache Perlage; unreines Bouquet mit Apfelton; eher grob und langweilig, ohne Nuancen, wirkt beinahe süsslich.

❖❖ Il Mosnel, brut (metodo champenois)

Azienda Agricola Il Mosnel, Camignone di Passirano
Eher grobe Mousse, schwache Perlage; verhaltene, unangenehme, leicht unreine Nase; voll, reif, etwas unfrisch, süsslich und ordinär.

❖❖❖ Cuvée Imperiale, brut

Guido Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Lebhaftes Mousse und Perlage; aromatisches, fruchtiges Apfel-Bouquet; etwas süsslich, dennoch Stil und Harmonie. Angenehmer Wein.

❖ Cuvée Imperiale, brut, 1981

Guido Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Grobe Mousse und grobe Perlage; intensive, goldene Farbe; in der Nase sehr reif und etwas unsauber; alt, unfrisch. Rätselhafter, schwer einzuordnender Typ.

❖❖❖❖ Cà del Bosco, brut

Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco
Intensive Mousse, lebhaftes Perlage; schönes, rassiges Bouquet; schlank, frisch, geradlinig, Finesse. Toller Wein.

❖❖❖ Pinot, brut, 1982

Fratelli Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Intensive Mousse, feine Perlage; weiniges, nicht mehr ganz frisches Bouquet; schlank, streng, aber sauber.

Weissweine

❖❖ Franciacorta, 1984

Fratelli Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Sehr hell; verhalten, fruchtig, ohne viel Stil; sauber, säuerlich, eher nichtssagend.

❖❖❖ Franciacorta, Cà del Bosco, 1984

Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco
Sehr hell; fruchtiges, fast schon exotisches, bonbonartiges Bouquet; körperreicher und weniger Säure, eher flach. Netter, wenn auch nicht grosser Wein.

❖❖ Franciacorta, Pinot bianco, 1984

Barone Monti della Corte, Nigoline di Corte Franca
Sehr hell; fruchtiges Bouquet mit unfrischer, unsauberer Nebenkomponente; dominante Säure, eher dünn und bitter im Abgang.

❖ Franciacorta, Il Mosnel, 1983

Azienda Agricola Il Mosnel, Camignone di Passirano
Sehr hell; Böckser, fehlerhaft.

Rotweine

❖❖❖ Franciacorta rosso, 1983

Azienda Agricola Longhi de Carli, Erbusco
Tiefe, noch jugendliche Farbe; junges, sauberes Cabernet-franc-Bouquet; noch hart, aber ausgewogen und mit einer gewissen Tiefe.

❖❖ Franciacorta rosso, 1982

Fratelli Berlucchi, Borgonato di Cortefranca
Mittleres Rot; breites, ordinäres Bouquet; im Geschmack süsslich mit störender Bitterkeit.

❖❖ Franciacorta rosso, 1982

Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco
Mittleres Rot; liebliches, beeriges, süssliches Bouquet; voll, exotisch, gewürzhaft, etwas gemacht, wenig Finesse.

Zeichenerklärung

- ❖❖❖❖❖ hervorragend
- ❖❖❖❖ sehr gut
- ❖❖❖ gut
- ❖❖ zufriedenstellend
- ❖ nicht zufriedenstellend

Degustiert haben diesmal: Riccardo Buonvicini (Vini d'Italia Buonvicini & Söhne, Zürich), Erich Grasdorf (Autor des Artikels), Andreas Keller (Redaktion VINUM), Martin Kilchmann (Redaktion VINUM).

