Nr. 47
Olten, 18. Nov. 1987
68. Jahrgang
Verkaufspreis Fr. 3.–

Sonntag

Familienmagazin

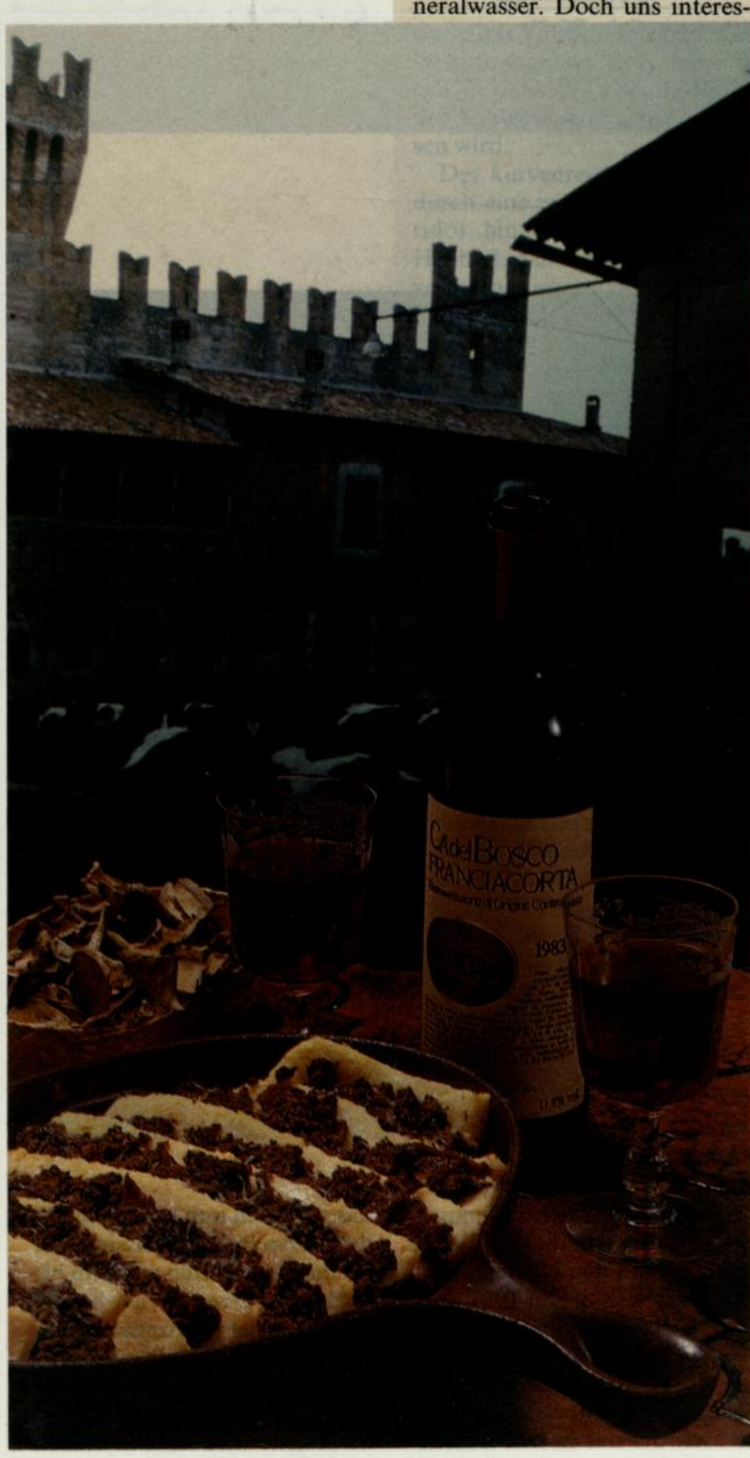
Kulinarisches

Beides ist Spitze: Taleggio und Franciacorta

Zwei Erkundungen haben es uns angetan: das Valle di Taleggio, wo uns Luciana in den Käsekeller führte, und die winzige Weinbauzone Franciacorta, wo uns Maurizio Zanella in sein Imperium führte.

Maurizio Zanella in seinem Imperium Ca' del Bosco

Die Bergamasker Täler sind beliebte Ausflugsziele. Am Brembo, etwa 20 km von Bergamo entfernt, liegt San Pellegrino, weltweit berühmt für sein Mineralwasser. Doch uns interes-



gen und wird während 40 Tagen gelagert. Die viereckigen Formen sind aus Tannenholz, etwa 20 × 20 cm gross und 7 cm hoch. Diese werden mit Baumwolltüchern ausgelegt, welche regelmässig gewechselt werden. Arrigonis benützen alte Zuckersäcke aus Kuba; diese Gewebe sollen sich besonders gut eignen.

Zweimal pro Woche werden die Laibe mit heissem Salzwasser gebürstet. Jahrelange Übung verrät das flinke Hantieren im Keller. Ist der junge Käse reif, hat er möglicherweise unerwünschte Löcher? Luciana klopft gekonnt den ganzen Käse ab, hört genau hin und stellt sofort fest, dass der eine oder andere Laib vom Consorzio ungnädig beurteilt werden könnte, und legt ihn beiseite. Nur erstklassiger Taleggio wird abgeliefert.

Die Rinde ist weich, strohgelb. Früher wurde der Taleggio in Felsgrotten gelagert; der Muffton ist durchaus erwünscht.

Die Käseproduzenten und Händler haben sich zusammengeschlossen, um die Qualität zu fördern und den Namen Taleggio zu schützen. Seit 1981 prüft das *Consorzio Tutela Taleggio* (CTT) die Käse und garantiert mit dem Markenschutzzeichen die Echtheit des italienischen Käses, der nur in den traditionellen, genau definierten Gebieten mit italienischer Milch hergestellt werden darf.

Interessante Käsevarianten sind auch der Stracchino und der Quartirolo aus derselben Gegend.

Franciacorta, nie gehört?

Traditionelle Weinbaugebiete wie das Piemont, die Toskana, Südtirol und Veltlin sind bestens bekannt. Aber wo liegt Franciacorta, und warum sollte man dies überhaupt wissen? Ich gebe es gerne zu, vor wenigen Jahren habe ich erstmals etwas über diese winzige Weinbauzone zwischen Bergamo und Brescia erfahren. Nur mit wenigen Zeilen, wenn überhaupt, wurde sie früher in der Fachliteratur erwähnt. Doch das wird sich nun gründlich ändern. Dynamische, passionierte Weinbauern bieten aus dem bis noch vor kurzem wenig beachteten Gebiet Spitzenprodukte an, vor allem Spumante brut. Es ist ein Schaumwein, der nach der Champagnermethode hergestellt wird und in Italien bereits in den besten Restaurants einen hohen Stellenwert erreicht hat. Berlucchi, Ca' del Bosco und Mazzucchelli, der bei der letztjährigen Weinprämierung eine Goldmedaille geholt hat, sind Namen, die auf jedem Festtagstisch gerne gesehen werden. Berlucchi hat übrigens im Tessin eine Tochtergesellschaft gegründet. Mit sehr viel Passion und Eifer wird im Weingut Ca' del Bosco den Reben hofiert. Keine Investition scheint zu hoch, um den besten Wein zu machen. Für Maurizio Zanella ist nur das Beste gut genug. Innerhalb von wenigen Jahren hat er erreicht, wovon traditionsbewusste, adelige Weingüter nur träumen: profilierte Weine, über die man spricht.

Magda Ganz