

GRANDEZZA AM SEE

Die norditalienischen Seenlandschaften zwischen Ortasee, Lago Maggiore, Comer und Garda See locken im Frühling deutsche Golfer auf ihre berühmten Plätze. Etwas für Feinschmecker ist die Region Franciacorta am Lago d'Iseo zwischen Bergamo und Brescia obendrein

Von Christian Wenger



*Jenseits des großen Rummels
Alte Herrenhäuser, gepflegte Parkanlagen und erstklassige
Restaurants: Norditalien punktet nicht nur mit der Fülle seiner
Golfanlagen, sondern auch mit viel Gastlichkeit*

Clubhäuser im Stil von Patriziervillen, parkähnliche Anlagen mit stets akkurat gepflegten Fairways. Vielleicht etwas beschaulich und leicht betulich ist es hier, aber von einer gewissen Grandezza, die die wohl situierte Kundschaft sucht. Die Driving Ranges sind meist winzig, aber die Plätze auch in der Hochsaison nicht überlaufen. Das regulieren neben den Greenfees auch die Hotelpreise, die sich an Golfern orientieren, denen gediegenes Ambiente und der gesellschaftliche Aspekt ihres Sports wichtig sind.

Allerdings kann man ohne Platzkenntnisse und ein strategisches Spiel auch auf diesen Plätzen durchaus sein blaues Wunder erleben. Zum Beispiel auf einem der schönsten am Lago, dem Golf Club Villa d'Este bei Cernobbio – mit feinsten Seesicht. Natürlich reizt dieser deutsche Golfreisende ebenso wie der Menaggio & Cadenabbia, dessen Attraktion auch die wohl größte Golfbibliothek der Welt ist – und George Clooney, Hollywoodstar und Frauenschwarm, der hier aufteet, wenn er in seiner 25 Kilometer entfernten Villa in Laglio am Comer See weilt.

Frankreichs kleiner Bruder

Weniger prominent, aber für Weinnasen umso erquicklicher ist die Region Franciacorta am Lago d'Iseo. Neben dem Hotel L'Albereta in Erbusco liegen die Weingüter Bellavista, Ca' del Bosco und Cavalleri, deren Schaumweine den Ruf der Franciacorta als „kleine Champagne“ begründet haben. Mit gut 15 Millionen verkauften Flaschen und 50 Jahren Erfahrung nur ein Zwerg neben den über 300 Millionen Flaschen der Champagne mit 300 Jahren Tradition, Ruhm und Prestige. Aber ein äußerst qualitätsbewusster Zwerg: Einzig Chardonnay, Pinot Nero und Weißburgunder sind die erlaubten Traubensorten, die Vorschriften zu Höchstserträgen und Lagerdauer sind sogar noch strenger als in der Champagne. Wie dort dürfen auch in der Franciacorta nur Weine den Namen der Region tragen, die mit Flaschengärung, also nach der „metodo classico“ oder „tradizionale“, im genau definierten Gebiet entstanden sind. Also kein Spumante, kein Prosecco und schon gar kein Sekt. Flaschengärung bedeutet aufwendige Handarbeit, lange Lagerzeiten mit hohen Kapitalkosten. So entstehen Champagner, Crémant, Cava, Sparkling, Winzersekt und in Italien neben dem Franciacorta auch Altalanga und Trentodoc.

„Wir sind nicht besser als der Champagner, wir sind anders“, erklärt Maurizio Zanella, Gründer von Ca' del Bosco und viele Jahre Consortiums-Präsident. Und er schmunzelt. Inzwischen trinken die Italiener jährlich fast schon dreimal so viel Franciacorta wie Champagner in Italien eingeführt wird: 14,05 Millionen Flaschen, stolze 9,7 Prozent mehr als im Vorjahr.



*Rubige Parklandplätze überwiegen
Alt eingewachsen und deshalb nicht
einfach zu spielen*

Vittorio Moretti positionierte seine Bellavista-Weine als erster an der Spitze der Qualitätspyramide und scheute auch nicht das bis dato dem Champagner vorbehaltene Preissegment für Edelcuvées und Jahrgangswine. Giovanni Cavalleri und Maurizio Zanella folgten.

Moretti war es auch, der 1998 zusammen mit einigen anderen Franciacorta-Erzeugern den Franciacorta Golf Club gründete. Dieser wurde jüngst rundum erneuert. Ein Grund dafür dürfte gewesen sein, dass in den letzten Jahren etliche namhafte Mitglieder in den hinter Brescia gelegenen Club Palazzo Arzaga abgewandert sind. Die dortigen Spielbahnen von Jack Nicklaus und Gary Player versprochen größere Herausforderungen.

**„Wir sind nicht besser
als der Champagner,
wir sind anders“**

Viele Weinbetriebe hier entstanden auf den Wochenend-Latifundien adliger oder einfach nur reicher Bresciani und Milanesi aus dem norditalienischen Industrie- und Speckgürtel. Sozusagen als angenehmer und lohnender Zeitvertreib. Villen und Herrenhäuser hinter hohen Mauern oder auf Hügelkuppen mit grandiosen Ausblicken zeugen von dieser Lebensart. Da die feinen Herrschaften allerdings ihre eigenen Köche beschäftigten, entwickelten sich Hotellerie und Gastronomie verzögert. Die ersten Touristen, die sich in Zelten und Wohnwagen an den Iseo-See wagten, legten auf Esskultur wenig Wert. Heute gibt es viele Hotels am See, eine Weinstraße und zahlreiche gepflegte gastliche Restaurants, in denen auch typische Gerichte aus der Region auf der Karte stehen: Manzo al Olio (Rinderbraten in Olivenöl), Tinca (Schleie) oder Sardinen, die aus dem See gefischt werden, und natürlich Pasta in allen Varianten, begleitet vom typischen „Bagoss“ und anderen einheimischen



Die beiden Plätze von Palazzo Arzaga gelten zumindest am Gardasee als führend. Hier trifft man auf klassisch-amerikanisches Design in norditalienischer Landschaft

© Leading Hotels of the World

Käsesorten. Wer sich in die regionale Küche vertiefen möchte, bucht einen Kochkurs beim Chef der Villa Calini in Coccaglio: An vier Abenden führt Alessandro Cappotto in die Rezepte der Franciacorta ein. Den Kurs gibt es auch für Fortgeschrittene.

Die Franciacorta punktet keineswegs nur mit Bollicine: Die stillen Weine, mit denen der Rebbau hier vor 50 Jahren begonnen hatte, sind unaufgeregt, leicht und angenehm zu trinken. Sie heißen Curtefrancia und Sebino, sind aber außerhalb der Gegend kaum bekannt. Wer das Spezielle und ein weniger ausgetretenes Golf- und Gourmet-Terrain sucht, wird den Lago d'Isèo mögen. Wahrscheinlich sogar mehr als seine prominenten Schwesterseen. ♪

Franciacorta kauft man am besten direkt auf den Weingütern oder in der Cantine di Franciacorta (an der Straße Rovereto-Iseo, vis-à-vis der Einfahrt zu Ca'del Bosco), wo alle Marken erhältlich sind. Dort kann man sich auch den handlichen GPS-Führer ausleihen, der über die Strada del Vino zu Villen, Abteien, Klöstern und allen Weingütern führt. Diese sind für die jährlichen „Festival del Franciacorta“ Ende Juni und am dritten Wochenende im September geöffnet und bieten Spezialprogramme.

Mehr dazu bei www.festivalfranciacorta.it



Geheimtipp

Einen Blick in die Weinkeller wirft man beim „Festival del Franciacorta“

SERVICE

↳ **Circolo Golf Villa d'Este, Montorfano Como**
www.golfvilladeste.com

Tel.: + 39 031 200200
info@[golfvilladeste.com](mailto:info@golfvilladeste.com)
18 Löcher, Hdc: 34
Spiel: jederzeit, Wochenende nach Anmeldung
Greenfee: 100 €
Buggys: 60 €

Mit Übernachtungsmöglichkeit
Fazit: Ein bezaubernder Klassiker mit altem Baumbestand und einem wunderhübschen Clubhaus. Der Platz ist nicht sonderlich lang, aber tricky.

↳ **Golf Menaggio e Cadenabbia, Menaggio**
www.menaggio.it

Tel.: + 39 0344 32103
reception@golfclubmenaggio.it
18 Löcher, Hdc: 36 : 36

Spiel: jederzeit, Wochenende nach Anmeldung
Greenfee: 65–90 €
Fazit: George Clooneys Heimatplatz: Kein extrem anspruchsvolles Championship-Layout aber pittoresk. Für eine schnelle Runde immer bestens geeignet.

↳ **Golfclub Bergamo L'Albenza, Almenno San Bartolomeo**
www.golfbergamo.it

Tel.: + 39 035 640028
segreteria@golfbergamo.it
27 Löcher, Handicap-Nachweis: nein
Greenfee: 65–80 €
Spiel: jederzeit mit Anmeldung
Buggy: 45 €

Fazit: Ein typischer Mitgliederclub, auf dem man nur wenige andere Touristen trifft. Gut gepflegt und anspruchsvoll.

↳ **Franciacorta Golf, Nigoline di Corte Franca**
www.franciacortagolfclub.it

Tel.: + 39 030 984-167
franciacortagolfclub@libero.it
27 Löcher, Handicap-Nachweis: nein
Greenfee: 50 €, Wochenende 78 €
Spiel: jederzeit nach Anmeldung
Buggy: 45 €
Fazit: Die ruhige Alternative zu den Plätzen am Gardasee.

↳ **Chervò Golf Hotel & Spa Resort, Pozzolengo San Vigilio**
www.chervogolfsanvigilio.it

Tel.: + 39 031 91801
info@chervosanvigilio.it
36 Löcher, Hdc: 36
Spiel: nach Anmeldung jederzeit
Greenfee: 65–95 € (Wochenende)
Buggy: 30–35 €
Fazit: Eine der Lieblingsanlagen von Deutschen.

↳ **Gardagolf Country Club, Soiano del Lago**
www.gardagolf.it

Tel.: + 39 0365 6747-07
booking@gardagolf.it
27 Löcher, Hdc: 36
Spiel: jederzeit mit Anmeldung
Greenfee: 85–100 € (Wochenende)
Buggy: 40 €
Fazit: Eine der ersten und besten Anlagen.

↳ **Arzaga Golf, Calvagese della Riviera**
www.palazzoarzaga.com

Tel.: + 39 030 6806-00
golf@palazzoarzaga.com
27 Löcher, Hdc: 36
Greenfee: 73 €, Wochenende 115 €
Fazit: Großzügiges US-Design.