

# 4 spielen



## Die Schönen und der Boss

Interview mit  
Martin Kaymer

Die Damen-Tour  
kehrt zurück

Golfmode  
einmal anders

Einstieg-Tipps  
für 1000 Euro

# Blattgold und Bollicine

Kulinarischer Golfausflug.  
Folge 1: Lombardei, Franciacorta



Leben wie Gott in Italien: Arzaga Golf, der Palazzo Arzaga, Weinkeller

**VON CHRISTIAN WENGER**

Die Franciacorta, wo die gebratenen Tauben tief fliegen und feine Bläschen in den Gläsern funkeln, liegt an der A4, Mailand-Vendig, zwischen Bergamo und Brescia.

Sechs der 36 Golfplätze der Lombardei liegen in und an der Franciacorta.

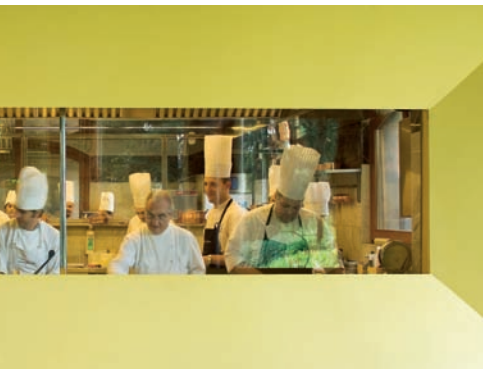
**S**afranrisotto mit Blattgold. Das klingt übertrieben und geradezu dekadent, und schon die bloße Vorstellung schmeckte metallisch auf der Zunge und an den Zähnen leicht elektrisch. Aber weil ein Risotto ein wunderbares Gericht ist, Gualtiero Marchesi dieses Gericht erfunden hat und zu den weltweit fünfzehn besten Köchen gehört, probierte ich und nehme alles zurück, was ich viele Jahre darüber gedacht und auch schon mal gemotzt hatte.

Es ist nicht der materielle Wert des Blattgoldes, das andere auf Bilderrahmen oder an die Zimmerdecke pinselt – er beträgt ohnehin nur einige Cent: das hauchdünne Gold krönt ein perfektes Gericht zu einem Kunstwerk. Ganz nach den Intentionen von Marchesi, der in seinem neuesten Buch „The Marchesi Code“ klug über Kochen und Kunst reflektiert. In natura zu erleben in seinem Zweisterne-Restaurant im Hotel „L’Albereta“ in Erbusco, im enogastronomischen Schwerpunkt der Franciacorta. Gleich neben dem Hotel liegen die Weingüter Bellavista und Ca’ del Bosco, deren Schaumweine den Ruf der Franciacorta als „Kleine Champagne“

begründet haben. Mit 8,3 Millionen Flaschen zwar nur ein Zwerg neben den mehr als 320 Millionen der Champagne, aber ein äußerst qualitätsbewusster: Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier sind exakt dieselben Traubensorten wie in der Champagne, die Vorschriften sogar noch strenger als dort. Und die Preise sind (zumindest noch) sehr attraktiv. Wie in der Champagne, dürfen auch in der Franciacorta nur Weine, die in Flaschengärung, also nach der metodo classico oder traditionale, im genau definierten Gebiet entstanden sind, diesen Namen tragen. Also kein Spumante, kein Prosecco und schon gar kein Sekt. Mehr als 80 Betriebe stellen solche Schaumweine in unterschiedlich trockenen Geschmacksrichtungen her. Mein persönlicher Favorit ist der cremig-feine Satèn, meine Lieblingsbetriebe sind die nebenan genannten. Das absolut schönste und in punkto Kellertechnik modernste Gut ist Ca’ del Bosco, das Gut von Maurizio Zanella. Wenn im Kofferraum noch Platz ist für einige Flaschen, kauft man am besten auf den Weingütern oder in der Cantine di Franciacorta, wo alle Marken erhältlich sind und wo man sich

auch den handlichen GPS-Weingut-Führer ausleihen kann.

Vittorio Moretti, der Bauunternehmer mit dem goldenen Händchen, dem die Gegend das beste Hotel (L'Albereta) und zwei Top-Franciocorta-Betriebe (Bellavista und Contadi Castaldi) zu verdanken hat, gründete 1998 am sanft zum Lago d'Iseo abfallenden Nordhang auch den Franciocorta Golfclub. Dieser wurde gerade rundum erneuert – ein Grund dafür dürfte gewesen sein, dass in den letzten Jahren etliche prominente Mitglieder in den hinter Brescia gelegenen neuen Club Palazzo Arzaga abgewandert sind. Dort sind die Spielbahnen aus den Federn von Jack Nicklaus und Gary Player spannender, und vor allem ist alles etwas feiner und edler. Die in Süddeutschland gebautem SUV-Edel-



Ca' del Bosco, Köche im Hotel L'Albereta (v. li.)

fahrzeuge auf dem Parkplatz tragen mehrheitlich italienische Kennzeichen und unterstreichen, dass die Lombardei zu den wohlhabendsten Gegenden in Italien gehört. So sind viele der Weinbetriebe ursprünglich auf den Wochenend-Latifundien adliger und reicher Bresciani entstanden – sozusagen als angenehmer und erfrischender Zeitvertreib. Die stillen Weine aus der Region sind unaufgeregte, angenehm zu trinkende Weine und heißen Terre di Franciocorta und Sebino.

Die Bollicine, wie der Italiener die Schaumweine oder Spumanti auch nennt, kamen unter französischem Einfluss in die Flaschen. Der Kellermeister von Guido Berlucchi soll es gewesen sein, der 1961 zum ersten Mal mit der zweiten Gärung experimentierte und die ersten 3000 Flaschen Pinot di Franciocorta, Methode Champenoise (damals noch erlaubte Bezeichnung) herstellte. Dass viele den Lago d'Iseo für viel schöner und weit weniger überlaufen halten als den Gardasee, passt zum Gesamtbild: Die Franciocorta punktet keineswegs nur mit Blattgold und Bollcine.

**Nächste Folge: Elsass**

## Golf spielen

**Arzaga Golf**  
golf@palazzoarzaga.com  
Tel.: 0039-0306806-00  
18 + 9 Löcher, Par 72, Hcp. 36/36, Greenfee: 73 bis 122 Euro, Hotelgäste 20 Prozent Ermäßigung.

**Franciocorta Golf**  
franciocortagolfclub@libero.it  
Tel.: 0039-030984-167  
18 Löcher, Par 72, Greenfee: 50 bis 75 Euro.  
Spiel jederzeit mit Anmeldung.

**Golfclub Bergamo L'Albenza**  
www.golfbergamo.it, segreteria@golfbergamo.it  
Tel.: 0039-035640028  
27 Löcher, Par 72, kein Handicap-Nachweis, aber Regeln und Etikette, Greenfee: 55 bis 75 Euro.  
Spiel jederzeit mit Anmeldung.

**Gardagolf Country Club**  
www.gardagolf.it, booking@gardagolf.it  
Tel.: 0039-03656747-07  
27 Löcher, Par 72, Hcp. 36/36, Greenfee: 80 bis 90 Euro. Spiel jederzeit mit Anmeldung.

## Essen & Trinken

**Ristorante Gualtiero Marchesi**, Erbusco, im Hotel L'Albereta, Tel.: 0039-0307760562. Tipp: Risotto mit Blattgold, Offener Raviolo mit Meeresfrüchten.

**Ristorante Santa Giulia**, Timoline di Corte Franca, Tel.: 0039-988350. Tipp: Manzo in olio (Rind in Olivenöl), Casoncelli (Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Käse).

**Ristorante Il Volto**, Iseo, Tel.: 0039-030981462. Tipp: Sfogliatina di Patata e Caviale (Blätterteig mit Kartoffelpüree und Caviar).

**Due Colombe**, Rovato, Tel.: 0039-0307721534. Tipp: Typische traditionelle Gerichte aus der Region, Bagoss-Käse.

**Da Vittorio**, Relais Gourmand, Brusaporto (bei Bergamo), Tel.: 0039-035681024. Tipp: Salat von gedämpften Süßwasserfischen mit Pesto.

**Cantine di Franciocorta** führt alle Franciocorta-Marken, Parkplatz vor dem Geschäft.

## Übernachten

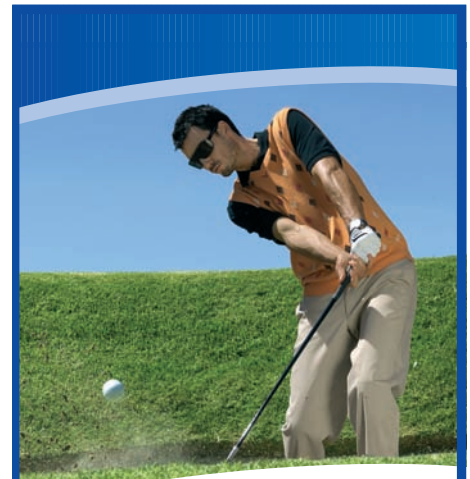
**Palazzo Arzaga Hotel Spa & Golf Resort**, Carzago di Calvagese della Riviera  
www.palazzoarzaga.com  
reservation@palazzoarzaga.com  
Tel.: 0039-0306806-00  
84 Zimmer, ab 305 Euro. Mit viel Geschmack eingerichtetes Luxus-Golfresort.

**L'Albereta Relais & Chateaux** Erbusco  
www.albereta.it, info@albereta.it  
Tel.: 0039-03077627-01  
59 Zimmer und Suiten, 230 bis 930 Euro. Entspannen und dinieren auf höchstem Niveau.

**Relais Franciocorta**, Borgonato  
www.relaisfranciocorta.it  
info@relaisfranciocorta.it  
Tel.: 0039-03098842-34  
50 Zimmer und Suiten, 155 bis 180 Euro. Komfortabel-rustikales Hotel in ruhiger Lage.

**Rivalago Hotel**, Sulzano  
www.rivalago.it, info@rivalago.it  
Tel.: 0039-030985-011  
33 Zimmer und Suiten, 98 bis 180 Euro. Traum-lage direkt am Wasser, mit familiärem Charme.

**Iseolago Hotel**, Iseo  
www.iseolagohotel.it  
Tel.: 0039-0309889-1  
66 Zimmer und Suiten, 95 bis 245 Euro. Gepflegte, größere Anlage in Seenähe.



**Golfspaß = MARITIM**

Nach einem spannenden Golfspiel bieten Ihnen die zahlreichen Möglichkeiten unserer First-Class-Hotels die Gelegenheit, den Tag mit reichlich Entspannung und kulinarischen Köstlichkeiten abzuschließen.

Erleben Sie ein außergewöhnliches Golferlebnis z.B. im

... **MARITIM Hotel Mauritius**

7 Übernachtungen inkl. **MARITIM** Frühstücksbuffet und HP, Welcome Cocktail, 1 Stunde Golfkurs inkl. Golfschläger, kostenfreie Nutzung des Golfplatzes u.v.m.

**ab 678 € p.P. im DZ zzgl. Flug**

Gültig für den Reisezeitraum 1. Juni bis 31. August 2008

...oder in unseren Hotels in:

Bonn · Braunlage · Heringsdorf/Usedom  
Bad Homburg · Königswinter · Magdeburg  
Bad Salzuflen · Bad Sassendorf · Schmallenberg · Timmendorfer Strand · Titisee-Neustadt  
Travemünde · Bad Wildungen · Würzburg  
Ägypten · Spanien · Tunesien · Türkei



Informationen, Hotel- und Flugbuchung:  
**MARITIM Hotel-Reisedienst GmbH**  
Telefon 0180 2 4057

(6 Cent/Anruf Festnetz DTAG, abweichende Preise aus Mobilfunknetzen möglich)  
reisedienst.mrd@maritim.de · www.maritim.de