



stern



Mit TV-Programm

Das Tripitaka
**Buddhas
Vermächtnis**

Teil 4 der Serie
„Die heiligen Schriften“

Affäre Wikileaks
**Der Hacker-Krieg
im Netz**

Friedensnobelpreis
**Wie Chinas
Dissidenten neuen
Mut schöpfen**

Journal Weihnachtsküche
**Festliche Genüsse
aus aller Welt**

Die Geliebte

Eine Frau erzählt über ihr
Leben an der Seite eines
verheirateten Mannes



Frankreich, Italien, Spanien, Slowenien: € 4,50 / Portugal (cont.): € 4,80 / Kanada: € 4,80 / Griechenland: € 5,20 / Benelux: € 3,90 / Finnland: € 5,70 / Norwegen: NOK 53,- / Tschechien: CZK 155,- / Ungarn: HUF 1380,-



22 EXTRASEITEN VOM STERN

JOURNAL

Der gebratene Vogel ist nur der neunte Teil des „Neunerlei“, unseres diesjährigen Weihnachtschmauses



Üppiges Thüringen

Ein Festmahl mit neun Gängen aus dem Erzgebirge

Schäumendes Italien

Prost, Franciacorta: Es muss nicht immer Champagner sein

Süßer Orient

Auf den Spuren des Marzipans

WEIHNACHTSKÜCHE



Im Glas funkelt Franciacorta genauso wie Champagner. Der Önologe Franco Ziliani beherrscht den Schaumstrahl-Trick: Ein paar kräftige Schläge mit einer Eisenstange an der richtigen Stelle bringen 100 Millionen Bläschen derart in Wallung, dass sie alle gleichzeitig aus der Flasche wollen



SCHAUM-SCHLÄGER, ITALIENISCH

Zu den Festen Champagner? Nicht unbedingt, sagen unsere Nachbarn im Süden. Stimmt: Die Weine aus **Franciacorta** prickeln genauso gut

Text **CHRISTIAN WENGER** Fotos **REGINA RECHT**

Wenn Italiener jemanden beeindrucken wollen, bestellen sie Champagner.“ Maurizio Zanella sagt es etwas gequält, aber lächelt dabei. „Nur Kenner wissen, welche exquisite Schaumweine wir hier herstellen.“ Seit über einem Jahr ist er Chef des Konsortiums der Franciacorta, der sechste in der 20-jährigen Geschichte der Winzervereinigung, und präsidiert über einen regelrechten Boom des perlenden Getränks. Denn heute werden in dem Gebiet in der Lombardei, gelegen zwischen

Bergamo, Brescia und dem Lago d’Iseo, jährlich zehn Millionen Flaschen Franciacorta erzeugt – wie Champagner ausschließlich in Flaschengärung, in deren Verlauf der dem Grundwein zugefügte Zucker von Hefestämmen in Alkohol und Kohlensäure verwandelt wird.

„Meine Mutter wollte, dass wir an der frischen Luft aufwachsen“, erklärt der 52-jährige Zanella die Ursprünge seines Weinguts. Die wohlhabende Mama hatte ein kleines Haus im Wald erworben, italienisch ein „Ca’ del Bosco“. Man reiste →



engärung
t wie beim
er: Die Hefe
t Zucker in
d Kohlensäure.
bgestorben
lt sie sich
nhals – erst
er Produktion
tfernt

gabend an, verbrachte
ches Wochenende und
onntagabend zurück in
tadt. Der Hektar Trau-
r dem Haus interessier-
nen Hausangestellten,
e daraus Wein für den
uch.

er Reise durch Frank-
ingüter trank Zanella
großartigen Burgunder
e seine Reisekasse für
nen Romanée-Conti auf
1968 startete er sein
Veingut – mit einem
ster aus der Cham-

ischen im Wald gibt es
h, aber es steht nicht
itten von Bäumen, son-
chen endlosen Rebzei-
l Bosco gehört zu jener
Weingüter, die tech-
ästhetisch an der Welt-
ien: Reben, Weine, Ver-
Kellertechnik, Design
tektur als Gesamtkunst-



„Wofür die Cham-
pagne 300 Jahre
brauchte, schaffen
wir hoffentlich
in 50 Jahren“ –
Maurizio Zanella,
selbstbewusster
Winzer in der Region
Franciacorta

werk. Zanella wohnt mit seiner Familie nebenan, „was soll ich in Mailand, hier ist es viel schöner“, schwärmt er und streichelt mit den Augen die sanften grünen Hügel mit dem tiefblauen Lago d'Isèo im Hintergrund. „Die Champagne brauchte 300 Jahre, um ihren heutigen Ruf und Ruhm zu festigen. Ich hoffe, wir schaffen das in 50 Jahren“, sagt Zanella.

Die Champagnerproduzenten hören es gar nicht gern, wenn im Zusammenhang mit der Franciacorta von der „Kleinen“ oder der „Italienischen Champagne“ gesprochen wird – markenrechtlich ist das schon recht nah dran am heiligen Gebiet um Reims. Dabei brauchen sie sich nicht zu fürchten: Zehn Millionen Flaschen Franciacorta stehen gegen 300 Millionen Champagner. Kurze 50 Jahre Erfahrung gegen 300 Jahre Tradition und Prestige.

Landschaftlich haben Champagne und Franciacorta keine Gemeinsamkeiten. Auch die Bodenbeschaffenheit ist unterschiedlich: Kalkböden in der Champagne, mineralische Moränenböden mit Lehm, Löss, Gips und Kalk in der Franciacorta. Wo in der Champagne endlose Weinberge nur von Dörfern unterbrochen werden, befinden sich die Reben in der Franciacorta größtenteils in einer dicht besiedelten Zone, in der reichlich Industrie zu Hause ist. Dafür punktet die Franciacorta mit dem tiefblauen See: Er sorgt für ein Mikroklima, das dem Wein außerordentlich gut bekommt.

Die wichtigsten Rebsorten allerdings, Kernstoff des Genusses, sind die gleichen wie in der Champagne: Chardonnay und Pinot Noir. Während in der Champagne die roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier mit über 70 Prozent dominieren, ist die Franciacorta mehrheitlich mit Chardonnay bepflanzt. Identisch sind Handarbeit in den Reben, die Herstellungsmethode und die Verarbeitung, die Vorschriften zu Höchstertträgen und Lagerdauer sind in der Franciacorta sogar strenger. 1961 experimentierte

Franco Ziliani, Önologe des bis dahin Stillweine produzierenden Hauses Guido Berlucchi, zum ersten Mal mit der zweiten Gärung und stellte 3000 Flaschen „Pinot di Franciacorta, Methode Champenoise“ her. Das nötige Wissen brachte er aus der Champagne mit, wo er bei Moët & Chandon gearbeitet hatte.

Sein Gut liegt in der Gemeinde in Erbusco, dort leben die Mächtigen der Region. Hier hat das Konsortium seinen Sitz, hier residiert der Präsident Maurizio Zanella. Rundherum, auf den Hügeln, arbeiten die Topproduzenten der feinen Bollicine: Bellavista, Ca' del Bosco, Cavalleri, ihre Schaumweine begründeten den Ruf der Franciacorta. „Wir sind nicht besser als der Champagner, wir sind anders“, sagt Maurizio Zanella. Jetzt schmunzelt er. Weil er weiß: 2009 wurde in Italien 16 Prozent mehr Franciacorta getrunken als im Jahr zuvor, so viel wie Champagner. Die Schlacht im eigenen Land also, sie ist schon fast gewonnen. ✘

BEZUGSQUELLEN

Franciacorta für Anfänger

Erstes Treffen: Contadi Castaldi Franciacorta Brut – 24,90 Euro (1)
Ca' del Bosco Franciacorta Brut, Cuvée Prestige – 24,50 Euro (3)

Cremitig: Palazzo Lana Franciacorta Satèn – 35 Euro (2)

Trocken: Ca' del Bosco Franciacorta, Dosage Zero – 36 Euro (3)

Pink: Berlucchi Cuvée 61 Franciacorta Rosé – 19,50 Euro (2)

Händler: 1) Bremer Weinkolleg, www.bremer-weinkolleg.de, Tel.: 04203/81 30 20
2) GES Sorrentino, www.ges-sorrentino.de, Tel.: 04221/91 64 50
3) Gute Weine Lobenberg, www.gute-weine.de, Tel.: 0421/70 56 66

Prizzeln Sie mal fremd!

Franciacorta muss bei 6-8° getrunken werden, wenn die rund 100 Millionen Bläschen pro Flasche schön zum Prizzeln kommen sollen. Franciacorta hat eine hell- bis strohgelbe Farbe (oder rosé), eine feinkörnige, anhaltende Perlage, die bei Satèn besonders fein und crémig ist. Franciacorta duftet nach Zitrusfrüchten, Weißdorn, Honig, Äpfeln, Pfirsich, Lorbeer oder Mittelmeerkräutern und – je nach Typ und Alter – nach Haselnüssen, Vanille, Trockenfrüchten, Röstaromen und exotischen reifen Früchten. Christian Wenger hat die spannendsten Flaschen für diesen Winter probiert.

Erste Bekanntschaft

- Ricci Curbastro Franciacorta Brut, 17,60 €, 7
- Berlucchi Cuvée 61 Franciacorta Brut, 18,50 €, 2
- Ferghettina Franciacorta Brut, 18,50 €, 5
- Ca'del Bosco Franciacorta Brut, Cuvée Prestige, 24,50 €, 3
- Contadi Castaldi Franciacorta Brut, 24,90 €, 1
- Monte Rossa Franciacorta Brut Prima Cuvée, 25,00 €, 6
- Cavalleri Franciacorta Brut Blanc de Blancs, 28,00 €, 4
- Bellavista Franciacorta Cuvée Brut, 29,80 €, 1

Flirt mit pink

- Berlucchi Cuvée 61 Franciacorta Rosé, 19,50 €, 2
- Ferghettina Franciacorta Rosé 2005, 25,00 €, 5
- Contadi Castaldi Franciacorta Rosé, 25,90 €, 1
- Monte Rossa Franciacorta Brut Rosé Millesimato, 29,90 €, 6

Crémig und verführerisch

- Ricci Curbastro Franciacorta Satèn Brut vintage 2006, 19,90 € 7
- Cavalleri Franciacorta Satèn, 34,00 €, 4
- Palazzo Lana Franciacorta Satèn, 35,00 €, 2
- Contadi Castaldi Franciacorta Satèn 2005, 41,90 €, 1

Präzis und trocken

- Ferghettina Franciacorta 2005 Brut, 26,00 €, 5
- Cavalleri Franciacorta 2004 Brut Pas Dosé, 29,00 €, 4
- Ca'del Bosco Franciacorta, Dosage Zero, 36,00 €, 3

Etwas mehr oder anders

- Cavalleri Franciacorta 2002 Collezione Brut, 37,00 €, 4
- Palazzo Lana Franciacorta Extrême 100% Pinot nero, 39,00 €, 2
- Monte Rossa Franciacorta 2005 Cabochon Brut Riserva, 39,50 €, 6
- Bellavista Franciacorta Gran Cuvée 2005, 39,90 €, 1
- Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré 2004, 47,50 €, 1
- Ca'del Bosco Franciacorta, Maurizio Zanella, 49,00 €, 3
- Ca'del Bosco Franciacorta, Chardonnay, 49,00 €, 3
- Ca'del Bosco Franciacorta, Annamaria Clementi, 75,00 €, 3

Bezugsquelle (oder nennt welche in Ihrer Umgebung):

- 1 Bremer Weinkolleg, www.bremer-weinkolleg.de, Tel.: 04203 813020
- 2 GES Sorrentino, www.ges-sorrentino.de, Tel.: 04221 916450
- 3 Gute Weine Lobenberg, www.gute-weine.de, Tel.: 0421 705666,
- 4 Fischer+Trezza, www.fischer-trezza.de, Tel.: 0711 4606700
- 5 Wijnhus der Hanse, H.J. Stefanik, Tel.: 040 2708966
- 6 Lorenz & Cavallo, Email: lorenz-cavallo@t-online.de, Tel.: 0221 394701
- 7 Saittavini, www.saittavini.de, Tel.: 0211 57797918

Reihenfolgen nach empfehlenden Endverbraucherpreisen für 0.75 Liter