



# MOUSSIEREN MIT GRANDEZZA

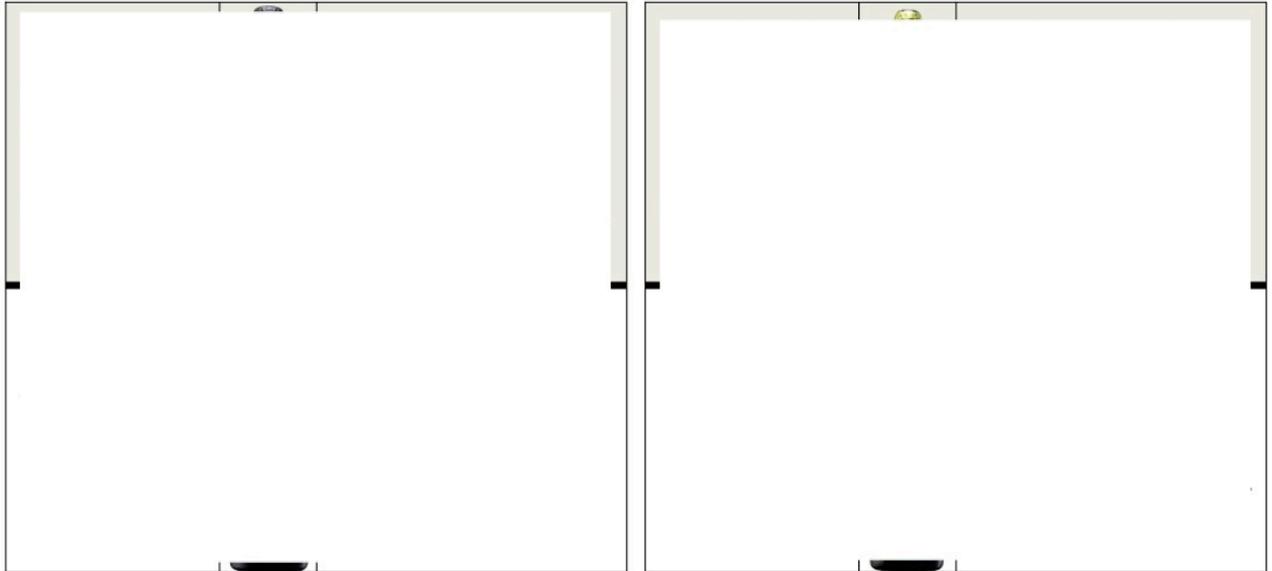
TEXT: SASCHA SPEICHER

Ein Vergleich mit dem großen französischen Klassiker wird immer wieder bemüht. Doch der ist unangebracht. Bis auf die beiden wichtigsten Rebsorten, Chardonnay und Pinot Nero alias Pinot Noir, und die Herstellungsmethode, die klassische Flaschengärung, gibt es keine Parallelen zum Champagner.

**d**afür finden sich fundamentale Unterschiede bei Mikroklima, Boden, den analytischen Werten der Grundweine und so weiter. Franciacorta hat ein unverwechselbares Profil. Der Großteil der Weinberge erstreckt sich südlich des Lago d'Iseo in einer Art Kessel. Hier wachsen die Reben zum Großteil auf Gletschersedimentböden aus der letzten Eiszeit. Besonders reizvoll ist das Terroir ganz im hügeligen Osten des Anbaugebiets aufgrund der kalkreichen Böden und des etwas kühleren Mikroklimas.

Mit jeder Perle verkörpert Franciacorta italienischen Lifestyle. Gleichzeitig wird aber auf höchstem technischem Niveau produziert. Die Kellereien der Leader, Ca' del Bosco und Bellavista, sind Hightech pur. Die größte Herausforderung ist das Klima. Geerntet wird meist schon im August, spätestens Mitte September ist die Ernte abgeschlossen. Deshalb dreht sich im renommiertesten italienischen Herkunftsgebiet für klassische Flaschengärschaumweine alles darum, die Frische zu erhalten, ohne zu früh und damit physiologisch un-

reife Trauben zu ernten. Hinauszögern, solange es geht, dabei immer den schnell steigenden Zuckergehalt und die fallenden Säurewerte im Blick. Ein Drahtseilakt, den die besten Erzeuger beherrschen. Ein Weg zu einem balancierten Ergebnis besteht darin, einen Teil der Grundweine in Holzfässern auszubauen und/oder den Franciacorta möglichst lange auf der Hefe reifen zu lassen und ohne Dosage in den Verkauf zu bringen. Franciacorta wird alle begeistern, die Angst vor zu viel Säure haben. Ein erstklassiger Begleiter beispielsweise



von cremigen Risotto-Gerichten. Feine, cremige Fülle, kräutrige Heuwürze, dazu die Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, sind typisch. Oft gesellen sich auch malzig-röstige Noten, Kaffee oder Kakao hinzu. Überflüssig zu erwähnen, dass die kühleren Jahrgänge die besseren sind. 2008 war so ein Jahrgang, 2014 gilt ebenfalls als herausragend. Gerade im klassischen Bereich des Brut ohne Jahrgang bildet diese Ernte aktuell sehr häufig die Basis der Assemblage. Bei den Spitzen-Cuvées, die meist als Vintage

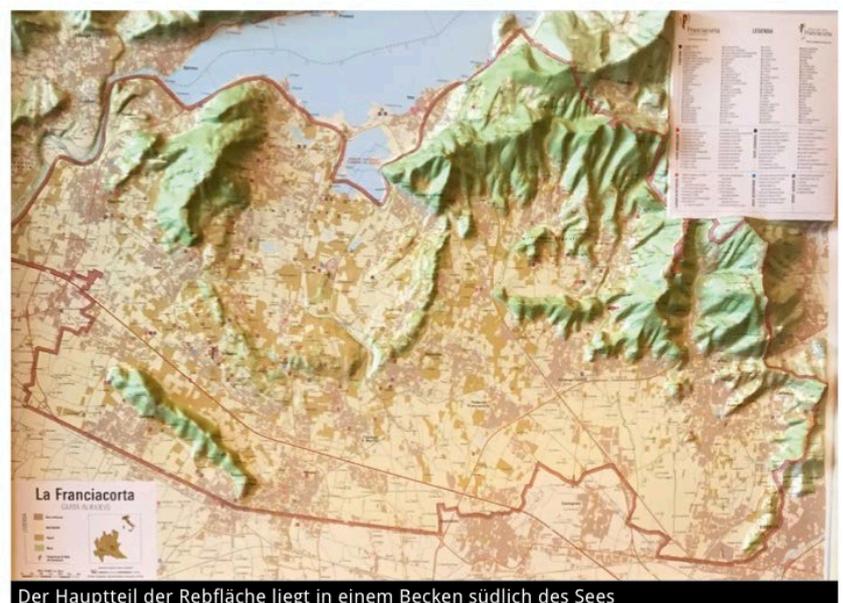
deklariert sind, stehen auffallend viele überzeugende 2012er im Verkauf. Ein Megatrend in der Franciacorta geht in Richtung biologisch-organische Bewirtschaftung. Viele Betriebe wie die Az. Agr. Villa sind noch in der Umstellungsphase oder haben wie Ca' del Bosco oder Majolini bereits die ersten zertifizierten Trauben geerntet. Angenehmer Nebeneffekt der Bio-Bewirtschaftung: Etwas frühere physiologische Reife und etwas höhere Säurewerte – das spielt den Produzenten perfekt in die Karten.

### FRANCIACORTA DOCG

**Rebfläche:** 2.800 ha  
**Rebsorten:** 82% Chardonnay, 14% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco  
**Produktion 2016:** 17 Mill. Flaschen  
**Export 2016:** 1,74 Mill. Flaschen  
**Mindestreifezeit**  
 (von Tirage bis Dégorgement):  
 Franciacorta 18 Monate  
 Franciacorta Rosé 24 Monate  
 Franciacorta Satèn\* 24 Monate  
 Franciacorta Vintage 30 Monate  
 Franciacorta Riserva 60 Monate  
 \*Satèn nur aus weißen Trauben, max. 5 Bar Druck, max. 50% Pinot Bianco



Blick nach Osten über das Becken



Der Hauptteil der Rebfläche liegt in einem Becken südlich des Sees

	<table border="1"><tr><td data-bbox="740 1444 970 1731"><p>90</p></td><td data-bbox="970 1444 1066 1731"></td><td data-bbox="1066 1444 1375 1731"><p><b>2009 Majolini Vintage brut, Franciacorta DOCG, 12 %vol. 20,- Euro</b> angenehme frische Art mit reifen gelben Früchten, Nuss, klassische Röstnoten, Hefe, Brioche, auch Beerenfrucht; am Gaumen dezente Perlage, gelbe Frucht und Würze, zarterbe Röstnoten im Finale</p></td></tr><tr><td data-bbox="740 1731 970 2009"></td><td data-bbox="970 1731 1375 2009"><p>i e</p></td></tr></table>	<p>90</p>		<p><b>2009 Majolini Vintage brut, Franciacorta DOCG, 12 %vol. 20,- Euro</b> angenehme frische Art mit reifen gelben Früchten, Nuss, klassische Röstnoten, Hefe, Brioche, auch Beerenfrucht; am Gaumen dezente Perlage, gelbe Frucht und Würze, zarterbe Röstnoten im Finale</p>		<p>i e</p>
<p>90</p>		<p><b>2009 Majolini Vintage brut, Franciacorta DOCG, 12 %vol. 20,- Euro</b> angenehme frische Art mit reifen gelben Früchten, Nuss, klassische Röstnoten, Hefe, Brioche, auch Beerenfrucht; am Gaumen dezente Perlage, gelbe Frucht und Würze, zarterbe Röstnoten im Finale</p>				
	<p>i e</p>					

89

www.zieher.com

2012 Majolini brut, Franciacorta DOCG,  
12,5 %vol.;  
Apfel, Quitte, Wiesenkräuter, leicht kandierte  
Zitrusfrüchte (Zitronat); im Mund süßlicher  
Schmelz, üppiger Typ, Mandarine, Pfirsich,  
angenehme Säure, Schmelz

88

WWW.ZIEHER-SELECTION.COM



”SO HABEN SIE WEIN  
NOCH NIE GESEHEN!“

Silvio Nitzsche WEIN | KULTUR | BAR, Dresden



ZIEHER  
selection

Hauptkatalog  
2017



Jetzt bestellen!



INTENSE STRAIGHT NOSTALGIC FRESH BALANCED RICH

- hochwertige Handwerkskunst
- mit Hingabe mundgeblasen
- jedes Glas ein Unikat
- bleifreies Kristall

WWW.ZIEHER.COM

VISION