



Italienischer Schaumwein schlägt Champagner

„Die italienische Weinregion Franciacorta produziert seit den 60er-Jahren Schaumwein, der inzwischen sogar am Thron des großen Bruders aus Frankreich rüttelt. WELT-ONLINE-Kolumnist Martin S. Lambeck ist vor allem vom Rosé-Sekt aus der Region begeistert und empfiehlt ihn für gewisse Stunden.

Seit den 60er-Jahren ist eine kleine italienische Region auf dem Weg, der weltberühmten, großen Champagne ernsthafte Konkurrenz zu machen: Die Rede ist von der Region Franciacorta, östlich von Mailand, gelegen zwischen den Städten Bergamo und Brescia. Das Anbaugebiet ist für italienische Verhältnisse sehr klein und exklusiv – es handelt sich um 2100 Hektar. Zum Vergleich: Die Champagne verfügt über etwa 35.000 Hektar Rebflächen.

In der Region Franciacorta gibt es sowohl Schaumweine als auch klassische Weine. Für die Schaumweine werden auf den lehmig-sandigen Böden, die in historischer Zeit unwirtliche Sumpfgebiete waren, die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Noir (Spätburgunder) angebaut. Die in der Region Franciacorta praktizierte Flaschengärung ist die klassische Champagner-Methode.

Unser heutiger Verkostungskandidat ist natürlich „ein Franciacorta“, nämlich der Cellarius Brut Rosé 2004 von Berlucchi. Dieser erstklassige italienische Jahrgang hat 30 Monate auf der Hefe gelegen und hat nur eine geringe Dosage. Zum Glück gibt es unter den Franciacorta-Schaumweinen auch einige ganz ohne Dosage!

Der Rosé-Sekt besteht aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir. Er gibt nicht nur vor, trocken zu sein – er ist wirklich trocken. Die herbe Frische dieses Schaumweines wird unterstrichen durch den Umstand, dass der Anteil Pinot Noir zu einem Teil kurz auf der Maische gegärt hat. Dadurch hat er Rotwein-Tannine gezogen.

Aus dem feinen Mousseux begrüßen den Verkoster Hefe- und Brottöne. Im Aromenspektrum entfalten sich Hagebutte, Himbeere und schwarze Johannisbeere. Ein Klasse- Schaumwein mit Eleganz und 12,5 Volumenprozenten Alkohol.

Preislich liegen die großen italienischen Schaumweine unterhalb der französischen Champagner. Der Cellarius kostet den Endverbraucher 28,94 Euro. Wie in Frankreich, so gibt es auch in Franciacorta Schaumweine, die ein Vielfaches dieser Summe kosten. Wie bei allen Schaumweinen, so gilt auch bei diesem: Wir nehmen für die Verkostung so genannte „Sekt-Tulpen“, verbannen die Sektschalen in den Schrank und genießen das Zeug eiskalt.

Ein Tipp: Probieren Sie den Rosé-Champagner doch einfach mal mit deftigen Wurstwaren und Käse! Das gibt ein völlig neues Champagner-Gefühl.“

