

WEINSTORIES

## Italiens Antwort auf Champagner



Wenn es um prickelnde Weine geht, denken viele zunächst an Champagner. Doch Italien hat mit Franciacorta eine ebenso edle Antwort auf den französischen Klassiker, die immer mehr Weinliebhaber weltweit begeistert. Was macht Franciacorta so besonders und warum wird er oft als „das italienische Champagner“ bezeichnet? Tauchen wir ein in die Welt dieses hochwertigen Schaumweins aus der Lombardei.

### WAS IST FRANCIACORTA?

Franciacorta ist ein hochwertiger Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung – auch als „Metodo Classico“ bekannt – hergestellt wird. Die Region, aus der er stammt, liegt in der Lombardei, rund um den Iseensee. Diese malerische Landschaft bietet die idealen Bedingungen für den Anbau der Rebsorten, die für Franciacorta verwendet werden: vor allem Chardonnay, Pinot Nero (Pinot Noir) und Pinot Bianco (Pinot Blanc).

Der Name „Franciacorta“ ist sowohl eine Bezeichnung für das Weinanbaugebiet als auch für den Schaumwein selbst, ähnlich wie bei Champagner in Frankreich.

### DIE GESCHICHTE DES FRANCIACORTA

Während die Region Franciacorta bereits seit dem Mittelalter für ihre Weinproduktion bekannt ist, hat die Herstellung von Schaumwein erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts an Bedeutung gewonnen. 1961 stellte der Winzer Franco Ziliani den ersten Franciacorta nach der Flaschengärung her, inspiriert von der Champagne. Was als Experiment begann, entwickelte sich schnell zu einem Erfolg. 1995 erhielt Franciacorta als erstes italienisches Schaumweingebiet den Status „DOCG“ (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), die höchste Qualitätsstufe für italienische Weine.

### HERSTELLUNG: DIE KUNST DES „METODO CLASSICO“

Franciacorta wird, genau wie Champagner, nach der „Méthode Traditionelle“ produziert, die in Italien „Metodo Classico“ genannt wird. Dabei durchläuft der Wein eine zweite Gärung in der Flasche, bei der die Kohlensäure auf natürliche Weise entsteht. Die Flaschen lagern mindestens 18 Monate auf der Hefe, was dem Wein seine charakteristische feine Perlage (Perlenspiel) und Tiefe verleiht. Einige Sorten reifen sogar 60 Monate oder länger.

Ein weiterer entscheidender Unterschied zu vielen anderen Schaumweinen ist, dass Franciacorta ohne Zuckerzusatz („Dosage Zero“) hergestellt werden kann. Dies verleiht ihm eine besonders reine und elegante Struktur, die den Charakter der Trauben und des Terroirs in den Vordergrund stellt.

### **FRANCIACORTA VS. CHAMPAGNER: WAS SIND DIE UNTERSCHIEDE?**

Obwohl Franciacorta und Champagner auf ähnliche Weise hergestellt werden, gibt es einige feine Unterschiede:

1. **Terroir:** Das Anbaugebiet Franciacorta liegt in der Lombardei und unterscheidet sich klimatisch und geologisch von der Champagne. Während die Champagne eher kühle, kalkreiche Böden aufweist, herrscht in Franciacorta ein milderes, fast mediterranes Klima. Dies verleiht dem Wein eine sanftere, fruchtigere Note.
2. **Rebsorten:** Sowohl Franciacorta als auch Champagner verwenden Chardonnay und Pinot Noir. Franciacorta fügt jedoch oft Pinot Bianco hinzu, was ihm eine zusätzliche Dimension verleiht. In Champagner findet man dafür oft Pinot Meunier als dritte Sorte.
3. **Reifezeit:** Die gesetzliche Mindestlagerzeit auf der Hefe ist bei Franciacorta etwas kürzer als bei Champagner, was ihm eine etwas zugänglichere Frische verleiht.
4. **Preis-Leistungs-Verhältnis:** Franciacorta bietet oft eine vergleichbare Qualität zu Champagner, jedoch zu einem günstigeren Preis. Für viele Weinliebhaber, die exklusive Schaumweine zu besonderen Anlässen genießen möchten, ist Franciacorta daher eine hervorragende Alternative.

Bei der nächsten Gelegenheit lohnt es sich, einen dieser Liköre zu probieren und die Aromen Italiens auf eine neue Weise zu erleben. Bei uns bekommt ihr eine große Auswahl an verschiedenen Likören und sogar schon als Geschenksets verpackt.

### **DIE VERSCHIEDENEN FRANCIACORTA-STILE**

Franciacorta ist nicht nur eine einzige Sorte Schaumwein. Es gibt mehrere Varianten, die sich in Stil, Süßegrad und Reifezeit unterscheiden:

- **Franciacorta Brut:** Der Klassiker, der trocken und frisch ist. Er passt perfekt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder einfach als Aperitif.
- **Franciacorta Satèn:** Diese besondere Variante wird ausschließlich aus weißen Trauben (Chardonnay und Pinot Bianco) hergestellt und hat einen sanfteren, cremigeren Charakter mit einer etwas geringeren Kohlensäure. Ideal für besondere Momente oder zu feinen Meeresfrüchten.
- **Franciacorta Rosé:** Hier dominiert der Pinot Nero, was dem Wein eine zarte rosa Farbe und Aromen von roten Früchten verleiht. Er ist ein perfekter Begleiter zu rotem Fleisch oder kräftigeren Gerichten.
- **Franciacorta Dosaggio Zero:** Hier wird kein Zucker zugesetzt, was den Wein besonders trocken und rein macht. Er ist ein purer Ausdruck des Terroirs und der Trauben.

Für diejenigen, die Champagner lieben, aber nach einer neuen, aufregenden Alternative suchen, ist Franciacorta definitiv einen Versuch wert. Er bietet die gleiche Eleganz, Komplexität und Raffinesse, aber mit einem einzigartigen italienischen Flair. Die Region selbst ist ein weiteres Highlight: Ein Besuch der Franciacorta-Weingüter, umgeben von sanften Hügeln und Seen, ist ein Erlebnis, das Weinliebhaber nicht verpassen sollten.

Franciacorta mag in der internationalen Weinwelt noch nicht den gleichen Bekanntheitsgrad wie Champagner haben, aber er verdient zweifellos einen Platz in den Gläsern der Kenner. Mit seiner eleganten Struktur, seiner Vielfalt und seinem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zeigt Franciacorta, dass Italien nicht nur große Rotweine, sondern auch erstklassige Schaumweine hervorbringen kann. Ganz gleich, ob zu besonderen Anlässen oder einfach als Genuss im Alltag – Franciacorta ist Italiens sprudelnde Antwort auf Champagner und sollte auf keiner Weinkarte fehlen.

**Weitere Stories auf [waurig.com/stories](https://waurig.com/stories)**

