

Nr. 1 7/2013 5,00 Euro

Terra & Saporì

Italienisch-deutsches Magazin für gutes Essen und Trinken

L'ITINERARIO

Due passi per
"l'Altra Franciacorta"

AUF ENTDECKUNGSREISE

Unterwegs in der "anderen
Franciacorta"

L'itinerario Auf Entdeckungsreise

Due passi per "l'Altra Franciacorta"
Unterwegs in der „anderen Franciacorta“

Testo di Lara Abrati, fotografie di Manuele Cecconello

Apochi chilometri da Brescia ha sede una delle più prestigiose zone vitivinicole della Lombardia. Una zona in cui qualche decennio fa, grazie agli investimenti di alcuni imprenditori, si scelse di produrre vini spumanti eleganti, superiori.

Situata in una zona molto ricca in termini di tipologie ambientali, la Franciacorta si trova in una zona pedecollinare posizionata a ridosso del Sebino. È facilmente raggiungibile attraverso l'autostrada A4 Milano – Venezia scegliendo l'uscita "Rovato". Questo, forse, uno dei suoi grandi vantaggi, l'essere quasi attraversata da questa commercialmente molto importante tratta autostradale. Le dolci colline, unite ai

Nur wenige Kilometer von Brescia entfernt erstreckt sich eines der renommiertesten Weinanbaugebiete der Lombardei. Eine Gegend, in der seit einigen Jahrzehnten dank der Investitionsbereitschaft einiger Unternehmer elegante und hochklassige Spumanti entstehen.

Gekennzeichnet von ganz eigentümlichen Umweltbedingungen erstreckt sich die Weinbauregion Franciacorta am Fuße ausgedehnter Hügelketten südlich des Iseosees. Leicht erreicht man dieses Anbaugebiet über die Autobahn A4 Mailand-Venedig, die man an der Ausfahrt „Rovato“ verlässt, und verkehrstechnisch ist es gewiss nicht von Nachteil, dass die Franciacorta von dieser wichtigen Verkehrsachse durchquert



vigneti a perdita d'occhio, caratterizzate dall'influenza del vicino lago, donano a qualsiasi visitatore una piacevole sensazione di benessere.

Il nome "Franciacorta" sembra derivi da *curtes francae*. Nell'Alto Medioevo, nella zona collinare vicino al lago Sebino, erano insediate piccole comunità di monaci benedettini che godevano dell'esenzione dal pagamento dei dazi ai signori e al vescovo, dazi che andavano pagati per il trasporto ed il commercio delle loro merci in altri stati. Questo avveniva perchè i monaci avevano l'onere di dedicarsi alla bonifica dei territori assegnati e all'istruzione dei contadini alla coltivazione dei campi. Come si potrebbe invece immaginare, il nome non ha legami o affinità con la più recente storia vitivinicola della zona, anche se la coltivazione della vite risale a tempi remoti.

La viticoltura e la conseguente produzione di vino in Franciacorta, da sempre limitata all'ambito locale, subisce una svolta decisiva negli anni '60, quando grazie alle intuizioni e agli investimenti di alcuni imprenditori ed enologi, se ne definisce una nuova identità (fino a quel momento la produzione era legata principalmente i vini rossi). Questi pionieri, mossi

wird. Der nahegelegene See beeinflusst das Mikroklima der sanften Hügel, auf denen allenthalben ungezählte Weinstöcke gedeihen. Jeder Besucher fühlt sich auf Anhieb in diesen Ländereien wohl.

La viticoltura e la conseguente produzione di vino in Franciacorta, da sempre limitata all'ambito locale, subisce una svolta decisiva negli anni '60

Man geht davon aus, dass sich die Bezeichnung „Franciacorta“ von Curtes Francae [freie Handelsplätze] herleitet. Im Hochmittelalter gab es in den Hügeln unweit des Iseosees einige Ansiedlungen von Benediktinermönchen, die von der Entrichtung von Zöllen an die örtlichen Herrscher oder an den Bischof befreit waren. Solche Zölle wurden sonst regelmäßig im Warenverkehr und Handel mit einheimischen Produkten erhoben, doch weil sich die Mönche um die

Urbarmachung der Ländereien und um die Unterweisung der Bauern im Feldbau kümmerten, genossen sie dieses Privileg. Die Bezeichnung Franciacorta dürfte also weniger mit der jüngsten Geschichte der Weinherstellung in der Gegend zu tun haben, wie man das auch annehmen könnte.

Weinbau und Weinerzeugung in der Franciacorta waren früher stark auf das lokale Umfeld beschränkt. Erst in den 1960er Jahren kam es zu einem entscheidenden Umschwung: Dank des Weitblicks und zumal dank der Investitionen einiger Unternehmer und Önologen erhielt dieses Anbaugebiet







dal grande interesse per la Champagne e le sue espressioni enoiche, dopo attente analisi su aspetti pedoclimatici e di mercato, gettano le basi per ciò che di fatto oggi viene definita "Franciacorta", con le sue diverse produzioni: rosè, satèn, brut, extrabrut e non dosato. Il fenomeno ha visto la nascita di molte grandi cantine e la conversione di molte piccole aziende agricole, prima produttrici di cereali o allevatrici, poi dedite alla produzione vitivinicola. Proprio in questo contesto, risulta interessante osservare il territorio franciacortino, attraverso i "piccoli" produttori.

Dal punto di vista territoriale, la Franciacorta è caratterizzata dalla presenza di un anfiteatro morenico formatosi all'epoca delle glaciazioni a causa dell'attività di un ghiacciaio proveniente dalla vicina Valle Camonica, i cui detriti hanno portato alla formazione del Monte Orfano, limite sud della Franciacorta, attorniato da una zona pianeggiante adibita alla coltivazione della vite. A est il territorio franciacortino è delimitato dal fiume Oglio, a nord dal lago Sebino e a ovest dalle colline rocciose di origine morenica. Queste caratteristiche portano la Franciacorta a poter essere divisa convenzionalmente in tre sottozone pedologicamente e climaticamente diverse che portano i vini prodotti ad avere identità e caratteristiche particolari e diversificate: le zone pianeggianti attorno al Monte Orfano, la zona interna all'anfiteatro morenico e limitrofa al lago e la zona collinare più a ovest.

eine völlig neue Identität, das bis dahin vor allem auf die Produktion von Rotwein ausgerichtet war. Diese Pioniere, denen ein besonderes Faible für die Champagne und die dort praktizierte Qualitätsschaumweinerzeugung gemeinsam war, nahmen zunächst gründliche Untersuchungen von Kleinklima und Terroir vor. Nach eingehenden Marktanalysen legten sie dann den Grundstock für das, was man heute als „Franciacorta“-Spumante mit seinen verschiedenen Spielarten bezeichne, nämlich Rosé, Satèn (samtig), Brut, Extrap Brut und Brut non dosato (naturherb; ohne Versanddosage). Bald schon entstanden einige groß dimensionierte Kellereien, während viele kleine Landwirtschaftsbetriebe, die zuvor Getreide anbauten oder Viehzucht betrieben, auf das Winzerhandwerk umstellten. Gerade in diesem Zusammenhang macht es Spaß, sich das Gebiet der Franciacorta über seine „kleinen“ Erzeuger zu erschließen.

Was die territoriale Lage angeht, ist die Franciacorta von einem Amphitheater moränischen Ursprungs geprägt, das während der Eiszeit infolge der Aktivität eines Gletschers im nahe gelegenen Valcamonica-Tal entstand. Das von Gletscher mitgeführte Geröllmaterial führte zur Herausbildung des Monte Orfano, der die südliche Begrenzung der Franciacorta darstellt und von einer kleinen Ebene umgeben wird, in der heute Weinbau betrieben wird. Nach Osten hin wird die Franciacorta vom Fluss Oglio, nach Norden vom Iseosee begrenzt, während das Gebiet im Westen mit den felsigen Hügeln moränischen Ursprungs ausläuft. Diese örtlichen Gegebenheiten bringen es mit sich, dass die Franciacorta üblicherweise in drei Untergebiete mit jeweils ganz spezifischen bodenkundlichen und klimatischen Eigenheiten unterteilt wird, nämlich die Ebene rund um den Monte Orfano, die Zone, die das beschriebene Amphitheater moränischen Ursprungs in Seenähe einnimmt, und schließlich die mehr westlich gelegene Hügellandschaft. Die Weine, die aus in diesen Zonen gedeihenden Trauben entstehen, weisen jeweils ganz eigene Identitäten und Charakteristiken auf.

B&B Sarnico

— *Lago d'Iseo* —

Casa Cadè Sofia

B&B Sarnico • Via Predore, 20 • 24067 Sarnico (BG) Italy • Tel. +39 035 912590
Email: bbsarnico@aruba.it

Azienda vitivinicola Cortefusia



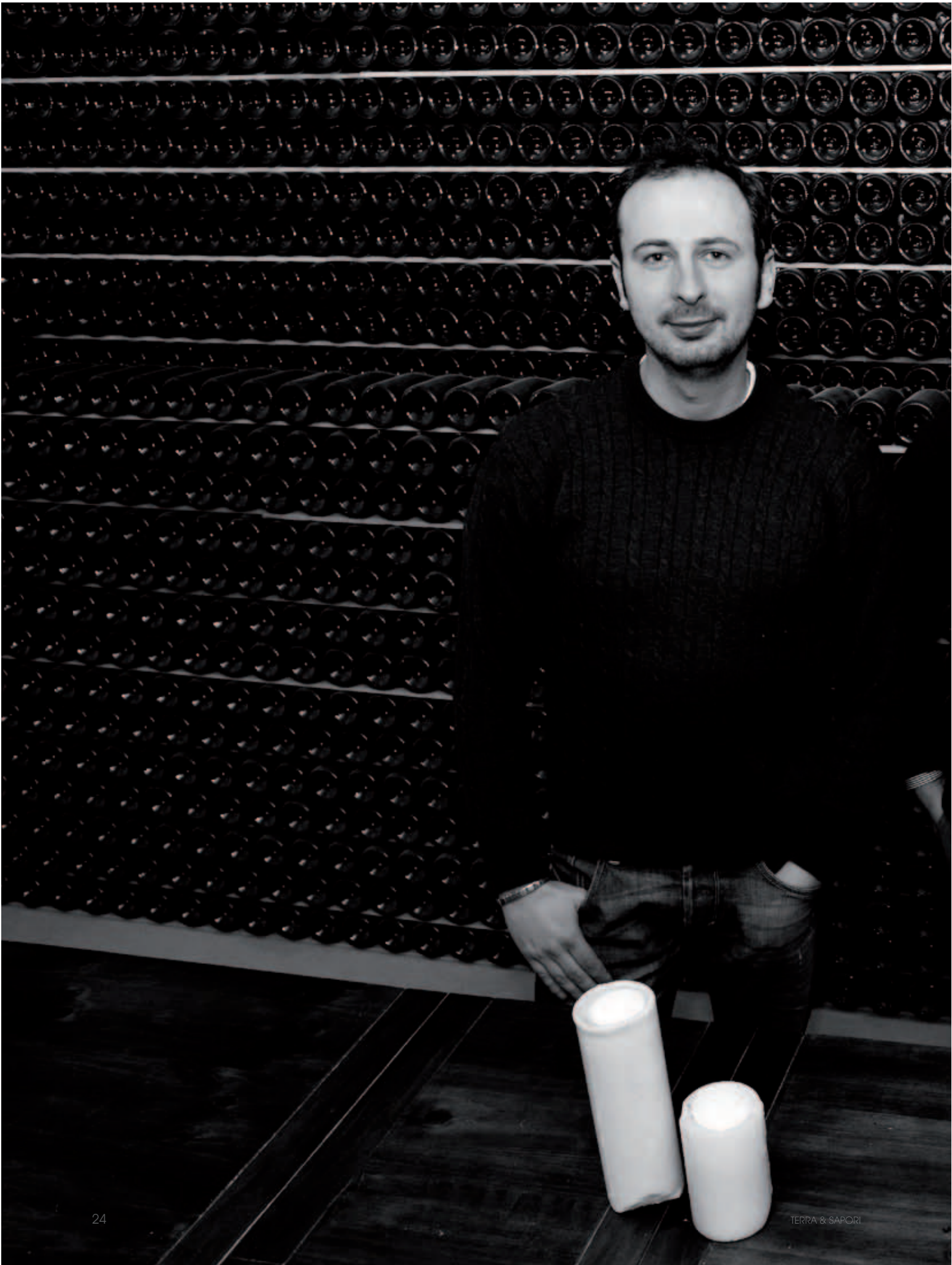
Partendo dalla pianura, a Coccaglio (Bs) merita menzione l'**azienda vitivinicola Cortefusia**, nata nel 2010 dall'intuizione e dall'entusiasmo di due giovani franciacortini, l'enoologo Daniele Gentile e il laureando in agronomia Gianluigi Nembrini, entrambi trentenni, amici da sempre e grandi appassionati del metodo classico che da un paio di anni hanno intrapreso la strada per realizzare il loro sogno: produrre il "loro" Franciacorta DOCG, rispecchiando la loro identità, esperienza e il territorio dove quelle uve Chardonnay e pinot nero crescono e maturano. I loro vigneti sorgono a sud, alle pendici del Monte Orfano, non venendo quindi influenzati dal clima lacustre. Territorio di cui si sentono parte in tutto e per tutto e che ha orientato la scelta stilistica riguardante le etichette dei loro vini: le etichette delle bottiglie, disposte una di seguito all'altra, definiscono la silhouette del loro Monte Orfano.

Nel 2012 la loro prima sboccatura, un brut non dosato che si rifà alla filosofia appena descritta.



*Ausgehend von der Ebene, verdient in Coccaglio (Provinz Brescia) das Weingut **Azienda Vitivinicola Cortefusia** Beachtung, das 2010 ins Leben gerufen wurde. Zwei junge Männer aus der Franciacorta, der Önologe Daniele Gentile und der angehende Agrarwissenschaftler Gianluigi Nembrini, beide 30 Jahre alt, verfolgten mit viel Enthusiasmus eine Vision, waren sie doch beide schon seit Jahren große Fans der klassischen Methode der Schaumweinherstellung. Und so unternahmen sie vor etwa zwei Jahren den großen Schritt auf ihrem Weg, sich einen Traum zu erfüllen, nämlich „ihren“ Franciacorta DOCG zu machen. In diesem Spumante*

erkennt man die Identität und die Erfahrung seiner Erzeuger ebenso wie das Terroir, in dem die Trauben der Sorten Chardonnay und Pinot nero wachsen und gedeihen. Die Weinberge des Gutes erstrecken sich an den Abhängen des Monte Orfano nach Süden und werden damit kaum vom Klima des Ideosees beeinflusst. Die beiden Winzer fühlen sich als ein Teil ihrer





LUGLIO 2013

“Un vino con una buona effervescenza, secco, ma non troppo spigoloso, senza un'eccessiva mineralità, ma ben strutturato e equilibrato”.

Una buona premessa per un'azienda appena nata, la cui storia è tutta da costruire e da seguire. Prossimamente usciranno con altre tre tipologie di Franciacorta DOCG, un Satèn, un Rosè e il loro primo Millesimato. Il loro, è un importante esempio di come molti giovani credano in questo prodotto che, sperano, si caratterizzi sempre più in relazione a chi lo produce e a dove viene prodotto.



Ländereien, was dann auch die Überlegung beeinflusst hat, wie sie ihren Wein präsentieren wollen: Gentile und Nembrini haben sich für Etiketten entschieden, die Silhouette ihres geliebten Monte Orfano wiedergeben.

Ihr erstes Degorgieren (Enthefen) fand 2012 statt; es war ein Brut non dosato (naturherb), der ganz im Sinne der soweit beschriebenen Philosophie entstanden ist.

“Ein Spumante von schöner Spitzigkeit, trocken, dabei jedoch nicht kantig, ohne übertriebene Mineralität, abgerundet würzig. Wohl strukturiert und ausgewogen.”

Vielversprechend für ein Weingut, das noch so jung ist. Seine Geschichte ist noch zu schreiben, man sollte ein Auge darauf haben!

Demnächst werden die engagierten Winzer übrigens mit drei anderen Spielarten des Franciacorta DOCG an den Markt gehen, nämlich mit einem Satèn, einem Rosè und ihrem ersten Millesimato. Insgesamt ist die Azienda Vitivinicola Cortefusia ein schönes Beispiel dafür, wie sehr gerade auch junge Leute an das Produkt Franciacorta-Spumante glauben – ein Produkt, das stets eine ganze Menge über seine Hersteller und über den Ort verrät, an dem es entsteht.

