



Das verwunschene Castello Bonomi mitten in der Franciacorta

Castello Bonomi Die Crus von Château Perdu

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Gerade einfach ist Castello Bonomi in Coccaglio nicht zu finden, obwohl es unweit der Autostrada Serenissima auf halbem Weg zwischen Bergamo und Brescia liegt. Doch wie könnte auch ein Weingut leicht auffindbar sein, dessen bekanntester Wein «Cru Perdu» heisst? Dank der Hilfe der jungen, sympathischen Pressebetreuerin Francesca Cavalli, die uns mit ihrem Wagen von der Autobahnausfahrt bei Rovato bis zum «verlorenen Schloss» lotst, schaffen wir es dann schliesslich doch.

Die Zufahrt zum Gut ist wie in einem Märchen. Vom imposanten Eingangstor führt ein schmales, beidseitig von schlanken Zypressen gesäumtes Strässchen durch ein Rebenmeer direkt auf den sanften Hügelzug des Monte Orfano zu. Auf halber Höhe, an der Grenze von Reben und Wald, thront, unnahbar und verwunschen wirkend, das bizarre

Jugendstilsschloss. Doch so weit fahren wir nicht. Nach der Überquerung eines idyllischen Bewässerungskanals biegt Francesca in den Gutshof ein.

Es ist erst Ende August. Doch zu unserem Erstaunen treffen wir auf Dutzende von Erntehelfern, die im Gras liegen und ihre Siesta nach getaner Arbeit geniessen. Francesca klärt uns auf: Das spezielle, windgeschützte und trockene Mikroklima des sonnenexponierten Monte Orfano und seiner 24 Hektaren Reben, bringe es mit sich, dass hier früher als anderswo in der Franciacorta gelesen werde. Für die Erzeugung von Schaumwein sei es nämlich wichtig, kein überreifes Traubengut zu verwenden.

Uns soll es recht sein. Nachdem die Arbeiter gerade erst zu Mittag gegessen haben, bleibt noch etwas Salami und Risotto übrig, die wir auf der schattigen

Veranda des Gutshofs geniessen, während uns Francesca einen Wein um den anderen kredenzt. (Übrigens der beste Risotto, den wir je gegessen, und natürlich auch der beste Wein, den wir zu Risotto getrunken haben: Klar, wenn der famose Cru Perdu im Spiel ist!) Gewissenhaft verkosten wir alle hier vorgestellten Weine und noch einige mehr.

Nach der Degustation möchten wir natürlich nicht nur die Rebberge und Weinkeller von Castello Bonomi besichtigen, sondern auch das Schloss selbst. Doch Francesca wehrt ab: Das Château befindet sich in Privatbesitz, gehöre irgendeinem Ingenieure. Eigentlich bin ich mir fast sicher, dass dies nicht stimmt. Im trutzigen Schlossturm schläft vielmehr seit mehr als hundert Jahren La bella addormentata und träumt von allerlei schönen Dingen. Um zu wissen wovon, müsste man sie nur wachküssen ...

Ausgesuchte Weine



Castello Bonomi Brut Satèn

Franciacorta DOCG
(Chardonnay)
Helles Gelb, lebhaftes Perlage; weisse Steinfrüchte, Zitrone, Briochenoten; mittelgewichtig, dezente Mousse, frische Säure, trockener Abgang; eleganter, harmonischer Wein; passt zum Apéro, zu Antipasti, Spargeln (12.5% Vol.)
17 Punkte, Fr. 32.—



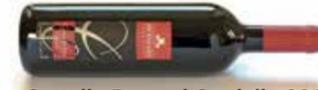
Castello Bonomi Brut Cru Perdu

Franciacorta DOCG
(Chardonnay, Pinot noir)
Helles Gelb, lebhaftes Perlage; Johannisbeeren, kandierte Früchte; mittelgewichtig, kräftige Mousse, rassige Säure, trockener Abgang; markanter, robuster Wein; passt zu Risotto, Meeresfrüchten, Vitello tonato (12.5% Vol.)
17 Punkte, Fr. 26.—



Castello Bonomi Dosage Zero Millesimato 2007

Franciacorta DOCG
(Chardonnay, Pinot noir)
Mittleres Gelb, lebhaftes Perlage; Äpfel, Birnen, dezente Hefenoten; vollmundig, feine Mousse, frische Säure, cremiger, langer Abgang; charmanter, charaktervoller Wein; passt zu Fisch, Geflügel an Rahmsauce, Milkenpasteten (12.5% Vol.)
18 Punkte, Fr. 56.—



Castello Bonomi Cordello 2009

Curtefranca DOC
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo)
Dunkles, jugendliches Rot; Backpflaumen, Lakritze, würzige Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; opulenter, gut strukturierter Wein mit Potenzial; passt zu Rindsschmorbraten, Maibock, Federwild (14.5% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 36.—

Castello Bonomi, Via San Pietro 46, I-25030 Coccaglio, Tel. +39 030 772 10 15, www.castellobonomi.it; Bezugsquelle: Gerstl Weinselktionen, Fegistrasse 5, Postfach, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 234 22 41, www.gerstl.ch

Das Stichwort zum Wein

Franciacorta und Curtefranca

«Franciacorta» und «Curtefranca» sind die beiden offiziellen Bezeichnungen für schäumenden bzw. stillen Wein aus dem noch recht jungen lombardischen Weinbaugebiet südlich des Iseosees in der Provinz Brescia. Der Name geht auf den spätlateinischen Begriff «curtes francae» zurück, der für die Freihandelszone der Klöster in der Gegend stand. Wegen des hervorragenden Schaumweins wird das Weinbaugebiet gelegentlich auch politisch nicht ganz korrekt als die «Champagne Italiens» bezeichnet.

Die Franciacorta umfasst heute rund 1000 Hektaren Reben (was etwa der Rebfläche des Kantons Tessin entspricht), die sich auf 23 Gemeinden verteilen. Erzeugt werden jährlich nicht ganz 60'000 Hektoliter Wein, die je zur Hälfte schäumend bzw. still sind. Trotz allerbesten Voraussetzungen für den Weinbau wie etwa mineralische Böden und mildes Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten hatten die Weine der Franciacorta lange Zeit aber nur eine lokale Bedeutung.

Die Wende kam erst im Jahre 1961, als Franco Ziliani, der junge Kellermeister aus dem Weingut Guido Berlucchi, der bei Moët et Chandon seine Lehre gemacht hatte, Schaumwein zu erzeugen begann und mit dessen Qualität für Aufsehen sorgte. Die Nachfrage nach dem im Stil eines Champagners hergestellten Spumante wuchs rasant an und führte in der Region zu einem wahren Boom. Viele andere Weingüter folgten bald dem Beispiel, inzwischen sind es bereits rund hundert.

Seit 1995 besitzt der Schaumwein DOCG-Status und wird ähnlich wie Champagner unter seinem Herkunfts-namen vermarktet. Auch sonst ist die Champagne in Vielem ein Vorbild für die Franciacorta. Schaumwein darf ausschliesslich aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot blanc und Pinot noir nach der Metodo classico (Flaschengärung) erzeugt werden und muss mindestens 18, im Fall eines Millesimato sogar 30 Monate auf der Hefe reifen, bevor er in den Handel gelangt.

Nach der DOCG-Klassifizierung der Schaumweine wurde für die Stillweine zunächst die DOC Terre di Franciacorta geschaffen, doch wegen Verwechslungsgefahr wurde der Name 2008 auf Curtefranca geändert. Weissweine bestehen aus mindestens 50% Chardonnay sowie Pinot blanc und/oder Pinot noir, Rotweine aus mindestens 25% Merlot, mindestens 20% Cabernet Franc und/oder Carmenère, 10 bis 35% Cabernet Sauvignon sowie maximal 15% anderen zugelassenen roten Sorten.

Andreas Keller

Franciacorta in allen Farben und Spielarten aus dem Keller von Castello Bonomi
Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

