

GOURMET-Wein-Guide



Champagner aus dem Wald

Spätestens seit der Geschichte über die Spumante-Kellerei Ferrari in GOURMET Nr. 23 wissen die GOURMET-Leser, daß es in Italien trockenem Spumante gibt, der nach der Champagner-Methode bereitet wird. Zur Elite der Trockenem gehört seit einigen Jahren die Azienda Agricola Cà del Bosco.

Es kann nie schaden, einen reichen Vater zu haben. Doch Maurizio Zanella, ein 27 Jahre junger, überaus fülliger Mann, wäre heute gewiß auch ohne den Speditions-Millionär Zanella senior dabei, Karriere zu machen. Der Junior ist ein Aktionist, immer in Bewegung, immer dabei, etwas zu bewegen. Kaum hat er sich zur Weinprobe im Keller hingekippt (niedergelassen, genauer gesagt), stemmt er sich schon wieder vom arg belasteten Stuhl hoch, um zu telefonieren. Wenn das Gespräch sich hinzieht, weil der Adressat am anderen Ende der Leitung nicht so schnell begreift wie Maurizio Zanella, wird er ungeduldig; die „okays“ und „d'accordos“ folgen immer gedrängter aufeinander wie mahnende Rippenstöße, bis die Sache endlich geregelt ist. „Faire quelque chose“, diese Formulierung gebraucht Zanella oft, und natürlich führt er uns zu Beginn des Besuchs auf der Azienda Agricola Cà del Bosco in Erbusco bei Brescia zuerst zu dem Ort, wo unübersehbar etwas ganz Großes gemacht wird. Dieser Ort liegt gleich neben dem Hauptgebäude und sieht aus wie eine U-Bahn-Baustelle in einer Millionenstadt: ein Riesenloch in der Erde, an den Rändern Berge von ausgebagertem Sand, auf dem Boden Holzbohlenstapel und Stahlgestänge. „Das wird unser neuer Keller“, sagt Zanella – stolz sowohl auf die Ausmaße des Unternehmens als auch auf seinen Hintergrund. Daß man bei Cà del Bosco an- und ausbauen muß, achtzehn Meter tief, ist ein Zeichen dafür, wie gut das Geschäft läuft. Nicht zuletzt durch die Anstrengungen von Zanella junior, der zwar Witze über sich selbst und seinen Leibesumfang reißt („Wenn Sie mich fotografieren, brauchen Sie ein Weit-

winkelobjektiv“), sein Busineß jedoch sehr ernst nimmt. Und das ist der Cà del Bosco, einer der besten Spumanti nach Champagner-Methode. „Cà del Bosco“ heißt „Haus im Wald“. Ein Haus und viele Bäume, mehr befand sich nicht auf dem vierzig Hektar großen Grundstück, als Zanellas Vater es 1968 kaufte. Er und seine Frau Annamaria Clementi (die offizielle Eigentümerin der Azienda, wie auf dem Etikett vermerkt) wußten damals noch nicht einmal, ob und für welchen Wein das Areal geeignet war. Sie ließen die Erde analysieren – und bekamen gute Nachrichten. Das Terrain sei rebenfreundlich, meinten die Wissenschaftler, am freundlichsten gegenüber Chardonnay. Aber auch Pinot-Reben und sogar Cabernet Sauvignon könnten hier gedeihen. Die Zanellas ließen für den Anfang 2500 Reben pflanzen, alle möglichen Sorten, hauptsächlich Chardonnay und Pinot bianco. Die ältesten sind heute zwölf Jahre alt, das macht die Azienda Cà del Bosco zu einem der jüngsten Qualitätsweinbetriebe Italiens. Daß Leute, die in weinfremden Berufen Erfolg hatten, plötzlich ihre Liebe für die Winzerei entdecken – und sei es wie im Falle Zanella senior nur als Hobby –, kennt man eigentlich eher aus Kalifornien. Tatsächlich hat man beim Gang durch die Kellerei und die Weinberge kalifornische Assoziationen. Bei allem, was errichtet und angelegt wurde, hat sich jemand etwas gedacht, kaum etwas wirkt zufällig. Die Gebäude sind vom Büro bis zum Keller funktional, die Rebstöcke stehen in großzügigen Abständen, die den Blättern Sonne und den Traktoren Platz lassen. Nirgendwo Enge, nirgends Wildwuchs – es sei denn, man würde das blühende niedrige Kraut in den Rebzeilen so nennen, das beweist, daß man auf der Azienda naturbewußt arbeitet, mit Naturdünger und möglichst wenig Chemie. Jetzt im Frühling – unser Besuch fand im März statt – freuen sich die Bienen darüber, sie haben beim ersten Ausflug gleich etwas zu naschen. Auch die Einrichtung von Haus und Keller erinnert an die gepflegten kalifornischen Wineries: rustikal, doch zweckgerecht. Kalifornien gehört denn auch zu Zanellas bevorzugten Reisezielen, besonders stark zieht es ihn zum Meister-Kellermeister Steven Winiarski bei Stag's Leap. „Da kann man

Maurizio Zanella

Der „Dosage Zero“ ist augenblicklich das Spitzenprodukt im Spumante-Programm von Zanella. Das wird sich ändern, wenn die rechte Flasche Etikett-Reife hat: Sie enthält die „handgemachte“ Cuvée Speciale und wird ebenso rar wie teuer sein. Ohne Etikett und noch im Wartestand ist auch der Wein in der Mitte: ein vielversprechender Cabernet Sauvignon. Die Spumanti von Cà del Bosco, die es auch in Magnum, Doppel-Magnum und noch größeren Flaschen gibt, importiert Sigrid Brantl (Adresse siehe Seite 116). Der „Dosage Zero“ kostet 55 Mark, die Preise für Brut, Cremant und Rosé bewegen sich in ähnlicher Größenordnung.



Kilo leichter und ein begeisterter Moto-Cross-Fahrer“). Von der Sonne sah er nicht viel, er hielt sich meistens im Keller auf und beobachtete die chefs des caves bei ihrer subtilen Arbeit: wie sie die Trauben auswählten,

Champagner nicht in die oberen Klassen aufsteigen kann. Einen Champagner à la française, das weiß Zanella, kann man nur in der Champagne machen, doch die Champagne hat kein Monopol auf Champagner-Qualität – was Giulio Ferrari, der Pionier des Champenois-Spu-