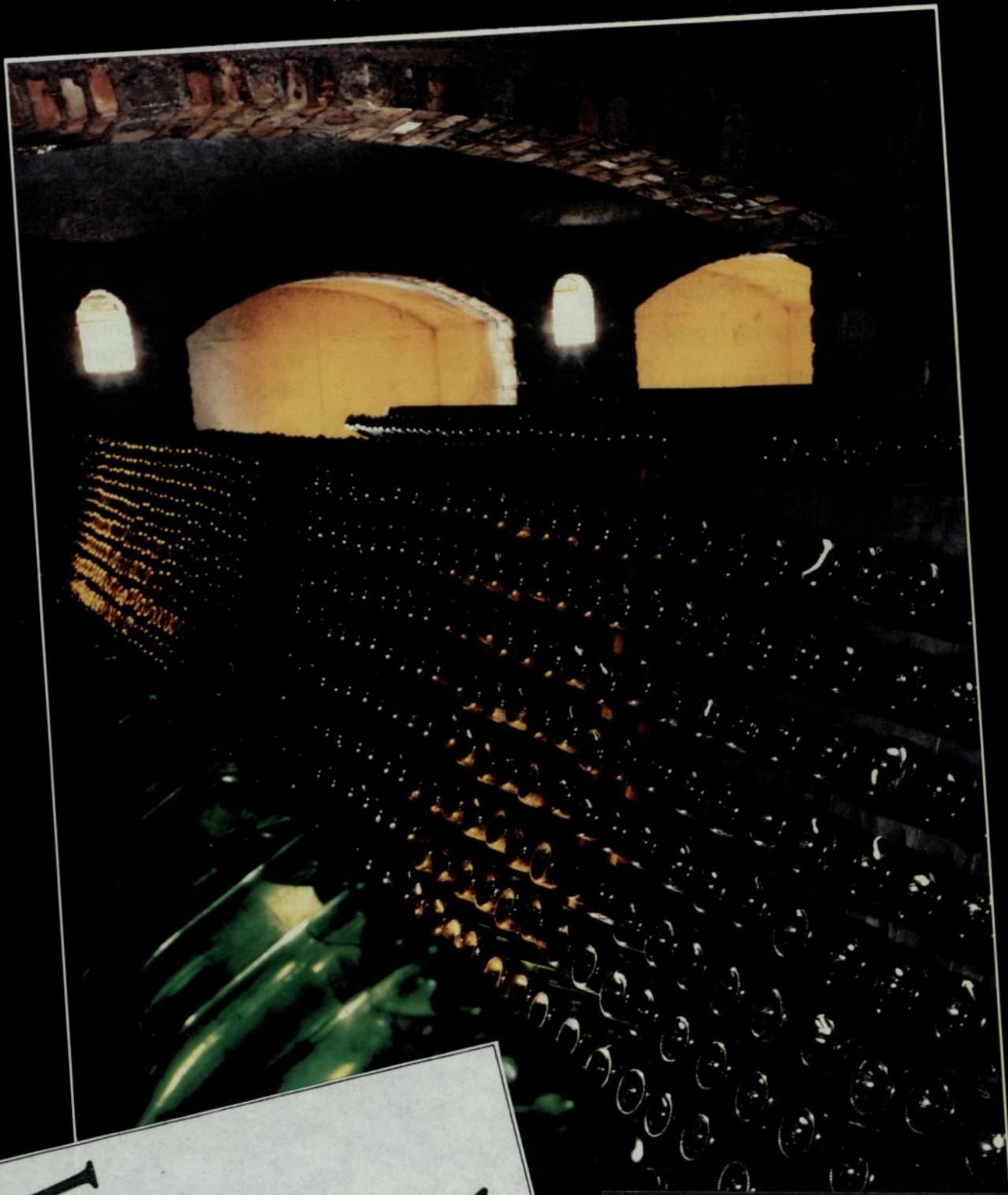
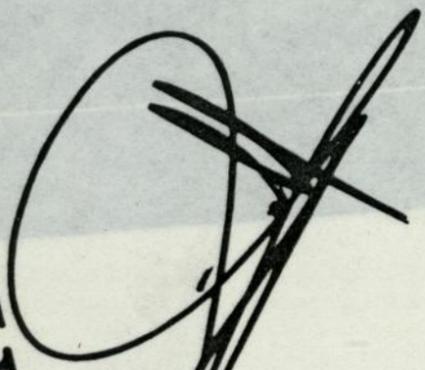


VINO ITALIANO

Zeitschrift für die Freunde des italienischen Weines
Heft Nr. 10/Juni 1986



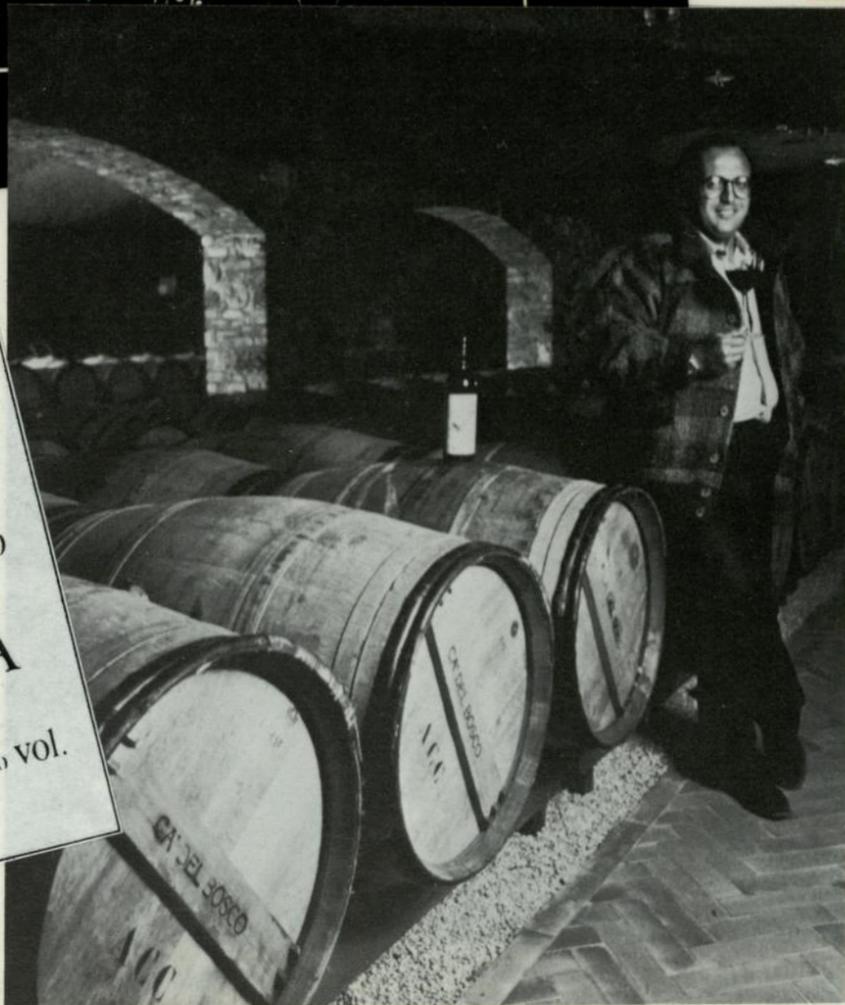
MAURIZIO ZANELLA



Imbottigliato dalla
Azienda Agricola Ca' del Bosco
Erbusco-Italia

VINO DA TAVOLA

0,75 lt. **1983** 12,2% vol.



MAURIZIO ZANELLA UND DIE CA' DEL BOSCO

Maurizio Zanella hat sich vor Jahren das heimliche Ziel gesetzt, innerhalb der nächsten Jahre den besten trockenen Spumante zu erzeugen. Hat er es vielleicht schon geschafft? Wenn ja, so hat er andere Erzeuger doch sehr dicht an seinen Fersen. Wie er es geschafft hat, und wie er hervorragende Weine bereitet, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Da die Lombardei in diesem Heft einen gewissen Schwerpunkt bildet, halte ich es für angebracht, etwas über das Weingut Cà del Bosco und Maurizio Zanella zu schreiben.

Nun sind es wohl zehn Jahre her, daß wir uns zum ersten Mal kennenlernten. Vom ersten Augenblick an gefiel mir Maurizio, damals ein noch recht junger Mann mit sehr viel Ehrgeiz und einer nicht zu bremsenden Lebensfreude. Die Verbindung dieser beiden Eigenschaften ist ebenso selten wie positiv und sympathisch, und wir erinnern uns gerne an so manche Ausschweifung und durchzechte Nacht mit anderen Freunden und Gleichgesinnten.

CA' DEL BOSCO

Die Azienda Agricola Cà del Bosco liegt im Herzen des Franciacorta, zwischen Südufer des Lago d'Iseo und dem Monte Orfano im Süden. Von den 50 Hektar der Azienda sind 34 Hektar Weinberge. Sowohl die Bodenverhältnisse als auch das Mikroklima geben die Voraussetzung, beachtliche Weine in dieser Lage zu produzieren. Die temperaturlausgleichende Wirkung des nahen Lago d'Iseo einerseits und andererseits die gute Ventilation, bedingt durch den kanalisierenden Effekt des Valle Camonica, sorgen für sehr günstige Witterungsverhältnisse in diesem kleinen Gebiet. Die Kellerei ist nach dem letz-

ten Stand der Technik ausgerichtet. Für die Fermentation und für den Ausbau verfügt die Azienda über 62 Edelstahlbehälter mit Inhalten von 2 bis 250 Hektoliter.

Für die Flaschengärung der Schaumweine stehen ausge dehnte unterirdische Gewölbe zur Verfügung. Hier reifen auch die besonderen Jahrgänge der Rot- und Weißweine in Flaschen. Im speziellen Barrique-Keller verfeinern sich zuvor diese Weine in ihrem wohldosierten Kontakt mit Holz und Luft. Zur technischen Ausstattung gehören Abfüllanlagen nach dem neuesten Stand der Technik, sowohl für die Stillweine als auch für den Spumante.

Maurizio ist auch heute noch kein Kind von Traurigkeit, wohl aber von recht vermögenden Eltern, die wohl wußten, daß das Geld, was ihr Sohn in diesen Weinbaubetrieb investierte, eine gute Investition war.

Maurizios Jugend entschuldigte manchen Fehler. Seine Spumante, vor allen Dingen der „Dosage Zero“, waren allerdings Spitzenklasse, so lange ich ihn kenne. Seine Weine jedoch haben mich damals wenig, und die deutsche Kundschaft noch weniger, begeistert. Doch war ich immer davon überzeugt, daß auf diesem Gut immer die Möglichkeit bestand, sowohl von dem Ausgangsprodukt wie von der Kellertechnik her, grandiose Weine zu produzieren. Der Ehrgeiz, die Intelligenz, wie auch der finanzielle Hintergrund mußten in absehbarer Zeit auch beim Wein Spitzenqualitäten zustande bringen.

Das setzte voraus, daß Maurizio Zanella lernte. Und das hat er wahrhaftig getan! Er hat sich ausgiebig in allen renommierten Weinbaugebieten dieser Erde umgesehen und hat dabei nicht nur Technik und Verfahren studiert, sondern er hat vor allem seinen Geschmack gebildet. Denn, das ist eine alte Weisheit: der Wein eines Erzeugers kann nie besser sein als der Weingeschmack des Erzeugers selber.

Ob in Europa, in Kalifornien oder in Australien, überall hat er gelernt. Und häufig setzte er allzu schnell das Gesehene im eigenen Betrieb in die Tat um. Oft auch vorschnell, womit seine Produkte eine ganz eindeutige Richtung bekamen. Für meine Begriffe hat er wohl auch manche Baumaßnahme, sowohl zur Verbesserung als auch zur Verschönerung der Kellerei, begonnen, die, hätte er das Geld dazu selber verdienen müssen, wohl doch mehr überlegt und nach geheimer Zeit als unnötig abgehakt worden wären.

Diese Begeisterungsfähigkeit aber macht ihn sympathisch. Seine Spontanität ist oft umwerfend. Das gleiche gilt für seine umwerfende Lust an den Tafel-

freuden, am guten Essen und guten Trinken. Man kann ihn sowohl als einen dankbaren, wie auch sehr gebildeten Feinschmecker bezeichnen, der außer der Freude am guten Essen auch noch die der Jugend häufig eigenen Freude am reichlichen Essen zeigt.

So manches Mal sind wir kurz eine „Kleinigkeit“ essen gegangen, nachdem wir uns gegenseitig verständlich gemacht haben, daß wir eine strenge Diät einhalten und heute gerade unseren Fasten tag haben, aber nach zwei und und mehr Stunden immer noch am Tisch saßen und genossen, was aufgetragen wurde.

Diese Inkonsequenz ist allzu menschlich, und eine Ausstrahlung von warmer Menschlichkeit gehört genau so zu seinem Naturell wie die Bereitschaft zum Spaß.

Und diese Menschlichkeit mag es auch gewesen sein, die ihn bestimmt hat, bei der Auswahl seiner Mitarbeiter. Ob es Dario Pogliani ist, seit nun fast zehn Jahren für Verkauf und Vertrieb verantwortlich, oder ob es sich um André Dubois handelt, der seit fast sieben Jahren in der Ca' del Bosco für den Spumante von der Rebe bis zur Kapsel verantwortlich ist.

Den Vater allerdings, hat er sich nicht ausgesucht, da hat er ganz einfach Glück gehabt, oder,

was wohl sinniger ist, der Sohn ist so, weil er eben einen solchen Vater hat. Vater Armando Zanella ist der gute Geist der Ca' del Bosco und erledigt die Arbeiten, um die sich Sohn Maurizio vielleicht allzu gerne herumdrückt. Er rechnet, er prüft, er kontrolliert, er setzt sich mit den Bestimmungen, den Steuergesetzen auseinander, er erledigt die mehr oder weniger unangenehmen Gänge zu den lokalen und regionalen Behörden und sorgt ganz nebenher für ein gutes Betriebsklima.

Die Ca' del Bosco, allzu viel ist über sie geschrieben worden in dieser oder jener Zeitschrift, sowohl in Italien wie auch in Deutschland, aber die Azienda

Agricola Ca' del Bosco kann nicht in sich verstanden werden, sondern ist das Werk, die Verwirklichung des dreißig Jahre jungen Maurizio Zanella. Wenn man die Azienda besichtigt, dann spürt man in jedem Detail die Persönlichkeit des Maurizio. Da ist es konsequent, wenn auch etwas jugendlich vermessen, den besten Wein des Hauses „Maurizio Zanella“ zu nennen.

Als „Antibarriquomane“ muß ich zugeben, daß es sich hierbei

um einen wirklich gelungenen Barrique-Wein handelt.

Wenn ich diese Weine koste, komme ich jedesmal zu der Überzeugung, daß vielleicht Zanella der einzige in ganz Italien ist, der wirklich mit Barrique umgehen kann.

Als ich vor einiger Zeit bei den Eltern Zanella zu Gast war, wurde die bereits in der Kellerei gekostete Flasche „M.Z.“ zum Essen ausgeschenkt, und Vater Zanella, der sonst keinen Wein

trinkt, schenkte sich auch ein kleines Gläschen ein, um zu probieren und ganz trocken zu bemerken, „ich habe gar nicht gewußt, daß wir schon so guten Wein machen“. Das klingt fast, als gehöre er selber kaum dazu. Doch bei allen Verdiensten, die sich Maurizio um die Qualität des Weines erworben hat, darf niemand vergessen, daß es seine Eltern gewesen sind, die ihm diese Möglichkeiten gegeben haben.

Vater Armando war im Speditionsgeschäft tätig. Schon vor mehr als 25 Jahren habe ich mit ihm zusammengearbeitet. Er hat einmal klein angefangen, doch seine Zielstrebigkeit hat ihn genau so jung zum Erfolg gebracht, wie sein Sohn Maurizio es in jungen Jahren geschafft hat. Wenn auch Sohn Maurizio nicht die Bescheidenheit und das Understatement seiner Eltern hat, so wirkt seine etwas aufgesetzte Selbstsicherheit eben doch nicht so sicher. Und das macht ihn wie derum ungemein sympathisch!

Die Weine der CA' DEL BOSCO

Spumante Ca' del Bosco Cremant

Aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Bianco. In der Farbe von hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart, weich und anhaltend. Im Geschmack trocken, zart und voll mit reichlich Stoff. Besonders geeignet als Aperitif.

Spumante Ca' del Bosco Rosé

Aus 30 % Chardonnay, 30 % Pinot Bianco und 40 % Pinot Nero. In der Farbe brillantes Hellrosa. Der Geschmack ist trocken, nervig, frisch.

Maurizio Zanella

Vino da Tavola, aus ausgewählten Trauben des Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc mit einem gewissen Anteil Merlot. Spät geerntet, in kleinen Holzfässern vergoren. In der Farbe rubin bis granat funkelnd. Im Bouquet sehr fein, charakteristisch: Man spürt Waldfrüchte, Mandeln und eine Spur von Tabak. Der Geschmack ist voll, elegant, sehr ausgewogen.

Ca' del Bosco Franciacorta

Aus den Trauben Chardonnay und Pinot Bianco. In der Farbe gelblich mit etwas grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart, elegant und anhaltend. Im Geschmack ist er trocken, frisch, mit leichter, angenehmer Säure und einem gewissen Körper. Harmonisch.

Spumante Ca' del Bosco Brut

Er entsteht aus 40 % Pinot Bianco, 40 % Chardonnay und 20 % Pinot Nero. In der Farbe blaßgelblich mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist elegant, fein, anhaltend und angenehm. Im Geschmack trocken, frisch, mit angenehmer Säure. Die Perlage ist recht fein, gleichmäßig und lang anhaltend.

Spumante Ca' del Bosco Dosage Zero

Traubenzusammensetzung wie beim Spumante Brut ohne die Dosage von Likör, daher extrem trocken. Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Charakteristisches, anhaltendes Bouquet. Im Geschmack absolut trocken, nervig, von feiner Rasse und seltener Eleganz. Gleichmäßige, anhaltende, feine Perlage. Ein Spumante, der geeignet ist, ein ganzes Essen zu begleiten.

Ca' del Bosco Franciacorta Rosso

Bereitet aus den Trauben Cabernet Franc, Merlot, Barbera und Nebbiolo. Rubinrot in der Farbe mit Tendenz zum Granat. Das Bouquet ist angenehm, anhaltend, fein, würzig. Im Geschmack trocken, elegant, Körper und Säure hervorragend ausgewogen. Geeignet zu sowohl weißem als auch rotem Fleisch, besonders zu Braten, aber auch zu gekochtem Fleisch.



Das Flaschenlager oder die „Kathedrale“ des Weins