

**FRANKFURT:
36 RESTAURANTS
IM TEST**



MAROKKO
**Oasen für
Gourmets
und für
Genießer**

**REZEPTE
UMFRAGEN
LIFESTYLE**

WEINJOURNAL



Auch ein Do-it-yourself-Solist wie Maurizio Zanella braucht ab und zu ein gutes Team

SCHAUMWEIN AUS DER LOMBARDEI

MAURIZIOS WAHNSINN HAT METHODE

Qualität hat in der Lombardei einen Namen: Ca' del Bosco. Und ein Konzept: Método Champenois. Und einen Kopf: Maurizio Zanella. Unser Autor Rino Sanders besuchte den gewichtigen Winzer, dessen Spumanti zu den köstlichsten Muntermachern gehören.

„Er ist verrückt“, sagen Freunde respektvoll, „ein Narr!“ Und allerdings muß wohl in Maurizio Zanella jenes Quantum Wahnsinn wohnen, ohne das nichts Nennenswertes aus dem Nichts geschaffen wird. Der Mann ist knapp dreißig Jahre alt und bringt bei mittlerer Größe gute hundert Kilo auf die Waage. Weitere sechzig hat er vor kurzem nach einer schweren Operation verloren. Das steht ihm gut.

Freilich mag ihm in früheren Jahren seine imposante Leibhaftigkeit geholfen haben, in einem Alter unter den Weinmenschen für voll genommen zu werden, das sonst nur Sportler ganz oben sieht. Ein Hochleistungstyp ist Maurizio Zanella auch, einer, der sich nie mit dem Erreichten zufriedengeben mag; aber ein so abgerundeter und dabei behender Mensch bringt dieses Streben natürlich ganz unverkrampft, und bei Tisch, zumal mit Freunden, wird's ihm behaglich. Er ißt und trinkt wieder gern.

Das kann man nicht von all seinen Kollegen sagen. Gewiß jedoch hat keiner einen so seltsa-

men Werdegang, so daß nachträglich alles wie vorherbestimmt aussieht – als habe Bacchus seine Hand im Spiel gehabt. Wein ward ihm an der Wiege nicht gesungen, auch wenn sie im Rebenland Südtirol stand: in Bozen.

Die Stadt liebt er noch heute, obwohl oder vielleicht weil er mit vier Jahren nach Mailand kam, wohin die Familie der Geschäfte wegen umsiedelte. Das internationale Transport-Unternehmen des Vaters expandierte. Dahin, wo jetzt der Schwerpunkt seines Lebens ist, geriet er, wenn man will, durch puren Zufall, und seine Winzer-Zukunft lag noch hinterm Horizont.

In Erbusco, einem lombardischen Flecken zwischen der Autostrada Bergamo-Brescia und dem das Mikroklima mitbestim-

menden Lago d'Iseo erwarben die Eltern ein Wochenend-Refugium, wo sie für den Eigenbedarf Hühner hielten, Schweine mästeten, Gemüse zogen und auch Reben setzten. Der Bube Maurizio hatte nur Motocross im Sinn, und für diesen rauen Sport fand er hier geeignetes Gelände.

1971 reiste er zum ersten Mal für eine Woche in die Champagne und besuchte die Kellereien offenbar so gründlich, daß ihm Berufung widerfuhr. Ein so raffiniertes Getränk will ich selber machen, schwor sich der an einer Buchhalter-Ausbildung Gescheiterte und warf sich alsbald mit „Tiroler Hartköpfigkeit und Gründlichkeit“ in die Arbeit, schließlich ist er obendrein ein „Skorpion“.

„Er ist verrückt“, sagte mir ein wohlmeinender Freund, „aber noch verrückter ist vielleicht sein Vater, der ihm das ermöglicht hat.“ Heute hilft dieser Vater zuweilen in der Verwaltung mit und mißbilligt wohl milde die immer noch aberwitzigen Unternehmungen seines Sohnes. Der blickt auf einen Umsatz 1985 von drei Milliarden Lire zurück. „Die Azienda geht gut. Sie ist gesund, wenn man von den Investitionen absieht“, spricht Maurizio. „Und die?“ frage ich. „Die müssen aus anderweitigen Einkünften der Familie bestritten werden“, sagt er ungerührt. Als ich dann, schier überwältigt, wie er vorausgesehen hatte, im unterirdischen Naturstein-Kuppelbau stand, seiner neuesten Narretei, frage ich denn doch: „Bis wann soll sich das nur amortisieren?“ „Dies Kalkül ha-



Die ansehnliche Palette des Weinguts Ca' del Bosco: Spumanti und Weine

FOTOS WILL MCBRIDE



ben wir nie angestellt“, antwortet er mit entwaffnender Miene und sieht mich durch seine große Brille mit sanften braunen Augen vergnügt an.

Als Bacchus' Wunderkind mit Verve ans Werk ging, wurde in der Franciacorta, wie die Gegend mit ungewisser Namensherkunft heißt, zwar Wein gemacht – wo nicht in Italien? –, aber an flaschenwürdige Qualitäten dachten nur wenige Winzer wie der Spumante-Wegbereiter Berlucchi, der dann leider die breite Straße des Großkonsums einschlug. „Ca' del Bosco“ war anfangs noch wirklich nur ein „Haus im Walde“. Heute umfaßt das Gut auf dem nacheiszeitlich 260 Meter hoch aufgeschwemmten Moränenhügel – „alles lockere Steine: ideal für Reben“ – 50 ha, 40 davon Weingärten.

Maurizio, mit dem Champagner-Konzept im Kopf und den Expertisen der Spezialisten, daß die Gegend günstig sei, in der Hand, pflanzte Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder und später Cabernet (Sauvignon und franc) Merlot, Barbera, Nebbiolo. Er verstand, den Vorteil zu nutzen, einen Millionär und Hobby-Winzer zum Vater zu haben. Wo auf diesem Globus Weinbau Tradition hat oder neue, wissenschaftlich orientierte Entwicklungen sich abzeichneten, da fuhr er hin, um zu lernen; denn blindlings übernehmen und imitieren ist seine Sache nicht.

So wuchs Maurizio mit seinen Reben. Die haben ihre beste Zeit noch lange nicht erreicht. Das würde er wohl auch für sich gelten lassen. Sein Wahnsinn hat durchaus Methode – und nicht nur Méthode Champenois. Damit zwar gewinnt er das Hauptprodukt des Hauses, den anhaltend perlenden, knochentrockenen Schaumwein, in mittlerweile fünf erlesenen Varianten: Brut, Dosage zéro, Crémant, Rosé, Millimesimo – rund 170 000 Flaschen

pro Jahr insgesamt, und keine verläßt den Keller, ehe sie nicht drei Jahre alt ist. Für diesen köstlichen Muntermacher warb er vor Jahren einen Champagner-Franzosen an: André Dubois – nomen est omen –, der ihm getreu zur Seite steht; und neuerdings hilft in den Kellern ein junger, renais-

Hier gibt es Maurizio Zanellas Spumanti und Weine:

Harald L. Bremer, Efeuweg 3, 3300 Braunschweig
Sigrid Brandl, Frauenplatz 10, 8000 München 2
Horst Strecker, Ziegelhofstr. 15, 7800 Freiburg-Lenen
Vino etcetera, Arnulfstr. 4, 4000 Düsseldorf 11
Weinmarkt Ursula Kuntze, Osdorfer Weg 147, 2000 Hamburg 52

sance-gesichtiger Amerikaner, Brian Larky, aus der renommierten Weinbauschule zu Davis, Kalifornien.

Aus Experimentierfreude, Ehrgeiz und der Einsicht, die hochgehende Schaumweinwelle könne auch einmal abebben, widmet Maurizio sich auch der Erzeugung bestmöglicher stiller Weine, und der eine und andere wurde schon von anspruchsvollen Berufskostörern lebhaft gepriesen, so der Chardonnay '83 und seine bordeauxhafte Eigenkomposition aus Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc und Merlot: „Maurizio Zanella 1982“. Der unbekanntere Rote aus Erbusco bekam 1985 beim 2. „International Wine Challenge“ in London überraschend eine der raren Goldmedaillen. Beide Weine wurden vorsichtig in neuen Barriques ausgebaut. Das Wort „Barrique“ hört Zanella nicht gern; denn es steht für eine Mode, die das Land mit seiner eigenständigen Weinkultur seit ein paar Jahren epidemisch geißelt: die französische Krankheit. Fülle man einen dürftigen Tropfen in dieses Behältnis, werde er sich schon, o Wunder, in Hochwertiges verwandeln. Gut Holz! Nicht jedem Wein bekommt es, nicht

jeder versteht sich auf die Kunst der Dosierung. Deshalb zieht es Zanella vor, von „fusti di legno“, Holzfäßchen, zu sprechen, im Unterschied zur großen „botte“.

Ob er nicht sehr nach Frankreich orientiert sei? „Keineswegs“, sagt er mit seiner hellen Stimme, „was ich mache, kommt zu vierzig Prozent aus dieser Erde, sie bestimmt. Zwanzig Prozent sind Technik, und vierzig Prozent kommen aufs Konto dessen, der den Wein macht.“ Diese Verantwortung hat der nicht gelernte Önologe seit 1984 an sich gezogen.

Es war schon lange eine Lust, die wachsenden Gänge und Gänge in Maurizio's klimatisiertem Untertagebau zu durchforschen. Nun hat der umtriebige Mensch wieder alles umgekrempelt. Wo der Spumante reifte, sieht man lange „fusti“-Reihen, denen von unten aus kieselgefüllten Gräben Feuchtigkeit zugeführt werden kann. Von hier aus geht es nun über spärlich beleuchtete Stufen hinab zu jener oktogonalen, arkadengestützten Kuppel mit äußerem Umgang, die ihresgleichen nicht hat: 15 m Durchmesser, 9 m hoch – ein Baptisterium wie aus romanischen Zeiten, doch nun des Bacchus, fugenlos aufgebaut aus unregelmäßigen Quadern, anno 1985, „damit die Leute merken, daß Wein ein ganz besonderer Saft ist“.

Angesichts solch pathetischer und etlicher anderer, durchdacht funktioneller Baulichkeiten, meine ich: „Sie müssen einen guten Architekten haben.“ „Architekten?“ sagt Zanella amüsiert, „Ich habe einen tüchtigen Ingenieur. Alles andere mache ich.“

Ein Selbsterbauer also; nur den



Zanella liebt schöne Frauen – diese ganz besonders

Bürokratie überläßt er lieber anderen. Manchmal, im Gespräch, wirkt er leicht abwesend. Ein Ruf, ein Geräusch in seinem Reich läßt ihn lauschen, er ist auf dem Sprung, einzugreifen. Während er mich durch die mittlerweile fast 9000 Quadratmeter Kellerei führt und seine Errungenschaften erläutert, klaubt er hier einen

Schraubenschlüssel aus der Abfüllanlage, setzt dort ein Ölkännchen an seinen Platz zurück, gibt knappe Hinweise an seine Leute. Zanella hängt an seiner Arbeit, nennt sie sein Hobby. Die weiteren: „Eine Honda 750 Endurance, Unterwasserphotographie und schöne Frauen.“ Nicht unbedingt in dieser Reihenfolge. Sein Auto: Range Rover – der Vater fährt einen großen Citroën. Jungeselle aus Prinzip? „Aber nein. Nur: Warum sollte ich heiraten? In meinem Alter?“

Die Leidenschaft gehört der Winzerei. Ein Freund: „Erst hat er den Wein gemacht und dann irgendwann daran gedacht, ihn zu verkaufen.“ Maurizio hat auch das, wohl oder übel. Früher reiste er begeistert, nun lustlos – „viel Auto, viel Flieger“. Önotheken, Messen, Spitzenrestaurants: Präsenz ist alles. Denn 350 000 Flaschen pro Jahr finden ihre Liebhaber nicht von selbst. Noch nicht! □