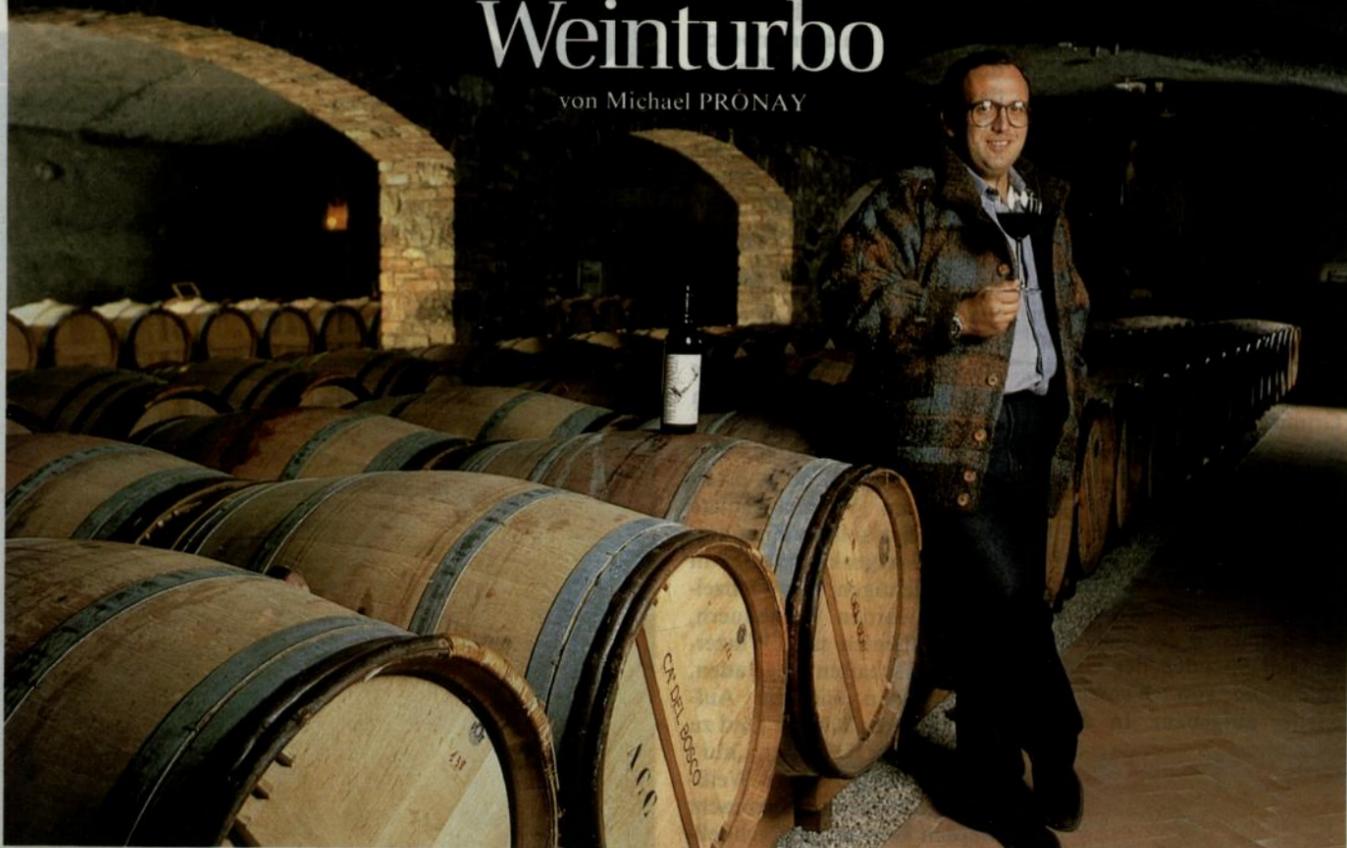


TENUTA CA' DEL BOSCO

Maurizio Zanella: der italienische Weinturbo

von Michael PRÓNAY



Maurizio Zanella im Barrique-Lagerkeller: von 8 bis 20 °C klimatisierbar.

Was macht man als junger Erbe einer der reichsten Männer Italiens? Wenn man einen Vater hat, dessen Kern des Imperiums das größte Transportunternehmens Italiens ist? Und dabei überhaupt keinen Wunsch verspürt, in väterliche Bahnen einzutreten? Und wenn man dabei in einem Alter ist, in dem die Schulkollegen ihr Universitätsstudium noch gar nicht richtig abgeschlossen haben? Man könnte es machen wie Maurizio Zanella, doch empfiehlt sich dabei die väterliche Geldbörse als Sicherheit im Hintergrund.

Da gab es einmal einen kleinen Bauernhof namens „Ca' del Bosco“ („Haus im Wald“) in Erbusco, 30 Kilometer westlich von Brescia in der östlichen Lombardei. Die Zanellas erwarben ihn, um ihn gelegentlich zum Wochenendrefugium auszubauen. Reben gab es natürlich auch, für den täglichen Hauswein, aber das ist in Ita-

lien sowieso selbstverständlich.

Zufällig liegen die Gründe auch noch in einer DOC-Zone, Franciacorta, die für Weiß, Rot und Spumante gilt. 1968 werden die ersten Reben gepflanzt. 1972 – Maurizio ist gerade im zarten Alter von siebzehn, und mit 17 hat man noch Träume – wird der erste Jahrgang kommerziell auf Flaschen gefüllt. Maurizio wird vom Virus infiziert, leckt Blut, oder wie man es sonst nennen will: den Startschuß zu einem atemberaubenden Unternehmen fällt, das selbst erfolgsgewohnten Kaliforniern die Tränen in die Augen treibt. Als erster wendet er sich dem Spumante zu. Er möchte nicht irgendeinen, sondern gleich den besten Italiens. Dazu wird Monsieur Dubois, Kellermeister von Dom Pérignon, engagiert, der die ersten Flaschen eigenhändig rüttelt. Sie werden schließlich auf einer museumsreifen Kleinanlage handdegorgiert,

-dosiert, -verkorkt und -konfektioniert. Die Anlage wird auch heute noch für den Jahrgangspumante verwendet.

Die ersten Flaschen kommen 1977 auf den Markt, sie schlagen ein. Veronelli, der italienische Weinpapst, ist begeistert. Mit einem untrüglichen Gespür für PR lanciert Maurizio Zanella seinen Spumante weltweit.

Als nächstes geht es an den Wein. Er verbessert zwar laufend die Qualität des weißen wie des roten Franciacorta, doch das befriedigt seine nimmermüde gewichtige Dynamik nicht. Der Weiße ist eine Kombination von Pinot Blanc und Chardonnay, der Rote eine selbst für italienische DOC-Kenner erstaunliche Mischung von Cabernet Franc, Merlot, Barbera und Nebbiolo. Der rote wird traditionell im großen solvenischen Eichenfaß ausgebaut, der weiße in Edelstahl.

Maurizio Zanella reserviert ein eigenes Kellerabteil für

die großen Weine der Welt. Hier tummeln sich Mouton, Lafite, Romanée-Conti, Mondavi, Opus One, Petrus, Krug, alles vom feinsten und alles ausschließlich zu Vergleichszwecken. Maurizio Zanella ist längst ein vinophiler Kosmopolit, der sich durch alles durchkostet und die Latte für sich an der Spitze anlegt.

Und es zeugt von seinem Esprit und seinem Urteil, wenn er, über Österreich befragt, wie aus der Pistole schießt: „Die Trockenbeerenauslesen stehen im Durchschnitt weit über Sauternes und Deutschland. Und was in letzter Zeit aus Österreich aus Barriques kommt – weiß wie rot – ist absolut bemerkenswert.“

Zanella ist nicht nur selbst ein rastloser Dynamiker, der keine zwei Minuten still sitzen kann, unglaublich ungeduldig ist und viel fordert, aber stets auch bereit ist, seine ganze Persönlichkeit einzusetzen, er betreibt auch

eine konsequente Personalpolitik. Als General Manager für das ganze Unternehmen wird der Generaldirektor der *Deutschen Grammophon Italia*, Dario Pogliani, gewonnen. Monsieur Dubois, der kein Wort italienisch gelernt hat, geht nach drei Jahren in Pension, also wird von der technologisch fortschrittlichsten Universität, Davies in Kalifornien, ein junger Mann geholt: *Brian Larky*. In zwei Monaten spricht er perfekt italienisch und ist in seinem grünen Overall von den übrigen Arbeitern nicht zu unterscheiden.

Als nächstes geht es dem traditionellen Reberziehungssystem mit den Pergole an den Kragen. Zanella findet, daß Stockkultur mit Drahtrahmenerziehung die besseren Ergebnisse liefert, vor allem aber daß die Rebstöcke älter werden können und also zu höherer Qualitätsproduktion geeignet sind. Er geht natürlich sofort mit den offiziellen DOC-Bürokraten in den Clinch, ist aber optimistisch: „Wir werden versiegelte Proben gegenverkosten.“ Dem Wirbelwind, den der sympathische Turbo entfacht, stellt sich offenbar nichts in den Weg.

Folgt die Ära der Barriques. Gut, die hat bald jemand. Aber dem Perfektionisten ist das nicht genug. Er baut gleich einen Keller, von 8 bis 20°C klimatisierbar, um für jedes Ausbaustadium die perfekte Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu ermöglichen. Der Barriquerotwein heißt schlicht „Maurizio Zanella“, trägt Zanells schwungvolle Unterschrift quer übers Etikett und ist ein Verschnitt von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Der weiße ist reinsortiger Chardonnay und wird auch gleich im Barrique vorgoren. Maurizios – vorläufig – letzter Streich am Weinsektor heißt Pinot Noir. Nach sechs Jahren füllt er seinen ersten Pinot Noir mit dem Jahrgang 1984. Das Ziel ist klar, und mit dem Jahrgang 1985 ist Maurizio noch überzeugt, es zumindest ansatzweise erreicht zu haben: „Wir haben den besten Pinot Noir außerhalb Burgunds.“ Was wir mangels Vergleich zwar nicht bestätigen können, ihm angesichts der Qualität aber gerne glauben wollen. Langsam werden die Keller mit der steigenden Produktion nicht mehr fertig. Die gängige Lösung – einen üblichen Keller zu bauen –, kann einen Maurizio Zanella nicht befriedigen. Also wird der Berg, auf dem das Anwesen

steht, zur Hälfte abrasiert, ein sternförmiger Keller gebaut, dessen Mittelstück ein sieben Meter hoher Dom ist, und der Berg wieder darübergeschüttet. Die Erfordernisse der heutigen Zeit lassen den darauf gesetzten Hubschrauberlandeplatz – statt dem üblichen „H“ sind die Initialen „CB“ für *Ca' del Bosco* in Granitsteinwürfeln in grünem Rasen eingelassen – nur mehr logisch erscheinen.

Vorderhand hat Maurizio Zanella, so scheint es, genug. 1986 heiratet er, den die Regenbogenpresse einen der begehrtesten Junggesellen Italiens nennt. Doch es bleibt immer noch genug zu tun. Die Weingartenumstellung ist noch nicht abgeschlossen. An allen Weinen wird weiter gefeilt und weiter verbessert. Auf die Frage, ob er nicht vielleicht daran denke, einmal an einen Dessertwein im Stil österreichischer Prädikate oder Sauternes heranzugehen, lächelt er nur hintergründig, läßt sich aber zu keinem klaren nein verleiten.

Azienda Agricola
Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 11
I-25030 Erbusco (Brescia)
Tel. (04) 030-72 67 196,
72 67 311
Import in Österreich:
VINOTHEC
Alois V. Stangl
Untersbergstraße 14
A-5020 Salzburg
Tel. (0662) 84 96 84

Die DOC Franciacorta

Vom eigenartigen Namen weiß man nicht genau, wo er herkommt. Es gibt mehrere Etymologie-Versuche. Zwei stammen sicherlich aus einem Wunschdenken bzw. einer Legende. Die eine besagt, daß der Wein von hier so gut ist, wie „in einem kleinen (= kurzen) Frankreich“, *come una Francia corta*. Die zweite hat amoureuse Hintergründe: Karl I., König von Frankreich, erobert nicht nur die Lombardei, sondern setzt auch gleich den Ehemännern der hübschen Lombardinnen gewaltige Hörner auf. Die düpierten Männer rotten sich zusammen und jagen ihn mit den Worten „Francia l'è curta“, hier ist nicht Frankreich, nach Hause. Tatsächlich dürfte es aus dem lateinischen kommen, daß es hier eine Herrschaft *Francae Cortae*, also frank, d. h. nicht lehensunterworfen und nicht tributpflichtig, gegeben hat.

Die Rebsorten:

Weiß	Rot
Chardonnay, Pinot Blanc	35–50% Cabernet Franc
Spumante weiß	20–35% Merlot
Pinot Blanc, Pinot Noir,	10–25% Barbera
Chardonnay	10–25% Nebbiolo

Die Weine von Ca' del Bosco

Spumante (Metodo Champenois):

Franciacorta DOC: Dosage Zero (40% Pinot Blanc, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 15% Reserve-Weine aus älteren Jahrgängen) Brut, Crémant Brut, Vintage

Spumante classico: Rosé (40% Pinot Noir, 30% Pinot Blanc, 30% Chardonnay)

Weiß:

Franciacorta DOC (50% Pinot Blanc, 50% Chardonnay)

Vino da Tavola Chardonnay (Barriquegärung und -ausbau)

Rot:

Franciacorta DOC

Vino da Tavola Maurizio Zanella (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)

Vino da Tavola Pinot Nero

DEGUSTATIONSNOTIZEN

SPUMANTE

Ca' del Bosco Franciacorta

Dosage Zero

(85% Jahrgang 1985, 15% Reserveweine) Gelb; tiefe Nase mit einem Hauch vom reifen Pinot; feinperliger Mousseux; am Gaumen frisch und rassig, balanciert, perfekter Aperitif und Vormittags-Spumante.

Ca' del Bosco Franciacorta Brut

(Gleiche Cuvée) Gelb; in der Nase deutliche Reife, Tiefgang; etwas weniger aggressiv als die Dosage Zero, zugänglicher, ausgewogen.

Ca' del Bosco Franciacorta Crémant

(Jahrgang 1984 plus Reserve, ohne Pinot Noir) Gelb; deutlich weiniger Nase als der Brut, Chardonnay kommt deutlicher; reifer am Gaumen, elegant und harmonisch, sehr ausgewogen.

Ca' del Bosco Rosé

(85% Jahrgang 1980 plus Reserveweine) Helles Lachsrosa; fruchtige Pinot-Noir-nase, deutlich anders geartet als die Weißen; Rotweinakzente am Gaumen, dennoch frisch und rassig, etwas kurz.

1979 Ca' del Bosco Franciacorta

($\frac{1}{3}$ Pinot Blanc, $\frac{1}{3}$ Chardonnay, $\frac{1}{3}$ Pinot Noir, fünf Jahre auf der Hefe, Gesamtproduktion 4.800 Flaschen, Gärung im Burgunderpièce 9 Monate, degorgiert Oktober 1984) Gold; reife, tiefe Altweinnase mit einem Hauch von Firn; auch am Gaumen schon alt und zerfallend, sperrig. Eine Enttäuschung, aber Maurizio schwört, daß das ein einzelflaschenbedingter Ausrutscher war.

WEISS

1986 Ca' del Bosco Franciacorta

Gelb; rauchige Pinot-Nase, tief und vielschichtig; am Gaumen weicher und runder als die Nase andeutet, komplett, ausgewogen, jetzt zu trinken.

1985 Ca' del Bosco Franciacorta

Gelb; fülligeres Bouquet, Nußaromen dicht verwoben, etwas diskreter als 1986, aber auch reifer; am Gaumen sehr voll, füllig, dichte Chardonnay-Frucht, sehr ausgewogen, lang.



1986 Ca' del Bosco Chardonnay Vino da Tavola

(Barriquefermentiert und -ausgebaut) Gelb; buttrige Chardonnay-Nase, mit der Eiche fein verwoben, elegant; am Gaumen fest, charaktervoll, dicht und lang. Groß, mit viel Zukunft.

1985 Ca' del Bosco Chardonnay Vino da Tavola

Goldgelb; füllige, fast explodierende, überreife Chardonnay-Nase; am Gaumen Holz und Geschmack zu einer grandiosen Symphonie verschmolzen, konzentriert, dicht und lang.

ROT

1984 Ca' del Bosco Pinot Nero

Vino da Tavola (Ausbau in Burgunderpièces) Rubin; klassische Pinot-Nase, elegant und tief; am Gaumen aber jahrgangsbedingt eher dünn und mit Säurespitz, kurz.

1985 Ca' del Bosco Pinot Nero

Vino da Tavola

(Ausbau in Burgunderpièces) Rubinrot funkelnd; fast überreifer Pinot in der Nase, Hauch von Kaffee; am Gaumen sehr ausgewogen, mit Tanninreserven. Sehr gelungenes Experiment, bis zum Burgund ist's aber noch ein weiter Weg.

1986 Ca' del Bosco Franciacorta

(Faßprobe) Dunkelviolett; leicht grasige Cabernet in der Nase, dunkelfruchtig, fast ein wenig „fett“; viel Tannin, leichte Säurespitze, wenig Frucht. Der Wein kommt nach einem Jahr in slowenischer Eiche auf ein weiteres Jahr in Barriques.

1985 Ca' del Bosco Franciacorta

Dunkelviolett; weichere Nase mit eigenartigem Anflug (Liebstöckel); am Gaumen fester, feiner, eleganter, gut gelungen.

1983 Ca' del Bosco Franciacorta

Granat; weiche Rotweinnase, zartfruchtig und abgerundet, weich, Holz zart spürbar; geschmeidig, weich und ruhig, angenehmer Stil, gefällig, jetzt sehr schön zu trinken.

1982 Ca' del Bosco Franciacorta

Granat mit deutlichem Orangerand; überreife, schon ein wenig alte Rotweinnase, kaum mehr Frucht andeutend; am Gaumen trocken und jahrgangsbedingt sperrig ausklingend.

1986 Maurizio Zanella Vino da Tavola

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) Tiefes Rubinviolett bis zum Rand; frische, grasige Cabernet-Franc-Frucht in der Nase; derzeit noch eher schlank, wird seine Zeit brauchen.

1985 Maurizio Zanella Vino da Tavola

Tiefes, funkelndes Rubin; volle, konzentrierte Cassis-Nase, mit Holz dicht verwoben; am Gaumen ausgezeichnete Frucht-Holz-Balance, ausgewogen, sehr gut.

1984 Maurizio Zanella Vino da Tavola

Rubin mit deutlichen sichtbarem CO₂ am Glasrand; frische, relativ junge Nase, fast tintig; hohe Säure, die den Wein jung wirken läßt, aber jahrgangsbedingt etwas schlank in der Frucht und kurz im Abgang.