



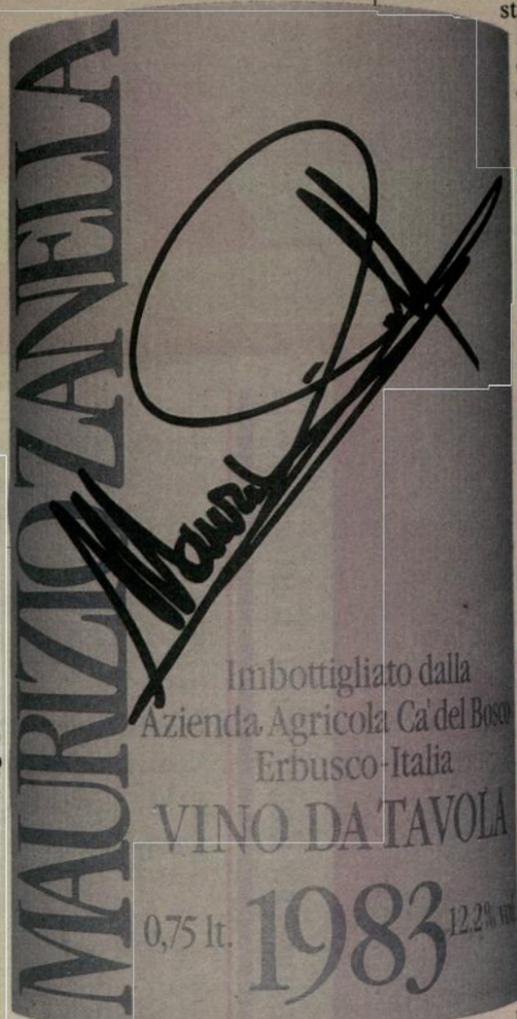
Horst Dohm: Flaschenpost aus Italien (44)

DER GRIFF INS PRALLE LEBEN

Azienda agricola Ca' del Bosco, Erbusco (Franciaorta)
Besitzer: Annamaria Clementi Zanella
Regisseur: Maurizio Zanella, Kellerwirtschaft: André Dubois, Brian Larky

Die einen nennen ihn verrückt, die anderen großenwahnsinnig. Doch das eine stimmt so wenig wie das andere. Maurizio Zanella ist ein Opfer – das Opfer seiner Energie und Ideen, seiner finanziellen Möglichkeiten und der Lust am prallen Leben. Er packt das Irdische an, wo er nur kann. Daß er ein Gourmet und Gourmand ist, kann und will er nicht kaschieren, daß er einen unbestechlichen Blick für die Frauen hat, bezeugt die eigene in eindrucksvoller Weise. Aber alles, was der Dreißigjährige tut, wäre wohl einige Nummern kleiner geraten, wenn er nicht seinen Vater, den großzügigen Finanzier, auf seiner Seite wüßte. Armando Zanella, der mit einem internationalen Speditionsunternehmen zu Reichtum gekommen ist, hat sich offenbar vom Argument der Konkurrenz nicht irritiert. Vor allem die „Weinkathedrale“ für den Spumante – ein pantheonähnliches, neun Meter hohes unterirdisches Backsteingewölbe – nährte den Verdacht, der Jungwinzer von Erbusco habe jedes Maß und Ziel verloren. Zanella kümmert das nicht. Was er auf vierzig Hektar inzwischen erntet, findet gute Aufnahme am Markt – der Wein wie der Spumante. Chardonnay und Pinot hat Zanella angebaut, Cabernet und Merlot, Nebbiolo und Barbera. Seine Zugnummer ist der elegante, volle „Maurizio Zanella“ – ein roter Tafelwein aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, der spät gelesen und in neuen barriques vergoren wird. Maurizio Zanella bleibt aber der Spumante, der in fünf verschiedenen Versionen angeboten wird: als Cremant, als Jahrgangssekt, als Rosé sowie in den Geschmacksrichtungen „Brut“ und „Dosage Zero“. Der Schaumwein aus Chardonnay und Pinot wird nach der Flaschengärmethode produziert, wobei zum Teil im Holzfaß ausgebaute Grundweine verwendet werden. Die Reifezeit beträgt drei Jahre; sie soll um ein Jahr verlängert werden – dank der „Weinkathedrale“, die Platz für zweihunderttausend Flaschen bietet.

Sechzig große Italiener aus Piemont, Friaul, der Toskana und anderen bedeutenden Anbaugebieten des klassischen Weinlandes. Sechzig Beispiele für eine Weinkultur, die zu entdecken sich lohnt



Ein alter Bauernhof in der Lombardei, in der jungen Weinbauregion Franciaorta, schien der geeignete Platz für ruhige Stunden am Wochenende. Doch aus der Ruhe wurde nichts. Die wenigen Rebstöcke, die dort noch standen, weckten Maurizio Neugier; er fühlte etwas Bacchantisches in sich reifen. 1968 begann Zanella mit der Produktion, vier Jahre später brachte er den ersten Wein auf den Markt. Aufmerksamkeit erregte er



Spumante und Wein aus der Hand eines Besessenen

Il tocco alla vita piena
Ci sono che se abbiano pazzo, altri megalomane. Però, non quadrano. Maurizio Zanella è una vittima, una vittima della sua energia e delle sue idee, delle sue possibilità finanziarie. Armando Zanella chi è diventato ricco essendo uno spedizioniere internazionale, aveva visto che si era convinto dall'argomentazione di suo figlio che è meglio spegnere i soldi per progetti importanti che di metterli in banca. Il padre ha dato delle somme enormi, il figlio li ha investite in cemento armato e pietre. E la madre Annamaria Clementi ne è responsabile da persona giuridica. Il tutto ha incominciato completamente inaspettato. Una vecchia fattoria in Lombardia nella giovane regione vitivinicola Franciaorta, pareva essere in posto ideale per le ore tranquille del weekend. La tranquillità però era un sogno. Le poche viti rimaste incuriosivano Maurizio. Zanella ha incominciato la produzione, quattro anni dopo uscì sul mercato con il primo vino. Attirò però l'attenzione soltanto nel 1978 con un vino da spumante. Il suo „Ca' del Bosco Dosage Zero“ è fatto secondo il metodo di fermentazione classico in bottiglia, ha collocatede le idee unanime del mondo professionista difficile. Zanella ora punta tutto su una carta. Ha investito del milione, ha innalzato il terreno coltivato, ha installato gli impianti più moderni di produzione e di climatizzazione e ha costruito la cattedrale di fermentazione e di maturazione senza pari. La concorrenza era irritata. Specialmente la „cattedrale di vino“ che era spandace era costruita in mattoni a volte, simile al pantheon. Ma non bastò. Zanella ha nutrito il sospetto che il giovane vittorioso aveva perso ogni scopo e misura. Zanella non se ne occupa. Ciò che egli trattava vendemmiare dai suoi 40 ettari viene molto più apprezzato dal mercato sia il vino che lo spumante. Zanella ha coltivato le charonnay ed il pinot, cabernet e merlot, nebbiolo e barbera. Il suo cavallo da battaglia è il pieno ed elegante „Maurizio Zanella“ un vino da tavola dell'ovaglio, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, vendemmiato tardi, fermentato in barriques nuove. Il capolavoro però di Maurizio Zanella è lo spumante che viene prodotto in cinque varietà: Cremant, vintage, Rosé, Brut, Dosage Zero. Lo spumante di chardonnay e pinot viene prodotto secondo il metodo di fermentazione in bottiglia, usano perfettamente ogni risorsa messa in campo. Il periodo di maturazione dura tre anni, ora sarà prolungato di un altro anno grazie alla „cattedrale di vino“ che offre lo spazio per duecentomila bottiglie.