

# gourmet

46

Das internationale Magazin für gutes Essen

Kein anderes Weinland verdient derzeit so viel Aufmerksamkeit wie Italien. Nicht nur bei der Vinifikation der klassischen Rebsorten geschehen dort Wunder, auch die Neu-Italiener-Rebe Chardonnay sorgt für positive Schlagzeilen. Dieser weiße Elite-Wein erobert die Rebflächen der besten Winzer und die Weinkarten der

Spitzenrestaurants. GOURMET stellte deshalb 21 italienische Chardonnay zu einer Probe zusammen und bat an einem Sonntag im Juli gemeinsam mit Maurizio Zanella vom Weingut Cà del Bosco international

angesehene Winzer und Gastronomen zur kritischen Würdigung. Die Probe in Zanellas „Kathedrale“ (in den Seitenschiffen lagern

seine berühmten Spumante) komplettierten je zwei Chardonnay aus Frankreich, Kalifornien und Österreich.

GOURMET ging es bei dieser Präsentation nicht um Konfrontation, sondern um

Information. Überraschendes Proben-Ergebnis: Mit den Stimmen der italienischen Winzer siegte überlegen ein

ausländischer Chardonnay, den fast alle Teilnehmer an diesem Sonntag zum ersten Mal degustierten.

Chardonnay

## Die Probe in der Kathedrale

108

### Cà del Bosco

Maurizio Zanella pflanzt seit 1972 auf seinen Rebbergen zwischen Bergamo und Verona Chardonnay. 1983 füllte er ihn erstmals ab; in den Jahren davor ging alles in den Méthode-Champenoise-Spumante oder in den Franciacorta, eine Mischung aus Pinot Bianco und Chardonnay. Der 1986er fermentierte und lagerte in Barriques. Zanella füllte ihn bereits im April 1987 auf Flaschen, denn er hat erkannt, daß Komplexität, Reichtum und Fülle unter zuviel Holz leiden können.



# Viva Italia

Neue Rezepte • Schöne Restaurants • Besondere Weine