

Printed in Germany

23.3.-Nr. 4/1988 5,80 DM Ital.Lit6000 Niederl.Hfl.750 Österr. öS 45 Schweiz sfr 5,80 C7660 E

»e&t« testet:
Weiße Weine aus
Österreich

essen & trinken

G. Lamm-

Frühlingsgrün: Mangoldgerichte
braten mit Parmaschinken • G

Pochierte Eier
auf Blattspinat

Mohn-Soufflé
mit Erdbeerpüree

Eier-Frikassee
im Kartoffelrand

Neues
vo

Wer hören will, wie die Stimme von Maurizio Zanella, dem vielfach bestaunten Wunderkind des italienischen Weinbaus, um einen Halbton höher klingt, wie das Sonore einen stahligen Effekt bekommt, der braucht ihm nur im Stile der Regenbogenpresse zu kommen und ihn für ein Bürschchen von fertigem Geld halten, geboren mit dem goldenen Löffelchen im Mund. Immerhin galt er bis zu seiner Heirat am 6. Oktober 1986 mit der attraktiven Tiziana als einer der begehrtesten Junggesellen vom Stiefel. „Von wegen“, korrigiert Maurizio, „reich ist was anderes.“ Sein Vater, ein tatsächlich

schwerreicher Transportmulti, hat ihm wohl, Schecks unterzeichnend bis zum Tennisarm, die Wege nach oben planiert. Aber mit Geld allein, sagt der Sohn, der keine Lust zum Spediteur verspürte, läßt sich noch längst kein guter Wein machen. Recht hat er, und damit auch nicht ein Rest an Zweifel bleibt, daß nebst väterlichem Kapital sowie Krediten vor allem der unternehmerische Geist des heute 31jährigen Maurizio das Treibmittel zum Erfolg war, muß der Fragende seinen Fürwitz ein bißchen büßen, indem er der Geschichte von Anfang an zuhören muß. Und die begann so, daß sich Maurizio im zarten Alter von 17 Jahren entschloß, Wein zu machen. Während seine Schulfreunde vornehmlich Mädchen und schnelle Autos im Sinn hatten, baute Maurizio mit der ihm eigenen Zielstrebigkeit plus einer großen

und Unkrautvernichtungsmittel.“ Maurizio ging damals noch zur Schule; in den Winterferien lief er Ski, vor allem jedoch begeisterte er sich fürs Moto-Cross, fuhr auch Rennen und verblüfft heute noch Besucher, wenn er mit seiner schweren dreirädrigen Moto-Cross-Maschine durch die Weinberge furcht. Weil er, je nach saisonaler Laune, pubertär mal mit dem Faschismus kokettierte oder Mao hochhielt – „Ein Spiel, ohne tiefes politisches Engagement“, wertet Maurizio im Rückblick –, steckte ihn der Vater, dem diese Marotten mißfielen, kurzerhand ins Internat.

Da litt es Maurizio nicht lange. Er begann, sich auf Ca' del Bosco für die Landwirtschaft zu interessieren, erst oberflächlich, dilettantisch. Die Wende brachte eine vom örtlichen Agrarverband organisierte Studienreise ins Burgund, an der er sich beteiligte – vor allem, weil eine Nacht in Paris inklusive war. So fuhr er also „mit dem Bus voller Bauern nach Frankreich“. Es war Anfang der 70er Jahre und sein „Aufbruch ins Qualitätsdenken“.

Zufall oder nicht, gleich die erste Station war die berühmte Domaine Romanée-Conti, die heilige Weinkuh der Côte d'Or. Maurizio war fasziniert. Für ihn war diese erste Begegnung mit der Wein-Hocharistokratie wie eine Erleuchtung: Wein wollte er machen, aber nicht irgendeinen, keinen Landsaft unter tausend anderen Gesichtslosen, sondern, sich ebenso unbekümmert wie ehrgeizig an jeglichem Mittelmaß vorbei sogleich am Großen orientierend, einen Wein der Extraklasse.

Wieder zurück in Ca' del Bosco, überzeugte er den Vater von der Idee, aus der Feierabendwinzerei ein Weingut zu machen. Die Voraussetzungen stimmten, das Gut liegt in der DOC-Zone Franciacorta, geltend für weiße und rote Weine sowie Spumante. Boden- und Klimanalysen ergaben günstige Werte. Maurizio büffelte

VON »e&t«
ENTDECKT: WINZER
UND IHRE WEINE

MIT 17. HATTE ER TRÄUME

Träume von Weltklasseweinen nämlich, die er, Maurizio Zanella, produzieren wollte. Mittlerweile ist er 31, seine Weine werden (unser Probierpaket beweist es) den Weinen seiner verwegenen Träume immer ähnlicher, und wenn er erst einmal 70 ist . . . also das ist gar nicht auszudenken!

Portion Kreativität, gekoppelt mit Talent für – freilich nie parfümiert wirkende – Selbstdarstellung sowie einem natürlichen Gespür für gute Mitarbeiter, das kleine Familienanwesen zu einem international renommierten Weingut aus.

„Mein Vater“, erzählt Maurizio, „naturverbunden, weil aus dörflichen Verhältnissen stammend, hat 1968 den Landsitz ‚Ca' del Bosco‘ bei Brescia gekauft.“ Ca' del Bosco, was soviel heißt wie „Haus im Wald“, 65 Kilometer von Mailand entfernt, wo die Familie wohnte, sollte nicht nur ein Refugium fürs Wochenende sein, sondern, dank zwei Schweinen, Kühen, Hühnern, Obst, Gemüse und natürlich Wein, die kulinarisch anspruchsvolle Familie mit besten Naturprodukten versorgen – chemiefrei, wie heute auch das Weingut geführt wird: „Ohne Kunstdünger

Fotos: Richard Stradmann



**MAURIZIO ZANELLA:
„SPUMANTE OHNE DOSAGE –
DAS IST EIN SPIEL MIT
UNGEZINKTEN KARTEN.“**

**Spumante
Ca' del Bosco**

*Ohne jede Dosage
(Süße) ist dieser
italienische Sekt,
trockener also als
die meisten
Champagner und
– ebenso gut!*

**1986er
Ca' del Bosco
Rotwein**

*Ein rubinroter
Wein mit der DOC
Franciacorta. Er
wird erst im Som-
mer, wenn er seine
perfekte Reife
erreicht hat, auf
Flaschen gefüllt und
im September
nachgeliefert.*

**1987er
Ca' del Bosco
Weißwein**

*Dieser noch sehr
junge DOC
Franciacorta ist
schon jetzt sehr
gut trinkbar.*

