

NUMMER 6/88
ÖS 70,-
DM 10,-

Falstaff

MAGAZIN

INTERNATIONALE
ZEITSCHRIFT
FÜR ESSEN,
TRINKEN UND REISEN

Zanella nimmt Maß an den großen Weinen

Maurizio Zanella, der italienische Weinturbo vom Dienst, hat auf seinem Weingut „Ca' del Bosco“ in Erbusco, 30 Kilometer westlich von Brescia in der östlichen Lombardei, den qualitativen Wettbewerb mit den großen Weinen der Welt aufgenommen. Mit penibler Akribie und qualitätsversessen produziert der sympathische Managerwinzer Weiß- und Rotweine, die heute uneingeschränkt zu den besten Italiens gehören.

„Wir wollten die Möglichkeiten, die menschliche Intelligenz und Technik bieten, ausschöpfen, um einen perfekten Wein zu erzeugen. Qualität läßt sich nicht improvisieren, besonders beim Wein nicht.“ Das ist sein Credo. Gigantisch waren denn auch die Anstrengungen, die unternommen wurden, um das Ziel zu verwirklichen. Es wurden in den siebziger Jahren rund 35 Hektar Reben ausgepflanzt, um stets auf eigenes Traubengut zurückgreifen zu können. Die Hektarhöchstserträge der D.O.C. werden weit unterschritten. Die neuen Keller sind in architektonischer Hinsicht eine Mischung aus kalifornischer Winery und Kreidegruben-Caveau von Reims. Zanella erzeugt auch hochwertige Schaumweine. Der Most wird separat in 62 Edelstahl tanks vergoren. Die Trauben für den Jahrgangs-Spumante werden sogar noch mit einer handbetriebenen, alten „Marmorian“-Kelter abgepreßt (der Vorlaufmost wird, wie es nur noch das Champagnerhaus Krug in Reims macht, in „barriques“ ver-

goren). Seinen ersten Kellermeister André Dubois hatte Maurizio Zanella seinerzeit bei Moët-Chandon abgeworben.

Zanella versteht es auch, seine Weine in das rechte Licht zu rücken. Er läßt seine Weine gerne in einem meinungsbildenden Teilnehmerkreis mit großen Weinen vergleichen und nach dem Verkostungsschema der italienischen Einrichtung „Seminario Permanente Luigi Veronelli“, den der renommierte italienische Weinjournalist ins Leben gerufen hat, liegen seine Weine immer gut. Sie sind es auch, aber da seine Weine auch schon in jungen Jahren bewußt mehr Öffnung zeigen als viele andere Spitzenweine, mischt Zanella immer ganz vorne in Plazierungen mit.

In Wien organisierte der Zanella-Importeur Alois Stangl, Salzburg, eine derartige vergleichende Weinprobe, die vom italienischen Direktor des Veronelli-Instituts geleitet wurde. Gefragt wurde unter anderem nach Feinheit, Duft, Fremdgerüche, Säure, Fülle, nach Bitterstoffen und Fruchtgeschmack, die nach dem Eindruck „weniger intensiv“ oder „mehr intensiv“ in einer Zehnpunkteskala zu beurteilen waren. Unter der Rubrik „Gefälligkeit“ des Weines versteckte sich das letztlich entscheidende Beurteilungskriterium. Der Computer tat dann den Rest: Daß man zur Bestätigung einen Notar bemühte, kann als überflüssig bezeichnet werden. Die drei Schaumweine Spumante Ca' del Bosco brut, Champagne Laurent Perrier Brut und Krug Grande

Cuvée lagen dicht nebeneinander, wobei Zanellas Spumante aus Chardonnay sich als fein im Aroma, reifer im Geschmack und mit schönem Mousseux präsentierte. Sehr ähnlich dem Stil von Krug, war für mich die Grande Reserve der deutlich ausdrucksvollere Schaumwein, auch wenn dieses Hochgewächs knapp am dritten Platz zu liegen kam. Laurent Perrier lag um Haaresbreite voran (51,85 : 50,15 : 48,55).

In der Dreiergruppe Chardonnay enttäuschte nur der Chardonnay Mondavi 1985 aus dem kalifornischen Napa Valley, holzüberladen und viel zu alt schmeckend, vielleicht lag es an der Flasche. Hier lag der Chardonnay 1985 von Zanella voran (57,60), ein bereits entwickelter Wein mit einer markanten, zimtigen, leicht buttrigen Nase und einer schön eingebundenen Holznote, kraftvoller, üppiger Geschmack mit einer sehr komplexen Struktur. Der bessere Wein war zweifellos der Montrachet Marquis de Laguiche 1985 von Joseph Drouhin, er präsentierte sich, so wie es auch sein soll, verschlossener in diesem Stadium, die finessenreiche Nase mit dem zimtwürzigen Aroma in Andeutung erkennen lassend. In 5 Jahren wäre der Vergleich ganz eindeutig für den Montrachet ausgefallen. Maurizio Zanella relativiert aber korrekterweise bewußt den Vergleich. Ihm geht es dabei darum, wo er mit der Qualität seiner Weine liegt. Und da liegt er gut.

In der Gruppe Pinot Noir (alle Jahrgang 1985) deutete der Musigny Vieilles Vignes von Comte de Vogüé seine heute noch verschlossene Klasse an: schöne Waldfrüchtenase (Himbeeren/Kirschen), reintonige Pinotfrucht verpackt in kraftvollen Tanninen (59,80). Der Zanellawein, mit dem der italienische Qualitätsfanatiker selbst nicht ganz zufrieden ist, präsentierte sich aber recht gut und sortenausdrucksstark, vielleicht nicht so dicht und komplex wie große Burgunder (53,00), während der große Echezeaux der Domaine Romanée-Conti sich in diesem Stadium ekzig, kantig und noch sehr hart, mit einem Wort gaumenabweisend, gab. In 10 Jahren würde die Sache allerdings ganz anders aussehen.

Die Weine auf der Basis Cabernet Sauvignon (aus dem Jahr 1985) machten die Bordeaux-Premiers Château Lafite-Rothschild

und Mouton-Rothschild unter sich aus. Mouton (68,55), konzentriert mit dichter Cabernetnase, komplex und von feiner, konzentrierter Tanninfülle am Gaumen, lang und von großer Struktur. Lafite: noch verschlossener als Mouton mit dichtem, pfefferwürzigem Bukett, die feine Lafite-Frucht dahinter andeutend, harter, strenger Geschmack, beladen mit Frucht und schönen Tanninen, ein Wein mit Biß und Rückgrat (59,60). Zanella behauptet sich gut (56,35), der Wein war der am weitesten entwickelte mit einer attraktiven, vanilligen, vom Eichenholz unterlegten Masse und einem sich öffnenden, tiefen Fruchtgeschmack, sehr cabernet-typisch und von großer Harmonie. Ein bereits mit Freude anzutrinkender Wein. Nur: in 10 bis 15 Jahren hätte der Italiener keine Chance mehr gegenüber den beiden Premiers. Aber wie sagt es Zanella: Man soll nicht solange auf die Trinkreife eines Weines warten müssen.

Helmut Romé



Zanella-Weine im Wettstreit mit dem „Rest der Welt“

