



Horst Dohm: Schäumender Wein (29). Flaschenpost aus Erbusco

EIN MONUMENT DER GRÖSSE

Azienda Agricola Ca' del Bosco, Erbusco (Franciacorta)
Besitzer: Annamaria Clementi Zanella
Direktor: Maurizio Zanella

Maurizio Zanella hat Gewicht. Wo er auftritt, erregt er Aufsehen – sei es wegen seines stattlichen Falstaff-Körpers, sei es wegen seines atemberaubenden Temperaments, sei es wegen seiner schäumenden und stillen Weine. Der Sohn reicher Eltern ist eine Zugnummer im italienischen Weinbau; er zählt zu jener kleinen, aber beständig wachsenden Schar von Winzern und Weinproduzenten, die den Wein aus Italien an den feinen Tafeln der Gourmets hoffähig machen. Wann immer über die großen Weine der neuen Generation gesprochen wird, fällt auch der Name Zanella. Der Mann aus Erbusco, der in Bozen geboren und in Mailand aufgewachsen ist, hätte auch in einer anderen Branche Karriere gemacht. Denn er ist einer jener abenteuerlustigen Unternehmertypen, die – seit Jahrzehnten gleich – immer nach vorn, nie aber zurück oder gar nach unten blicken.

Doch der Zufall hat ihn dem Wein geschenkt. Zanellas Vater, ein erfolgreicher Transportunternehmer, hat den Grundstein gelegt: mit dem Kauf des alten Bauernhofs Ca' del Bosco, nahe Erbusco, in der Region Franciacorta. Das von Wald umsäumte Anwesen sollte die Ruhezone der Familie werden, vielleicht sogar der Alterssitz. Doch der Sohn wollte es anders. Die wenigen Weinstöcke, die noch geblieben waren, gaben den Anstoß zu Winzerkarriere: Maurizio Zanella ging ins Ausland – in die Champagne, nach Kalifornien, nach Australien. Er wollte wissen, wie und womit die Berühmten im Weinbau den Lorbeer geerntet hatten. Und als er nach Erbusco zurückkam, war sein Weg vorgezeichnet: Er wollte auch eine Berühmtheit werden – im italienischen Weinbau. Armando Zanella, der Vater, gab das Geld, Annamaria Clementi Zanella, die Mutter, übernahm die juristische Verantwortung. Und Maurizio Zanella stampfte ein Wein-Monument aus der Erde (oder besser: in den

Boden), das in Italien ohne Vorbild ist. Das, was auf Ca' del Bosco nun produziert wird, hält dem architek-

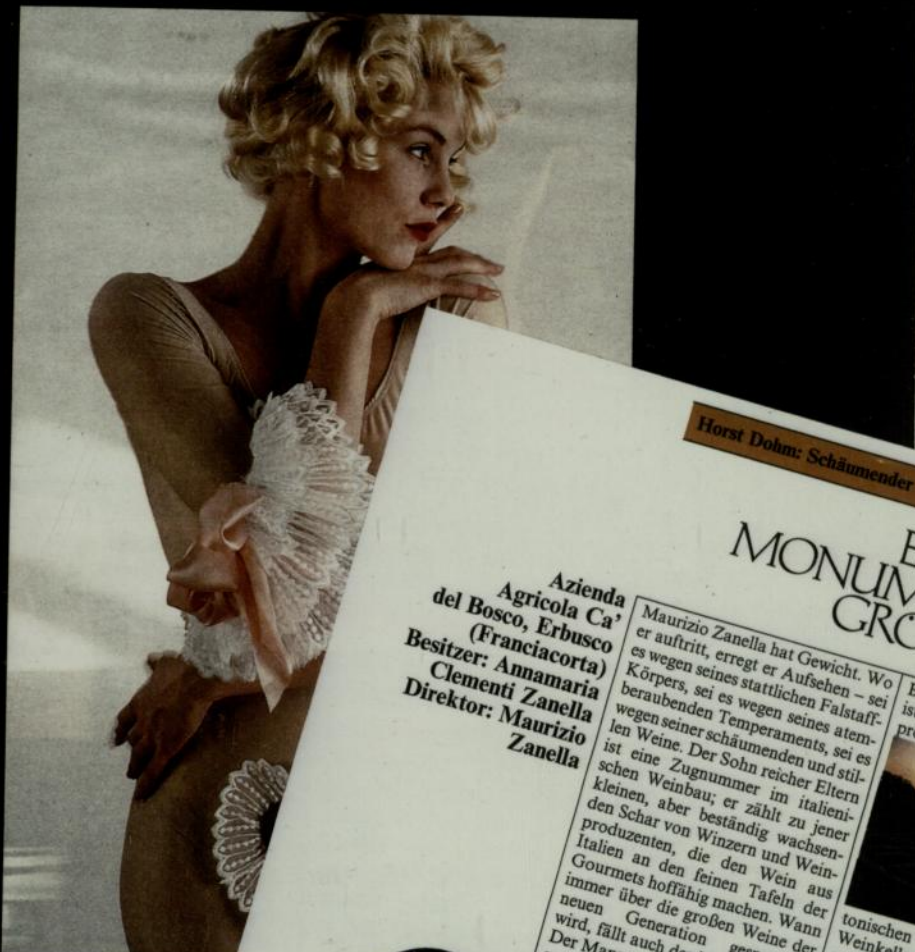


tonischen Superlativ der neuen Weinkellerei durchaus stand. Sowohl die Weine – zum Beispiel der „Maurizio Zanella“ aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot oder der Chardonnay „Ca' del Bosco“ (beigebaut) – als auch die Palette der schäumenden Weine werden hoch bewertet und gut bezahlt. Ob die stillen oder die schäumenden Weine höher einzuschätzen sind, bleibt eine müßige Frage. Gekonnt gemacht sind sie (meist) alle. Die Spumante-Produktion, die Zanella 1978 aus der Taufe gehoben hat, erreicht inzwischen hundertfünzigtausend Flaschen. Vier verschiedene Grund-Cuvées prägen das Produktionsprogramm; alle Spumante werden nach der klassischen Flaschengär- und Handrüttelmethode hergestellt. Die Grundweine für die Cuvées „Brut“, „Dosage Zero“, „Crémant“ und „Rosé“ – aus den Sorten Pinot bianco, Pinot nero und Chardonnay – setzen sich zu siebzig Prozent aus dem jeweils neuen Jahrgang und zu dreißig Prozent aus älteren Reserveweinen zusammen. Sie reifen mindestens vier Jahre auf der Hefe. Der Jahrgangs-Spumante Chardonnay, dessen Grundwein ein Jahr lang in neuen Eichenfässern (barriques) ausgebaut wird, lagert nach der Hefe – in Zanellas Spumante-Pantheon. Er kommt erst sechs Jahre nach der Lese auf den Markt. Die schäumenden Weine des Maurizio Zanella lassen sich – trotz ihrer cuvée-spezifischen Unterschiede – auf eine gemeinsame Formel bringen: sie sind angenehm trocken und animierend, sie sind von solider Rasse, sie perlen fein und gleichmäßig, wie von Computern gesteuert.

Champagner Spumante, Crémant und Sekt: Wein, der in der Flasche zu neuem Leben erwacht. Die sechzig großen Namen aus den Kellern Frankreichs, Italiens, Spaniens, Österreichs und Deutschlands. Sechzig Beispiele für die prickelnde Krönung der Weinkultur



Schäumende Weine – Klassiker für die Moderne



Horst Dohm: Schäumender Wein (29). Flaschenpost aus Erbusco

EIN MONUMENT DER GROSSE

Azienda
Agricola Ca'
del Bosco, Erbusco
(Franciacorta)
Besitzer: Annamaria
Clementi Zanella
Direktor: Maurizio
Zanella

Maurizio Zanella hat Gewicht. Wo er auftritt, erregt er Aufsehen – sei es wegen seines stattlichen Falstaff-Körpers, sei es wegen seines atemberaubenden Temperaments, sei es wegen seiner schäumenden und stillen Weine. Der Sohn reicher Eltern ist eine Zugnummer im italienischen Weinbau; er zählt zu jener kleinen, aber beständig wachsenden Schar von Winzern und Weinproduzenten, die den Wein aus Italien an den feinen Tafeln der Gourmets hoffähig machen. Wann immer über die großen Weine der neuen Generation gesprochen wird, fällt auch der Name Zanella. Der Mann aus Erbusco, der in Bozen geboren und in Mailand aufgewachsen ist, hätte auch in einer anderen Branche Karriere gemacht. Denn er ist einer jener abenteuerlustigen Unternehmertypen, die – Seiltänzern gleich – immer nur nach vorn, nie aber zurück oder gar nach unten blicken.

Doch der Zufall hat ihn dem Wein geschenkt. Zanellas Vater, ein erfolgreicher Transportunternehmer, hat den Grundstein gelegt: mit dem Kauf des alten Bauernhofs Ca' del Bosco, der Erbusco, in der Region Franciacorta. Das von Wald umsäumte Anwesen sollte die Ruhezone der Familie werden, vielleicht der Familiensitz. Doch der Sohn wollte es anders. Die wenigen Weinstöcke, die noch geblieben waren, gaben den Anstoß zu Winzerkarriere: Maurizio Zanella ging ins Ausland – in die Champagne, nach Kalifornien, nach Australien. Er wollte wissen, wie und womit die Berühmten im Weinbau den Lorbeer geerntet hatten. Und als er nach Erbusco zurückkam, war sein Weg vorgezeichnet: Er wollte auch eine Berühmtheit werden – im italienischen Weinbau. Armando Zanella, der Vater, gab das Geld, Annamaria Clementi Zanella, die Mutter, übernahm die juristische Verantwortung. Und Maurizio Zanella stampfte ein Wein-Monument aus der Erde (oder besser: in den

Boden), das in Italien ohne Vorbild ist. Das, was auf Ca' del Bosco nun produziert wird, hält dem architek-



tonischen Superlativ der neuen Weinkellerei durchaus stand. So wohl die Weine – zum Beispiel der „Maurizio Zanella“ aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot oder der Chardonnay „Ca' del Bosco“ (beispielsweise in barriques vergoren und ausgebaut) – als auch die Palette der schäumenden Weine werden hoch bewertet und gut bezahlt. Ob die höher einzuschätzen sind, bleibt eine müßige Frage. Gekonnt gemacht sind sie (meist) alle. Die Spurende-Produktion, die Zanella 1978 aus der Taufe gehoben hat, zügelte inzwischen hundertfünfzigtausend Flaschen. Vier verschiedene Grund-Cuvées prägen das Produktionsprogramm; alle Spumante werden nach der klassischen Flaschengär- und Handrüttelmethode hergestellt. Die Grundweine für die Cuvées „Brut“, „Dose Zero“, „Crémant“ und „Rosé“ – aus den Sorten Pinot bianco, Pinot nero und Chardonnay – setzen sich zu siebzig Prozent aus dem jeweils neuen Jahrgang und zu dreißig Prozent aus älteren Reserveweinen zusammen. Sie reifen mindestens vier Jahre auf der Hefe. Der Jahrgangs-Spumante Chardonnay, dessen Grundwein ein Jahr lang in neuen Eichenfässern (barriques) ausgebaut wird, lagert nach der zweiten Gärung vier Jahre auf der Hefe – in Zanellas Spumante-Pantheon. Er kommt erst sechs Jahre nach der Lese auf den Markt. Die schäumenden Weine des Maurizio Zanella lassen sich – trotz ihrer cuvée-spezifischen Unterschiede – auf eine gemeinsame Formel bringen: sie sind angenehm trocken und animierend, sie sind von solider Rasse, sie perlen fein und gleichmäßig, wie von Computern gesteuert.



Ca' del Bosco

FRANCIACORTA

Schäumende Weine – Klassiker für die Moderne