



DM 8,00 Nr.4/1989

RELAIS & CHATEAUX

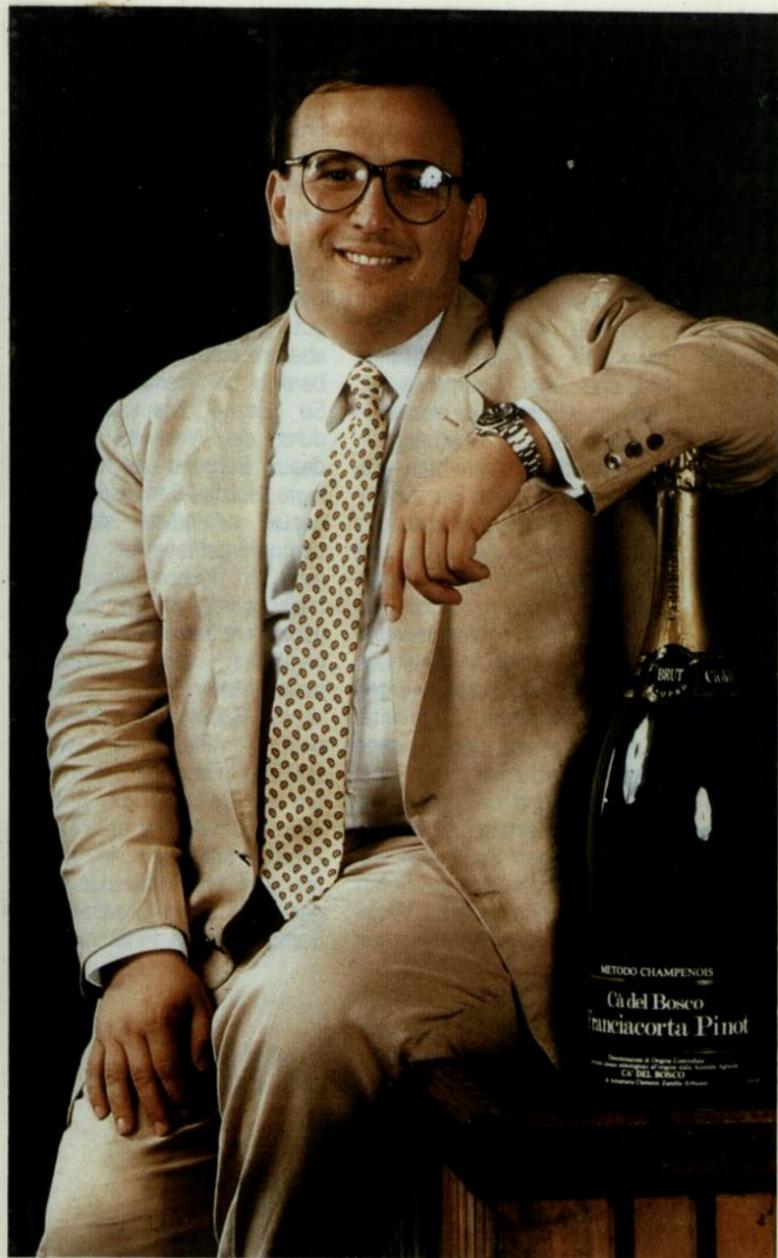
REISEN UND GENIESSEN

„WEIN-MACHER“ MAURIZIO ZANELLA

CÀ DEL BOSCO DAS UNGEWÖHNLICHE WEINGUT



Platz für 200 000 Flaschen Spumante bietet das pantheonähnliche unterirdische Backsteingewölbe.



Seit ungefähr 10 Jahren machen italienische Spitzenwinzer auch außerhalb ihres Landes mit ihren Weinen Furore. Sie haben sich an dem Qualitätsstandard Frankreichs orientiert und auch angefangen, vermehrt französische Rebsorten wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon auszubauen. Vor allem in den jungen, kleinen Eichenfässern (225 l Inhalt) – den Barrique-Fäßchen. Während der Chardonnay in der Regel sortenrein in die Flaschen kommt, verschneidet man den Cabernet Sauvignon oft nach dem Vorbild der Bordeauxwinzer. Bisweilen auch mit klassischen, heimischen Rebsorten, wie beispielsweise in der Toskana mit den Rebsorten Sangiovese und Cannaiolo. Federführend bei der Entwicklung waren vor allem zwei Winzer, die auch

schon mit ihren traditionellen Weinen Weltruhm erlangten: Marchesi Antinori aus der Toskana (mit seinen berühmten Barrique-Weinen Tignanello, Sassicaia und Solaia) und Angelo Gaja aus Barbaresco in Piemont (mit dem Barrique-Chardonnay „Gaia e Rey“ und dem sortenreinen Cabernet-Sauvignon „Darmagi“). In den letzten zwei bis drei Jahren hört man in diesem Zusammenhang immer öfter einen dritten Namen, der geradezu stellvertretend für die rasante Entwicklung steht, die der Teil des italienischen Weinbaus durchläuft, der für Spitzenweine in Frage kommt: Maurizio Zanella, Architekt und Regisseur des elterlichen Besitzes „Cà del Bosco“, was soviel heißt wie „Das Haus im Wald“. 1968 hatte Maurizio Zanellas Vater, Spe-

diteur aus Bozen und einer der wohlhabendsten Männer Italiens, für seine Familie und sich den Landsitz Cà del Bosco in Erbusco gekauft. Er liegt in der Nähe von Brescia, 65 km von Mailand entfernt und, Zufall oder nicht, in dem Wein-Anbaudoc-Gebiet Franciacorte. Der naturverbundene Vater, selbst aus dörflichen Verhältnissen stammend, wollte die Familie mit besten Naturprodukten versorgen. So hatte er zunächst Schweine, Kühe, Hühner, Obst, Gemüse und einige Weinstöcke auf dem Landsitz. Vor allem sollte sich die Familie gesund ernähren. Deshalb war Kunstdünger auf Cà del Bosco untersagt. Dieses Verdikt besteht übrigens heute noch. Maurizio Zanella verbietet jeglichen Kunstdünger und alle Unkrautvernichtungsmittel im Wein-

Maurizio Zanella:
Bereits drei seiner
Edeltropfen schafften
den Sprung an die
Weltspitze.

Barrique-Fäßchen
spielen eine wichtige
Rolle beim Ausbau
der Weine und des
Spumante.



berg. Vielmehr stehen am Beginn seiner Rebzeilen in regelmäßigen Abständen wunderschöne Rosenbüsche.

Mit 17–18 Jahren begann Maurizio Zanella, sich für den Weinanbau zu interessieren. Initialzündung war eine Studienreise vom örtlichen Agrarverband nach Frankreich. Dort staunte der junge Zanella in Burgund und in der Champagne, wie gut man Wein produzieren kann. Er wurde vom Fieber des „Weinmachens“ gepackt. Bis heute hat es ihn nicht losgelassen. Statt das Geld vom Vater an den Stränden Ibizas, auf den Partys in St. Tropez oder in der Spielbank von Monte Carlo auszugeben, investierte Maurizio Zanella in den Landsitz „Cà del Bosco“. Sein Ehrgeiz war, aus dem bisherigen amateurhaften Weinmachen auszubrechen und professionelle Bedingungen zu schaffen, wie sie in Frankreich oder auch in Kalifornien zu finden sind. Er pflanzte auf seinem bis heute 47 ha großen Besitz vor allem französi-

sche Rebsorten an: Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Daneben einige wenige italienische Rebsorten wie z. B. Nebbiolo und Barbera. Rund die Hälfte seiner Produktion sind Schaumweine, dort genannt Spumante. Aber sie sind nicht etwa süß, wie die weitläufige Meinung über Spumante ist, sondern trocken, ja trockener als die meisten Champagner. Das Herstellungsverfahren entspricht exakt dem der Champagner. Nach dem Vorbild des Champagner-Hauses Krug wird der Vorlaufmost in Barriques-Fässern vergoren. Auch die 15–40% älteren Reserveweine werden kurzzeitig in Barriques ausgebaut. Angeboten werden fünf verschiedene Spumante. Prunkstücke sind der „Dosage Zero“ (Restzucker liegt bei max. 1gr/l) und die Jahrgangscuvée „Millesimato“. 1978 kamen die ersten Spumante von Zanella auf den Markt. Sofort lobte sie der italienische Weinpapst Luigi Veronelli in den

höchsten Tönen. Der Durchbruch im Schaumwein-Bereich war geschafft.

Doch was Maurizio Zanella mit dem Spumante gelang, wollte er auch mit seinen Weinen schaffen. Sein Franciacorte Bianco und Rosso sind zwar gut gemachte Weine, halten aber im internationalen Spitzenbereich bei weitem nicht mit. So jettete Maurizio Zanella durch die Weinwelt von Bordeaux, Burgund und Italien, belegte Holzfaß-Seminare in Bordeaux, erkundigte sich nach computergesteuerter Gärführung im Nappa-Valley. Nochmals wurde kräftig investiert. (Unter anderem wurde pantheon-ähnlich ein achteckiges, neun Meter hohes unterirdisches Backstein-Gewölbe gebaut – Platz für weitere 200 000 Flaschen Spumante, um die Reifezeit von 3 auf 4 Jahre zu verlängern). Maurizio Zanella produziert in kleinen Mengen seit Mitte der achtziger Jahre einen Chardonnay in Barrique, einen Pinot Noir, ge-

nannt Pinero, der schmeckt wie ein großer Burgunder von der Côte de Nuits und als Glanzstück den „Maurizio Zanella“, einen Bordeaux-Style-Wein mit der klassischen Mischung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Mit diesen drei Weinen hat er den Sprung in die Weltspitze geschafft. Daß der heute 33jährige Maurizio Zanella Perfektionist durch und durch ist, sieht man auch, wenn man das Weingut in Erbusco besucht. Es ist eine Mischung aus kalifornischer Winery und französischem Wein-Château. Wenn man, wie der Autor, Glück hat, bekommt man von einem Koch aus der Nähe von Erbusco – man ruft ihn hin und wieder, um in dem schon fast restaurantähnlichen Speisezimmer des Weinguts Gäste zu bewirten – Hühner aus eigener Zucht serviert. Bevor sie für ein köstliches Mahl „herhalten“ müssen, haben sie ein schönes Leben genossen – wild laufend auf dem „Cà del Bosco“.

Weil er wohl das Unternehmertum des Vaters geerbt hat, hatte der Autodidakt Maurizio Zanella nie den Ehrgeiz, alles alleine zu machen. Weitere Garantien seines Erfolgs sind seine wichtigsten Mitarbeiter, ein ehemaliger Kellermeister aus einem berühmten Champagnerhaus, ein Önologe aus Kalifornien sowie der Verwalter Dario Pogliani. Der wirtschaftliche Erfolg hat sich schon vor Jahren eingestellt – mit anderen Worten, die Investitionen haben sich gelohnt. Man darf gespannt sein, was Maurizio Zanella in Zukunft noch alles von sich hören läßt.

Andreas Schmitt

Verkauf, Vertrieb und weitere Informationen von „Cà del Bosco“-Weinen und -Spumante:

Vino Etcetera
Arnulfstraße 4
4000 Düsseldorf 11
Tel. (02 11) 555342





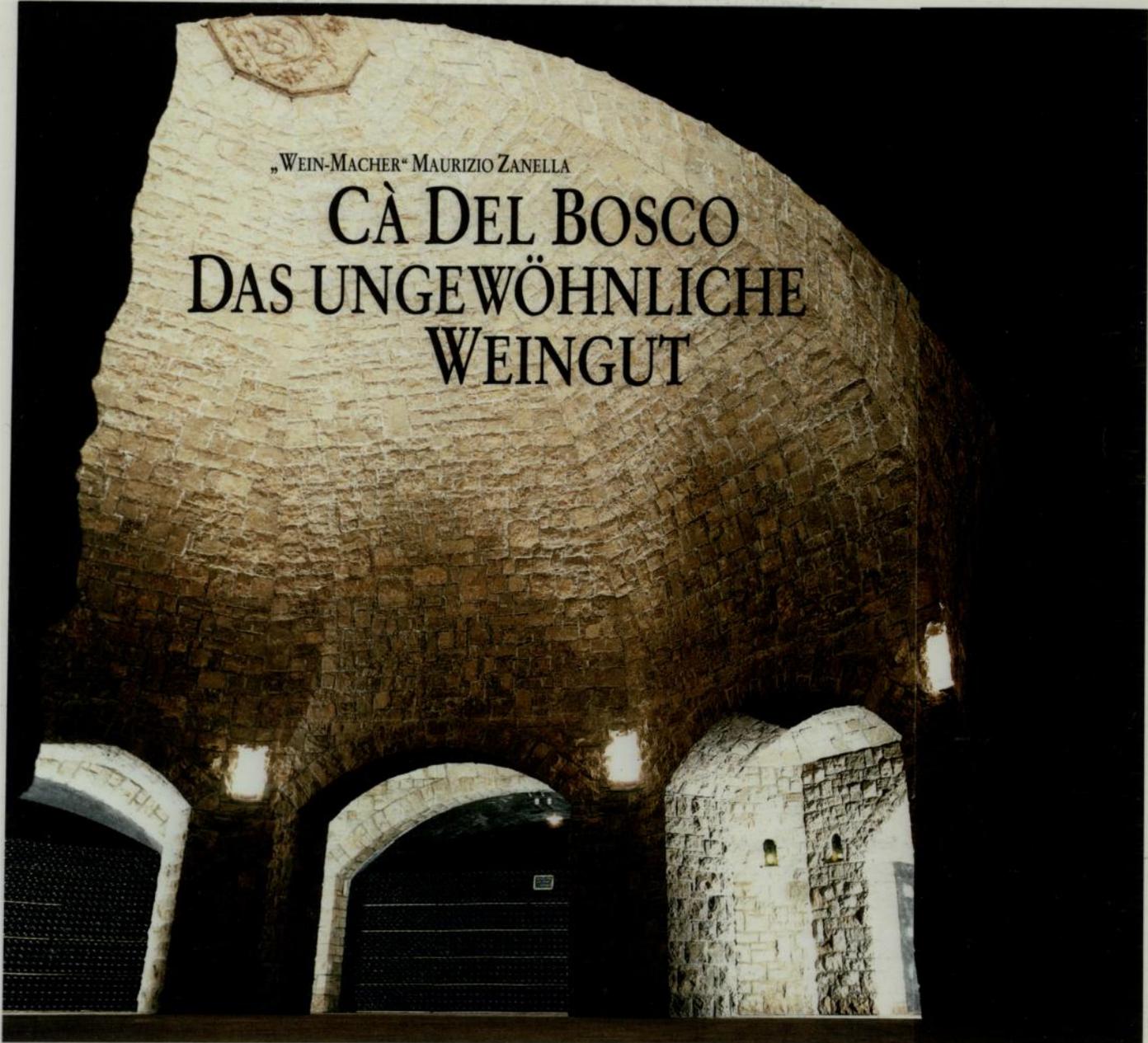
DM 8,00 Nr.4/1989

RELAIS & CHATEAUX

REISEN UND GENIESSEN

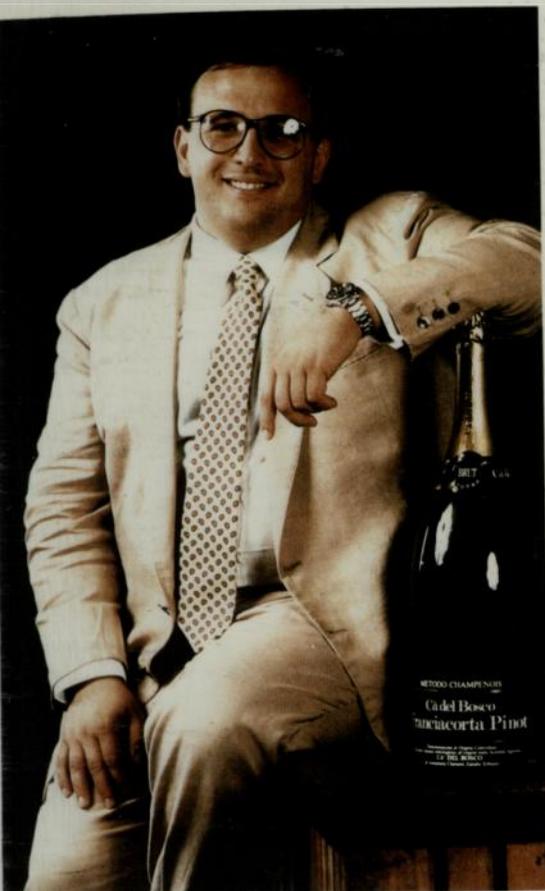
„WEIN-MACHER“ MAURIZIO ZANELLA

CÀ DEL BOSCO DAS UNGEWÖHNLICHE WEINGUT



Platz für 200 000 Flaschen Spumante bietet das pantheonähnliche unterirdische Backsteingewölbe.





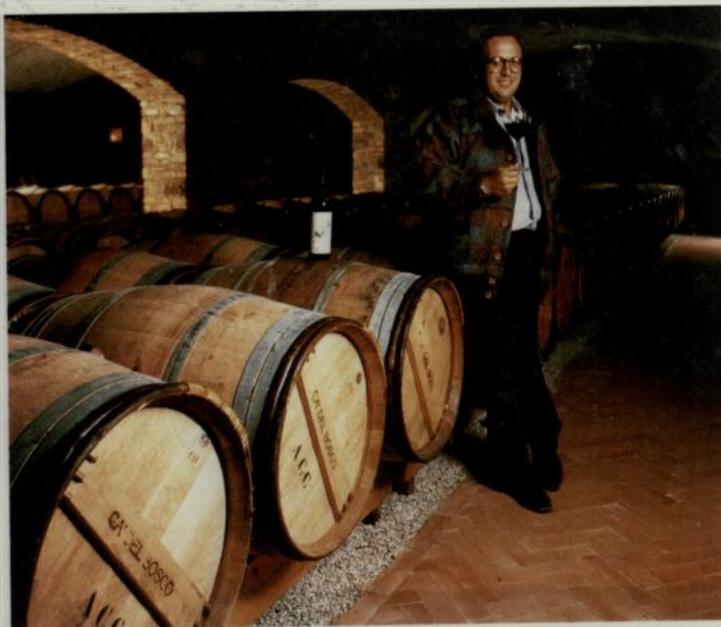
Seit ungefähr 10 Jahren machen italienische Spitzenwinzer auch außerhalb ihres Landes mit ihren Weinen Furore. Sie haben sich an dem Qualitätsstandard Frankreichs orientiert und auch angefangen, vermehrt französische Rebsorten wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon auszubauen. Vor allem in den jungen, kleinen Eichenfässern (225 l Inhalt) – den Barrique-Fässchen. Während der Chardonnay in der Regel sortenrein in die Flaschen kommt, verschneidet man den Cabernet Sauvignon oft nach dem Vorbild der Bordeauxwinzer. Bisweilen auch mit klassischen, heimischen Rebsorten, wie beispielsweise in der Toskana mit den Rebsorten Sangiovese und Cannaiolo. Federführend bei der Entwicklung waren vor allem zwei Winzer, die auch

schon mit ihren traditionellen Weinen Weltruhm erlangten: Marchesi Antinori aus der Toskana (mit seinen berühmten Barrique-Weinen Tignanello, Sassicaia und Solaia) und Angelo Gaja aus Barbaresco in Piemont (mit dem Barrique-Chardonnay „Gaia e Rey“ und dem sortenreinen Cabernet-Sauvignon „Darmagi“). In den letzten zwei bis drei Jahren hört man in diesem Zusammenhang immer öfter einen dritten Namen, der geradezu stellvertretend für die rasante Entwicklung steht, die der Teil des italienischen Weinbaus durchläuft, der für Spitzenweine in Frage kommt: Maurizio Zanella, Architekt und Regisseur des elterlichen Besitzes „Cà del Bosco“, was soviel heißt wie „Das Haus im Wald“. 1968 hatte Maurizio Zanellas Vater, Spe-

diteur aus Bozen und einer der wohlhabendsten Männer Italiens, für seine Familie und sich den Landsitz Cà del Bosco in Erbusco gekauft. Er liegt in der Nähe von Brescia, 65 km von Mailand entfernt und, Zufall oder nicht, in dem Wein-AnbaudOC-Gebiet Franciacorte. Der naturverbundene Vater, selbst aus dörflichen Verhältnissen stammend, wollte die Familie mit besten Naturprodukten versorgen. So hatte er zunächst Schweine, Kühe, Hühner, Obst, Gemüse und einige Weinstöcke auf dem Landsitz. Vor allem sollte sich die Familie gesund ernähren. Deshalb war Kunstdünger auf Cà del Bosco untersagt. Dieses Verdikt besteht übrigens heute noch. Maurizio Zanella verbietet jeglichen Kunstdünger und alle Unkrautvernichtungsmittel im Wein-

Maurizio Zanella: Bereits drei seiner Edeltropfen schafften den Sprung an die Weltspitze.

Barrique-Fässchen spielen eine wichtige Rolle beim Ausbau der Weine und des Spumante.



nannt Pinero, der schmeckt wie ein großer Burgunder von der Côte de Nuits und als Glanzstück den „Maurizio Zanella“, einen Bordeaux-Style-Wein mit der klassischen Mischung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Mit diesen drei Weinen hat er den Sprung in die Weltspitze geschafft. Daß der heute 33jährige Maurizio Zanella Perfektionist durch und durch ist, sieht man auch, wenn man das Weingut in Erbusco besucht. Es ist eine Mischung aus kalifornischer Winery und französischem Wein-Château. Wenn man, wie der Autor, Glück hat, bekommt man von einem Koch aus der Nähe von Erbusco – man ruft ihn hin und wieder, um in dem schon fast restaurantähnlichen Speisezimmer des Weinguts Gäste zu bewirten – Hühner aus eigener Zucht serviert. Bevor sie für ein köstliches Mahl „herhalten“ müssen, haben sie ein schönes Leben genossen – wild laufend auf dem „Cà del Bosco“.

berg. Vielmehr stehen am Beginn seiner Rebzeilen in regelmäßigen Abständen wunderschöne Rosenbüsche. Mit 17–18 Jahren begann Maurizio Zanella, sich für den Weinanbau zu interessieren. Initialzündung war eine Studienreise vom örtlichen Agrarverband nach Frankreich. Dort staunte der junge Zanella in Burgund und in der Champagne, wie gut man Wein produzieren kann. Er wurde vom Fieber des „Weinmachens“ gepackt. Bis heute hat es ihn nicht losgelassen. Statt das Geld vom Vater an den Partys in St. Tropez oder in der Spielbank von Monte Carlo auszugeben, investierte Maurizio Zanella in den Landsitz „Cà del Bosco“. Sein Ehrgeiz war, aus dem bisherigen amateurhaften Weinmachen auszubrechen und professionelle Bedingungen zu schaffen, wie sie in Frankreich oder auch in Kalifornien zu finden sind. Er pflanzte auf seinem bis heute 47 ha großen Besitz vor allem französi-

sche Rebsorten an: Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Daneben einige wenige italienische Rebsorten wie z. B. Nebbiolo und Barbera. Rund die Hälfte seiner Produktion sind Schaumweine, dort genannt Spumante. Aber sie sind nicht etwa süß, wie die weitläufige Meinung über Spumante ist, sondern trocken, ja trockener als die meisten Champagner. Das Herstellungsverfahren entspricht exakt dem der Champagner. Nach dem Vorbild des Champagner-Hauses Krug wird der Vorlaufmost in Barriques-Fässern vergoren. Auch die 15–40% älteren Reserveweine werden kurzzeitig in Barriques ausgebaut. Angeboten werden fünf verschiedene Spumante. Prunkstücke sind der „Dosage Zero“ (Restzucker liegt bei max. 1gr/l) und die Jahrgangscuvée „Millesimato“. 1978 kamen die ersten Spumante von Zanella auf den Markt. Sofort lobte sie der italienische Weinpapst Luigi Veronelli in den

höchsten Tönen. Der Durchbruch im Schaumwein-Bereich war geschafft. Doch was Maurizio Zanella mit dem Spumante gelang, wollte er auch mit seinen Weinen schaffen. Sein Franciacorte Bianco und Rosso sind zwar gut gemachte Weine, halten aber im internationalen Spitzenbereich bei weitem nicht mit. So jettete Maurizio Zanella durch die Weinwelt von Bordeaux, Burgund und Italien, belegte Holzfaß-Seminare in Bordeaux, erkundigte sich nach computergesteuerter Gärführung im Nappa-Valley. Nochmals wurde kräftig investiert. (Unter anderem wurde pantheon-ähnlich ein achteckiges, neun Meter hohes unterirdisches Backstein-Gewölbe gebaut – Platz für weitere 200 000 Flaschen Spumante, um die Reifezeit von 3 auf 4 Jahre zu verlängern). Maurizio Zanella produziert in kleinen Mengen seit Mitte der achtziger Jahre einen Chardonnay in Barrique, einen Pinot Noir, ge-

Weil er wohl das Unternehmertum des Vaters geerbt hat, hatte der Autodidakt Maurizio Zanella nie den Ehrgeiz, alles alleine zu machen. Weitere Garantien seines Erfolgs sind seine wichtigsten Mitarbeiter, ein ehemaliger Kellermeister aus einem berühmten Champagnerhaus, ein Önologe aus Kalifornien sowie der Verwalter Dario Pogliani. Der wirtschaftliche Erfolg hat sich schon vor Jahren eingestellt – mit anderen Worten, die Investitionen haben sich gelohnt. Man darf gespannt sein, was Maurizio Zanella in Zukunft noch alles von sich hören läßt.

Andreas Schmitt

Verkauf, Vertrieb und weitere Informationen von „Cà del Bosco“-Weinen und -Spumante:
Vino Etcetera
Amulfstraße 4
4000 Düsseldorf 11
Tel. (02 11) 555342





DM 8,00 Nr.4/1989

RELAIS & CHATEAUX

REISEN UND GENIESSEN



EINE REISE DURCH BADEN · ZIEGLER, DIE NUMMER 1 UNTER
DEN BRENNERN · CÀ DEL BOSCO, DAS UNGEWÖHNLICHE
WEINGÜT · PORSCHE, MIT DEN AUGEN EINER FRAU · AUSGE-
FALLENE URLAUBSZIELE IN PORTUGAL UND NEUSEELAND



berg. Vielmehr stehen am Beginn seiner Rebzeilen in regelmäßigen Abständen wunderschöne Rosenbüsche.

Mit 17–18 Jahren begann Maurizio Zanella, sich für den Weinanbau zu interessieren. Initialzündung war eine Studienreise vom örtlichen Agrarverband nach Frankreich. Dort staunte der junge Zanella in Burgund und in der Champagne, wie gut man Wein produzieren kann. Er wurde vom Fieber des „Weinmachens“ gepackt. Bis heute hat es ihn nicht losgelassen. Statt das Geld vom Vater an den Stränden Ibizas, auf den Partys in St. Tropez oder in der Spielbank von Monte Carlo auszugeben, investierte Maurizio Zanella in den Landsitz „Cà del Bosco“. Sein Ehrgeiz war, aus dem bisherigen amateurhaften Weinmachen auszubrechen und professionelle Bedingungen zu schaffen, wie sie in Frankreich oder auch in Kalifornien zu finden sind. Er pflanzte auf seinem bis heute 47 ha großen Besitz vor allem französi-

sche Rebsorten an: Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Daneben einige wenige italienische Rebsorten wie z. B. Nebbiolo und Barbera. Rund die Hälfte seiner Produktion sind Schaumweine, dort genannt Spumante. Aber sie sind nicht etwa süß, wie die weitläufige Meinung über Spumante ist, sondern trocken, ja trockener als die meisten Champagner. Das Herstellungsverfahren entspricht exakt dem der Champagner. Nach dem Vorbild des Champagner-Hauses Krug wird der Vorlaufmost in Barriques-Fässern vergoren. Auch die 15–40% älteren Reserveweine werden kurzzeitig in Barriques ausgebaut. Angeboten werden fünf verschiedene Spumante. Prunkstücke sind der „Dosage Zero“ (Restzucker liegt bei max. 1gr/l) und die Jahrgangscuvée „Millesimato“. 1978 kamen die ersten Spumante von Zanella auf den Markt. Sofort lobte sie der italienische Wein-Papst Luigi Veronelli in den

höchsten Tönen. Der Durchbruch im Schaumwein-Bereich war geschafft.

Doch was Maurizio Zanella mit dem Spumante gelang, wollte er auch mit seinen Weinen schaffen. Sein Franciacorte Bianco und Rosso sind zwar gut gemachte Weine, halten aber im internationalen Spitzenbereich bei weitem nicht mit. So jettete Maurizio Zanella durch die Weinwelt von Bordeaux, Burgund und Italien, belegte Holzfaß-Seminare in Bordeaux, erkundigte sich nach computergesteuerter Gärführung im Nappa-Valley. Nochmals wurde kräftig investiert. (Unter anderem wurde pantheon-ähnlich ein achteckiges, neun Meter hohes unterirdisches Backstein-Gewölbe gebaut – Platz für weitere 200 000 Flaschen Spumante, um die Reifezeit von 3 auf 4 Jahre zu verlängern). Maurizio Zanella produziert in kleinen Mengen seit Mitte der achtziger Jahre einen Chardonnay in Barrique, einen Pinot Noir, ge-

nannt Pinero, der schmeckt wie ein großer Burgunder von der Côte de Nuits und als Glanzstück den „Maurizio Zanella“, einen Bordeaux-Style-Wein mit der klassischen Mischung von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Mit diesen drei Weinen hat er den Sprung in die Weltspitze geschafft. Daß der heute 33jährige Maurizio Zanella Perfektionist durch und durch ist, sieht man auch, wenn man das Weingut in Erbusco besucht. Es ist eine Mischung aus kalifornischer Winery und französischem Wein-Château. Wenn man, wie der Autor, Glück hat, bekommt man von einem Koch aus der Nähe von Erbusco – man ruft ihn hin und wieder, um in dem schon fast restaurantähnlichen Speisezimmer des Weinguts Gäste zu bewirten – Hühner aus eigener Zucht serviert. Bevor sie für ein köstliches Mahl „erhalten“ müssen, haben sie ein schönes Leben genossen – wild laufend auf dem „Cà del Bosco“.

Weil er wohl das Unternehmerblut des Vaters geerbt hat, hatte der Autodidakt Maurizio Zanella nie den Ehrgeiz, alles alleine zu machen. Weitere Garantien seines Erfolgs sind seine wichtigsten Mitarbeiter, ein ehemaliger Kellermeister aus einem berühmten Champagnerhaus, ein Önologe aus Kalifornien sowie der Verwalter Dario Pogliani. Der wirtschaftliche Erfolg hat sich schon vor Jahren eingestellt – mit anderen Worten, die Investitionen haben sich gelohnt. Man darf gespannt sein, was Maurizio Zanella in Zukunft noch alles von sich hören läßt.

Andreas Schmitt

Verkauf, Vertrieb und weitere Informationen von „Cà del Bosco“-Weinen und -Spumante:

Vino Etcetera
Amulfstraße 4
4000 Düsseldorf 11
Tel. (02 11) 555342

Barrique-Fässerchen spielen eine wichtige Rolle beim Ausbau der Weine und des Spumante.