

WELT am SONNTAG

9. Dezember 1990 · Nr. 49 · B / N · 3,- DM

SONNTAGSZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

300 Pts 152 Ft 14,00 dkr TL 9500 28 öS 30 Din 3,80 hfl kcs 40
140 p 16,00 nkr 12,00 F 3000 Lire 3,60 sfr 470 dr 330 Esc zl 7800

Erstmals stellte Zanella seine Weine in Deutschland vor

Das Stammhaus steht im Wald

Von MARIO SCHEUERMANN

Hamburg

Selbst für die dynamische italienische Weinszene ist Maurizio Zanella eine Ausnahmeerscheinung. Zusammen mit Angelo Gaja, Enzo Ribella (Villa Banfi) und Piero Antinori hat er in den 80er Jahren die Qualitäts-Revolution angeführt, die zur Renaissance der großen italienischen Weine führte.

Mit 17 Jahren beschloß der heute 40jährige Zanella während einer Burgundreise, Winzer zu werden. „Ich wollte in meiner lombardischen Heimat ähnlich große Weine machen wie in Frankreich und vor allem einen Spumante mit der Qualität eines Champagners“, erklärt der Winzer.

Das war 1968/69. Aus einem mitten im Wald gelegenen Bauernhof (daher der Guts-Name „Ca' del Bosco“) machte Zanella binnen weniger Jahre eines der besten italienischen Weingüter. 1978 kam der erste Zanella-Wein auf den Markt. Heute ist aus Ca' del Bosco ein Betrieb geworden, der auf 80 Hektar 700 000 Flaschen pro Jahr erzeugt. Zum ersten Mal stellte Zanella jetzt seine Erzeugnisse auf einer PR-Tour in Deutschland vor.

Striktes Qualitätsdenken ist



Der italienische Winzer Maurizio Zanella

der Schlüssel zu Zanellas Erfolg. Für die Produktion seines Champagners verpflichtete er den Kellermeister von Krug in Reims als Berater. Er kauft nicht fertige Barriques, sondern das Holz, und er unterzieht dies einer dreijährigen Trockenphase, ehe es verarbeitet läßt.

Seine Weinberge sind mit 10 000 Pflanzen pro Hektar bestockt, dafür läßt er jeden Stock nur 0,8 bis ein Kilo Trauben produzieren.

Selbst die einfacheren Weine wie der Franciacorta Rosso (ein

Cuvée aus Nebbiolo, Barbera, Cabernet franc und Merlot) und Bianco (aus Chardonnay und Pinot blanc) erreichen daher ein weit über dem Durchschnitt liegendes Niveau.

Ihren beiden großen Brüdern, dem buttrig-nussigen Chardonnay und dem Cabernet/Merlot-Verschnitt, gab der Winzer seinen eigenen Namen: Maurizio Zanella. Dieser Wein, der zur Zeit etwa 85 Mark kostet, präsentiert sich im Jahrgang 1988, der demnächst veröffentlicht wird, mit tief rubinroter, ins purpur changierender

komplexe Duft erleuchtet, fast ihm viele Quentchen tur für ein aber er st

Zanellas Produkt ist mante Milziert er nur 79, 81, 82, 8 auf dem M hatergera füllt. Der entsprechende pend. Sell in der Lag Spitzen-C scheiden.

9 dicembre 1990

Zanella presenta per la prima volta i suoi vini in Germania

La casa nel bosco
di Mario Scheuermann

Amburgo

Anche per la dinamica scena vinicola italiana Maurizio Zanella è un'eccezione. Insieme ad Angelo Gaja, Enzo Ribella (Villa Banfi) e Piero Antinori ha dato vita negli anni 80 alla rivoluzione qualitativa che ha condotto al rinascimento dei grandi vini italiani.

All'età di 17 anni, l'oggi quarantenne Zanella decise durante un viaggio in Borgogna di diventare viticoltore. „Volevo produrre nella mia terra lombarda gli stessi grandi vini francesi e soprattutto uno spumante che avesse la qualità dello Champagne“ spiega Zanella.

Eravamo nel 1968/69. Da una fattoria situata in mezzo al bosco (da cui il nome della tenuta „Ca' del Bosco“) Zanella fece, nel giro di pochi anni, una delle migliori tenute vinicole italiane.

Il primo vino Zanella apparve sul mercato nel 1978. Oggi la Ca' del Bosco è un'azienda di 80 ettari con una produzione di 700.000 bottiglie all'anno. Per la prima volta Zanella ha presentato i suoi prodotti in occasione di un tour promozionale in Germania.

Attenzione costante alla qualità, questa la chiave del successo di Zanella che ha scelto von Krug come consulente per la produzione del suo champagne.

Zanella non acquista le botti pronte, ma il legno, che viene sottoposto ad un periodo triennale di essiccazione prima di essere lavorato.

I suoi vigneti sono coperti da 10.000 viti per ettaro pertanto Zanella lascia produrre ad ogni ceppo solo da 0,8 a un chilo di uva. Anche i vini più semplici, come il Franciacorta Rosso (una cuvée di nebbiolo, barbera, cabernet franc e merlot) e Bianco (da chardonnay e pinot bianco) raggiungono quindi un livello qualitativo superiore alla media.

Agli altri due vini, il Chardonnay e il taglio Cabernet/Merlot Zanella ha dato il proprio nome: Maurizio Zanella. Questo vino, che costa attualmente 85 marchi, è stato presentato nell'annata 1988, che verrà prossimamente commercializzata, con un colore che va dal rosso rubino cupo al porpora. Ha un gusto ed un aroma complessi, è concentrato, corposo, quasi denso. Gli manca forse un pizzico di intensità e struttura per essere un grande vino, ma non ne è lontano.

Il prodotto preferito da Zanella è il suo spumante d'annata Millesimato, prodotto solo nei migliori anni come il 79, l'81, 82, 83 e 85. Di quello dell'83 che attualmente si trova sul mercato ne ha imbottigliato proprio 5000 bottiglie. Il prezzo è di 110 marchi, la qualità straordinaria. Perfino gli intenditori non sono in grado di distinguerlo senza incertezze da uno champagne di prima qualità.