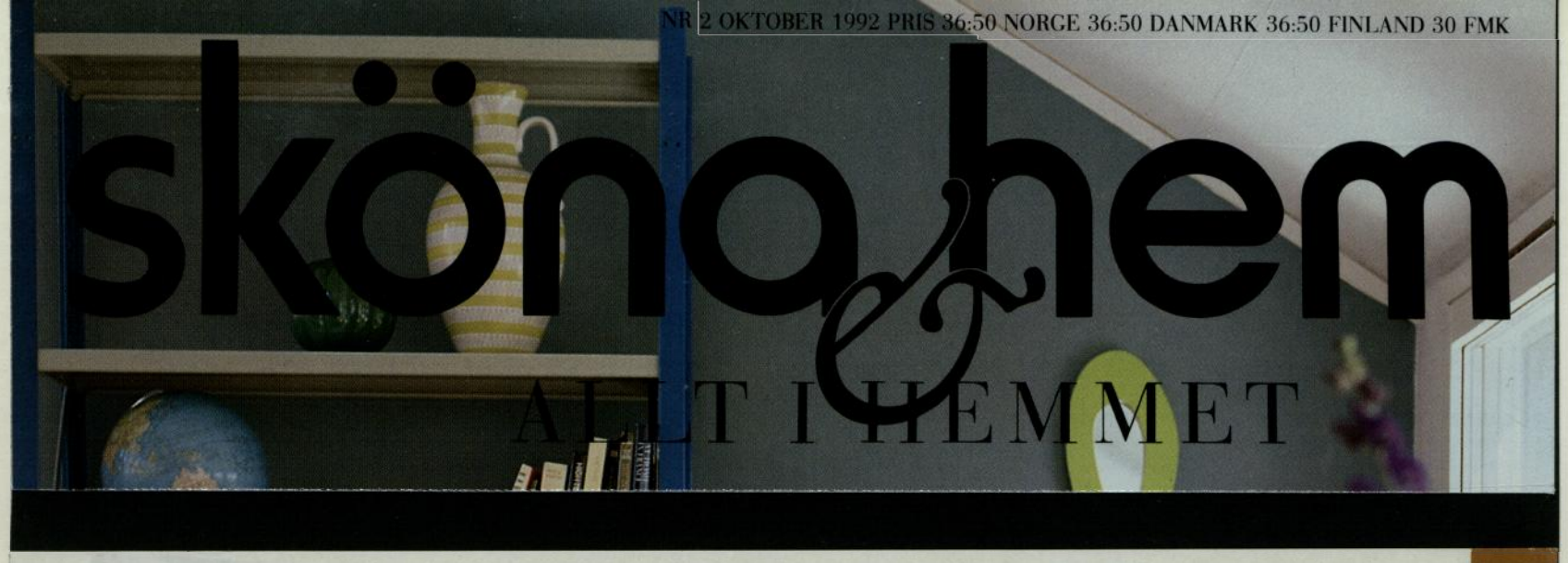
NR 2 OKTOBER 1992 PRIS 36:50 NORGE 36:50 DANMARK 36:50 FINLAND 30 FMK



Italienska viner på hög nivå – och i hög fart . . .

En av den italienska vinestradens stora aktörer heter Maurizio Zanella. Efter att ha åkt bil med honom hoppas jag att han också är den snabbaste.

Jag träffar Maurizio Zanella i Verona. Det är i april och det är dags för Italiens stora vinbegivenhet: VinItaly, den enorma vinmässa där de flesta mediokra italienska vinproducenter och alla de duktiga ställer ut.

Zanella har byggt en monter ihop med Angelo Gaja, den mest berömde vinmakaren i Italien. Det är som om dessa två ville visa att de står i en klass för sig själva. För att inte trampa varandra på tårna har de klämt in den mest mondäna grappa- och sprittillverkaren mellan sig.

Både Maurizio Zanella och Angelo Gaja gör hantverksmässiga viner till svindyra priser. De ligger lite i samma division som Domaine de la Romanée Conti (som för övrigt Angelo Gaja är agent för).

Montern är grafitgrå och sober i bästa italienska design. Herrarna själva är klädda i måttbeställda Armanikostymer, sidenskjortor och handsydda skor.

Maurizio Zanella är en man i 35-årsåldern, mycket livlig trots en aning övervikt och alltid oklanderligt klädd. Livlig har han alltid varit. Faktiskt så livlig att hans extremt förmögne byggmästare till far placerade honom på familjens lantställe Cá de Bosco så fort tillfälle gavs, vilket verkar ha varit ganska ofta.

Det är här som Maurizio Zanella byggt upp sitt imperium. Det som från början var ett, med Zanellas mått mätt, anspråkslöst lantställe mellan Brescia och Milano, förvandlades till en ultramodern vingård. Cá de Bosco betyder "det lilla huset i skogen", men i dag är det ett mycket missvisande namn.

Boningshuset ligger på en kulle omgiven först av gräsmattor, med en mosaikklädd landningsplatta för helikoptrar, och sedan av vingårdar. På sluttningarna runt huset växer ädla druvsorter: cabernet sauvignon, chardonnay, cabernet franc, merlot, pinot noir och lite av de italienska druvsorterna barbera och nebbiolo.

En oförglömlig middag med en av den italienska vinvärldens riktigt stora.

Området kring Cá de Bosco tillhör det distrikt som den italienska vinlagen kallar Franciacorta. De röda vinerna från distriktet ska enligt lagen innehålla en märklig druvblandning bestående av 40–50 procent cabernet franc, 20–30 procent barbera, 15–25 procent nebbiolo och 10–15 procent merlot.

Naturligtvis är Maurizio Zanellas Franciacorta den bästa i distriktet, men hans berömmelse kommer från den cabernet sauvignon han gör, den chardonnay han gör och från hans utmärkta mousserande viner.

Cá de Boscos mousserande viner är i världsklass. De ska jämföras med champagne och klarar den jämförelsen med glans. De är underbart fruktiga och med den där äkta syran och den lilla doften av rostat bröd som utmärker äkta vara.

Chardonnayvinet är extremt elegant, och cabernet, som rätt och slätt heter Maurizio Zanella, är ett maffigt och mycket välbyggt vin.

Priserna är naturligtvis också i världklass. Tro inte att Maurizio Zanellas viner är billigare än originalen i Champagne, Bordeaux och Bourgogne.

Utan att veta särskilt mycket om det faktiska läget vågar jag påstå att vinanläggningen Cá de Bosco kostat Zanella senior en förmögenhet. Och dyrare lär det bli, för nu har Maur
göra ännu bättre viner
arna och planterar dem

Detta berättar han för
Bosco som jag oförsikti
grafitgrå designmontern

– Kom och ät middag
det tar bara tio minuter
erbjöd han generöst.

Vem vill inte äta en go
och dessutom få se Italie
jag och slog till direkt.

Nu var det så att näs
dagen. En otrolig mängd
en blytung sky. Så när jag
helikoptern, hade plane
Maurizios 10 meter lång

Intet ont anande tog ja
med troskyldig min frå
begränsningar i Sverige

När jag några ögonbl
autostradan i 250 km/h
omkring oss halkade Fia
terhöga vattnet som smö
Maurizio bara log och
pressa gaspedalen genom

I den här farten är det
sig säkerhetsbältet, tänk
konversationen på ett mi
koncentrera sig på trafik

En halvtimme senare t
och två glas av hans utm
till middagen hade faktiskt matsmältningen kommit i så pass god form att jag kunde njuta av en god middag och utmärkta viner.

Nästa morgon tog jag tacksamt emot en annan skjuts tillbaka till Verona. Denna gång tog färden lite drygt en timme.

Sensmoralen i detta är att man gärna ska leta efter Maurizio Zanellas viner, men vänligt avböja när han bjuder på skjuts.

JANNE HOLMSTRÖM

Janne Holmström är vinskribent i Allt om Mat och förlagschef vid Bonniers Specialtidningar.

Vini italiani ad alto livello - e ad alta velocità...

Uno dei grandi attori della tribuna italiana del vino si chiama Maurizio Zanella. Dopo essere stato in macchina con lui, penso sia anche il più veloce...

Incontro Maurizio Zanella a Verona. E' aprile ed è il momento del grande avvenimento del vino in Italia: il VINITALY, la grandissima fiera dove espongono quasi tutti i produttori mediocri e tutti quelli bravi.

Zanella ha allestito uno stand insieme ad Angelo Gaja, il più famoso produttore di vino in Italia. E' come se questi due personaggi volessero dimostrare di appartenere ad una classe unica. Per non pestarsi i piedi hanno inserito fra loro il produttore di grappa e liquori più mondano.

Sia Maurizio Zanella che Angelo Gaja producono vini nostrani a prezzi elevatissimi. Sono nella stessa divisione del Domaine de la Romanée Conti (per il quale, tra le altre cose, Angelo Gaja ne è l'agente).

Lo stand è grigio graffiti e sobrio nel miglior design italiano. I signori indossano abiti firmati Armani fatti su misura, camicie in seta e scarpe fatte a mano.

Maurizio Zanella è un uomo sui 35 anni, molto vivace anche se con un po' di sovrappeso e sempre vestito in modo impeccabile. Vivace lo è sempre stato. Talmente vivace che suo padre, un ricchissimo costruttore edile, appena gli si presentava l'occasione, lo spediva nella loro tenuta di campagna Ca' del Bosco, e questo succedeva abbastanza di frequente.

E' qui che Maurizio Zanella ha costruito il suo impero.

Quello che, secondo Zanella, all'inizio era una semplice casa di campagna tra Brescia e Milano, venne trasformata in una casa vinicola supermoderna.

Ca' del Bosco significa "la casetta nel bosco", ma oggigiorno questo nome non dà giustizia al posto. La casa dell'abitazione rimane su una collina circondata da prati, con un eliporto fatto da mosaico e poi da vigneti. Sui colli intorno alla casa crescono tipi di uva pregiati: cabernet sauvignon, chardonnay, cabernet franc, merlot, pinot noir, ed un poco delle uve italiane barbera e nebbiolo.

La zona nella quale si trova Ca' del Bosco appartiene al distretto chiamato Franciacorta. Secondo la legge vinicola italiana, i vini rossi della zona dovrebbero, secondo questa légge, contenere uno strano misto di uve, composte da 40-50% cabernet franc, 20-30% barbera, 15-25% nebbiolo e 10-15% merlot.

Naturalmente il Franciacorta di Maurizio Zanella è il migliore, ma la sua fama la deve ai suoi cabernet sauvignon, chardonnay e champenois.

Gli champenois di Ca' del Bosco sono di fama mondiale. Vanno paragonati allo champagne ed il paragone lo sostengono brillatemente. Sono fruttati in modo fantastico, con quel poco di acidità e quel saporino di pane tostato che distinguono un prodotto genuino.

Lo chardonnay è estremamente elegante, ed il cabernet, che si chiama semplicemente Maurizio Zanella, è un vino rotondo e molto corposo.

Naturalmente anche i prezzi sono a livello mondiale; non pensate che i vini di Maurizio Zanella costino meno degli originali nello Champagne, Bordeaux e Bourgogne.

Senza conoscere la situazione reale oso dire che la struttura vinicola Ca' del Bosco è costata a Zanella senior una fortuna.

Ed aumenterà ancora di più il costo, perché Maurizio Zanella ha scoperto che potrà fare dei vini ancora migliori se strappa le piante di uva interrandole poi più vicine l'una all'altra.

Tutto ciò mi viene raccontano da lui durante una cena a Ca' del Bosco, alla quale, in modo molto incauto, avevo accettato di partecipare presso quello stand grigio-graffiti alla fiera di Verona.

"Venga a cena da noi in cantina, domani; ci si mette solo 10 minuti con l'elicottero", mi disse generosamente.

"Chi non vuole consumare una buona cena, bere degli ottimi vini ed inoltre vedere l'Italia da un elicottero?", pensai accettando immediatamente.

Ma il giorno successivo non fece altro che piovere a dirotto. Una quantità incredibile di acqua scese da un cielo pesante come il piombo. E così, quando mi trovai al punto d'incontro per il volo in elicottero, i piani erano cambiati. Si partiva con il Mercedes lungo 10 metri di Maurizio Zanella. Non immaginando nulla di grave, presi posto e non reagii nemmeno quando mi domandò con espressione ingenua se in Svezia vi fossero dei limiti di velocità.

Quando, pochi minuti dopo, avanzavamo sull'autostrada a 250 km/ora, provai puro panico. Attorno a noi scivolavano le Fiat nell'acqua alta 10 centimetri come noci di burro in un tegame bollente.

Maurizio rise soltanto e continuò ostinatamente a schiacciare il pedale dell'acceleratore attraverso il fondo della macchina.

"A questa velocità è inutile anche la cintura di sicurezza", pensai, cercando di tenere la conversazione al minimo per lasciare che lui si concentrasse sul traffico.

Mezz'ora dopo accettai volentieri uno e anche due bicchieri del suo ottimo spumante. E all'ora della cena la digestione era tale da lasciarmi godere una buona cena e degli ottimi vini.

Il mattino seguente accettai con piacere un altro passaggio per Verona. Questa volta percorremmo il tragitto in un'ora circa.

Il senso morale di tutto ciò è il seguente: andate in cerca dei vini di Maurizio Zanella, ma rifiutate gentilmente quando vi offre un passaggio in automobile...

Janne Holmström

(scrive di vini sulla rivista mensile "Allt on Mat" ed è inoltre caporedattore delle riviste specializzate della Casa Editrice Bonniers)