



# HET BELANG VAN LIMBURG

DAGBLAD - PRIJS: 26 FRANK  
fl. 2 - 27 L.Fr. - 275 pst. - 300 pst. Can. cil. ☛ Alle diensten : 011/87.81.11 ☛ Zoekertjes : 011/87.87.87 ZATERDAG 17 EN ZONDAG 18 DECEMBER 1994 - Nr. 293 ●

## Maurizio Zanella, producent van Ca' del Bosco

# Italiaanse spumante: het ene bubbeltje is het andere niet

**HASSELT/LANDGRAAF.**— Er is veel en lekkere Italiaanse wijn met bubbeltjes: gassificati, frizzante, prosecco, spumante — maar het ene bubbeltje is toch het andere niet. We hebben het altijd gezegd, en zwoeren in deze bij «Prosecco di Valdobbiadene» in de streek van Treviso, dichtbij Venetië en Friuli. Maar nu leren we het van een gezaghebbende stem. Maurizio Zanella, wijnbouwer uit de streek van Brescia, is producent van de beroemde Italiaanse schuimwijn Ca' del Bosco. Per jaar verkoopt hij er zo'n 200.000 flessen van.

Na Vittorio Gancia, Angelo Gaja en Ambrogio Folonari is Zanella een van de grote nieuwe talenten van de vino made in Italy. Hij heeft zijn wijngebied vernieuwd met Franse technieken, en met Californisch koopmanschap en management de wereld getoond dat zijn wijn de tafels van de grote internationale restaurants waardig is.

Maurizio Zanella: «Eigenlijk zijn er vier verschillende benamingen, die je in een driehoek kan plaatsen, met de gassificati (nummer 1), als de grootste en goedkoopste moot aan de basis.

● De gassificati dus eerst: daar kan men eigenlijk niet over spreken, dat is niet meer dan limonade.

● De frizzante — zoals bijvoorbeeld de prosecco — is natuurlijk bruison, zonder gas, met op iedere fles ongeveer 13 kg druk.

● In de spumante onderscheidt men twee soorten, de charmat die in grote houten vaten fermenteert, en de andere, die op de fles fermenteert, de zogenaamde «méthode Champenoise». En dié laatste mag dus voortaan alleen nog Franciacorta d.o.c.g (denominazione origine controllata e garantita) genoemd worden. De franciacorta vormt dus de top van de driehoek.

De franciacorta komt uit één regio in het noorden van Italië: uit Lombardije, en dan nog in de

Wie drinkt Ca' del Bosco? Koningin Elisabeth II van Engeland dronk hem op 13 juni 1984, bij haar aardbeïendessert dat geserveerd werd in de Quirinale (de Italiaanse presidentiële residentie) terwijl de band van de Royal Air Force «Greensleeves» speelde; mode-ontwerper Bennetton vindt dat een glas Cà del Bosco hem inspiratie geeft bij het tekenen, het Milanese voetbalteam is er verlekkerd op en in Belgisch en Nederlands Limburg zijn er diverse restaurants die hem op hun wijnkaart staan hebben.

Deze dagen, als hij in het Italiaanse Staatsblad verschijnt, treedt de wet in voege die verbiedt de droge spumante (zoals die van Ca' del Bosco) nog bij die naam te noemen.

Voortaan vraag je aan de wijnkelner alleen nog om franciacorta. Nu wilden we toch wel eens het verschil kennen tussen frizzante en spumante en franciacorta.

streek van Bergamo en Brescia. In totaal heb je 40 middelgrote producenten van franciacorta, waarvan drie grote wijnbouwers: de Ca' del Bosco, de Bellavista en de Catturice die de meest gereputeerde van de droge spumante zijn.»

### Traditie

Maurizio Zanella: «Het beeld dat men van de Italiaanse wijn had is vele jaren bedroevend laag geweest. Men had er geen hoge per van op: de Italiaanse wijnen waren inferieur van

de Franse wijn de laatste 20 jaar is anders. Italië heeft de van wijnbouw, eerste wereldoorlog omie vernietigd en de traditie van en zat op een diep de oorlog werd er 0 liter per persoon de crisis van '14 de industrieën het van de Italiaanse ven. En ieder jaar Italiaanse wijnbou- horen: 'We beta- oor jullie druiven'. den er altijd maar verbouwd op het- zelde kleine stukje grond. Wat vanzelfsprekend de kwaliteit



Maurizio Zanella: De jongste jaren is het beeld van de Italiaanse wijn sterk veranderd. (Foto: HBvL)

# THUISFRONT

naar beneden haalde. En zo kreeg je de fenomenen van de Lambrusco, Valpolicella, Bardolino en Soave.

Op die manier hebben zo'n 5-6 industrieën van 1920 tot 1960 het negatieve beeld van de Italiaanse wijn in de wereld geholpen. Ik wil niet alles naar beneden halen: positief aan die wijn van middelmatige kwaliteit was de middelmatige prijs.»

### «Oenologische renaissance»

Maurizio Zanella: «In de jaren '60 en '65 is de economische situatie in Italië stilaan verbeterd. Ook de cultivatie van de druiven veranderde. Enkele landbouwers wilden terug naar de goede traditie van het wijnbouwen van vóór de eerste wereldoorlog. Er kwam bij wijze van spreken een oenologische renaissance in Italië. De trend van de betere wijnen werd gevolgd door betere restaurants. Pas op, ik wil daarmee niet zeggen, een nouvelle cuisine op z'n Italiaans, maar wel dat ze bijvoorbeeld een perfecte spaghetti en saus bereidden. Deze heropleving van 1975 tot nu is zeer snel gegaan en heeft de kwaliteit en het beeld van de Italiaanse wijn én de Italiaanse keuken veranderd.»

### Mamma Zanella

Het verhaal van de Ca' del Bosco begint als een sprookje: er was eens in een huisje waar wat kastanjabomen en fruitbomen rond stonden. Ideaal om in de weekends bij te komen voor de familie Zanella, waarvan de vader in de transport-bussiness zat. Het huisje werd in 1963 gekocht met haar eigen geld, door mamma Anna Maria Clementi, moeder van Maurizio. Er lagen 2,5 ha grond rond. Op de eerste

anderhalve ha werden al in 1963 wijnstokken geplant, en dat was het begin van de fameuze Ca' del Bosco.

Maurizio Zanella: «Maar eerst moest er nog wat tijd overheen gaan. De eerste wijngaard werd aangeplant met de goede raadgevingen van Franco Zillani. In 1974 hadden we de eerste *spumante*.»

De wijn had onmiddellijk succes en werd bestempeld als een van de beste *spumanti* van Italië.

Maurizio Zanella: «In de jaren '60 en '65 is de economische situatie in Italië stilaan verbeterd. Ook de cultivatie van de druiven veranderde. Enkele landbouwers wilden terug naar de goede traditie van het wijnbouwen van vóór de eerste wereldoorlog. Er kwam bij wijze van spreken een oenologische renaissance in Italië. De trend van de betere wijnen werd gevolgd door betere restaurants. Pas op, ik wil daarmee niet zeggen, een nouvelle cuisine op z'n Italiaans, maar wel dat ze bijvoorbeeld een perfecte spaghetti en saus bereidden. Deze heropleving van 1975 tot nu is zeer snel gegaan en heeft de kwaliteit en het beeld van de Italiaanse wijn én de Italiaanse keuken veranderd.»

### Franse te

In 1972 - toen trok hij naar Frankrijk door het Franse landbouw georga diereis. De grote Maurizio was het blijf in Parijs, ge bezoeken aan de Champagnie en Terwijl oudere Italianen van het ge laatdunkend uitli Franse techniek ken, gaf Maurizio kost. Vooral bij d Terwijl bijvoorbeeld Italiaanse wijnma indruk waren van van commerciële Maurizio gefasci voorzichtigte, oud die hij bij Krug za

Toen hij terug gon Maurizio stellen in de oog ven en het maken

Zijn motor raakte onder een dikke laag stof. En hij overtuigde zijn vader om uit te breiden en te investeren.

Maurizio Zanella: «Ik had geen vaste ideeën. Ik kon leren van de Fransen, van de Amerikanen, en uiteindelijk de soort wijn maken die ik precies voor ogen had.»

Intussen maakt de familie Zanella ook nog *Chardonnay*, een grote, heerlijke wijn, strogeel met een glimp van groen, zacht en delicaat van geur, toetsen

wordt in kwaliteit en prijs vergeleken met de beroemde Gaja. *Pinero* is de naam die Zanella gaf aan Ca' del Bosco's Pinot noir. Het is een zachte, elegante en frisse wijn, met een complexe structuur en een ronde fruitigheid. De meest opwindende wijn van Ca' del Bosco is waarschijnlijk de Maurizio Zanella *signature* rood, een granaatrode wijn met violette nuances, een mengeling van Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (25%) en Mer-

## Lo spumante italiano: non tutte le bollicine sono uguali

HASSELT/LANDGRAAF - Esistono molti tipi di ottimi vini italiani con bollicine: gassificati, frizzanti, proseccchi, spumanti, ma non tutte le bollicine sono uguali. Abbiamo sempre detto e sostenuto che non c'era niente che potesse superare il "Prosecco Valdobbiadene" del Trevisano, tra Venezia e Friuli. Ma ora sapremo come stanno veramente le cose da una voce autorevole.

Maurizio Zanella, viticoltore della provincia di Brescia, è produttore del famoso spumante Ca' del Bosco. Ogni anno ne vende circa 200.000 bottiglie. Dopo Vittorio Gancia, Angelo Gaja e Ambrogio Folonari, Zanella fa parte dei nuovi arrivi dotati del vino "made in Italy".

Ha rinnovato le sue vigne con tecniche francesi e con un'abilità commerciale filo-californiana e con la sua gestione aziendale ha dimostrato al mondo che il suo vino è degno dei tavoli dei grandi ristoranti internazionali.

**Chi beve i vini della Ca' del Bosco? La Regina d'Inghilterra Elisabetta II lo degustava il 13 giugno 1984, insieme al dessert alle fragole che veniva servito al Quirinale mentre la banda della Royal Air Force suonava "Greensleeves", lo stilista Benetton ritiene che un bicchiere di Ca' del Bosco gli sia d'ispirazione quando disegna, la squadra calcistica del Milan adora questo vino e nel Belgio e nel Limburgo olandese vi sono vari ristoranti che riportano questo vino sulla loro lista.**

Nei prossimi giorni, quando uscirà la Gazzetta Ufficiale italiana, entrerà in vigore la legge che vieta di indicare lo spumante secco (come quello della Ca' del Bosco) con questa denominazione. D'ora in poi al cameriere che serve il vino si dovrà chiedere soltanto di Franciacorta. E adesso è giunto il momento di sapere che differenza c'è fra frizzante, spumante e Franciacorta. Maurizio Zanella: «A dire il vero esistono quattro denominazioni diverse, che possono essere collocate in una piramide, con i gassificati alla base per qualità ed economicità.»

Parliamo dunque prima dei gassificati: non ci si può sbagliare, non sono altro che una bibita. Abbiamo poi il frizzante, come ad esempio il prosecco: frizzante al naturale, senza gas. Infine lo spumante, distinguibile in due tipi: lo *charmat*, che fermenta in grandi fusti di legno, e il cosiddetto *méthode Champenois*, che fermenta in bottiglia. Quest'ultimo può essere denominato, d'ora in avanti, solamente Franciacorta d.o.c.: il Franciacorta è quindi in cima alla piramide. [...]

**Tradizione.** Maurizio Zanella: «L'immagine che si aveva del vino italiano è stata per molti anni a livelli tristemente bassi. Non si aveva una grande stima dei vini italiani e venivano ritenuti di qualità inferiore. Soltanto il vino francese era buono. Negli ultimi 20 anni questa immagine è stata modificata. L'Italia ha sempre avuto una lunga tradizione di cultura del vino, ma dopo la prima guerra mondiale l'economia ha subito un grave crollo e la grande cultura e tradizione del bere vino era ad un punto fermo. Prima della guerra si bevevano più di 100 litri per persona. Dopo questa le industrie riuscirono ad ottenere il monopolio del vino italiano. E per tutti gli anni seguenti i viticoltori italiani hanno dovuto sentirsi dire dalle industrie: "Noi paghiamo meno per la vostra uva". Per questo motivo si coltivava sempre più uva sullo stesso pezzetto di terra. Questo naturalmente provocò un deterioramento della qualità, originando i fenomeni del Lambrusco, del Valpolicella, del Bardolino e del Soave. In questo modo, dal 1920 al 1960, cinque-sei industrie hanno dato origine a questa immagine negativa del vino italiano. Non voglio però criticare tutto: l'aspetto positivo di quel vino di qualità media era il prezzo medio.»

**"Rinascimento enologico".** Maurizio Zanella: «Negli anni tra il '60 e il '65 la situazione economica in Italia è andata man mano migliorando. Anche la viticoltura ha subito cambiamenti: alcuni viticoltori volevano ritornare alla buona tradizione precedente al primo conflitto mondiale. Si è verificato, per così dire, un rinascimento enologico italiano. E la tendenza dei vini migliori è stata seguita dai migliori ristoranti. Attenzione, con questo non voglio intendere una nouvelle cuisine all'italiana, ma solamente che si facevano degli ottimi spaghetti al sugo. Questa rinascita, dal 1975 fino ad oggi, si è attuata molto velocemente e ha cambiato la qualità e l'immagine del vino italiano, e, allo stesso tempo, della cucina italiana.»

**Mamma Zanella.** La storia di Ca' del Bosco comincia come una favola: c'era una volta una casetta con alcuni castagni e alberi da frutta. Perfetta per rilassarsi nei fine settimana per la famiglia Zanella, il cui padre lavorava nel settore dei trasporti. La casetta fu acquistata nel 1963 dalla mamma Annamaria Clementi, la madre di Maurizio. C'era un terreno circostante di 2,5 ettari. Nel 1968, su un ettaro e mezzo, sono state piantate delle viti e questo è stato l'inizio della famosa Ca' del Bosco. Maurizio Zanella: «Ma doveva ancora passare del tempo. La prima vigna è stata impiantata con i buoni consigli di Franco Zillani. Nel 1974 abbiamo ottenuto il primo spumante». **Il vino riscosse subito grande successo e venne considerato come uno dei migliori spumanti d'Italia.** Maurizio Zanella: «In quel periodo avevo quasi 15 anni e non ero particolarmente interessato al vino. Preferivo girare in moto. Del resto adoro tuttora i motori, come il vostro Re (dice ridendo)». Il figlio di mamma Zanella non era nemmeno interessato ai suoi compiti in classe!

**Tecnica francese.** Nel 1976 - all'età di 16 anni, Maurizio si recò in Francia per un viaggio di studio organizzato dal ministero francese dell'agricoltura. La grande attenzione di Maurizio era rivolta al soggiorno di tre giorni a Parigi, decorato con visite alla regione dello Champagne e della Borgogna. Mentre gli enologi anziani italiani della compagnia si esprimevano in modo denigrante circa le tecniche francesi della produzione vinicola, Maurizio si guardava bene intorno; gli altri viticoltori italiani si lasciavano impressionare dai grandi fusti delle società commerciali, lui era affascinato dalle antiche e prudenti tecniche che vedeva adottare presso la società Krug. Una volta tornato a casa, cominciò ad avere più interesse nella raccolta dell'uva e nella produzione vinicola: mentre sulla sua moto si andò accumulando uno spesso strato di polvere, convinse suo padre ad allargare l'azienda e ad investire del denaro. Maurizio Zanella: «Non avevo idee fisse. Ho imparato qualcosa dai francesi, dagli americani e infine ho potuto fare esattamente il tipo di vino che avevo in testa». **Nel frattempo la famiglia Zanella produceva anche lo Chardonnay, un grande, delizioso vino color giallo paglierino con un pizzico di verde, il profumo morbido e delicato con sentori di legno, di frutti e un pizzico di vaniglia, e un fresco sapore che rimane in bocca con un gioco durevole di aromi. Per quanto riguarda la qualità e il prezzo, questo vino viene paragonato al famoso Gaja. Pinero è invece il nome che Zanella ha dato al pinot nero della Ca' del Bosco. E' un vino morbido, elegante e fresco, con una struttura complessa e un robusto sapore fruttato. Ma il vino più eccitante dell'azienda è probabilmente il Maurizio Zanella, un vino rosso granata con tinte violacee, un miscuglio di Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (25%) e Merlot (30%): vellutato e succoso, con sapori di bacche mature e un leggero tocco di legno.**

G.R.