

SAVOIR VIVRE

JOURNAL FÜR GENIESSER

Nr. 9/1994
September
DM 10,00
sFr 10,00
hfl 12,00
s 75
Lit 13 200

Maurizio Zanella strebt auf allen Gebieten nach dem Maximum

liani davon überzeugen, daß der Pinot seiner Weinberge in **Corte Franca (Brescia)** ideal für die Schaumweinproduktion nach der **Metodo Champenois** sei.

Nachdem der Erfolg da war, ging Berlucci mehr und mehr dazu über, auf Quantität zu setzen. Heute erzeugt das Haus jährlich an die fünf Millionen Flaschen Spumante aus im **Oltrepo Pavese, Trentino** und anderen Gegenden gekauften Trauben.

Maurizio Zanella hat niemals etwas mit Massenproduktion im Sinn gehabt. Für ihn ist das Beste gerade gut genug und stets Vorstufe zum noch Besseren. In Zusammenarbeit mit seinem französischen Onologen **André Dubois** schuf er ein Programm großer Schaumweine nach der Champagnermethode (Flaschengärung), die Furore machen, und keineswegs nur in Italien. Hinzu kommen fünf Stillweine. Darunter der großartige **«Maurizio Zanella»** (Cabernet Sauvignon 45 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 25 % - Barriqueausbau) sowie der ausgezeichnete **Bianco di Franciacorta Chardonnay** (Chardonnay 100 % - Barrique). Verwendung findet ausschließlich selbst erzeugtes Trauben-

Mit seinen Erzeugnissen und ihrem



a' del Bosco, Golden Gate, Franciacorta, das Sonnenbildhauer Arnaldo Pomodoro. Auch Tor mit Gold: torio Moretti, n des Weines id der Kultur: rizio Zanella.



Erfolg hat Maurizio Zanella die Grundlagen dafür gelegt, daß der Name **«Franciacorta»** überhaupt Aussicht hat, eine Bedeutung zu gewinnen, die über die Funktion als Bezeichnung für ein wenig signifikantes Gebiet hinausgeht.

Aber nicht allein Wein. Maurizio Zanella strebt auf allen Gebieten nach dem Maximum. Das manifestiert er schon in der von ihm gestalteten Gesamtanlage von Kellerei und Weingut mit der enormen domartigen unterirdischen Halle für die optimale Lagerung der Schaumweine, aber auch mit Helikopter-Landeplatz, Labor mit modernster Ausrüstung und sonstigen High-Tech-Einrichtungen. Darüber hinaus soll das Ganze die Funktion eines großen Open-air-Museums für moderne Kunst bekommen. Die Anfänge sind gemacht mit dem **«Cancello Solare»** von **Arnaldo Pomodoro** und dem **«Eroi di Luce»** von **Igor Mitoraj**.



Zanella ist... tur. Dabei b... wegs das, was... sagt -in unse... schlossene K... bensweise na... Regeln. Bei... offene Kultu... und Entwick... und Dingen, ... senen Augen...

Bei Ca' de... fahrtstor zum... auch spät in... Vormittag zu... der Nähe lieg... fuhr, fand id... schlossen. Ie... gelten, über die... men durchsa... det sei. Sole... nichts bedeu... len. In dieser... überhaupt er... rektor in Me... erklärte, daß... sta besuchen... erst mal unse... er sich, so c... konnte.

Grundlage... Fabrik für ni... bauten. 197... ben und es i... beit mit sein... zola zum ne... sten Weingut... das ausgezei... n produzier... des elegante... tels- in Para... und auch des... mern) umge... zes -La Mor... Ausbau der... nem luxuriö... war wohl als... schen Unter... dacht, als Pu... belebend auf... beiden Betri... so hörte man... ben, den Pa... sympathisch... eigenständig... storante Le... cia) zu gewi... soll es vorgez... bleiben.

Ob More... kale Lösung... kann. Es ha... an Mauro P... sitzer des sch... ramonti L'A... nur wenige

La dolce zona collinare tra Bergamo e Brescia, la storia del vigneto Ca' del Bosco, gli sforzi di Moretti e la partenza del famoso cuoco da Milano. Wolfgang O. Steinhardt riferisce.

La maggior parte delle persone collegano l'espressione geografica **«Franciacorta»** con qualcosa di non ben definito. [...] Con Franciacorta si intende la dolce zona collinare a sud del Lago d'Isèo o, altrimenti definita, tra Bergamo e Brescia. Grazie al suo microclima favorevole, questa terra è predestinata alla viticoltura. In particolare, le correnti d'aria provenienti dalle Alpi mitigano le temperature eccessive d'estate. In questa zona la viticoltura era praticata fin dall'antichità, tuttavia senza particolare fama né risultato. Grazie a ciò, in questa regione non si formarono rigide tradizioni nella produzione vinicola, tradizioni che avrebbero ostacolato l'uomo che infine diede l'impulso decisivo alla produzione vinicola in Franciacorta e la proiettò a livello internazionale. Stiamo parlando di Maurizio Zanella, giovanissimo all'epoca della fondazione del podere Ca' del Bosco avvenuta nel 1968. Lui e il podere di cui la madre è proprietaria hanno un precursore, almeno per quanto riguarda la produzione: Guido Berlucci. [...] Maurizio Zanella non ha mai avuto in mente la produzione di massa. A lui basta il meglio come presupposto per l'ulteriore miglioramento. In collaborazione con il suo enologo francese André Dubois, ha creato una gamma di eccellenti spumanti secondo il metodo champenois (riferimentazione in bottiglia) che hanno avuto un successo strepitoso e non solo in Italia. Ad essi si aggiungono i vini, tra cui il formidabile **«Maurizio Zanella»** (Cabernet Sauvignon 45 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 25 %, maturazione in botticella). Si impiegano esclusivamente uve prodotte in proprio. Con i suoi prodotti e il suo successo, Maurizio Zanella ha gettato le basi affinché il nome **«Franciacorta»** ottenga un significato ben preciso che trascende la funzione meno importante di delimitare un territorio. Ma non solo per il vino. Maurizio Zanella punta al massimo in tutti i settori. Questo si evidenzia già nel complesso da lui ideato di cantina e vigneto con un enorme padiglione sotterraneo a volta per la conservazione ottimale degli spumanti, ma anche con un eliporto, un laboratorio con moderne attrezzature e altri strumenti high-tech. L'intero complesso dovrebbe svolgere la funzione di un grande museo all'area aperta di arte moderna che è già stato iniziato con il **«Cancello Solare»** di Arnaldo Pomodoro e gli **«Eroi di Luce»** di Igor Mitoraj. Zanella è un uomo di grande cultura. Con la parola **«cultura»** non si intende affatto ciò che generalmente è associato a tale termine nella locuzione **«nella nostra cultura»**, cioè una cultura chiusa, un modo di vita secondo una serie precisa di regole. Per Zanella si tratta di cultura aperta verso la ricerca e lo sviluppo costante di nuovi metodi e cose che è necessario utilizzare al momento opportuno. Alla Ca' del Bosco ho sempre trovato il cancello aperto, anche a tarda notte. Quando una mattina mi recai a visitare la confinante Azienda Bellavista trovai l'entrata chiusa. [...]

Azienda Agricola Ca' del Bosco

Via Case Sparse 20
Tel. 7760600, Fax 7268425
Gegründet 1968.
Eigentümer: Annamaria Clementi, die Mutter von Maurizio Zanella.
Önologe: Stefano Capelli. Besuche nach telefonischer Vereinbarung.
Rebland: 96 ha. Die zuletzt angepflanzten Weinberge werden erst 1997 voll in Produktion gehen.

Produktion:
Jahresproduktion: 450000 Flaschen, davon ca. 200000 Flaschen Schaumweine. Zielmenge ab 1997: 700000 Flaschen.

Der Stil der Schaumweine insgesamt: Körperreich, voll, vor beachtlicher Struktur, komplex und nachhaltig.

Produziert werden: Brut (Chardonnay 40 %, Pinot Bianco 40 %, Pinot Nero 20 %), Rosé (Chardonnay 30 %, Pinot Bianco 30 %, Pinot Nero 40 %), Dosage Zero (Chardonnay 40 %, Pinot Bianco 40 %, Pinot Nero 20 %), Satèn (Chardonnay 60 %, Pinot Bianco 40 %), Millesimato (Chardonnay 35 %, Pinot Bianco 35 %, Pinot Nero 30 %) mit Jahrgangsangabe. Grundweinausbau - außer Satèn - in Barrique.

Stillweine: Von den beiden wirklich großen war bereits im Hauptteil die Rede. Außerdem: Franciacorta Bianco DOC (Chardonnay 65 %, Pinot Bianco 35 %), Franciacorta Rosso DOC (Cabernet Franc 45 %, Merlot 15 %, Nebbiolo 15 %, Barbera 25 % - Ausbau: 10 Monate in großen Eichenfässern, 6 Monate in Barrique), Pinéro (Pinot Nero 100 % - Vergärung und Ausbau in Barrique).



Zentral, domartig, unterirdisch: Ideal für Schaumwein-Lagerung