

PROEUF

Schrift

DE WAARHEID ACHTER HET ETIKET

Gegevens opgetekend naar aanleiding van een Ca' del Bosco-proeverij in restaurant Pirandello te Landgraaf. Chef-kok Huub Biro, groot liefhebber van Italiaanse wijnen, omlijstte s'avonds een groot aantal van deze wijnen met fraaie passende gerechten.

Een van de meest spraakmakende wijnmakers uit Italië op dit moment is ongetwijfeld **Maurizio Zanella**. Uitspraken als: "Ik maak geen mousserende wijn en ik maak geen champagne..... Ik maak **Ca' del Bosco**", inspireerde *Proefschrift* om deel te nemen aan een door Selezione Vini Italiani georganiseerde proeverij

Ca' del Bosco wordt in 1965 opgericht wanneer Annamaria Clementi Zanella een landgoed koopt in de heuvels van Erbusco in het Noorditaliaanse district Lombardije. Geïnspireerd door een reis langs enkele Franse topproducenten als Romanée-Conti en Krug maakt de dan 17-jarige zoon Maurizio in 1973 zijn eerste wijn, de **Franciacorta Pinot**. Maurizio leert en experimenteert veel en in samenwerking met wijnmakers als **André Dubois** (ex-Moët et Chandon) en **Brian Larky** uit Californië introduceert hij een compleet assortiment wijnen met sedert 1978 als middelpunt Ca' del Bosco, de mousserende wijn die zijn weerga niet kent. Maurizio Zanella maakt wijnen zoals hij leeft: genietend van de geneugten des levens en altijd strevend naar perfectie. Dat is dan ook de reden dat hij zijn Ca' del Bosco niet wenst te vergelijken met champagnes of spumantes. Zanella wil zich distancieren en onderscheiden van de vele middelmatige produkten die op de markt worden gebracht, zowel in als buiten Italië. Op het bijna 100 hectare grote domein zijn verschillende druivesoorten aangeplant, zoals: pinot-blanc, chardonnay, sauvignon-blanc, cabernet-sauvignon en franc, merlot, pinot-noir, en niet te vergeten nebbiolo en barbera. De kelders zijn ultramodern, niets wordt aan het toeval overgelaten, een investering van circa 35 miljoen dollar in kelders en wijngaarden staat hiervoor borg. De maximale produktie van het domein ligt op 700.000 flessen, hetgeen men binnen jaren zal bereiken.

speelse mousse in de aanzet geeft een opwekkend mondcontact ♦ zuren zijn van een hoog niveau en vormen samen met het duidelijk aanwezige fruit een perfect evenwicht ♦ misstaat absoluut niet tussen grote champagnes !

Rosé Franciacorta NV ***

stevige, wat grove mousse, krachtige geur met rood fruit zoals aardbeien ♦ de smaak is door een relatief hoge dosage vrij zoet, de zuren zijn correct, wel fris maar minder strak, zoetje blijft de balans parten spelen ♦ haalt niet het niveau van de Brut

Bianco di Franciacorta 1992 ****-

(65% chardonnay, 35% pinot blanc) redelijk vette structuur, volle fruitaroma's ♦ structuur en vulling zijn goed, zuren geven mooi tegenspel ♦ balans is correct.

Chardonnay 1991 *****

helder en licht van kleur ♦ zeer fijn en elegant geurpalet, het chardonnay-karakter is ten volle gerespecteerd en komt in zowel de geur als smaak perfect gedoseerd over, de zuren zijn uiterst en het hout is bijzonder knap geïntegreerd, de balans is uitmuntend, de lengte groots ♦ Met de Chardonnays van Gaja en Gravner behoort Zanella's Chardonnay tot de beste drie van Italië !

Franciacorta Rosso DOC 1991 **(*)

(45% cabernet franc, 25% barbera, 15% merlot) ♦ correcte kleur, ♦ zeer fruitig en licht kruidig aroma, kruidigheid komt vooral in de aanzet en afronk terug, fruit vult finale goed aan, de ondertoon heeft een redelijk vette structuur ♦ correcte wijn

Maurizio Zanella, 1991 *****

(45% cabernet sauvignon, 25% cabernet franc en 30% merlot) matrode kleur ♦ sterke, fruitrijke neus met een duidelijke, maar niet storende houtinbreng ♦ smaak sluit goed op de geur aan, de wijn is mondvullend, harmonieus van structuur, aromatisch en toegankelijk ♦ veel lengte

Pinero 1991 ***

(100% pinot nero) goede kleur ♦ de neus is tamelijk fijn, met naast het pinot-aroma een zeer licht evolutietoontje ♦ het mondkontakt is pittig en nogal kruidig ♦ wijn is correct maar mist wat vulling

Importeur: Selezione Vini Italiani ♦

PROEFSCHRIFT januari-februari-maart 1995

Dati annotati durante una degustazione dei prodotti Ca' del Bosco curata da Jan van Lissum e tenutasi al Ristorante Pirandello di Landgraaf.

Lo chef, Huub Biro, grande amante dei vini italiani, durante la cenà ha proposto un menu che ben si sposa con questi prodotti.

Un produttore vinicolo attualmente sulla bocca di tutti è senz'altro Maurizio Zanella: sue dichiarazioni come: "non produco vini spumanti e non produco champagne: io produco Ca' del Bosco" hanno convinto Proefschrift a partecipare ad una degustazione organizzata da "Selezione Vini Italiani".

Ca' del Bosco viene fondata nel 1965 quando Annamaria Clementi Zanella acquista un podere nella zona collinosa di Erbusco, in Lombardia. Ispirato da un viaggio nella Champagne, dove visita aziende come Romanée Conti e Krug, l'allora diciassettenne figlio Maurizio crea, nell'anno 1973, il suo primo vino, il Franciacorta Pinot. Maurizio impara e sperimenta moltissimo, ed in collaborazione con grandi professionisti quali André Dubois (ex Moët et Chandon) ed il californiano Brian Larky, introduce una gamma completa di vini e dal 1979 uno spumante che non conosce paragoni.

Maurizio Zanella produce vini come vive: godendo dei piaceri della vita e cercando la perfezione. Questa è la ragione per cui non vuole paragonare il suo Ca' del Bosco a champagne e spumanti. Zanella si vuole distanziare e differenziare dai tantissimi prodotti di media qualità che sono stati introdotti sul mercato italiano e estero.

Sul podere di circa 100 ettari sono piantate diverse varietà di uva, come pinot bianco, chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon e franc, merlot, pinot nero, nebbiolo e barbera. Le cantine sono ultramoderne, nulla viene lasciato al caso (e l'investimento di circa 35 milioni di dollari fa da garante). La produzione massima del podere è di 700.000 bottiglie, quantità che verrà raggiunta tra alcuni anni.

FRANCIACORTA BRUT DOC 1991 *****

Colore limpido, perlage fine e persistente. Puro ed elegante nel bouquet e nel gusto: spuma fine e vivace. I marcati aromi di frutta sono perfettamente equilibrati all'acidità. Non sfigura affatto accanto ai grandi champagne.

FRANCIACORTA ROSÉ N.V. ***

Spuma abbondante, bouquet intenso con sentori di frutta rossa, in particolare fragola. Gusto piuttosto abboccato, dovuto ad un dosaggio relativamente elevato; buon livello di acidità e freschezza. Non raggiunge il livello qualitativo del Brut.

BIANCO DI FRANCIACORTA 1992 ****-

E' un uvaggio di chardonnay (65%) e pinot bianco (35%). Marcato bouquet fruttato. Buona struttura. È un vino piuttosto "grasso" con un giusto livello di acidità, ben equilibrato.

CHARDONNAY 1991 *****

Colore chiaro e limpido, bouquet molto fine ed elegante; il carattere varietale è perfettamente rispettato. Buona acidità, tannini perfettamente integrati e lunghissima persistenza: il bilancio è superbo. Insieme agli chardonnay di Gaja e Gravner, questo prodotto si colloca tra i tre migliori d'Italia nella tipologia.

ROSSO DI FRANCIACORTA 1991 **(*)

E' un uvaggio di cabernet franc (45%), merlot, nebbiolo e barbera. Colore corretto, bouquet molto fruttato. Vino complesso, equilibrato e ben strutturato, piuttosto "grasso".

MAURIZIO ZANELLA 1991 *****

Uvaggio di cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (25%) e merlot (30%). Colore rosso non troppo intenso, bouquet intenso e fruttato con sentori di legno marcati.

PINERO 1991 ***

Pinot nero vinificato in purezza. Colore tipico, così come il bouquet, fine e con un leggero tannino in evoluzione. Al palato è piccante e ricco di sfumature; vino corretto ma non eccessivamente strutturato.

Maurizio Zanella komt begin juni naar Amsterdam. Reden voor Proefschrift om i.s.m. Selezione Vini Italiani een Masterclass met wijnen van deze grootmeester te organiseren. Tevens zal dan een nieuwe wijn worden geïntroduceerd