

Politie: de aanpak in Brussel en Schaarbeek

Knack

WEEKBLAD 25e JAARGANG NR. 40 VAN 4 - 10 OKTOBER 1995 BELGIE 110 FR. ISSN. 0772-3210

WIJN



Maurizio Zanella: vernieuwer en begenadigd wijnmaker.

ITALIAANSE RENAISSANCE

Maurizio Zanella is een begenadigd wijnmaker. Als adolescent was hij weliswaar meer begaan met zijn motor dan met zijn schoolboeken, maar dat zou veranderen na een bezoek aan Krug en Romanée Conti. We schrijven 1972 en onze jonge held is nauwelijks 16 jaar. Zijn vader, een welgesteld zakenman in de vervoersector, had in 1963 een groot landgoed gekocht: Casa del Bosco (het „boshuis”, op een uurtje rijden van Milaan, vlakbij Brescia in Erbusco) om zeker te zijn van de kwaliteit van de eieren, de wijn en de kippen op zijn tafel. Het was naar dit familiedomein dat hij zijn rebellere zoon, „min of meer” student in Milaan, met motor en al had verbannen. „In het begin trok ik mij van landbouw helemaal niets aan”, vertelt Maurizio. „Ik deed niets anders dan rondhoutsen en motorcrossen. Tot op zeker moment de overheid voor de wijnboeren van de streek een reis sponsorde naar Frankrijk, enkele dagen Parijs inbegrepen. Ik ben meegegaan, meer voor Parijs dan voor wat anders.” En zo is alles begonnen. Het viel hem op hoe de oudere oenologen hun neus ophaalden voor de delikate Franse wijnmakersmethoden. Ze hadden slechts oog voor grote machinerieën en misprezen de kleine vaatjes, de traditionele, voorzichtigte ingrepen en de perceelgebonden selectie. Ze

kwamen er reaktie bij een tiental wijnbouwers en kon de renaissance een aanvang nemen. Wij, op Casa del Bosco, werken alleen met onze eigen druiven. Ik ben een boer en geen industrieel. Grote wijn wordt op de wijngaard geboren. We hebben nu 96 hectaren, allemaal met 10.000 stokken per hectare. Onze appellation is Franciacorta. Het domein (alles bijeen 1200 hectaren groot) ligt in de schaduw van de Alpen waar de rijping traag verloopt zodat de wijnen complex zijn en goed friszuur.” Op 17 mei van dit jaar werd een lang gekoesterde droom van Maurizio Zanella eindelijk waar: de appellation Franciacorta werd gepromoveerd tot een DOCG (Denominazione de Origine Controllata e Garantita) op zich, zonder vermelding van de wat denigrerende term *spumante* erbij. „Op de etiketten van champagne staat ook niet *vin mousseux*”, zegt Zanella, die door de dynamische Etno Tony — een Limburgs-Italiaanse wijnvoeder, waar vele ingeslagen Belgische importeurs een lesje kunnen bij nemen — onlangs naar het Scholteshof in Stevoort werd gehaald. De nieuwe DOCG-wetgeving is erg streng: de wijnen moeten minstens 18 maanden op hun gistrest gelagerd worden (het gaat hier uiteraard alleen om op fles hergiste wijnen), de densiteit van de wijnstokken moet minstens 10.000 per hectare zijn en de opbrengst mag de 10 ton niet overschrijden. Er mag in gelijk welke verhouding pinot noir, pinot blanc en chardon-

lachten met wijngaarden waarop 10.000 wijnstokken per hectare stonden en die slechts 30 hektoliter opbrachten, terwijl zij met 2000 wijnstokken per hectare, er wel 150 hektoliter uitpuurden. Vooral het bezoek bij Krug in Champagne tekende Maurizio voor het leven. Terug op Casa del Bosco krijgt hij van zijn vader volledig carte blanche om met de wijn te doen wat hij wil. Zanella is de eerste om 10.000 wijnstokken op een hectare te planten. Hij bestelt ook barriques. En al gauw wordt wijn zijn passie. In 1977 haalt hij keldermeester André Dubois weg bij Moët Chandon in Reims. Die zal bij hem blijven werken tot 1989 en verder halftijds tot aan zijn dood in 1990. De invloed van deze Dubois op de schuimwijn van Casa del Bosco onder de appellation Franciacorta, is evident. Vanaf het eerste jaar, in 1978, zijn de wijnen perfect, zowel de „gewone” Brut, de Brut zéro als de gejaarmerkte versie die hout heeft gehad. Ze behoren onmiddellijk tot de beste van Italië. „Er moest iets gebeuren in Italië”, zegt Maurizio Zanella. „In de jaren '60 was wijn niet meer dan een voedingsproduct, de gemiddelde Italiaan dronk er 168 liter van per jaar. De grootindustrie was er volop mee bezig en terwijl de rendementen per hectare elk jaar stegen, werd de wijn elk jaar slechter. In heel de wereld stond Italiaanse wijn gelijk met rommel. Vanaf 1965



Zanella's Franciacorta-wijnen behoren tot de beste van Italië.

RINASCIMENTO ITALIANO

Maurizio Zanella is een producent van wijnen van talent. Het is niet verwonderlijk dat da adolescentie meer interesse had voor de motor dan voor de boeken. Maar deze situatie zou veranderen na een bezoek aan Krug en Romanée Conti. We schrijven 1972 en onze jonge held is nauwelijks 16 jaar. Zijn vader, een welgesteld zakenman in de vervoersector, had in 1963 een groot landgoed gekocht: Casa del Bosco (het „boshuis”, op een uurtje rijden van Milaan, vlakbij Brescia in Erbusco) om zeker te zijn van de kwaliteit van de eieren, de wijn en de kippen op zijn tafel. Het was naar dit familiedomein dat hij zijn rebellere zoon, „min of meer” student in Milaan, met motor en al had verbannen. „In het begin trok ik mij van landbouw helemaal niets aan”, vertelt Maurizio. „Ik deed niets anders dan rondhoutsen en motorcrossen. Tot op zeker moment de overheid voor de wijnboeren van de streek een reis sponsorde naar Frankrijk, enkele dagen Parijs inbegrepen. Ik ben meegegaan, meer voor Parijs dan voor wat anders.” En zo is alles begonnen. Het viel hem op hoe de oudere oenologen hun neus ophaalden voor de delikate Franse wijnmakersmethoden. Ze hadden slechts oog voor grote machinerieën en misprezen de kleine vaatjes, de traditionele, voorzichtigte ingrepen en de perceelgebonden selectie. Ze kwamen er reaktie bij een tiental wijnbouwers en kon de renaissance een aanvang nemen. Wij, op Casa del Bosco, werken alleen met onze eigen druiven. Ik ben een boer en geen industrieel. Grote wijn wordt op de wijngaard geboren. We hebben nu 96 hectaren, allemaal met 10.000 stokken per hectare. Onze appellation is Franciacorta. Het domein (alles bijeen 1200 hectaren groot) ligt in de schaduw van de Alpen waar de rijping traag verloopt zodat de wijnen complex zijn en goed friszuur.” Op 17 mei van dit jaar werd een lang gekoesterde droom van Maurizio Zanella eindelijk waar: de appellation Franciacorta werd gepromoveerd tot een DOCG (Denominazione de Origine Controllata e Garantita) op zich, zonder vermelding van de wat denigrerende term *spumante* erbij. „Op de etiketten van champagne staat ook niet *vin mousseux*”, zegt Zanella, die door de dynamische Etno Tony — een Limburgs-Italiaanse wijnvoeder, waar vele ingeslagen Belgische importeurs een lesje kunnen bij nemen — onlangs naar het Scholteshof in Stevoort werd gehaald. De nieuwe DOCG-wetgeving is erg streng: de wijnen moeten minstens 18 maanden op hun gistrest gelagerd worden (het gaat hier uiteraard alleen om op fles hergiste wijnen), de densiteit van de wijnstokken moet minstens 10.000 per hectare zijn en de opbrengst mag de 10 ton niet overschrijden. Er mag in gelijk welke verhouding pinot noir, pinot blanc en chardon-

Franciacorta. La proprietà (complessivamente 1.200 ettari) è situata all'ombra delle Alpi, dove c'è una maturazione lenta e i vini risultano essere complessi e fresco-acidi”. Il 17 maggio di quest'anno si è avverato un sogno che Maurizio Zanella aveva da tempo nel cassetto: la denominazione Franciacorta è stata promossa a vino D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), senza l'aggiunta del termine denigrante “spumante”. “Anche sulle etichette dello champagne non c'è scritto vin mousseux”, dice Zanella, che dal dinamico Tony Etno (importatore di vini italo-limburghese dal quale molti importatori belgi poco dinamici potrebbero trarre una lezione) è stato portato al Scholteshof di Stevoort. La nuova legislazione D.O.C.G. è molto severa: i vini devono permanere a contatto con i lieviti almeno 18 mesi (si tratta infatti di prodotti rifermentati in bottiglia), la densità delle viti deve essere di almeno 10.000 ceppi per ettaro e la resa non deve superare le tonnellate. Può essere utilizzato in qualsiasi rapporto il pinot nero, il pinot bianco e lo chardonnay. “Non produco spumante, non produco champagne, io produco Franciacorta Ca' del Bosco, che ha un suo stile e una sua personalità”, dice Zanella.

NEL BICCHIERE

Franciacorta Brut Nuova Cuvée (550 FB): bouquet ricco, fortunatamente non fruttato, associazione gustosa con buona persistenza, dosaggio un po' evidente.
Franciacorta Brut Millesimato 1991 (863 FB): sentori ampi, attutiti dal dosaggio, gusto classico e affascinante con maggiore carattere rispetto al prodotto precedente.
Franciacorta Dosage Zero Millesimato 1991 (863 FB): bouquet meno ricco ma più profondo dei primi due, sapore pieno e importante con ottima persistenza; può svilupparsi ulteriormente e acquisire finezza. Grande vino “forte”.
Franciacorta Satèn Millesimato 1990 (963 FB): bouquet ampio, senza fondo dolce e ben sviluppato; sapore affascinante, fresco e durevole, prodotto leggermente più evoluto risultato di un uvaggio di chardonnay e pinot bianco. Grande vino maturo (la parola satèn fa riferimento a un tipo di vino morbido e con meno pressione).
Franciacorta Bianco 1993 (444 FB): il vino bianco fermo di Zanella. Un prodotto con molto carattere, leggermente grasso, con buona acidità e leggero tocco amarognolo. Molto tipico - finalmente qualcosa di diverso - un eccezionale vino da tavola. E' composto da chardonnay e pinot bianco. Ca' del Bosco produce inoltre una serie di vini moderni da pinot nero, chardonnay e sauvignon blanc (secondo il modello francese) e un uvaggio bordelose di cabernet sauvignon, franc e merlot. La loro reputazione e il fattore della rarità li ha però resi in Belgio un po' troppo costosi. (Importatore: Selezione Vini Italiani di Hasselt).
HERWIG VAN HOVE