



Maurizio Zanella

Think big

Kleine Pläne interessieren ihn nicht. Maurizio Zanella will immer groß hinaus. Den besten Spumante machen; oder eine unscheinbare Provinz berühmt. Er hat es geschafft.

Du sollst deinen Vater und in Italien ganz besonders deine Mutter ehren. Maurizio Zanella kann es auf beneidenswerte Weise tun: Er nennt seine edelste Jahrgangscuvée „Annamaria Clementi“. Es ist ein wunderbar zarter, bis in die feinsten Nuancen ausgereifter Champagner – halt, das ist ein justitierbarer Schreibfehler. Spumante muss es heißen; ein Spumante also, der sofort Erinnerungen an einen ähnlichen Champagner weckt, den Dom Pérignon... In Italien und bei allen, die Zanellas perlende Weine kennen, ist das Namens- und Vergleichsspielchen mit der französischen Prominenz, die seit jenem erfinderischen Mönch Dom P. das noble Mousseux-Monopol innehatte, längst überholt. Man sagt „Ca' del Bosco“, und das sagt alles.

„Man muss immer große Projekte angehen, auch wenn man weiß, dass sie nicht sofort und vielleicht nie ganz zu verwirklichen sind. Nur große Vorhaben geben dir den Enthusiasmus, nur sie können die folgenden Generationen inspirieren. Wer klein denkt, hat schon verloren.“ Zanella konstatiert es vor einem seiner verwirklichten Projekte. Er hat eine ganze Außenwand des riesigen Gärkellers auf dem Hügel bei Erbusco durch Glas ersetzen lassen. Damit man raussehen kann, reinsehen kann, und Licht bringt es auch. Das Problem ist, dass bei solchen Ausmaßen und Belastungen selbst das

dickste Glas bricht. Was jeden anderen veranlasst hätte, von der Verglasung abzulassen. Zanella sagte, Glas muss sein, basta. Die Spezialisten einer deutschen Firma konstruierten ein federndes Verstrebungssystem, das die Scheiben entlastet.

Vor dreißig Jahren kaufte Zanellas Vater Ca' del Bosco, ein Gut mit viel Land, auf einem winzigen Hektar standen Reben. Student Maurizio war nicht beeindruckt. Auf einer Reise durchs Burgund besuchte er Romanée-Conti. Da wuchsen die Reben dicht an dicht, an die 10 000 pro Hektar, und gaben 50 Hektoliter echten Wein. In Italien waren es 2 000 Stöcke, und sie gaben 150 Hektoliter so genannten Wein. Zanella kehrt mit einem großen Projekt im Kopf nach Erbusco zurück. Fünf Jahre später hat er so viele dicht stehende Reben, dass er echten Wein produzieren kann, wenn auch nicht roten Burgunder. Zanella engagiert einen Kellermeister aus der Champagne. Das Resultat der Zusammenarbeit verleiht dem bis

dahin nicht gerade glänzenden Begriff „Spumante“ eine radikal veränderte Bedeutung – und erschafft eine neue Weinregion. Es gab zwar immer schon Wein in der Franciacorta. Aber erst Zanella macht einen, den man als Weltklasse feiert. Der Winzer warb für seine Brut, Brut Dosage Zéro und die anderen Cuvées aus Chardonnay, Pinot Bianco und Nero nicht in Anzeigen. Er warb und wirbt weltreisend mit sich selbst. Zanella ist ein geborener Kommunikator, aufgeschlossen, fröhlich, an allem interessiert, das Neues bringt, ganz gleich, ob es von Künstlern, Managern oder Erfindern kommt. Er isst gern. Er kocht gern. Die Küche, die er für sich einrichten will, würde er wohl nicht zu den großen Projekten rechnen, aber er plant sie mit ebenso viel Eifer und Aufwand. Mit dem moussierenden „Ca' del Bosco“ war die Franciacorta als Spumante-Gebiet etabliert. Und bei manchen als solches abgestempelt: Gute Grundweine für ihre Cuvées können sie dort machen, aber das, was nicht sprudelt, ist nicht besonders aufregend. Zanella antwortete mit dem opulenten, dichten Chardonnay „Terre di Franciacorta“ und einem Cabernet-Merlot, der seinen Namen trägt und in Statur, Kraft, Komplexität und Lebensfreude dem Winzer ähnelt. Zanellas stille Liebe gehört dem Pinot Nero (das erste Treffen mit dem Romanée-Conti ist unvergessen, er kaufte damals drei Flaschen für 80 Francs das Stück). Er ist ein Sorgenkind und würde die Sorgen nicht wert sein, wäre er nicht auch ein Wunderkind. Etwa alle



Sigrid di Monaco.

Als sich selbst in Italien noch nicht herumgesprochen hatte, dass dort neuerdings Spitzenweine gekeltert wurden, standen sie bei Frau Brantl in München schon auf der Liste. Mit Wort und Tat gewann sie eine Fan-Gemeinde für Chianti, Brunello, Barbaresco, stellte Zanellas „Ca' del Bosco“, Noninos Grappa vor. Ihre Enoteca nahe der Frauenkirche ist Treffpunkt der Italien-Freunde, die frischen Spumante probieren oder alten Monsanto kaufen möchten. Man kann sehr gute kleine Gerichte essen. Wein-Empfehlung dazu: Sigrid Brantls eigener Roter aus dem Friaul, ausgebaut im Keller von Marco Felluga.

DIE WEISSEN

Italien hat mehr bemerkenswerte Rotweine als weiße. Das liegt weniger an den Winzern als an der Natur, die bei Terrain und Klima mehr an das Wohl der Roten gedacht hat. Wo beide gleichermaßen gut gedeihen könnten, gibt man den Roten oft den Vorzug, sie werden besser bezahlt. Dennoch bietet das Spektrum großer Weißweine von Arneis bis Zibibbo viele Farben. Wir stellen je ein Dutzend regionale Sorten und reinrassige Chardonnay vor. Die Regionalen mit Überraschungen wie dem eigenwilligen Malvasia aus Edi Kantes Felsenkeller bei Triest oder dem mächtigen Trebbiano von

Valentini aus den Abruzzen. Die Chardonnay sind weit unterschiedlicher als ihr Ruf – international einsetzbar, verlieren dabei ihre Persönlichkeit und schmecken durchs Barrique alle gleich – es ihnen zubilligt. Elegante Geschöpfe wie die von Bruno Rocca und Schreckbichl stehen neben Musterbeispielen geballter Konzentration von Ca' del Bosco und Tasca d'Almerita. Nicht „mille vanille“, wie die Italiener kalifornischen Supertoast nennen, stattdessen Individualität.

in eine Stoffumhüllung zu kleiden und außerdem der nackten Flasche ein Stoff-Etikett anzupassen. So macht die Magnum eine „bella figura“. Ihr Inhalt natürlich auch.

fünf Jahre wird er groß: 85, 90, 98. Der 98er „Pinéro“ ist ein kostbares Gewebe aus Frucht, Säure, Tannin, leichter Süße. Er fließt nicht, er schwebt um die Zunge. Und besteht schon mit dem ersten Schluck Zanellas unfehlbaren Größe-Test: „Wenn sich die Haare sträuben, dann ist es ein Riesenwein.“