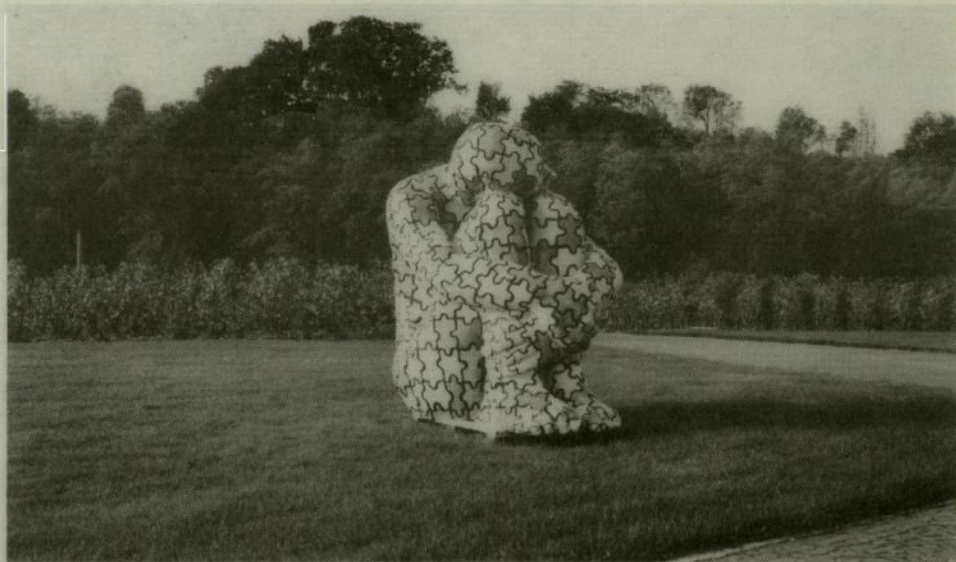


Wijn-superster Maurizio Zanella



Ca' del Bosco: onbekende grootheid

Ca' del Bosco ligt in het wijngebied Franciacorta, zo'n 85 kilometer oostelijk van Milaan in de provincie Brescia.

Het behoort tot de jongste wijngieden van Italië waar superlatieve wijnen zijn te vinden. Dit wijngebied staat pas echt op de Europese 'wijnkaart' sinds de midden jaren '60 en de werkelijke expansie is van nog recenter datum.

De vaart kwam er goed in toen enkele pioniers lieten zien dat er prima wijnen konden worden gemaakt en welgestelde zakenmensen uit Milaan en Brescia er naartoe trokken. Zo ook de familie Zanella, gefortuneerde eigenaren van een transportbedrijf.

Net als in Champagne

De klimatologische omstandigheden voor wijnbouw zijn er uitstekend te noemen met relatief koude zomers en niet te strenge, sneeuwvrije winters. Dit alles wordt tevens beïnvloed door de nabijheid van het meer van Iseo. De grond is er vruchtbaar en bevat veel mineralen.

Zoals eerder gezegd, Franciacorta is een vrij jong gebied en de lokale wijnwet is dan ook in beweging. In ontwikkeling, beter gezegd.

In 1995 werd bijvoorbeeld de herkomstbenaming 'Franciacorta' opgesplitst in twee delen. Aan de ene zijde de DOCG Franciacorta en aan de andere zijde de DOC 'Terre di Franciacorta'.

Deze wijnwet lijkt wat dat betreft sterk op dat van het Champagnegebied en er zijn meerdere overeenkomsten.

De DOCG Franciacorta is uitsluitend bestemd voor mousserende wijnen gemaakt volgens de Methode Traditionelle (vergelijkbaar dus met Champagne) terwijl de DOC Terre di Franciacorta gereserveerd is voor de stille wijnen, in het Champagnegebied 'Coteaux Champenois' genaamd.

Ook de gebruikte druivensoorten dragen

Enzo Ferrari, Giorgio Armani, Luciano Pavarotti... ik zie u al instemmend knikken. Piero Antinori, Angelo Gaja, Maurizio Zanella. U schudt het hoofd. Om de een of andere reden is de naam Zanella in Nederland niet opgenomen is het rijtje bekende Italianen. In zijn geboorteland is dat anders. Daar geniet hij sterrenstatus. Al acht jaar stond zijn wijnbedrijf – Ca' del Bosco – bovenaan onze wijn 'hit list' en uiteindelijk was het zover, wij waren welkom. De Wijnkrant stelt deze wijnsuperster nader aan u voor.

Door Nico McGough

Frans kledij. Voor de DOCG is het toegestaan wijn te maken van chardonnay, pinot blanc en pinot noir. De populaire pinot grigio is verboden en verdwijnt derhalve uit de wijngaarden.

Voor de witte DOC-wijnen maakt men gebruik van chardonnay en pinot bianco terwijl voor de rode cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot tekelen. Typisch Italiaanse rassen als barbera en nebbiolo zijn kleinschalig aanwezig.

Behalve in de druivensamenstelling voorziet de nieuwe wijnwet ook in zaken als oogstreductie, een minimale dichtheid van de aanplant van 4000 wijnstokken per hectare en het verbieden van bepaalde snoeimethoden die tot overproductie zouden kunnen leiden. Dit alles leidt tot een serieuze kwaliteitsverbetering van de wijnen.

Zanella

De grote wijnman Zanella (Schorpioen 1956) kwam als kind in 1965 samen met zijn moeder Annamaria Clementi naar hun tweede huis in de heuvels van Franciacorta. Hij volgde een landbouwopleiding aan de Katholieke Universiteit van Piacenza, gevolgd door cursussen in Frankrijk op de wijnbouw-universiteiten in Talence (Bordeaux) en Beaune (Bourgogne). Ook op de wereldberoemde wijnfaculteit van Californië (Davis) volgde hij een opleiding. Onder andere financieel gesteund door zijn familie startte hij Ca' del Bosco. Met

125 hectare geen kleintje als u nagaat dat de totale oppervlakte van het wijngebied slechts 1200 ha is.

Er zijn zo'n 60 wijnbedrijven gevestigd waarvan Ca' del Bosco wat ons betreft op kwalitatief gebied onbetwist nummer 1 is. Andere bekende namen zijn Bellavista en Berlucchi.

Zanella was geen telg uit een wijnfamilie en zocht daarom contact met beroemdheden uit de wijnwereld om advies. André Dubois bijvoorbeeld (van Moët et Chandon) en uit Amerika David Lerky.

Vogelparadijs

De wijngaarden van Ca' del Bosco zijn verdeeld over acht communes, alle met een eigen grondsamenstelling en expositie. Bij het wijnbedrijf bijvoorbeeld is de grond zeer arm, het bevat veel steen en weinig klei. Elders is het precies andersom.

Wij kunnen het niet vaak genoeg roepen: 'een grote wijn begint in de wijngaard'. Wordt er daar maar wat aangeroot, dan wordt het in de kelder ook niets.

Verder is het zo dat achter iedere grote wijngaardenier automatisch een natuur-freak schuil gaat. Maurizio Zanella (gesteund door chef de culture Luigi Reghenzi) is geen uitzondering. Wel ter plaatse, want in tegenstelling tot overal om hem heen, mag er op zijn grond niet worden gejaagd. Het is er dan ook een vogelparadijs.

Naast 'puur natuur' werkt Zanella ook werkelijk 'high tech' want in zijn wijngaarden staan satellietgestuurde meetinstrumenten die elke weersverandering registreren. Zodra er gevaar voor het fruit ontstaat, kan er door het wijngaardteam worden ingegrepen. Het spreekt voor zich dat iedere behandeling van het fruit gebeurt met organische middelen en zéér kleinschalig.

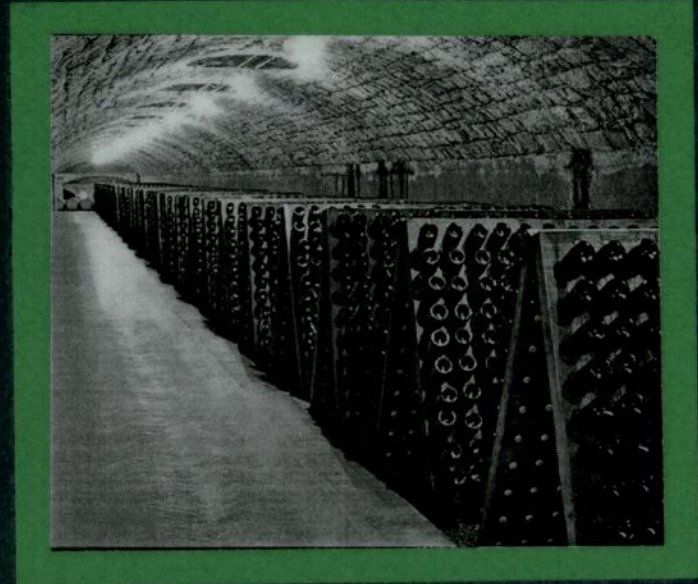
Overjarige insecten die besluiten de liefde te bedrijven in zijn wijngaarden worden op andere gedachten gebracht. Overal hangen geurdragers die de seksuele prikkel (bij insecten) omdraaien. Dus is het vóór het zingen de wijngaard uit. Dit

op zijn beurt (sorry voor de woordspeling) zorgt ervoor dat er eenvoudigweg geen insectenplaag kan ontstaan.

Als het fruit plukrijp is begint men voor dag en dauw met het binnenhalen van het fruit. Natuurlijk wordt op dit fantastische bedrijf alles met de hand geplukt. Er wordt vroeg in de ochtend gestart om de druiven koel binnen te halen. Alleen dan is er het probleem van de ochtenddauw op de druiven. Hier heeft Zanella ook een oplossing voor gevonden. Hij ontwierp een kolossale 'droogruimte'. Hier wordt het fruit in plastic bakken opgeslagen en door middel van een enorme föhn drooggeblazen. Deze ruimte zal voor de oogst 2001 zijn gekoeld zodat de druiven onder ideale omstandigheden kunnen worden verwerkt.

Machinale aai

Diezelfde plastic bakken worden vervolgens door een gevaarlijk uitziende grijparm omhoog getild naar de transportbanden die ze naar de selectietafels brengt.



Wijnkoperij
De Gouden Ton
anno 1878

De Wijnkrant

INFORMATIE EN AANBIEDINGEN VOOR DE WIJNLIEFHEBBER

16e WIJNJAAR, OOGST MAART 2002

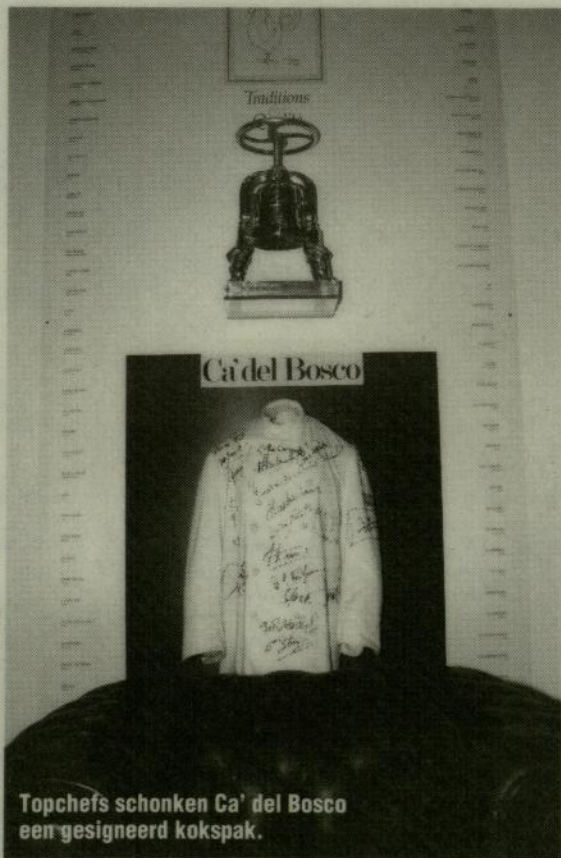
DE WIJNKRANT
en nog véél meer over wijn
www.wijnplein.nl

Ca' del Bosco
FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Prodotto e imbottigliato all'origine da Ca' del Bosco SpA Azienda Agricola - Etrusco Pinot

Ca' del Bosco: onbekende grootheid

Vervolg van pagina 6

Alles met de hand en dan opeens een machine? Zanella legt uit dat de eerste 10, misschien 20 bakken fruit zachtjes worden neergezet, maar na 24 uur (tijdens de oogst wordt er continu doorgewerkt) maakt de zachtzinnigheid plaats voor ruwheid. Om dit tegen te gaan werd het apparaat ontworpen. Het vervaarlijke ogende apparaat is zo afgesteld dat het een aai op je wang zou kunnen geven. Automatisch worden bakjes met witte druiven naar de ene transportband geleid (en geledigd) en rode naar de andere. Daar vind de tweede strenge selectie plaats (de eerste is in de wijngaard bij de pluk). Alleen optimaal fruit gaat verder, afgekeurd fruit wordt verkocht.



Topchefs schonken Ca' del Bosco een gesigneerd kokspak.

