



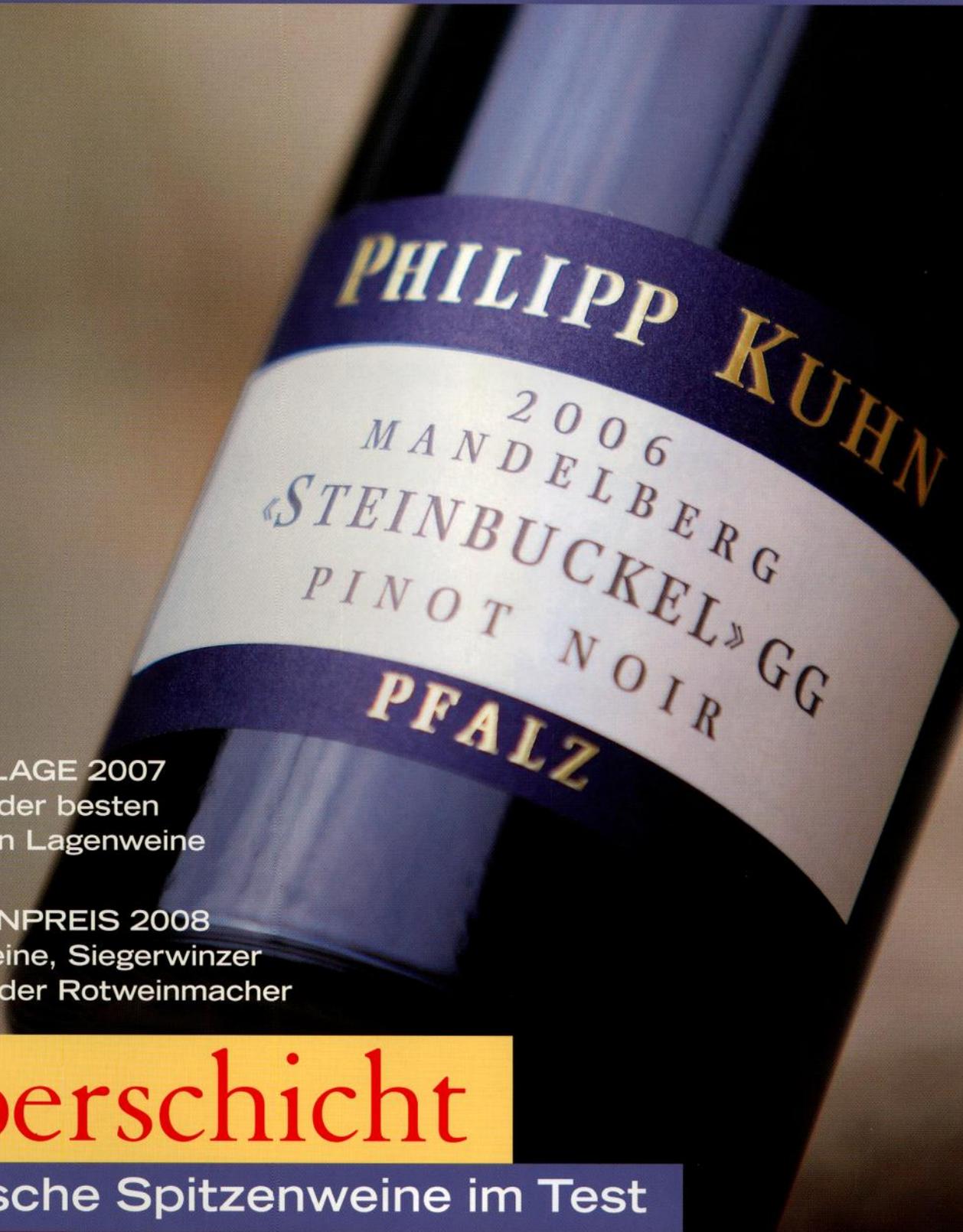
vinum

alles über

WEIN

vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN



• A: 6 EUR • L: 7,10 EUR • B: 7,10 EUR • I: 7,60 EUR • SEK 77,00

ERSTE LAGE 2007
Ranking der besten
trockenen Lagenweine

ROTWEINPREIS 2008
Siegerweine, Siegerwinzer
Top Ten der Rotweinmacher

Oberschicht

Deutsche Spitzenweine im Test

MAURIZIO ZANELLA

Die Zukunft hat begonnen

Vor gut 30 Jahren hat Maurizio Zanella die traditionelle Flaschengärmethode für sich entdeckt: In seiner Kellerei Ca' del Bosco produziert er seit damals die besten Spumante Italiens.

Text: Christian Eder
Foto: Heinz Hebeisen

«Vier Zutaten bestimmen unsere Weine», erklärt Maurizio Zanella, «das Terroir, die Leidenschaft für die Arbeit und der ökonomische Rückhalt, um Investitionen zu tätigen – das besaßen wir bald. Es fehlte dem jungen Gebiet nur die Tradition, auf der Weinbau basiert. Aber nach drei Jahrzehnten besitzen wir auch in der Franciacorta eine Geschichte, die es uns erlaubt, grosse Weine zu produzieren.»

Vorbild Champagne

Begonnen hat alles 1964, als die Mutter von Maurizio Zanella, Annamaria Clementi, in der Franciacorta ein Haus erwarb, das man vor Ort «Ca' del bosco» nannte – das Häuschen im Wald. Wenige Jahre später kam ihrem Sohn Maurizio die Idee, Reben zu pflanzen und Wein zu produzieren. Nicht irgendeinen Wein. Nach einer Reise in die Champagne war klar: Es sollte Schaumwein sein.

Der junge Winzer trieb seinen ersten Keller elf Meter in den Boden, führte hohe Pflanzdichten ein und verlangte von seinen Rebberarbeitern eine konsequente Ausdünnung der Reben. Und von Anfang an setzte Zanella auf die moderne Önologie, um eine optimale Qualität des Endprodukts zu erreichen. Die ersten Spumante wurden 1976 produziert: ein Brut, der Dosage Zero und ein Rosé. Vinifiziert wurden sie

vom französischen Chef de Cave A.D. André Dubois, den Zanella als «Beute» von seinen Reisen nach Frankreich mitgebracht hatte.

Zanella sieht Ca' del Bosco als einen der Leitbetriebe der Franciacorta. Das Kellereigebäude, 2005 in seiner heutigen Form fertiggestellt, ist ein architektonisches Wahrzeichen der Region. Zentrum der unterirdischen Keller ist eine immense, kirchenraumähnliche Kuppel, unter der Maurizio Zanella passenderweise auch seine Frau geheiratet hat.

Obwohl die weitläufigen Keller, in denen die Flaschen lagern, sehr an die Champagne erinnern, mag Zanella den Vergleich nicht: «Die Franciacorta geht einen anderen Weg. Es sind zwei unterschiedliche Welten. Einige Teile der Franciacorta sind sogar interessanter als die Champagne.»

Prägend

Für den Winzer ist der Chardonnay die wichtigste Rebsorte der Franciacorta: Er könne das Maximum an Reife erreichen und damit die optimale Konzentration der Aromen. Auch die Rotweine liegen ihm am Herzen, etwa Pinero und Carmenero. Zu Ersterem meint der Burgunder-Liebhaber allerdings kritisch: «Er ist noch weit entfernt von den besten Pinot Noir der Bourgogne. Aber dieses Ziel wird er wohl nie erreichen. Dafür ist das Burgund zu einzigartig.»

1996 begann man auf Ca' del Bosco auch Carmenère reinsortig zu vinifizie-

ren. Zanella war von Anfang an von der Rebsorte begeistert; inzwischen ist sie als eine der Rebsorten des Curtefranca DOC zugelassen. Dieser Name ersetzt neuerdings «Terre di Franciacorta» als Bezeichnung für die lokalen Weiss- und Rotweine. Für Zanella bietet die Franciacorta, diese kleine Region zwischen Gardasee und Mailand, alles, was er als Winzer braucht. Er hat nie – wie seine Kollegen – begonnen, in anderen Teilen der Welt Reben zu pflanzen.

Acht Millionen Flaschen Schaumwein Franciacorta DOCG werden heute produziert. Ein guter Teil davon stammt von Ca' del Bosco: 1,1 Millionen Flaschen, Tendenz steigend: 1,45 Millionen sollen es in wenigen Jahren werden. Das ist quantitativ das oberste Limit, versichert Zanella, danach soll nur mehr die Qualität wachsen. Denn noch stehe die Franciacorta am Anfang, ist er überzeugt. «In 12, 15 Jahren erst wird man sehen, welche Möglichkeiten die Franciacorta tatsächlich bietet.» ■

➔ Adressen

Ca' del Bosco
Via A. Zanella, 13
I-25030 Erbusco
Tel. +39 030 776 61 11
www.cadelbosco.it

Bezug:

Gute Weine Lobenberg, Bremen
Tel. 0421 70 56 66
Harald L. Bremer, Braunschweig
Tel. 0531 23 73 60

Unmassgeblich

«Absolute Spitze», VINUM 10/2008

Natürlich ist es klar, dass solche Listen immer subjektiv sein müssen, und «de gustibus non est disputandum», aber die Weine von Hanno Zilliken müssen wohl alle Korkschmecker gewesen sein?

Michael Schmidt, Ahrweiler

Eine Liste mit den angeblich 100 besten Weingütern Deutschlands braucht kein Mensch, zumal es in den einschlägigen Weinführern sehr viel fundiertere und differenziertere Bewertungen gibt. Wie fragwürdig Ihre Liste ist, zeigt sich schon daran, dass aus den grossen Weinbaugebieten Rheinhessen und Franken nur jeweils vier Weingüter vertreten sind.

Günter Murr, Frankfurt

Ich beschäftige mich nun seit über 25 Jahren professionell und aus persönlicher Leidenschaft mit dem Thema Wein, und fast genauso lange lese ich die Weinmagazine aus Ihrem Hause, früher «Alles über Wein» und danach VINUM – mal mit mehr und mal mit weniger Genuss. Wenn jedoch im Editorial steht: «Die 100 besten Winzer, das klingt gut», muss ich vehement widersprechen, für mich klingt das total bescheuert. Jedenfalls helfen die

heim*Classe*rath-Wei
old*Haart, Piesport*He
esdorf*Karthäuserh
üsserath*R. und B. K
hof-Christoffel, Ürz
of, Kesten*Joh. Jos. P
s-Hof, Leiwen*WilliSch
n van Volxem, Wiltinge
Lagen*Hermann Dörr
ster-Sarmsheim*Kon
ann-Jordan, Deideshe
ef Biffar, Deidesheim*
Bad Dürkheim*Dr. I
tymael, Bad Dürkheim
Laumersheim*Theo
Münzberg, Godramste
Becker, Walluf*Georg
er, Assmannshausen

wachweichen Relativierungsversuche danach dann auch nicht mehr weiter, aber vielleicht ist ja mein Fehler, dass ich von einem Magazin wie dem Ihren bisher etwas mehr Ernsthaftigkeit erwartet habe.

Baden ohne das Weingut H. Schlumberger in Laufen, wo seit Jahren exemplarisch schöne trocken-fruchtige Burgunder erzeugt werden; Künstler in Hochheim, der nach einigen schwächeren Jahren wieder zur Hochform aufgelaufen ist und 2007 mit die schönsten Riesling-Weine des Rheingaus produziert hat; oder Jürgen Zimmermann in Wachenheim, der in der Pfalz seit Jahren Wein auf dem Niveau der Topweingüter produziert, nur günstiger, und, und, und...????!! Sie sagen: die vollkommen subjektive, unmassgebliche Meinung irgendeines Herrn Kempf! Sie haben recht! Genauso subjektiv und unmassgeblich wie

Ihr Versuch, Ihre Auswahl zur 100-beste-Winzer-Rangliste hochzujubeln. Vielleicht gibt Ihnen ja am Ende Ihre gestiegene Auflage recht. Ich jedenfalls werde in Zukunft auf die Lektüre Ihres Magazins verzichten und kündige hiermit das Abonnement.

Hans-J. Kempf, Langenhagen

Aufklärung

«Leser schreiben», VINUM 10/2008

Bitte klären Sie Ihren Leser doch besser auf bezüglich seiner Frage nach dem Hektoliter-Ertrag pro Hektar. Es gibt einige Anbaugelände in Deutschland, die meistens weniger als 100 Hektoliter (im Durchschnitt) Ertrag haben. Dieses ist aber auch meistens gezielt so gewollt. Spitzenwinzer notieren einen Ertrag von 34 hl/ha. Schreiben Sie doch, dass niedriger Ertrag nicht negativ ist, sondern das Gegenteil.

Heinz Walter Lesemann, Bergisch Gladbach

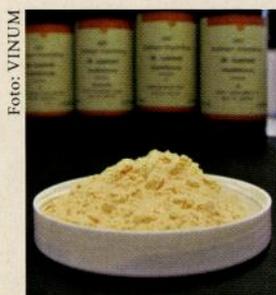
Schreiben Sie uns

Redaktion VINUM, Leserforum,
An der Brunnenstube 33-35,
55120 Mainz, leserforum@vinum.de

Frage des Monats

Ergeben Naturhefen die edleren Weine?

Immer mehr Spitzenwinzer(innen) lassen ihre Weine mit Naturhefen spontan vergären. Sie sehen darin nicht mehr und nicht weniger als die konsequente Umsetzung des Terroir-Gedankens. Dabei gehen sie davon aus, dass sich vor allem in kontrolliert biologisch oder naturnah bewirtschafteten Rebbergen mit entsprechender Biodiversität verschiedene natürliche Hefestämme etablieren. Bei schonender Vinifikation sollen diese Hefen den individuellen La-



Vielseitig: Zuchthefen.

gencharakter eines Weines betonen. Noch vertrauen die meisten Winzer auf Reinzuchthefen. Über 300 verschiedene Produkte werden derzeit angeboten. Während die Spontangärung stets einige Unsicherheitsfaktoren birgt (etwa «Steckenbleiben» der Gärung), garantieren Zuchthefen, wenn sie richtig eingesetzt werden, ein problemloses Durchgären. Aber nicht nur das: Je nach Wahl des Produktes lassen sich mit Zuchthefen gewisse Fruchtaromen gezielt verstär-

ken. In die Schlagzeilen gekommen ist das Thema in den letzten Jahren, weil verschiedene Hightech-Labors bei der Entwicklung neuer Hefen auch genmanipulierte Organismen einsetzen. Mit genetisch veränderten Hefen liessen sich beispielsweise der Alkohol- oder der Histamingehalt im Wein (der oft für Kopfschmerzen verantwortlich gemacht wird) verringern. Fast alle Winzer lehnen den Einsatz dieser Hefen wegen der unabwäg- baren Auswirkungen bis heute ab.



Verspürte nie den Drang, seine Heimat in der Franciacorta zu verlassen: Maurizio Zanella.

Falscher Amarone

30 000 Flaschen gefälschter italienischer Wein wurden im Hafen von Livorno beschlagnahmt. Davon waren 15 000 fälschlicherweise als Amarone gekennzeichnet und weitere 15 000 als Rosso aus dem Piemont. Die Ware war für den US-Markt bestimmt. Laut Polizei ist die Ware Teil einer Gesamtproduktion von 150 000 Flaschen, die im Veneto abgefüllt wurden.

Heimatloser Wein

Der Lions-Club Köln verkauft derzeit einen Benefiz-Wein zur Unterstützung eines Obdachlosenprojektes, einen Spätburgunder vom Moselweingut Hubertus Reis in Briedel. Der limitierte «Homeless» aus der Steillage Briedeler Herzchen ist für neun Euro beim Lions-Club Köln oder direkt beim Weingut Hubertus Reis (Tel. 06542 415 16, www.hubertus-reis.de) zu beziehen. Drei Euro pro Flasche kommen Obdachlosen zugute.

Weinpolitik

Der amerikanische Präsidentschaftswahlkampf zieht weite Kreise. Selbst ein wenig bekannter Rotwein aus Chile wurde nun in Mitleidenschaft gezogen. Der Palin Syrah, namensverwandt mit der republikanischen Vizekandidatin Sarah Palin, findet im liberalen San Francisco plötzlich keine Interessenten mehr. Im republikanisch geprägten Houston dagegen ist der organisch produzierte Chilene allerdings ein Verkaufsschlager.

Starker Euro

Der starke Euro hat sich nach Angaben des Deutschen Weininstituts negativ auf den Absatz deutscher Weine in den USA und Grossbritannien ausgewirkt. Laut Monika Reule, Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), sanken die Exporterlöse auf dem US-Markt von Juni 2007 bis Juni 2008 um zwei Prozent auf 99 Millionen Euro. Der deutsche Gesamtexporterlös ist dagegen leicht auf 394 Millionen Euro angestiegen. Der Grund: verstärkte Nachfrage in China und Russland.

Gift in den Medien

«Likörweine enthalten Krebsgift in hoher Konzentration», titelte Spiegel Online am 23. September. Der Hintergrund: Eine Forschungsgruppe am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe (CVUA) hatte in Portwein, Sherry und Calvados einen teils sehr hohen Gehalt an Acetaldehyd gefunden. Die Substanz ist ein Stoffwechselprodukt der Alkoholhefen und wird verstärkt bei Kontakt mit Sauerstoff gebildet. Laut der Internationalen Krebsforschungsagentur der WHO wirkte sie im Tierversuch krebserregend.

Ein neuer Genussmittelskandal schien ausgemacht – zumal sich Acetaldehyd nicht nur in diversen Alkoholika, sondern auch als Zusatz in Milchprodukten, Back- und Fleischwaren findet. Doch Dr. Gerhard Marx, stellvertretender Dienststellenleiter am CVUA, ist unbesorgt: «Bei moderaten Trinkmen-

gen, wie sie die WHO empfiehlt, besteht wohl keine Gefahr.» Die Tatsache, dass Acetaldehyd im Tierversuch krebserregend wirkt, bedeute nicht automatisch, dass dies auch bei Menschen der Fall sei. «Gegen eine unmittelbare Gefahr spricht auch die Tatsache, dass der Körper selbst Acetaldehyd erzeugt. Der menschliche Organismus würde wohl keine Substanz bilden, die ihm Schaden zufügt. Ohne verharmlosen zu wollen – die Presse hat da einfach etwas Grosses draus gemacht.» Die Bundesagentur für Risikobewertung (BfR) wird in den kommenden Wochen eine Einschätzung vornehmen. «Wir werden den Sachverhalt zusammen mit der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde genau untersuchen. Vorerst besteht auf Konsumentenseite aber kein Handlungsbedarf», so der Vizepräsident der BfR, Prof. Dr. Reiner Wittkowski.

Loire-Pionier tödlich verunglückt

Foto: Thomas Vaterlaus



Verunglückt: D. Dagueneau.

Didier Dagueneau ist tot. Der 52-jährige Weinmacher von der Loire ist am 17. September in Südwestfrankreich mit seinem Leichtflugzeug abgestürzt. Dagueneau galt als der unangefochtene Meister des Sauvignon Blanc. Seine vollmundigen, dichten, mineralischen Pouilly Fumé mit

Namen Pur Sang, Silex oder Asteroïde gehören seit fast zwei Jahrzehnten zu den besten Weissweinen der Welt. Dagueneau war ein Revolutionär, der auch mal aneckte, etwa, wenn er über die Barrique-Hys-

terie der Journalisten spottete und deren stereotype Fragen nach Art und Herkunft des Holzes beantwortete, indem er «DSLS» auf seine Fässer malte – «Dieu seul le sait» (Das weiss nur Gott allein). Neben seinen zwölf Hektar Weinbergen in der Appellation Pouilly Fumé besass Dagueneau auch die 2,5 Hektar kleine Domäne Les Jardins de Babylone in Jurançon, wo er einen hochkarätigen Süsswein kelterte. Der bärtige Winzer aus Saint-Andelain liebte nicht nur das Abenteuer Wein. Er bestritt regelmässig Hundeschlittenrennen und war ein erfahrener Pilot. Diese Leidenschaft hat ihn jetzt das Leben gekostet. Dagueneau war Vater von vier Kindern, die seinen Betrieb nun weiterführen werden.

Maurizio Zanella.
Il futuro è iniziato.

*Attenzione!
già fatto!
- per i - molti
- concorsi*

Ben prima dei 30anni, Maurizio Zanella ha scoperto il metodo tradizionale e lo ha custodito: nella sua cantina Ca' del Bosco produce infatti i migliori spumanti italiani.

“Quattro sono gli ingredienti che servono al nostro vino”, spiega Maurizio Zanella, “il territorio, la passione per il lavoro e l’appoggio economico per effettuare gli investimenti. L’unica cosa che manca a questa giovane regione è solamente la tradizione, su cui creare i fondamenti della viticoltura. Ma dopo tre decenni, anche la Franciacorta possiede una sua storia, ed è un fattore che ci permette di produrre un grande vino”.

Modello Champagne

Tutto è iniziato nel 1964, quando la madre di Maurizio Zanella, Annamaria Clementi acquisì una casa, che le persone del luogo chiamavano “Ca’ del bosc”, la casa nel bosco. Pochi anni dopo, al figlio Maurizio venne l’idea di piantare alcuni vitigni e di produrre vino. Ma non vino qualsiasi. Dopo il suo viaggio in Champagne, fu chiaro che il vino sarebbe stato uno spumante.

Il giovane viticoltore spostò la sua cantina 11 metri sotto terra e introdusse un’alta fittezza delle vigne, cosa che richiese ai suoi dipendenti un conseguente diradamento dei vitigni.

Fin dall’inizio Zanella optò per una moderna enologia, in modo da raggiungere un’ottima qualità del prodotto finale.

I primi spumanti furono prodotti nel 1976: un Brut, Dosage Zéro e un Rosé e la vinificazione fu affidata al Chef de Cave A.D.

André Dubois, che Zanella aveva portato con sé come “bottino” dal suo viaggio in Francia.

Zanella vede oggi Ca’ del Bosco come una delle aziende trainanti del Franciacorta. L’edificio della cantina, la cui forma attuale è stata completata nel 2005, è un segno architettonico importante della Regione. Al centro della cantina sotterranea, si trova l’immensa cupola dalle fattezze clericali, sotto cui, in passato, Maurizio Zanella si è sposato.

Nonostante l’estensione della cantina - in cui riposano le bottiglie - ricordi molto la Champagne, Zanella afferma di non cercare alcuna somiglianza. “La Franciacorta va completamente in un’altra direzione. Sono due mondi totalmente differenti. Alcune parti della Franciacorta, sono addirittura più interessanti della Champagne”.

Formazione

Per il viticoltore, la Chardonnay è l’uva più importante della Franciacorta. Essa può dare il massimo una volta raggiunta la piena maturità e con essa anche la concentrazione ottimale degli aromi. Ma pure i vini rossi gli stanno a cuore, come il Pinéro e il Carmenero. Verso il primo, l’amante del Borgogna è certamente critico: “E’ ancora troppo lontano dal

migliore Pinot Noir della Borgogna; ma non è l'obiettivo da raggiungere. Per questo motivo questo Borgogna è straordinario”.

Nel 1996, Ca' del Bosco ha iniziato a vinificare anche le uve Carmenère : Zanella fu da subito sostenitore di questo vitigno che nel frattempo divenne una delle varietà del Curtefranca DOC. Denominazione che ha sostituito di recente quella di “Terre di Franciacorta” come segno distintivo per i vini bianchi e rossi locali.

Secondo Zanella, la Franciacorta – questa piccola regione tra il lago di Garda e Milano - offre tutto ciò che un viticoltore può desiderare. A conferma di ciò, non ha mai piantato vigne al di fuori di questa zona, al contrario di alcuni suoi colleghi.

Otto milioni di bottiglie di Franciacorta DOCG sono state prodotte fino ad oggi ed una buona fetta arriva da Ca' del Bosco: 1,1 milioni di bottiglie, tendenza in crescita che dovrebbe arrivare a 1,45 milioni nei prossimi anni. Oltre questo limite, rassicura Zanella, si va a scapito della qualità.

La Franciacorta dunque è solo agli inizi: “in 12, 15 anni, tutti potranno vedere quali possibilità effettive è in grado di offrire questa zona”.

Txt: Christian Eder

VINUM NOVEMBER 2008