



"Champagne is Goliath en Franciacorta is David"

David tegen Goliath. Zo omschrijft wijnmaker Maurizio Zanella van Ca' del Bosco zelf de verhouding tussen de Italiaanse schuimwijn Franciacorta en de Franse champagne. Maar Zanella is zeker geen underdog. Hij slaagt erin om voor zijn schuimwijnen minstens evenveel te krijgen als de Fransen voor hun goede champagne. Zeer uitzonderlijk in de wereld van de bubbels. "Onze regels zijn veel strenger dan de Franse", legt Zanella uit. "We oogsten bijvoorbeeld met opzet veel minder druiven. Maar je mag de wijnen niet met elkaar vergelijken, het zijn twee verschillende zaken, ook al maken wij de onze op dezelfde manier als in de Champagne."

TEKST: LILANA CASAGRANDE
FOTO: LUC DALEMANS

Maurizio Zanella is begonnen met niks. Geen ervaring in de wijn, geen familie met een wijndomein. Hij trok als tiener in de jaren '70 - schoolmoe - met een paar mensen naar de Bourgogne. Kocht er met zijn enige centen een paar flessen Vosne-Romanée en wist meteen wat hij wilde in zijn leven. Thuis ging hij naar de bank voor een lening. Vandaag is hij zowat de Italiaanse schuimwijnpaus. Zou het vandaag nog op die manier lukken? "Nee", geeft hij zonder verpinken toe. "De beste gronden zijn intussen ingenomen. In die periode stelde de wijn uit onze streek - toen vooral rood - ook niet zoveel voor. Je had langs de ene kant de boer die wijn maakte voor zichzelf en langs de andere de adellijke families die hun eigen wijn ook cadeau deden. Die rijke families experimenteerden wel eens. Een van de families - Berlucchi - nog steeds de grootste producent in Franciacorta, was de eerste die in de jaren '50 startte met schuimwijn volgens de 'methode champenoise'. Dus met tweede gisting op fles. Ze maken

80 wijngaarden in één fles

Maurizio Zanella maakt schuimwijnen in verschillende prijsklassen. Voor de Prestige gebruikt hij wijnen uit 80 wijngaarden. "Elke wijngaard levert twee wijnen op, een vroege en een late. Die 160 wijnen mengen we dan voor de Prestige (29 euro). Voor Annamaria Clementi (rond 62 euro) houden we het bij 14 wijnen. In de meeste jaren maken we ook een vintage: wijnen van één oogstjaar. Voor zo'n vintage (vergelijk met de millésime uit Champagne, 37 euro) hang je helemaal van God af. Die stijl verschilt dus van jaar tot jaar."

Maurizio Zanella van Ca' del Bosco, paus van de Italiaanse schuimwijn



Strengere regels dan in de Champagne

De regels voor Franciacorta zijn streng. "Ten eerste mogen we maar 10.000 kilo druiven per hectare oogsten, terwijl dat in Frankrijk in sommige jaren tot 15.000

kilo kan oplopen. Ten tweede moet onze wijnflessen minimaal 18 maanden rusten in rekjes (lattes), ook al meer dan de 15 maanden in Champagne."

nu nog schuimwijnen over heel Italië, maar ze hebben ook plannen om zich te beperken tot Franciacorta, net omdat we voor kwaliteit staan."

Zanella is intussen ook voorzitter van de Franciacorta-wijnmakersbond. In deze regio maken ze ook stille wijnen, die op de markt komen als 'Terre di Franciacorta'. Maar het zijn vooral de schuimwijnen die hoge ogen gooien. "De mensen uit onze streek zijn in Frankrijk het vak gaan leren. Maar ze hebben gelukkig meteen beslist om voor kwaliteit te gaan. Dus hebben ze zichzelf strenge regels opgelegd. Franciacorta was ook de eerste Italiaanse schuimwijn die het regiolabel doc kreeg in 1967. Intussen zijn we met 250 producenten waarvan 102 hun wijn ook bottelen. Het grote verschil met de Champagne is dus dat de producent zijn eigen druiven teelt. Die spanning tussen de boeren en de producenten zoals in de Champagne heb je bij ons niet. Je hebt er ook geen systeem van handelaars die druiven opkopen of

van boeren die hun druiven naar een coöperatieve brengen. Dat maakt het bij ons aangenamer om te werken. We zijn natuurlijk ook maar een kleine speler. Zij produceren 300 miljoen flessen, wij 10 miljoen."

De wijn heeft de streek veel werk opgebracht. "Voordien was het er arm en somber. De mensen hadden een moestuin en een eigen wijngaard, maar dat was het dan ook." Intussen leeft de streek van de wijn en stappen ook al maar meer boeren over op druiven. "De laatste vijf jaar is er veel geplant. De boeren hebben gemerkt dat ze meer voor hun druiven kregen dan voor hun appels. Dus veranderen ze van gewas. We zitten nu aan 2.500 ha en we blijven groeien. We gaan binnenkort - zodra we van de jonge wijnstokken kunnen oogsten - ook naar 18 miljoen flessen."

Belgische markt

Dat Zanella zich niet met champagne wil meten, heeft hij wel vaker duide-

lijk gemaakt. Eind vorig jaar lanceerde de Italiaanse pers een verhaal over Italiaanse bubbels die ze over heel Italië maken. Die zouden wereldwijd de consumptie van champagne hebben overstegen. Zanella schreef een duidelijke brief naar de pers. "Stop met het rondba-zuinen van onzin", pende hij. "Eén: in december is het boekjaar nog niet afgesloten. Twee: we halen in Italië maar de helft van de omzet van de Fransen."

Het is niet de eerste keer dat hij zijn mening ventileert. Toen de Rai nieuwjaar vierde met een fles Dom Perignon greep hij ook in. Met resultaat. "Het laatste jaar hebben ze dat met Italiaanse schuimwijn gedaan. Weliswaar met een neutraal etiket, zonder de naam van het wijnhuis maar wel met de naam van de regio erop. De Italiaanse minister van Landbouw heeft daar voor gezorgd." Zanella verkoopt zijn wijnen al 20 jaar in België via Toni Etneo. Wat vindt hij van de Belgische markt? "Die is - voor de duurdere wijnen - erg Frans. In het goedkope gamma mag een wijn hier wel van overal komen, maar in het betere gamma niet. Toch slaagt Toni erin om de mensen te overtuigen."

Koken

De buitenlandse markt is belangrijk voor Ca' del Bosco. Japan voorop. "Maar ik weet niet wat dit nu zal geven na de aardbeving. We verkopen veel in Japan omdat je daar veel zeer goede Italiaanse restaurants hebt. Onze wijn past goed in de betere restaurants en dat is nu net het probleem in Italië." We knipperen even met onze ogen, want wil hij nu zeggen dat je in Italië niet goed kan eten? "In Italië kunnen de grootmoeders nog goed koken, maar na hen is het gedaan. Ik zie in het buitenland overal veel interesse voor koken en voor Italiaanse ingrediënten. Ze weten buiten Italië beter waar de tomaten vandaan moeten komen dan in Italië zelf. We missen in Italië de scholen, de opleidingen, de kennis over eten. In alle andere landen merk ik dat mensen wijncursussen volgen of naar de kookles gaan. Dat mis ik bij de Italianen. Eten is iets automatisch geworden."

Koude Alpen zorgen voor zuren

De Franciacorta-wijnen komen uit Lombardije, uit de buurt van het meer van Iseo. Noord-Italië dus. "Ze krijgen de koude van de Alpen mee. 's Nachts koelt het goed af, wat goed is voor de druif. Ze hebben daardoor mooie zuren. De ondergrond is ook erg kalkhoudend en dat alles samen geeft de schuimwijn een heel andere smaak dan in de Champagne." De druiven die gebruikt worden zijn chardonnay, pinot noir en pinot blanc. In de Champagne is dat chardonnay, pinot noir en pinot meunier.