

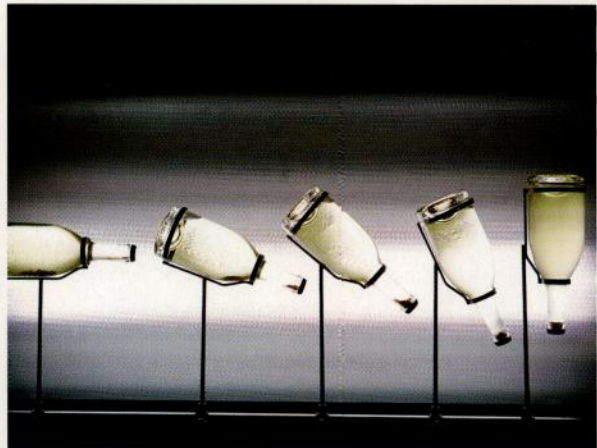
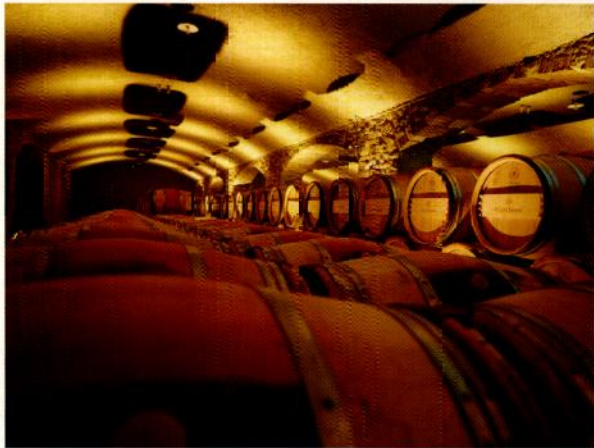
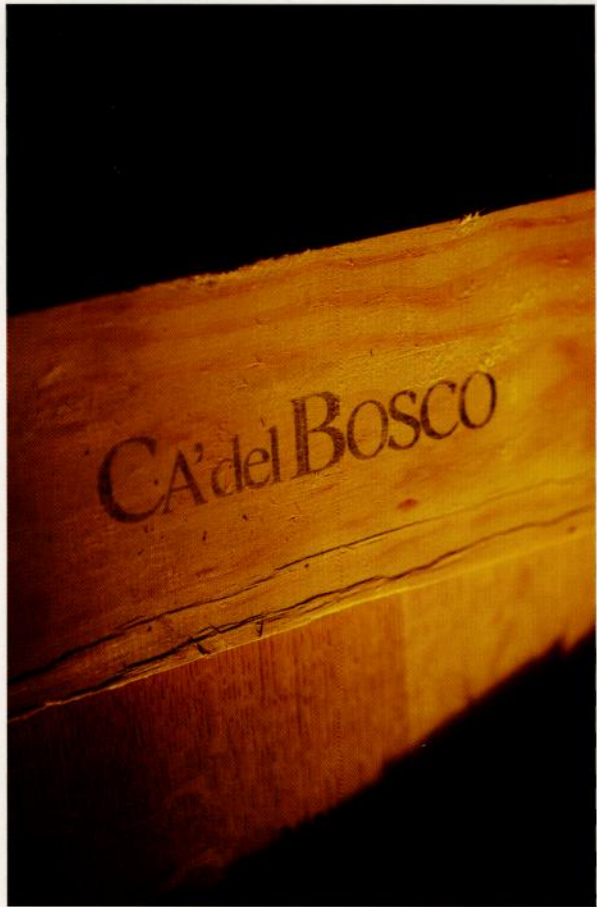
NATUUR EN TECHNOLOGIE GAAN HAND IN HAND

In de ruimte waar de fermentatievaten staan, valt meteen 'The Weight of Hanging Time' van Stefan Bombardieri op – een enorme neushoorn die schijnbaar gewichtloos in de lucht hangt. Alessandra voert ons het gebouw in en legt intussen uit dat de druivenmost of de wijn van Ca'del Bosco nooit wordt rondgepompt, maar verplaatst wordt via een ingenieus systeem van communicerende vaten en enorme liften. Op die manier verloopt alles zo natuurlijk mogelijk en krijgt de wijn op geen enkel moment onnodige druk te verwerken. De filosofie van Ca'del Bosco is gebaseerd op het samenspel tussen de natuur en de menselijke technologie. De natuur zorgt in de eerste plaats voor een prachtig basisproduct. Dat wordt met de nieuwste technologie verwerkt om een perfect eindproduct te creëren waarin die natuur ten volle tot haar recht kan komen.



Maurizio Zanelli, zoon van Annamaria en nu CEO van het bedrijf, opteerde vanaf het begin voor kwaliteit. Toen hij in de jaren zestig de eerste wijnranken plantte, was wijn in Italië een huishoudproduct waarbij kwantiteit primeerde op kwaliteit. Maurizio pakte het anders aan. Hij stak zijn licht op bij verschillende Franse wijn- en champagnehuizen en bracht de beste oenologen van over de hele wereld naar zijn Italiaanse wijngaard. Die aanpak loonde, want de wijnen en schuimwijnen van Franciacorta zijn van absoluut topniveau.







CA'DEL BOSCO

EEN BIJZONDERE WIJNGAARD VLAK BIJ BRESCIA

CA'DEL BOSCO BETEKENT LETTERLIJK HUISJE IN HET BOS. DAT WAS HET OOK TOEN ANNAMARIA CLEMENTI ZANELLA MIDDEN JAREN ZESTIG EEN HUIS IN DE EIKENBOSSEN VAN ERBUSCO KOCHT. INTUSSEN IS HET EEN MAGISTRAAL WIJNDOMEIN DAT ZICH TUSSEN HET ISEOMEER EN DE UITLOPERS VAN DE ALPEN UITSTREKT IN DE PRACHTIGE HEUVELS VAN FRANCIACORTA.

Bij het binnenrijden van het domein is de bronzen 'Hymne aan de Zon' van Arnaldo Pomodoro slechts een voorbode van al het moois dat ons te wachten staat. Zo ver het oog reikt strekken wijngaarden zich uit. We volgen de kronkelende oprijlaan die naar het hoogste punt van de wijngaard leidt waar de wijnkelders van Ca'del Bosco liggen.

Met haar golvende lijnen lijkt het grijsgroene gebouw één met de omgeving. Op het dak houden de Blue Guardians van Renzo Nucara ons scherp in de gaten. Wat verder op de heuveltop kijkt het indrukwekkende geamputeerde hoofd in carraramarmer 'Helden van Licht' uit over Brescia en omgeving.

Alessandra Viola, de sympathieke pr-dame van Ca'del Bosco, leidt ons rond door de wijngaarden en de kelders. Elk jaar levert dit 3000 hectare grote wijndomein 1,5 miljoen flessen wijn en 1,2 miljoen flessen Franciacorta op, een parelende schuimwijn die de vergelijking met de beste champagnes kan doorstaan.

Elke hectare van het terroir telt ongeveer tienduizend wijnranken en dat is behoorlijk veel. De bodem is arm en zit vol stenen, waardoor de planten hun wortels diep in de grond moeten laten groeien om aan voeding te komen.

Dat komt de kwaliteit van de druiven en de wijn alleen maar ten goede. Aan het hoofd van elke rij wijnranken staat een rozenstruik die als voorbode voor parasieten fungeert, zodat er kan worden ingegrepen voordat de parasiet de wijnranken aantast.

Aan de achterzijde van het gebouw staan we voor een glazen muur van ongeveer twaalf meter hoog. Alessandra troont ons mee naar de unieke installatie waar de druiven gespoeld worden – een machine die ze lachend 'de druivenspa' noemt. Tijdens de oogst die half augustus begint en wekenlang dag en nacht doorgaat, komen de druiven hierheen in kratten van vijftien tot achttien kilogram. De kleine kratten zorgen ervoor dat de trossen heel blijven en de vruchten niet geplet worden. De druiven van de verschillende wijngaarden blijven strikt gescheiden tot oenologen in een later stadium beslissen welke gecombineerd mogen worden.

De trossen worden zo snel mogelijk gekoeld opdat er geen verdere rijping of oxidatie plaatsvindt. Dan gaan ze naar de 'druivenspa' waar ze van alle onreinheden ontdaan worden via een speciaal wassysteem met luchtballen.



ECURIE ECOSSE

72

MWS 308

DAG 4	
Van Bologna naar Brescia	175
218 kilometer	
Met de eindstreep in zicht	176
Kader 5 - Geschiedenis van de MM	178
De Mille Miglia vandaag	
Modena: de stad van auto's en balsamico	180
De beste pompoenen vind je in Mantova	181
Penne met balsamico en tomaat	182
Antipasti met gorgonzola en balsamico	184
Ravioli met geroosterde pompoen en salie	186
Gnocchi met pompoen en amaretti	188
De officiële uitslag van de Mille Miglia editie 2014	190





Inhoud

Voorwoord	4	Pasta gevuld met lamsvlees en spinazie in een salie-botersaus	100
De mooiste race ter wereld	9	Gefrituurde sardines op mijn manier	102
Ca'del Bosco	18	Rome: de g-spot van Italië	106
Een bijzondere wijngaard vlak bij Brescia	20	Zeebaars in zoutkorst	110
Natuur en technologie gaan hand in hand		Klassieke carpaccio van rundvlees met jonge spinazie	112
Kader 1 - Geschiedenis van de MM	27	Mijn carpaccio	114
26 maart 1927		Vitello tonnato	116
De geboorte van de Mille Miglia		Hazelnootmousse	118
DAG 1		DAG 3	
Van Brescia naar Padova	31	Van Rome naar Bologna	121
228 kilometer		552 kilometer	
Het startsein op de Viale Venezia	32	Uitbundig feestvieren in Bologna	122
Kader 2 - Geschiedenis van de MM	35	Kader 4 - Geschiedenis van de MM	124
1927-1938		1950-1957	
De gloriejaren van de Mille Miglia		De moderne Mille Miglia	
Door de hoorn des overvloeds	38	Schoonheid en perfectie in Toscane	128
De streekspecialiteiten van chef Vittorio	42	Bistecca alla Fiorentina, geïnspireerd door Ca'del Bosco	132
Basisrecept risotto	43	Heikki's gelateria	134
Risotto met saffraan, sofrano en mascarpone	44	Vanilleroomijs	134
Gegrilde snoekbaars met paprikacouls en frisse groenten	46	Vanilleroomijs met magnolia's	136
Wrap met mortadella en mozzarella	48	Stracciatella	136
Mijn favoriete Martini Royale	50	Vanilleroomijs met vruchten	136
Ossobuco	52	Gelate Fabbri	138
Gemarineerde perziken 'Martini Bellini'	54	Sorbets	
DAG 2		Frambozensorbet	140
Van Padova naar Rome	59	Citroensorbet	140
710 kilometer		Mijn Bombay/Belize cocktail	142
Op weg naar de Eeuwige Stad	60	Affogato	144
Kader 3 - Geschiedenis van de MM	62	Tiramisu	146
1939-1949		Salade van tonijn	148
De romantische Mille Miglia		Pizza in Pisa	150
Genieten van de rijkdom van het land en de zee	66	Pizzadeeg	150
Basisrecept voor pasta	69	Basistomatensaus voor pizza	152
Lasagne	70	Mijn basisregels voor het bakken van pizza	152
Sabayon 'Martini Royale'	72	Pizza met eekhoortjesbrood en gerookte pancetta	154
Rundtartaar met groene asperges	74	Pizza tomaat-mozzarella	156
Een croque op zijn Italiaans	76	Pizza prosciutto met rucola	156
Schelpjes in tomatensaus	78	In Bologna is het elke dag feest	158
Tonijn op de grill	80	Basistomatensaus voor pasta	160
Gevulde groenten met linzen, scamorza en amaretti	82	De échte spaghetti bolognese	162
Binnenuit in het buitenland	84	Daniele Dalla Pola	164
Wild varken uit de Repubblica di San Marino	86	de excentrieke eigenaar van de	
Le Marche, een minder gekend juweel	88	NU Lounge Bar	
Vissoep	90	Americano bolognese	168
Pasta met tapijtschelpen	92	Kir bolognese	170
Salade Caprese	94	Cake met amarenakersen van Fabbri	172
Carpaccio van tomaat met burrata	96		
Feest in de Abruzzen	98		
Teramo en L'Aquila			



We dalen verder de 20.000 m² grote kelder in waar de wijn rijpt in houten vaten. Alles wordt hier op een constante temperatuur en vochtigheidsgraad gehouden via een ingenieus sproeisysteem. Nog dieper liggen duizenden flessen in speciale rekken te rusten tot ze klaar zijn om verpakt en verkocht te worden.

Als we op het diepste punt van de kelder aankomen, toont Alessandra een indrukwekkende rij foto's. Het zijn beelden

van topfotografen waaronder Helmut Newton, Alice Springs, Ralph Gibson en William Klein die een persoonlijke kijk op Ca'del Bosco geven.

We sluiten de tour af met een fles sprankelende Franciacorta, het absolute meesterwerk van het domein. En ja, het is niet minder dan een engeltje dat op onze tong plast...





Ca'del Bosco wineries
Via Albano Zanella 13
Erbusco, BS
www.cadelbosco.com

De wijnen van Ca'del Bosco worden
geïmporteerd door Toni Etneo van Selezione
Vini Italiani:

Selezione Vini Italiani
Industrieweg 1319
3520 Zonhoven
www.svi.be

