

KLEINE WIJNREGIO UIT LOMBARDIJE GROEIT ELK JAAR MET 10 PROCENT

Franciacorta, de Italiaanse champagne die er geen is



HASSELT - Franciacorta is een kleine Italiaanse wijnregio die zich graag meet met de grote Champagne. Ze hebben in elk geval een beter zakenmodel, want terwijl de verkoop van champagne de laatste jaren meestal daalt, blijven zij groeien, ook al zijn ze minder bekend en bijna even duur. Maurizio Zanella, tot voor kort voorzitter van Franciacorta, was afgelopen week op uitnodiging van wijnhandelaar Toni Etneo in Hasselt om zijn wereldberoemde Ca' del Bosco's voor te stellen.

Maurizio Zanella draagt liever geen das, maar om zijn wijn te verkopen, moet hij wel. Hij noemt zichzelf een boer, maar hij is tegelijkertijd - volgens ons - toch ook een zeer gesofisticeerde ondernemer die altijd voor de top gaat. Als tiener kwam hij na een reisje in de Bourgogne al thuis met een paar flesjes Vosne-Romanée (intussen een van de duurste wijnen ter wereld). Ook nu mikt hij - en de hele regio - op kwaliteit. Hij reisde de laatste vier dagen naar Hasselt, Brussel en New York. "We gaan in New York franciacorta serveren op de voorstelling van de Michelin-gids met alle grote koks van de VS. En Michelin is Frans hé," glimlacht hij breed.

Franciacorta heeft als schuimwijn concurrentie van prosecco, cava, crémant, champagne, spumante... toch blijven jullie groeien, hoe kan dat?

"Omdat Franciacorta zichzelf indertijd (1967) de strengste regels ter wereld heeft opgelegd, strenger dan in de Champagne. De zone is klein, dus moesten we niet mikken op hoeveelheid, wel op topkwaliteit. We hebben ver vooruitgedacht. Franciacorta was de kleinste en de onbekendste regio. Intussen verkopen we 16 miljoen flessen, wat veel is, maar nog altijd niets in vergelijking met de 300 miljoen flessen van de Champagne of de 400 miljoen prosecco. We hebben ook maar 2.800 hectare, verdeeld over 114 producenten. In Champagne hebben ze 30.000 hectare en 8.000 producenten."

Dus heeft de gemiddelde wijnboer in de Champagne minder grond dan zijn collega in de Franciacorta?

"Deel die getallen maar eens, dan weet je het wel. Bij ons kost een hectare 200.000 euro, in de Champagne is dat 800.000 euro tot 1 miljoen. Dat is wellicht ook een van de redenen."

En de prijs van een fles?

"De gemiddelde prijs ligt bij ons iets lager."



We verkopen 16 miljoen flessen, wat veel is, maar nog altijd niets in vergelijking met de 300 miljoen flessen van de Champagne

Maurizio Zanella, tot voor kort voorzitter van Franciacorta, was afgelopen week in Hasselt.
FOTO: LUC DAELEMANS

Italiaanse bubbels

Franciacorta

Tweede gisting op fles, wijn moet minimaal 18 maanden rusten (in de Champagne is dat 15 maanden). Deze schuimwijn mag ook alleen uit de Franciacorta-regio (Lombardije) komen. Chardonnay, pinot noir, pinot blanc.

Prosecco

Meestal tweede gisting in een tank, mag ook alleen in regio van Friulia Venezia Giulia geproduceerd worden. De beste komt uit Conegliano en Valdobbiadene. Prosecco kan ook een stille wijn zijn. Meestal glera-druif (vroeger heette dit prosecco-druif).

Asti

Ook tweede gisting in een tank, uit Asti (Piemonte). Muskaatdruif. Is vaak zoete dessertwijn.

Frizzante

Licht mousserende wijn.

Spumante

Verzamelaarsnaam voor allerlei schuimwijnen.



Door Liliana Casagrande

Jullie zijn ook zeer goed in marketing: de modeweek in Milaan, de Expo van Milaan, overal schenken ze franciacorta.

"Zo kunnen we ons aan de wereld tonen. Maar het is moeilijk te meten of dit ook impact heeft. Wij groeien wel elk jaar met 10 procent. In tegenstelling tot cava en champagne heb je bij ons geen wijnbedrijven of coöperatieven. De producenten zijn bij ons ook allemaal zelf boer. Ieder heeft zijn kelder, zijn grond, zijn druiven. We kunnen dus makkelijker met elkaar afspraken maken."

Zijn die van de Champagne dan niet in Franciacorta komen kijken hoe ze meer kunnen verdienen?

"Nee, want daar zijn de Champagne-huizen ook al in handen van grote financiële groepen. Je kan ons model niet naar daar kopiëren."

Hoe krijgen jullie verschillen tussen franciacorta, spumante, prosecco, frizzante, allemaal uitgelegd?

"Het is de naam van een regio die het verschil maakt (zie kadertje links). Mensen weten ook dat brunello anders is dan een barolo of een bordeaux."

Bent u deze zomer kunstenaar Christo tegengekomen? Want hij heeft zijn

zwevende piers gebouwd op het Iseo-meer, jullie konden die zien vanuit jullie wijngaarden.

"Ja, meer dan eens. We hebben in de streek veel welstellende toeristen gehad die ook van kunst houden. Zo heeft hij Franciacorta echt enorm geholpen."

Is België een belangrijk land voor Franciacorta?

"Ja, na Japan, Duitsland, Zwitserland en de VS."

Japan?

"Ja, want er zijn veel goede Italiaanse restaurants en die denken er niet aan om champagne te verkopen. Die willen Italiaanse wijnen, toch de beste restaurants."

Die Italiaanse koks houden daar misschien ook van?

"Ik mag het misschien niet verklappen, maar in die Italiaanse restaurants werken Japanse koks die weliswaar een jaar of vijf, zes in Italië het vak komen leren. Ze zijn erg gedisciplineerd en ook in de wijnen sluiten ze geen compromissen."

En hoeveel betalen ze daar dan voor een fles?

"Ze drinken er per glas: bijna 20 euro. Ja, dat is veel."