



WEINWELTEN



# CA' DEL BOSCO – DIE FEINSTEN PERLEN

Neu als Vintage Collection Dosage Zéro Noir



Ca' del Bosco ist ein wahres Schwergewicht im Wein. Dessen Erfolg gründet sich auf nahezu 50 Jahre Erfahrung, die bei der Fläschengärung ein wertvolles Gut ist. Die Arbeit beinhaltet ein stetes Justieren an einem technisch und weintechnisch aufwendigen Prozess. Erfordert viel Geduld und die Bereitschaft von Vorbildern in Frankreich zu lernen. Dazu zählt auch ein kontinuierlicher und behutsamer Aufbau der Marke und des Sortiments. Heute ist Ca' del Bosco eine starke Marke in Italien und im wichtigsten Exportmarkt Deutschland.

Vor etwa zwei Jahren hatte das Unternehmen die Vintage Franciacorta in der Version Brut, Satèn und Dosage Zéro durch eine wertigere Ausstattung herausgehoben. Nun ist Ihnen mit dem Dosage Zéro Noir (100% Pinot Noir) eine Überraschung gelungen, denn die Haupttreb-

sorte in der Franciacorta ist mit großem Abstand der Chardonnay.

---

*Dosage Zéro Noir aus 2001,  
2004 und 2005*

---

Das Besondere an dieser Kollektion ist die Entscheidung, nicht nur den aktuell von der Hefe getrennten Jahrgang, sondern der Gastronomie und den Weinliebhabern gleich drei Jahrgänge mit 2001, 2004 und 2005 anzubieten, die konsequenterweise zur gleichen Zeit ihren Naturkorken erhalten haben. In dieses Produkt ist in den letzten Jahren viel Feinabstimmung geflossen. Und es ist ja kein Geheimnis, dass der Präsident und Gründer Maurizio Zanella ein großer Liebhaber der Sorte Pinot noir ist.



Blick auf die Franciacorta Weinberge und den Iseosee

## GESCHMACKSERLEBNISSE

Die Arbeit beginnt für das Team beim Verstehen des Anbaugebietes mit der Ernte der geeigneten Trauben der Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco. Gesunde, kleine Trauben werden mit schonender Ganztraubenpressung und dem Einsatz von hauseigenen Hefen verarbeitet. Für den 2005er Dosage Zero Noir zum Beispiel, der wie alle Vintage Collection-Weine als Riserva verkauft wird, wurden

Doch verändern wir kurz den Fokus vom Detail aufs große Ganze. Ca' del Bosco wird heute in erster Linie für seine Franciacorta, acht an der Zahl, am Markt wahrgenommen. Doch ist es unter Kennern kein Geheimnis, dass auch die Stillweine, sechs an der Zahl, in der Güte vergleichbar sind. Sie sind seit je her ein Steckpferd von Maurizio Zanella, ein Pinot Noir ist mit dem Pinero selbstredend darunter.

Der Rückblick würdigt das Heute: 1976 wurden im Hause die ersten drei Franciacorta



Pantomimenspiel von Maurizio Zanella

drei Weinberge in Iseo der Tenuta Belvedere, 466 m ü NN ausgewählt. Bei Spitzenprodukten sind die nackten Zahlen aussagekräftig: Lese am 8. September, Ertrag von 8.900 kg/ha bei 10.000 Reben, eine minutiöse Begleitung durch alle Phasen der Weinbereitung – sehr gut beschrieben im Datenblatt auf der Webseite - Tirage am 06. April 2006, Hefelager für 8,5 Jahre, keine Zugabe von Likör; dies alles führt zu analytischen Spitzenwerten im Hinblick auf die Qualität in der Flasche. Ganz besonders herauszustellen ist die Zahl von weniger als 50 mg/l SO<sub>2</sub>, was der Gesundheit förderlich ist.

erzeugt und mit den spannenden, auf die Qualität ausgerichteten Achtzigern erscheint im Jahre 1989 das Spitzencuveè Annamaria Clementi auf der Bühne. Der „Grand Cru“ zu Ehren der Mutter von Zanella, die 1964 das Land gekauft hatte. Das Rückgrat bilden die drei Sorten der Franciacorta mit Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. Jüngst gesellte sich der Rosè Riserva aus 100% Pinot Noir hinzu. Daran war im Jahre 1995 noch nicht zu denken, als das ganze Gebiet die DOCG als großen Erfolg auch des damaligen Konsortiums-Präsidenten Zanella feierte.



## FEINTUNING MIT DEM TRAUBENBAD

Mannigfaltig sind die Grundlagen für diese Kontinuität und herausgehobene Qualität im Hause Ca' del Bosco. Ein Baustein ist sicherlich das Credo bzw. die in perfektem Englisch abgefasste Unternehmensphilosophie, die einem Glaubensbekenntnis nahek kommt und von den Mitarbeitern gelebt wird. Man hat als Außenstehender den Eindruck, jeder Mitarbeiter habe diese auswendig gelernt. Das besondere Arbeitsklima im Hause Ca' del Bosco ist entspannt und klar, fokussiert und entscheidungsfreudig.



Pinot Noir Trauben im Wasserbad

Die jüngste Innovation im Keller ist die Einführung des Traubenbads. Für die Vintage-Franciacorta - beginnend mit dem Jahrgang 2008 werden alle Trauben nach der manuellen Sortierung am Band in einem Wasserbad mit Luftbläschen gewaschen und danach getrocknet, um Rückstände auf den Trauben zu entfernen.

Ein ungeheurer Aufwand, der sich dennoch im Geschmack auszuzahlen beginnt, denn die Vintage-Weine sind noch präziser dekliniert, noch reiner im Geschmack.

---

*Es ist seit jeher Bestandteil  
der Unternehmenskultur,  
dass man sich nicht mit dem  
Erreichten nicht zufrieden gibt,  
sondern sich weiter bewegt*

---

Sicher sind dies Nuancen, denn zu der gelungenen Komposition von Aromen und Mineralien in einem Franciacorta von Ca' del Bosco tragen zahlreiche Elemente und Stellschrauben bei. Es ist seit jeher Bestandteil der Unternehmenskultur, dass man sich nicht mit dem Erreichten zufrieden gibt, sondern sich weiter bewegt und auch gegen den ersten Widerstand bzw. Zweifel von außen behauptet. So hat Maurizio Zannella es vorgelebt, so wird sich Ca' del Bosco nach seiner aktiven Zeit behaupten und die Führungsposition in der Franciacorta zum Wohle des ganzen Gebietes auslegen.

Ein großes Sekthaus ist kein pittoreskes Weingut in den Hügeln der Toskana, doch die Lage der Kellerei ist wunderschön und die Kunst im Garten und auf dem Dach ein harmonisches Miteinander. Das futuristisch anmutende „Stargate“ am Eingang ist schon ein Hingucker und von den Weinbergen im Anwesen haben Sie einen wunderschönen Blick auf den Iseosee und die Berge.



## MAILAND UND ISEO-SEE – EINE REISE WERT!

Daneben bietet natürlich die Region Lombardei allerlei Anreize für einen Urlaub, und diese muss man nicht mit Tausenden Touristen wie in der Toskana oder dem östlichen Teil des Gardasees teilen.

---

*...und wie schmeckt  
Franciacorta mit Blick auf  
den Iseo-See?*

---

Der Iseosee und das Anbaugebiet - zwischen Mailand und Brescia, einen Katzensprung vom Gardasee - liegt bezaubernd in den Ausläufern der Alpen. Hier ist es beschaulich und luxuriös für denjenigen, der das Besondere sucht.

Das kleine Weinanbaugebiet lockt mit Natur, facettenreicher Architektur und Historie und natürlich den Besuchen bei den Franciacorta-Erzeugern.

Beschwingt verbringen Sie einige Tage, erholen sich vom Großstadtbesuch in der Mode- und Kunstmetropole Mailand, wo der Mailänder Dom im Zentrum einen schönen Kontrast zum ehemaligen Kloster Pietra Lamosa bietet. Wie schmeckt der Franciacorta als Aperitif in der Galleria Umberto Primo in Mailand und wie schmeckt Franciacorta mit Blick auf den Iseo-See? Probieren Sie es aus.

Eine Bitte: Melden Sie sich bei Ca' del Bosco bitte vorab für einen Besuch an, dann wird es zu einem unvergesslichen Erlebnis. So unvergesslich, wie ein Glas Franciacorta Dosage Zero Noir 2005.



# CA' DEL BOSCO

Franciacorta

[www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)



## FRANCIACORTA

Cuvée Prestige, Cuvée Prestige Rosé  
VC Brut, VC Zéro, VC Satèn, VC Zéro Noir  
Cuvée Annamaria C., Cuvée Annamaria C. Rosé



## TERROIRWEINE

Curtefranca Rosso, Bianco, Chardonnay  
Pinéro, Maurizio Zanella, Carmenero

