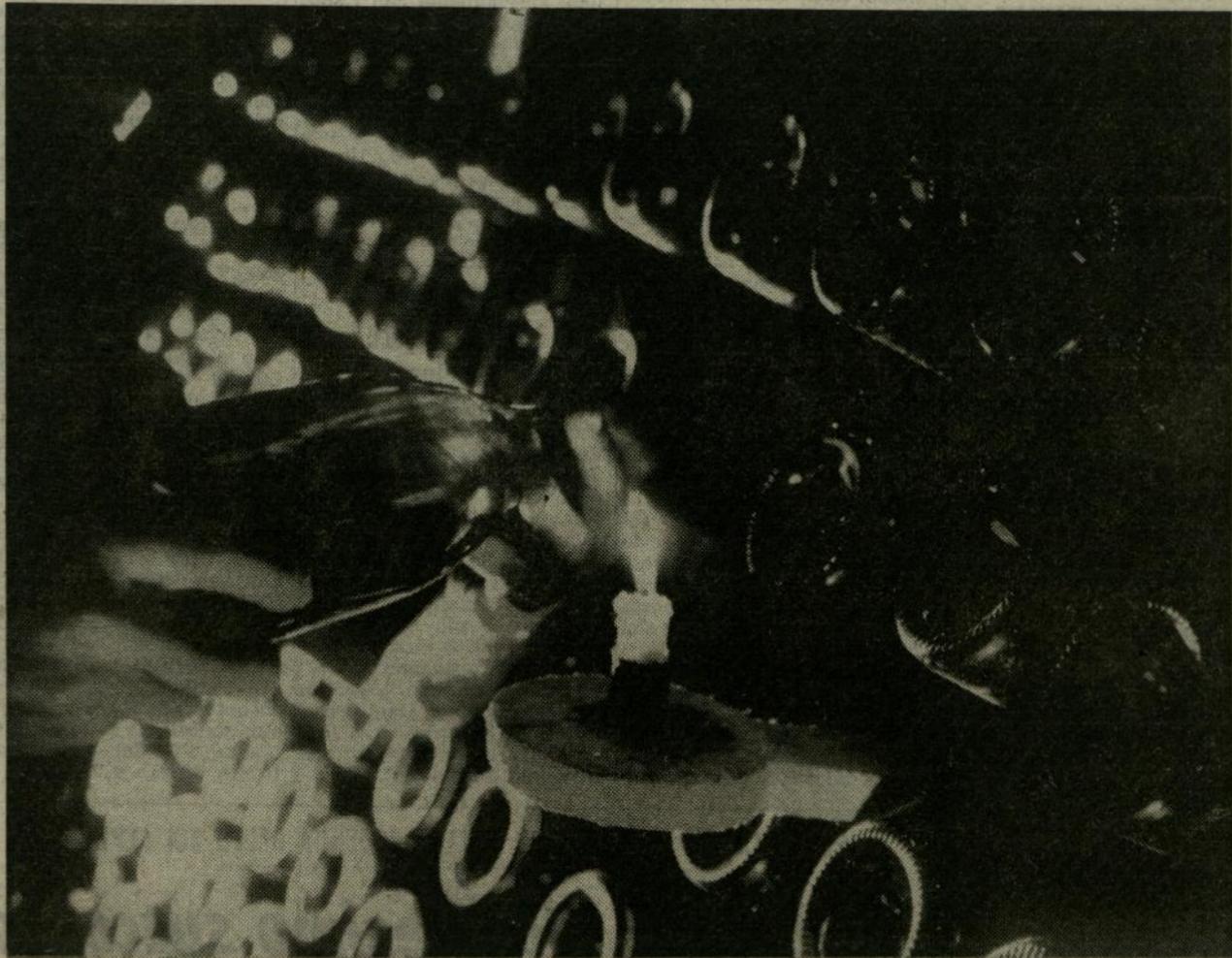


La fragranza del bosco

Emessa un'etichetta della famiglia Zanella nella quale tutti si occupano delle viti - Sette tipi di bianchi, rossi e spumanti - Tradizione che si ricollega ai monaci coltivatori di vigne



**Ecco i
magnifici
sette**

VINO NOVELLO: è ottenuto da uve raccolte nei vigneti dell'azienda agricola Ca' del Bosco ed è stato prodotto con una particolarissima tecnica di vinificazione, che consente al vino di presentarsi in tavola nei primissimi mesi di vita, esprimendo al meglio tutte le sue qualità: inimitabile freschezza, giovinezza vibrante, gioiosa sapidità e il sapore fruttato delle uve dalle quali prende vita.

FRANCIACORTA ROSSO: si ottiene da quattro vitigni: cabernet franc, barbera, nebbiolo, merlot. E' caratterizzato da un colore rosso vivace con riflessi violacei se giovane. Rosso con riflessi granati se invecchiato. Vinoso, armonico, di medio corpo, si accompagna con arrosti, lessi e selvaggina. Va servito a una temperatura di 18-20°, stappando la bottiglia due ore prima e, possibilmente, travasandolo in una caraffa onde esaltarne il profumo con l'ossidazione. Si conserva in posizione orizzontale. E' D.O.C.

ROSA FRANCIACORTA: questo vino, che ricorda nel colore certe aurore di primavera (giusto il tempo in cui viene messo in bottiglia) è il frutto di un'accurata cernita di uve rosse che, attraverso una soffice spremitura, iniziano la vinificazione tecnicamente detta «in bianco». Tale vinificazione ha lo scopo di carpire all'acino la parte migliore, cioè la polpa, ricca di profumi, aromi sapidi, e quel tanto di colore che fanno di questo vino una sua personale caratteristica. E' un vino, franco, gustoso e armonico. Ha un bouquet di particolare grazia, un insieme di profumi di fiore di campo e di frutta matura. Accompagna gli antipasti all'italiana, pasta asciutta e risotti, specie se con salse a base di carne. E' indicato come aperitivo. Va servito fresco (10-12°) e stappato al momento.

PINOT FRANCIACORTA: proviene dai vigneti posti sulle colline della Franciacorta. E' D.O.C. La tipicità e il gusto inconfondibile del vino sono dati dalla particolare natura morenica del terreno e dalle accurate scelte delle uve migliori. Viene prodotto con metodi tradizionali in uso da sempre nella Franciacorta. E' un vino per antipasti e pesce. Accompagna degnamente piatti molto delicati (soufflé e sfornati). Ottimo come aperitivo. Va servito fresco a 7-10°; si consiglia di berlo giovane (è un vino di moderato invecchiamento). Conservare la bottiglia in posizione verticale.

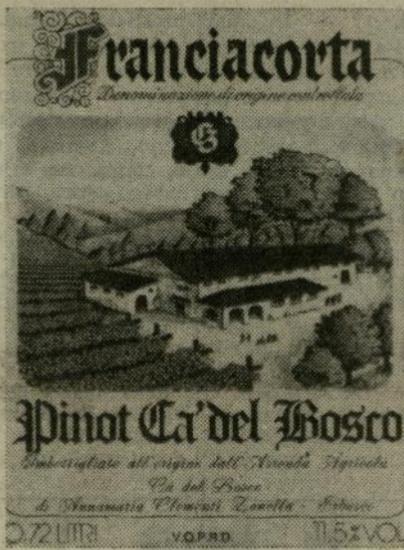
GLI SPUMANTI: tutti ottenuti con il metodo champenois sono tre e costituiscono l'orgoglio della Casa. Sono il «Franciacorta Pinot dosage zero»; il «Franciacorta pinot brut» (DOC) e il «Rosé Ca' del bosco».

ERBUSCO — C'è una leggenda. Narra che vitigni di origine francese — cabernet e merlot — sarebbero stati qui importati clandestinamente (insieme con il pinot) da «un conte» (Lana, più che ovvio), tanto che il cabernet è chiamato «burdò». Credo invece — corregge Leonardo Lamberti, geometra e amministratore pubblico — siano stati sperimentati felicemente dai frati che dissodarono il bosco. A imitarne l'opera, trascorsi secoli e secoli, è venuto un imprenditore trentino, Albano Zanella, di Ossana. «Ca' del bosco» era indicata la minuscola proprietà da lui acquisita originariamente, e «Ca' del Bosco» diviene la produzione enologica dell'azienda agricola di cui è proprietaria sua moglie, Anna Maria Clementi. E' un gemellaggio benaugurale: lui viene da una terra di vini; anche lei: Bormio. E' altoatesino è il figlio, Maurizio (22 anni), cui sono stati affidati compiti dirigenziali.

Mio padre — racconta — comprò «Ca' del Bosco» nel '62. Dieci anni più tardi apparivano le prime bottiglie con quella ragione sociale in etichetta. Si dice che Albano Zanella abbia cominciato, su al paese, con una dozzina di pecore. Poi, sceso al piano, s'è fatto i muscoli come industriale. E che si sia battuto validamente non è il caso di ricordarglielo: se n'avrebbe a male. Il suo «curriculum» spazia dagli auto-trasporti alle guarnizioni, ma, anche se vi trascorre sempre meno tempo assorbito com'è dai viaggi d'affari, è soprattutto al vigneto che s'appassiona. Tanto che, anno dopo anno, lo ha allargato, e ormai sono cinquanta ettari. Commenta il figlio: Prima erano in pochi ad aver fiducia nella vite; adesso le case eniche si moltiplicano, ma resta da vedere con quali criteri vengono condotte.

Lui, per carpire i segreti della invidiata produzione francese, s'è accaparrato un esperto che ha lavorato per ventitré anni alla Moët & Chandon di Epernay, André Dubois; lo ha in cantina da gennaio. E' prodigo di consigli che Maurizio beve come fossero del suo migliore.

Il giovane Zanella (dopo che il



padre gli ha dato in mano le redini e impresso il galoppo al cavallo) ci sa fare. Lo conferma la visita alla cantina, ariosa e spaziosa; con la

taverna che, all'occorrenza, si fa ristorante per gli ospiti e per i clienti. E' la tenuta eccelle estendendosi tra Erbusco, Adro e Cazzago-San Martino. I vigneti a sylvoz possono essere lavorati anche trasversalmente così che la meccanizzazione è elevata.

Sbaglierebbe, però, chi pensasse a finalità meramente economiche. Si tratta, per ora almeno, di investimenti su investimenti, anche perché chi collabora usufruisce di case da favola. Che consentano, e presto, un vantaggio «numismatico» è auspicabile: a ogni fatica il suo premio. Ma nel bilancio l'entusiasmo ha un ruolo che non è possibile tradurre in cifre; e la passione a «Ca' del Bosco» conta assai più dei milioni (a centinaia) che sono stati profusi. Non ha prezzo. Come il desiderio di ritorno ai monti di casa, oltre il Tonale, che coglie Albano Zanella quando più aspro è l'impatto con gli inconvenienti del suo vivere errabondo. Erbusco gli restituisce verde e silenzio di Ossana, indimenticata e indimenticabile.

Daniilo Tamagnini

METODO CHAMPENOIS

**Franciacorta
Pinot**

Denominazione di Origine Controllata
Imbottigliato all'origine dalla Azienda Agricola

CA' DEL BOSCO

di Annamaria Clementi Zanella - Erbusco

0,750 lt

12% vol.