

# Leader

In abb. post. gr. III/70% - Reg. trib. Roma 61/81 - n. 11 anno III dicembre 1983

Carlo Maria Badini  
Gian Carlo Bianchini  
Roberto Biasiol  
Pierfilippo Cugnasco  
Franco Crepax  
Claudio Martelli  
Ettore Massacesi  
Luigi Mattucci  
Beppe Modenese  
Lorenzo Molossi  
Amedeo Ottaviani  
Anna Pesenti  
Romano Repetti  
Augusto Rizzi  
Antonio Vanni  
Pierantonio Zarotti  
Maurizio Zanella  
Guglielmo Zucconi

## Speciale/spumanti



Maurizio Zanella

## Il top arriva col Dosage zero

Maurizio Zanella, ventotto anni appena, insieme con André Dubois, un maestro "rapito" alla Francia con tutti i suoi segreti tecnologici e contadini

Alcuni studiano da ministri, altri da presidenti, altri da uomini di successo. Maurizio Zanella, ventotto anni appena, produttore di uno dei maggiori spumanti italiani, presente nelle più qualificate enoteche del mondo, lodatissimo dai più sapienti enologi, consigliato e raccomandato dagli artisti massimi della cucina italiana, aveva da poco smesso i pantaloni corti che già studiava da saggio.

La madre aveva comprato nel 1968 una tenuta con casa colonica da riadattare a seconda casa presso il lago d'Iseo, a Erbusco, in una zona chiamata Franciacorta. La casa è ai margini di un bosco, così la chiamarono: Ca' del Bo-

sco. Come a dire casa della favola rigeneratrice, della vita nella dimensione naturale, dove il padre, imprenditore di notevoli dimensioni nel campo dei trasporti internazionali, intendeva ritrovare il piacere antico di produrre il vino per il consumo familiare. E l'anno successivo impiantò una piccola vigna.

Un giorno, nel 1972, il ragazzo diciassettenne disse ad Annamaria e Albano Zanella: hic manebo optime. Era così determinato che papà Zanella gli diede fiducia incondizionata e mezzi adeguati per sperimentare, studiare, confrontare. Il sostegno della madre fu scontato. Incominciarono le visite a Reims e a Epernay, per assimilare il metodo champenois alla fonte. Fino a quando, a impresa già avviata, Maurizio Zanella non portò a compimento un colpaccio: rapì ai vinicoltori di Reims un tecnico di grandissima esperienza: André Dubois. Uno gnomo dai capelli rossi. Dubois significava "del bosco", e poteva sembrare al giovane Zanella una predestinazione.

In questo consiste la saggezza di Maurizio Zanella. Nell'aver saputo rapire alla Francia, terra dello spumante, un maestro come André, nell'aver adottato un sistema di produzione basato sulla scienza enologica e l'alto sviluppo tecnologico, senza dimenticare, tuttavia, alcuni insostituibili sistemi della cultura contadina.

### Il Brut

Si ottiene da uve "Chardonnay (40%), Pinot Bian-

co (40%) e Pinot nero (20%).

Ha un colore bianco paglierino, con riflessi verdognoli, lucido e limpido. Profumo fine, persistente, molto delicato.

Sapore secco, fresco, con piacevolissima vena acidula e stoffa di straordinaria eleganza.

Spuma fine e persistente; perlage minuto e prolungato.

Ottimo come aperitivo e adatto su una gamma vastissima di cibi.

Disponibile nei formati: mezza bottiglia - bottiglia - magnum - jeroboam - matusalem - salmanazar.

Dosage Zero (il capolavoro forse dell'Azienda Ca' del Bosco)

Si ottiene da uve Chardonnay (40%), Pinot Bianco (40%), Pinot nero (20%).

Non vi è aggiunta di "liqueur" per cui ne è esasperata la secchezza (dove la definizione detta anche "pas dosé": cioè non dosato)

Colore bianco paglierino con riflessi verdognoli, lucido e limpido.

Profumo intenso, persistente, caratteristico; Sapore molto secco, con piacevolissima vena acidula, nerbo viperino.

Spuma fine e persistente; perlage minuto e prolungato.

Ottimo per tutto pasto e particolarmente indicato per crostacei.

Disponibile nei formati: bottiglia e magnum.

«Fra qualche tempo — mi dice, congedandomi Maurizio Zanella — potrò darle la scheda del mio fiore all'occhiello: il Ca' del Bosco-Riserva, ottenuto dalle uve di una vigna con dieci piante per ettaro.