

CHE PIU' BIANCO NON SI PUO'

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino, profumo di pane appena sfornato, il Pinot Dosage Zero di Cà del Bosco è l'unico spumante a tre stelle. Testimoni Sandro Pertini e Karol Wojtyla.

L'UOMO VOGUE

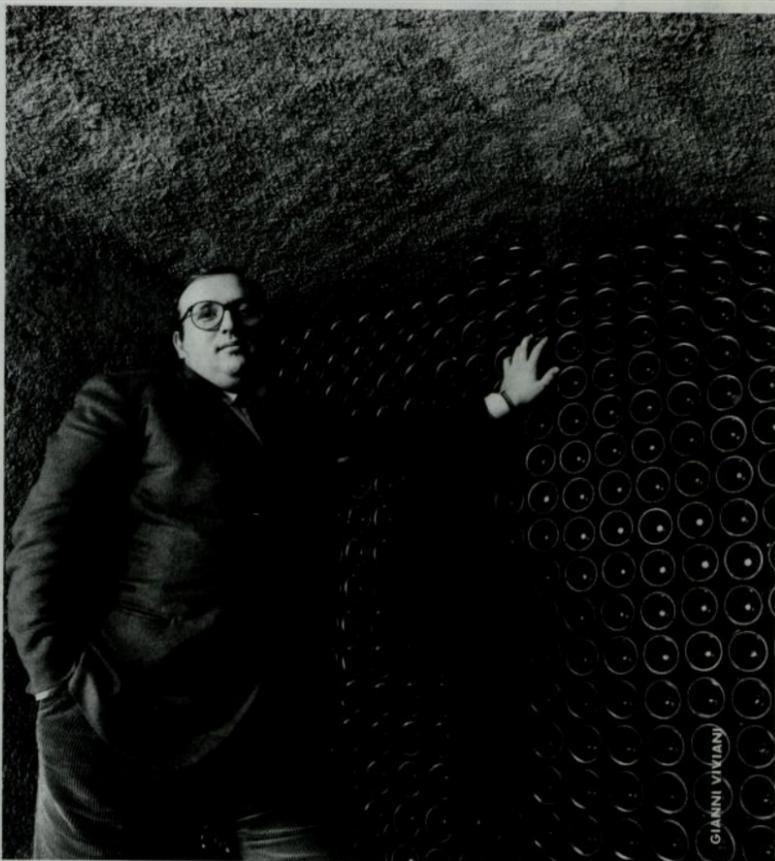
N

e vengono prodotte solo poche migliaia di bottiglie all'anno e tutte, senza eccezione, finiscono sui tavoli più importanti:

al Quirinale il raffinato padrone di casa Sandro Pertini lo offre ai suoi ospiti, all'Arcivescovado di Milano è stato stappato nel banchetto in onore di Karol Wojtyla. Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino, profumo di pane appena sfornato, il Pinot Dosage Zero di Cà del Bosco, una piccola azienda agricola di Erbusco, sul lago d'Isèo, l'unico a cui Luigi Veronelli ha concesso le tre stellette nel suo *Catalogo dei vini bianchi*, è il nuovo status symbol del buon bere destinato a soppiantare il tradizionale champagne francese.

Procurarselo non è facile: c'è chi, come il commissario tecnico della nazionale italiana di calcio Enzo Bearzot, è disposto a sobbarcarsi centinaia di chilometri in auto pur di comprarne qualche cassa. Lo si può degustare solo nelle enoteche più qualificate e nei ristoranti più esclusivi del mondo: da Gualtiero Marchesi a Milano, da Harrod's a Londra, da Sirio Maccioni a New York.

Senza investire una lira in pubblicità, affidandosi invece solo ai giudizi dei clienti che contano, invitati periodicamente a visitare l'azienda, Maurizio Zanella è riuscito in pochi anni a trasformare la sua casa di campagna di Erbusco, in uno dei luoghi di produzione vinicola più stimati d'Europa. Zanella appartiene a quella ristretta «casta» di manager sotto i 30 anni con scarsa esperienza di mercato e molte idee di sicuro effetto. Da quando, 10 anni fa, decise di «inventarsi» la Cà del Bosco, ogni suo compleanno coincide con un successo o



GIANNI VIVIANI

Maurizio Zanella nelle cantine di Cà del Bosco: da settembre sarà sul mercato anche il Millesimato, miscela di pinot bianco, chardonnay e pinot nero.

con una nuova iniziativa imprenditoriale di alto livello. Lo scorso novembre, mentre spegneva sulla torta 28 candeline, Zanella ha presentato all'Enoteca La Caneva di Jesolo (punto d'incontro della critica enologica nostrana, da Giacomo Bologna al marchese Alberto de Gresy, da Angelo Gaja a Marco Felluga) il suo ultimo gioiello: il Novello, un vino già adulto dopo pochi mesi dalla vendemmia che anticipa i sapori primaverili, maturato in fretta grazie a una particolare tecnica di macerazione.

E il prossimo settembre sarà sul mercato anche il Millesimato, miscela di pinot bianco, chardonnay e pinot nero di annate eccezionali, le cui uve sono state passate al setaccio, acino per acino, e accuratamente selezionate.

Il segreto di tanto prestigio? «Aver saputo coniugare un alto livello

di specializzazione con la gestione quasi familiare dell'azienda» spiega Zanella: «I 15 dipendenti della Cà del Bosco che badano ai 38 ettari di vigneto, vivono ancora nella casa padronale della tenuta». Nella cantina scavata a 10 metri di profondità, per garantire il microclima migliore, si aggira anche André Dubois, il tecnico francese che ha portato con sé, oltre alla moglie, il suo raro torchio di legno massiccio e un bagaglio d'esperienza impagabile. «È lui che mi ha convinto ad acquistare decine di barriques, botti francesi in rovere di dimensioni ridotte, meno della metà di quelle tradizionali» dice Zanella. «Poi vi ha messo a maturare uve di cabernet sauvignon e cabernet franc. Ne uscirà un vino da invecchiamento robusto e nobile con un equilibrato sapore di legno».

Luciano Ferraro

