

brava casa

MADAME SOMMELIER

Tutti i segreti in bottiglia

Il vino del mese:
Ca' del Bosco
Dosage Zéro



Ca' del Bosco è uno dei migliori spumanti italiani (e i meno prudenti dicono: il migliore). Dosage Zéro significa senza alcuna aggiunta di liqueur d'expédition: secco, duretto al sapore, di profumo intenso, di colore pallido con riflessi verdognoli, brillante, con perlage finissimo e duraturo, indicato particolarmente sui crostacei, ideale per tutti i momenti del buon bere. Prodotto da uve Pinot, bianco e nero, e Chardonnay, con metodo Champenois, in Franciacorta, zona tradizionalmente felice per gli spumanti, arriva sul mercato tre anni almeno dopo la vendemmia.

E parliamo del produttore, massiccio enfant prodige dell'enologia. Maurizio Zanella, oggi non ancora trentenne, finiti gli studi decide che nella vita vuol fare il vignaiolo, ma speciale, e va in Champagne a imparare. Lì si sceglie un braccio destro, il maestro cantiniere Dubois, con il destino nel nome (tradotto è Del bosco). Ben presente la tradizione, ecco le tecnologie più moderne per realizzare un'azienda agricola modello, con la qualità per bandiera. Il successo non lo lusinga ad aumentare la produzione. Non fa pubblicità. E non si ferma. Oltre ai prestigiosi spumanti presenta vini (bianchi e rossi) tranquilli. L'ultimo nato, un superbo rosso affinato in barrique, si chiama come lui. Maurizio Zanella è anche un vino.

Ca' del Bosco Dosage Zéro, Azienda agr. Ca' del Bosco, Erbusco (Bs); tel. 030/7267196. In enoteca, sulle 18.500 lire.

Mens

riere della Sera - Anno XII - n. 7 - Luglio 1985

METODO CHAMPENOIS

Ca' del Bosco