

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Anno XII N° 11  
NOVEMBRE 1985  
Sped. Abb. Post. Gr. III/70 - L. 4.000

Le grandi aziende della Franciacorta: Cà del Bosco



Un particolare della nuova cantina di "Cà del bosco", decisamente ardita (Foto Walter Battistessa)

**Sperimentazione, passione  
investimenti: tutto qui**

**Quarantaquattro ettari di vigneto specializzato sono alla base di quella che probabilmente è l'azienda agricola tecnologicamente più avanzata d'Italia ● Presto due novità: Chardonnay e Pinot nero '83 maturati in barile: due vini preziosi, fuori da ogni schema**

**È** forse l'azienda agricola tecnologicamente più avanzata di tutta l'Italia. Ogni giorno si fa sperimentazione, con grande gioia dei vecchietti del vicino ospizio che si sono visti recapitare periodicamente superbe bottiglie, «scartate» per ogni minimo difetto. Seguirà il settore sperimentazione e ricerca un enolo-

go laureato californiano, Brian Larky, 28 anni, che affianca il francese André Dubois, mago della pratica di tutti i giorni.

È l'azienda agricola Cà del Bosco, a Erbusco. Cinquantun ettari di proprietà (36 a Erbusco, 6 ad Adro, 9 a Cazzago) dei quali 35 a vigneto specializzato: 22 a Pinot e Chardonnay, 3 a Pinot

nero, uno a Cabernet Sauvignon, 3 a Cabernet Franc, 2 a Merlot, 2 a Nebbiolo e 2 a Barbera (l'uvaggio del Franciacorta rosso Doc). Nove ettari, inoltre, sono in appezzamenti in affitto ma a conduzione diretta, e danno Pinot bianco e Chardonnay.

Per la vinificazione, 62 vasche d'acciaio inox, di capacità variabile dai due

ai 250 ettolitri. Laboratorio modernissimo, in grado di svolgere le analisi più complesse; rilievo e controllo parziale, entrambi centralizzati, delle temperature di ogni vasca.

La cantina, recentemente ampliata per far posto alla gamma di vini bianchi e rossi maturati in barili nuovi, è un'opera da Titani. C'è quella per i vini rossi riserva, quella per l'affinamento dei vini in bottiglia, quella per gli spumanti, con una capacità di 850 mila bottiglie.

La produzione degli spumanti sarà di circa 200 mila bottiglie l'anno; la cantina è predisposta per passare senza problemi dall'odierna maturazione di tre anni a quella di quattro, prevista a breve termine.

C'è poi il salone per i vini bianchi riserva, in barili: dopo tre anni di severa sperimentazione, durante i quali tutte le bottiglie sono state scartate, a primavera sarà finalmente in vendita lo Chardonnay del 1983. Abbiamo avuto la fortuna di provarlo (si sta affinando in bottiglie senza etichetta, non ancora decisa): è un prodotto assolutamente straordinario, fuori da ogni schema, certamente unico.

Non ancora pronto, invece, il Pinot nero, pure dell'annata '83, che potremo degustare solo il prossimo novembre.

C'è poi la tradizionale cantina da vini rossi Doc, in grandi botti; un salone per la sboccatura e la confezione degli spumanti. In un'altra sala, infine, si «vestono» i formati particolari.

L'«uomo» di Cà del Bosco è Maurizio Zanella. Ogni complimento, pure strameritato, suonerebbe stonato; né, del resto, il personaggio ne ha bisogno: il suo nome appare sulle carte dei ristoranti più esclusivi, ormai tutte le testate più prestigiose gli hanno dedicato ampio spazio e la sua produzione è prenotata anno per anno. Su ogni bottiglia - vini fermi compresi - può quindi permettersi di indicare il numero progressivo.

Ama la sua Franciacorta ma, come tutti i perfezionisti, chiede leggi più severe. «Mi vanto d'aver continuato, migliorandolo, il discorso incominciato tanti anni fa da Franco Ziliani alla Berlucchi, l'azienda che fece conoscere il metodo champenois e la Franciacorta a tutta l'Italia, ma oggi le esigenze del mercato sono cambiate: non basta più la sola qualità, ci vuole molto di più. Sono troppo poche le aziende che superano in severità le poche regolamentazioni previste: se il disciplinare di produzione fosse però più restrittivo, tutti i produttori dovrebbero sottostare e la Franciacorta automaticamente crescerebbe ancora in prestigio. Abbiamo un Consorzio di tutela dei vini bresciani, ritengo sia ora e tempo che



Maurizio Zanella con una delle sue famose bottiglie. Sotto, il cantiniere André Dubois al lavoro

la Franciacorta abbia un suo Consorzio che regolamenti in maniera più rigida la produzione, stabilendo ad esempio una permanenza minima del vino sulle fecce di almeno due anni e dia un supporto tecnico, per fare un altro esempio, attrezzando un superlaboratorio per le analisi che serve tutti gli associati».

«Mi auguro che questa mia proposta non finisca nel nulla e che finalmente la Franciacorta si muova con determinazione nell'unica direzione che le è consentita: la serietà e, quindi, la qualità».

Non è davvero difficile sapere quante bottiglie di spumante Cà del Bosco sono state vendute quest'anno, dal momento che - come dicevamo - sono tutte numerate e prenotate. E son dati interessanti anche perché dimostrano quali sono i gusti del pubblico. Il Brut,

ad esempio, è preferito al Dosage zero (75 mila bottiglie contro 55 mila); Rosé e Cremant sono sulle 10 mila bottiglie ciascuno; tremila infine le bottiglie del prezioso Millesimato.

Per quanto riguarda i vini fermi, è interessante notare la rimonta del Rosso di Franciacorta che, con 60 mila bottiglie, insidia le posizioni del Bianco (70 mila): un fatto completamente nuovo e che conferma un certo ritorno al rosso dopo la lunga sbandata del consumatore per il bianco. Cinquemila le bottiglie firmate Maurizio Zanella, 28 mila quelle di Novello di Erbusco.

Un'azienda «casa di vetro», senza segreti, insomma. Anzi, un'azienda che bisogna visitare per rendersi conto di dove possono arrivare la passione e la competenza. Perché da sole le uve più belle non hanno mai fatto il vino.

