

LE GUIDE DE  L'ESPRESSO

LA GUIDA D'ITALIA

NUMERO 4

newsletter

IN COLLABORAZIONE CON

Alitalia

AVANTI IL MARCHIO... SERVIZIO IN ASSICURAMENTO... FOTOGRAFIA... 1994

41

GRANDI FIRME

I grandi figli di Maurizio Zanella

di Riccardo Riccardi

L'azienda agricola di Anna Maria Clementi Zanella è situata vicino ad Erbusco, nel cuore della Franciacorta, a sud del Lago d'Iseo ed a nord del monte Orfano. In passato, quando la famiglia Zanella abitava a Milano, veniva usata come casa di campagna e forniva polli ruspanti nonché prodotti di orti e frutteti coltivati come un tempo.

Tredici anni fa vi pose mano il figlio Maurizio. Disboscò, mise a dimora diversi vitigni (tradizionali e no) e costruì una cantina sotterranea maestosa come una cattedrale. I terreni moreschi vennero accuratamente analizzati prima di procedere agli impianti ed oggi sui 50 ettari aziendali circa 34 sono a vigneto specializzato. I maestosi boschi cedui che attorniano le vigne ed il vicino Lago d'Iseo garantiscono un microclima ideale; inoltre la Valle Camonica, che agisce da galleria del vento naturale, convoglia nel pomeriggio aria fresca che, dopo le mattine assolate, assicura le migliori condizioni per un'eccellente maturazione delle uve.

La Cà del Bosco adotta tecniche d'avanguardia solo quando rappresentano un miglioramento rispetto ai metodi tradizionali e vinifica esclusivamente uve di proprietà o provenienti da vigneti affittati e condotti direttamente.

Il complesso enologico si articola sulle seguenti strutture:

- salone per la fermentazione, vinificazione vini tranquilli e preparazione delle cuvées per lo spumante metodo

- champenois, dotato di 62 vasche inox (capienze da 2 a 250 hl) con controllo centralizzato delle temperature;
- sala fermenti: 4 vasche in acciaio inox con controllo autonomo della temperatura;
- laboratorio;
- saloni interrati per la fermentazione e maturazione in piccole botti nuove di rovere di vini bianchi e rossi;
- salone interrato per la maturazione di vini rossi, 12 botti in rovere (capienze da 40 a 70 hl.);
- tunnel interrato con 20 caveaux per l'affinamento in bottiglia di vini bianchi e rossi ottenuti in piccole botti nuove di rovere e la seconda fermentazione e l'affinamento di spumante metodo champenois in formati speciali (mezze bottiglie, magnum, jeroboam (mezza bottiglie - salmanazar);
- mathusalem - salmanazar);
- cantine interrati per la seconda fermentazione e l'affinamento di spumante metodo champenois in bottiglie da cl 75;
- tunnel pupitres per remuage con 13 caveaux per riserva vecchie annate;
- linea imbottigliamento e confezionamento per vini tranquilli;
- linea automatica di dégorgement e confezionamento per bottiglie di spumante metodo champenois;
- linea manuale di dégorgement e confezionamento per formati speciali di spumante metodo champenois.

Con questi impianti oggi Maurizio Zanella produce 160.000 bottiglie di vini tranquilli e 160.000 di spumanti metodo classico; il tetto che intende raggiungere - e non oltrepassare - è

GRANDI FIRME

42

rappresentato da duecentomila bottiglie degli uni e duecentomila degli altri. Sebbene l'azienda sia così giovane, l'impegno e la grinta del produttore hanno dato i loro frutti. In pochi anni il Cà del Bosco Brut (per il quale è andato a prendersi un tecnico in Champagne) si è collocato ai vertici del mercato italiano come immagine, come qualità e come prezzi.

Il Cà del Bosco metodo champenois Franciacorta Brut è ottenuto da uve Chardonnay (40%), Pinot Bianco (40%), Pinot Nero (20%) ed è disponibile in tutti i formati. Con le stesse uve, ma senza aggiunta di liqueur, è ottenuto il Cà del Bosco Dosage Zero, disponibile in bottiglia e magnum e particolarmente indicato sui crostacei. Solo in bottiglia è disponibile il Cà del Bosco Cremant ottenuto da sole uve bianche (50% Chardonnay e 50% Pinot Bianco). Il Rosé Cà del Bosco è prodotto in mezza bottiglia, bottiglia e magnum; 30% di Chardonnay, 30% di Pinot Bianco e, ovviamente, 40% di Pinot Nero.

La perla rara fra questi spumanti è rappresentata dal Cà del Bosco millésimato; è prodotto, solo nelle grandi annate, con Chardonnay (60%) e Pinot Bianco (40%); il vino base è affinato in piccole botti nuove di rovere. La maturazione avviene per cinque anni sui lieviti, in bottiglie con tappo di sughero (e non con i tappi a corona come è oramai abituale sia in Champagne sia ovunque si producano spumanti metodo classico). Il dégorgement è fatto «à la volée», cioè a mano come si usava un tempo. La bottiglia (esiste un solo formato) è presentata in un cofanetto molto elegante. Vino di grande suadanza, ampio, armonico, elegante, è adatto agli anniversari, alle celebrazioni, ai festeggiamenti; ed è, ovviamente, eccellente anche senza speciali ricorrenze. Fra i vini tranquilli l'azienda offre un Vino Novello di Lombardia che viene pro-

to, ogni anno, nella seconda metà di novembre. Abbiamo poi i Franciacorta classici a denominazione d'origine controllata; il Bianco ottenuto da Pinot Bianco e da Chardonnay ed il Rosso che è figlio di ben quattro vitigni (Cabernet Franc, Merlot, Barbera e Nebbiolo). Sia il Franciacorta Bianco che il Rosso riportano l'indicazione dei mappali ove sono ubicati i vigneti e le etichette sono numerate.

Sono allo studio un bianco, tutto da Chardonnay, ed un rosso, tutto da Pinot Nero, ambedue invecchiati in piccole botti nuove; visitando l'azienda, e con i debiti supporti, si possono assaggiare per l'uno e per l'altro l'83, l'84 e l'85; senonché Zanella non è ancora soddisfatto tanto che sono ancora allo studio etichetta e confezione.

Di un altro vino, un rosso superiore ottenuto con il taglio classico in uso presso i gradi Châteaux bordeaux (cioè Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot), e sempre invecchiato in barriques, il produttore fu non solo soddisfatto, ma addirittura entusiasta tanto da chiamarlo con il proprio nome; nella vendemmia 1982 di Maurizio Zanella sono state prodotte 4543 bottiglie e 514 magnum.

Maurizio Zanella tendeva, passando i 150 chili, ad assomigliare sempre più all'invenzione del Signore di Montgolfier; si è sottoposto quindi a trattamenti drastici e severissimi. Oggi Maurizio Zanella sta tornando sotto i cento chili; frattanto il vino omonimo, in una degustazione alla cieca organizzata in Inghilterra per vini provenienti da tutto il mondo e prodotti secondo l'u-vaggio bordeaux, ha conquistato la medaglia d'oro, senza che nessuno abbia saputo individuarne la provenienza. Così scrisse la commissione: «Maurizio Zanella 1982: No one recognised where this wine was from. Everyone knew it was good»; tanto buono da accaparrarsi una medaglia d'oro di fronte a nomi ben più famosi. □