

C

Denaro  
Tempo libero  
Economia  
Costume

# Capital

N. 12 - Dicembre 1987

RCS

**Prova d'assaggio/Hanno in comune produzione molto ridotta, qualità eccelsa e millesimo di prestigio. Sono sei champagne e due spumanti per intenditori. Luigi Veronelli li ha degustati per Capital**

## In riserva, al massimo

di Luigi Veronelli

Diversi, certo, gli champagne e gli spumanti. Con efferata approssimazione: i primi più femminili, sensuali e coinvolgenti; più maschi e diritti i secondi. Diversi per ragioni di storia, di terra e di clima cui si aggiungono l'estrema diversità della viticoltura (assai migliore in Francia) e i tours de mains millanta della vinificazione. A te - amico mio lettore, amica mia paritaria - avvicinati, agli uni e/o agli altri, con intelligenza e attenzione, a te ascoltarne il largo racconto - l'intensità del colore e le sue colte devianze; la consistenza della spuma (con un desiderio così puntuale da sentirne lo spegnersi musicale); la minutezza del perlage; le provocazioni del bouquet; la consapevolezza del gusto; l'individualità del nerbo; la persistenza della stoffa - e deciderne la tua singola predilezione.

Certo, non è facile. I vini tranquilli - per quanto grandi: Bricco dell'Uccellone, un Romanée Conti, un Brunello di Montalcino delle Case Basse, un Barolo Cru Bricco Rocche, un Montrachet Conte de Vôguè, un Blanc de Rosis, un Cervaro della Sala, uno Château d'Yquem, continua, continua, continua - s'offrono, sicuri, al tuo incantamento, con la volontà, quasi, di scoprirsi e di essere scoperti. Gli champagne e gli spumanti - dico, qui solo, degli spumanti prodotti col metodo champenoise; in soldoni: col paziente processo della fermentazione in bottiglia - no, stanno in sé (la spuma e le bollicine sono infingimenti; sovente coprono assai più che scoprire); richiedono un rapporto più completo, che sappia gli artifici; ci arrivi, solo e proprio, se fai uso d'ogni intelligenza di te. Proprio come - desiderabile e difficile oltre ogni immaginazione - l'amante. Ti occorre richiamare ogni memoria, usare le più minute delle precauzioni; essere deciso e cortese, imperativo e suadente. La conquista è allora, se possibile, più emozionante. Con la confidenza e il riserbo che meritano ti do gli otto migliori assaggi - sei champagne e due spumanti - della mia più recente, e fortunata, esperienza.



### Ca' del Bosco millesimato

Azienda Agricola  
Ca' del Bosco  
di Annamaria  
Clementi Zanella  
25030 Erbusco (Brescia)  
tel. 030/7267196.

**Uve da cui è prodotto:**  
chardonnay 60%  
e pinot bianco 40%.

**Esame organolettico:** colore bianco paglierino piuttosto intenso, vivace e brillante; spuma e corona bene dichiarate; perlage minuto; bouquet bene espresso, elegante e continuo; sapore secco, concettoso e in sé; buon nerbo in stoffa setosa che si accompagna.

**Annate da me consigliate:** 1979, 1980 e 1981 (in divenire).

*Pessimo studente pur nelle migliori scuole e colleghi di Lombardia, ragazzo terribile dalla scarsa voglia di lavorare, Maurizio Zanella dieci anni fa scoprì il vino e ora è considerato uno dei primi cinque vignaioli italiani. Le sue bottiglie sono in carta nei migliori ristoranti di tutto il mondo e lo spumante che lui produce con l'etichetta Cà del Bosco, per le tecniche di vinificazione nella sua azienda a Erbusco presso Brescia, in Franciacorta, è in testa nella hit parade delle bollicine nostrane, in piena e nobile competizione con lo champagne. E dai francesi Zanella non fa certo mistero di aver appreso molto: la spumantizzazione, la selezione eccezionale delle uve di qualità, la voglia di scegliere i clienti con il massimo rigore. Qui Zanella è fotografato accanto a una bottiglia magnum di Franciacorta Pinot, in una delle sue cantine modello.*

Walter Battistessa

**C**

Denaro  
Tempo libero  
Economia  
Costume

# Capital

N. 12 - Dicembre 1987

RCS

**C**

# NATALE

GUIDA

REGALI

BELLI BUONI INDOVINATI

GRADITI NUOVI INATTESI



## Vini e whisky d'autore

Tra i debuttanti 1987, ecco nove vini di nuovo conio ma già di grande nome. Vini bianchi: Balifico (Castello di Volpaia), Piodilei (Pio Cesare), Russola (Enologica Valtellinese), Ronco di Corte (Abbazia di Rosazzo), Blanc de Rosis (Mario Schionatto). Vini rossi: Pinot nero (Cà del

Vini rossi: Pinot nero (Cà del bosco),

nuova (Borgo Conventi). Nelle migliori enoteche.

E una nuova serie di whisky di malto, scelti con maniacale precisione: ogni bottiglia porta in etichetta persino il numero della botte di invecchiamento per poter distinguere nell'ambito della stessa annata e della stessa partita.

La serie si chiama The Birds (e in etichetta sono riprodotte preziose stampe inglesi), costa un milione e si compone di otto bottiglie di quattro diverse distellerie: Springbank, Ardbeg, Bowmore e Tamnavulin. Moon Import.

