

AL SAPOR DI VINO

Assaggiato alla cieca Pinot batte Borgogna

CARLO PETRINI

■ Nascere figli di papà è cosa che capita solo ai più fortunati, esserlo in modo intelligente e con la giusta intraprendenza è così raro da meritare consenso e stima. Tale è la condizione in cui si trova Maurizio Zanella viticoltore e produttore di vini eccellenti in quel di Erbusco in Franciacorta. Il termine di azienda agricola abbinato a questa struttura produttiva è equivalente alla definizione di utilitaria per una Rolls Royce tant'è l'investimento in vigna e ancor più nelle meravigliose cantine. Se queste ultime fossero visitate fuori del contesto del fabbricato esterno potrebbero trarre in inganno sulla loro recente data di costruzione tanto sono di classica e austera bellezza.

L'azienda agricola Cà del Bosco, tale è il nome della casa, produce egregi spumanti e una gamma di vini che vanno dal Franciacorta rosso allo Chardonnay, da un vino che orgogliosamente porta la firma del giovane imprenditore, il Maurizio Zanella, allo sconcertante Pinot nero. Il Maurizio Zanella si ottiene da uve rosse della Franciacorta; quello prodotto dalla vendemmia '85 s'è aggiudicato i tre bicchieri della guida ai vini d'Italia edita da Arcigola e Gambero rosso.

Il risultato è un vino di grande armonia con un corpo rigoglioso, persistente nel profumo e nel gusto: quello che si definisce vino di grande stoffa. Si affina in botticelle di rovere chiamate barrique, dalle quali assorbe aromi ed essenze odorose; successivamente imbottigliato si vende in cantina attorno alle 25 mila

lire a bottiglia. Vi garantisco che è in grado di competere con i più grandi vini del mondo.

Da uno di questi esperimenti sono da poco reduce e voglio qui presentare in anteprima quello che certamente tra breve tempo sarà uno dei cavalli di battaglia di questa casa: il Pinot nero 1985. Messo a confronto anonimo con un Musigny '85 premier cru, superbo rosso da uve Pinot nero, l'ultimo nato di casa Zanella aveva elementi che per tipicità del vitigno e caratteristiche borgognone superavano il Musigny che di Borgogna è pur grande figlio. Un imbonitore direbbe: «Non c'è trucco non c'è inganno», e di certo questo genere di assaggi sono i più veritieri anche per soppesare il rapporto qualità-prezzo in termini assoluti.

Il Pinot nero della Cà del Bosco sarà sul mercato nel febbraio prossimo e lo segnalò agli appassionati del buon vino, a quelli che «come il vino francese in Italia non se ne trova», a quelli che «il vino del contadino è il migliore», a quelli che «la Franciacorta è valida solo per gli spumanti». I risultati ottenuti da questa cantina sono indiscutibili e, come già detto, gli investimenti qui realizzati sono sproporzionati alla massa di produzione che si attesta sulle 300 mila bottiglie l'anno in media: tutto vino ottenuto da uve dei vigneti in proprietà che circondano l'impianto di vinificazione. Da queste considerazioni si evince la filosofia dell'azienda che punta ai massimi livelli qualitativi; tutta l'enologia italiana non può che trarre vantaggio dalla presenza di questi produttori.