

LIRE 2.000

Settimanale

Anno 3 - N. 16

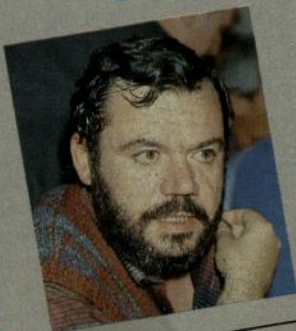
STARTER

non solo motori



**MAURIZIO ZANELLA, PRODUTTORE
DI VINI SUBLIMI**

UN FRANCIACORTA CHE HA CONQUISTATO IL MONDO



di Gianni Mura

A Reims, capitale della Champagne, c'è uno dei migliori ristoranti francesi (tre stelle Michelin, 19/20 dei severissimi Gault & Millau): si chiama Les Crayères, il suo proprietario e chef è Gérard Boyer. Sette ettari di parco circondano la splendida villa ottocentesca dove i grandi nomi delle bollicine portano i loro clienti più importanti, certi di un'accoglienza perfetta. La scorsa estate un gruppo di giornalisti

italiani viene invitato a pranzo dalle «autorità» dello Champagne. Alla fine di un pasto indimenticabile, il patron Boyer fa portare, in omaggio agli ospiti, una caraffa da decantazione di un vino rosato, con dentro del vino cristallo, con dentro del vino rosato, e i bicchieri adatti. Fa versare il vino, dice: «Assaggiate e ditemi cos'è».

Intorno al tavolo, italiani e francesi sono quel che si dice dei palati con laurea. La degustazione è attenta, bisogna stare attenti a quello che si risponde, per non perdere la faccia. Finalmente, uno si lancia, e poi tutti dicono la loro. È Château Lafite? O Château Pétrus? O Cheval Blanc? O piuttosto Mouton Rothschild? O Château Margaux? Gérard Boyer assiste sogghignando, infine va a prendere la bottiglia. Si tratta di un Maurizio Zanella annata '81. Non uno dei presenti aveva dubitato che non fosse un prestigioso Château francese, e men che meno aveva pensato a un prodotto di casa nostra.

A questo punto, diamo atto a Boyer di spiccato sense of humor e correttezza sportiva (era pur sempre una specie di competizione...) e parliamo di Maurizio Zanella. Vino e uomo. Il vino proviene da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Passa circa 14 mesi in piccole botti di

rovere francesi, e poi quasi due anni in bottiglia nei meandri della cantina, prima di essere messo in commercio. Allora, è pronto: colore rubino brillante, con riflessi granato, bouquet intensissimo e complesso, dove si riconoscono profumi di piccoli frutti, mandorla, erba, viola, grande struttura, elegante e piena. È vino aristocratico, adatto ad accompagnare piatti di carni saporite, anche di cacciagione. Ma non è l'unico vino prodotto da Zanella, pur se è il solo battezzato con nome e cognome del suo papà.

Maurizio Zanella, neanche trent'anni, finiti gli studi ha deciso di fare vini. Ma solo al massimo livello, la mediocrità non gli compete. L'azienda agricola, grande e bella, si trova a Erbusco (Brescia) in Franciacorta, zona benedetta specie per gli spumanti. E lui fa dapprima spumanti, arrivando presto sul podio del meglio d'Italia. Si fa aiutare da un maestro cantiniere che arriva dritto dalla Champagne, ed ha il destino nel nome Dubois, tradotto, è Del Bosco. Nel frattempo, Zanella provvede ad impiantare nuove viti, dei vitigni che più lo interessano per i vini che ha in mente. Il Maurizio Zanella è uno di questi, siamo adesso alla quinta vendemmia. Altri seguiranno, ma non sono ancora sul mercato (un Pinot nero, ad esempio). Oltre agli spumanti, sono ormai conosciutissimi i suoi rossi di Franciacorta e i suoi bianchi «tranquilli»: fateci caso, sono presenti nelle carte dei vini dei migliori ristoranti. Per completare il quadro, manca ancora un vino dolce, diamogli tempo. Intanto, ci congratuliamo con lui per l'ultimo exploit, in ordine di tempo. In una specie di campionato mondiale dei vini rossi, a Londra in dicembre, sessanta degustatori e «maestri del vino» hanno scelto sei vini da medaglia d'oro, selezionandoli tra quattromila: il Maurizio Zanella è tra questi, unico italiano tra francesi e californiani. La categoria in cui era inserito era «Cabernet-Merlot-Bordeaux-style», la stessa in cui si trovavano Château Lafite e Château Margaux, bottiglie mitiche nel mondo ma, stavolta, surclassate.

