

tavola

MARZO

MENSILE Anno II n. 3 / marzo 1988
Spedizione in abb. post.
Gruppo III. Lire 5.500

IN REGALO
LIBRO DELLA PASTA
E PASTA GRATIS
TUTTO L'ANNO



PASQUA
IL PRANZO
LE IDEE TAVOLA
LE UOVA
PROSCIUTTO
NUOVE FORME
PER GUSTO
E PER SODISFARSI



PRENOTARE OGGI IL VINO DI DOMANI

E che vino! Portabandiera della Ca' del Bosco, gli è stato dato nome e cognome del proprietario: Maurizio Zanella. Per i nostri lettori saranno riservate 50 casse dell'annata 1987.

di Paola Mura

A tavola apre questa serie di iniziative straordinarie, studiate in esclusiva per i propri lettori, con un grande vino rosso. L'etichetta porta il nome del suo creatore e già nella presentazione c'è tutto l'orgoglio per un prodotto di qualità inattaccabile. Il Maurizio Zanella si propone come la perfetta realizzazione di un progetto, un vino-capolavoro.

Ma andiamo per gradi. L'Azienda agricola Ca' del Bosco non esisteva, fino agli anni Sessanta. O meglio, su quei primi balzi collinari nel cuore della Franciacorta c'erano boschi e campi, e qualche casetta colonica. Una zona serena, di ampio respiro, di bel clima, mitigato dal lago d'Iseo. Zona di vini buoni. Ma non pensava alle vigne la famiglia Zanella, quando acquistò casa, campagna e bosco. Allora abitavano a Milano e Ca' del Bosco era soltanto un luogo per stare un po' in pace almeno nel week-end. Poi, assaggiata la vita agreste, diventa sempre più naturale pensare a un trasloco definitivo. I ragazzi, Maurizio ed Emanuela, sono abbastanza grandi da apprezzare la campagna. Conclusi gli studi superiori, Maurizio decide quel che vuol fare: vino. E non un vino qualsiasi. Vuole realizzare vini di eccellenza, riconoscibili. I genitori lo aiutano a sognare. Dovevano conoscerlo bene, per capi-

re che non era un capriccio, loro così concreti. Evidentemente in Maurizio, che i tedeschi chiamano, con ammirazione, "Weinturbo", i requisiti c'erano. Parte un'operazione capillare: analisi del terreno, ricerche sui migliori cloni dei vitigni tipici della zona, sui migliori modi di coltivazione. Poi, disboscamento dei pendii più adatti, per esposizione al sole, scassi del terreno, impianti. E costruzione di una cantina pensata, fin dal principio, «in grande».

Il primo vigneto nasce nel '69, il primo vino imbottigliato ed etichettato nel '73. Un bianco e un rosso, Franciacorta Doc entrambi. Sono buoni e fanno capire che si può ancora mi-

gliorare. Da subito suscitano interesse nei massimi talent-scout di casa nostra. Vendemmia dopo vendemmia, dichiarano un carattere sempre più sicuro. Intanto, Maurizio va avanti con il suo programma. Le uve di Chardonnay e Pinot sono la base dello spumante. Lo vuole fare, ma di prima categoria. E va in Champagne, a prendersi un maestro di cantina ad hoc: lo trova, con il destino nel nome, monsieur André Dubois (tradotto, è «del bosco»). La linea di spumanti arriva al vertice in pochi anni.

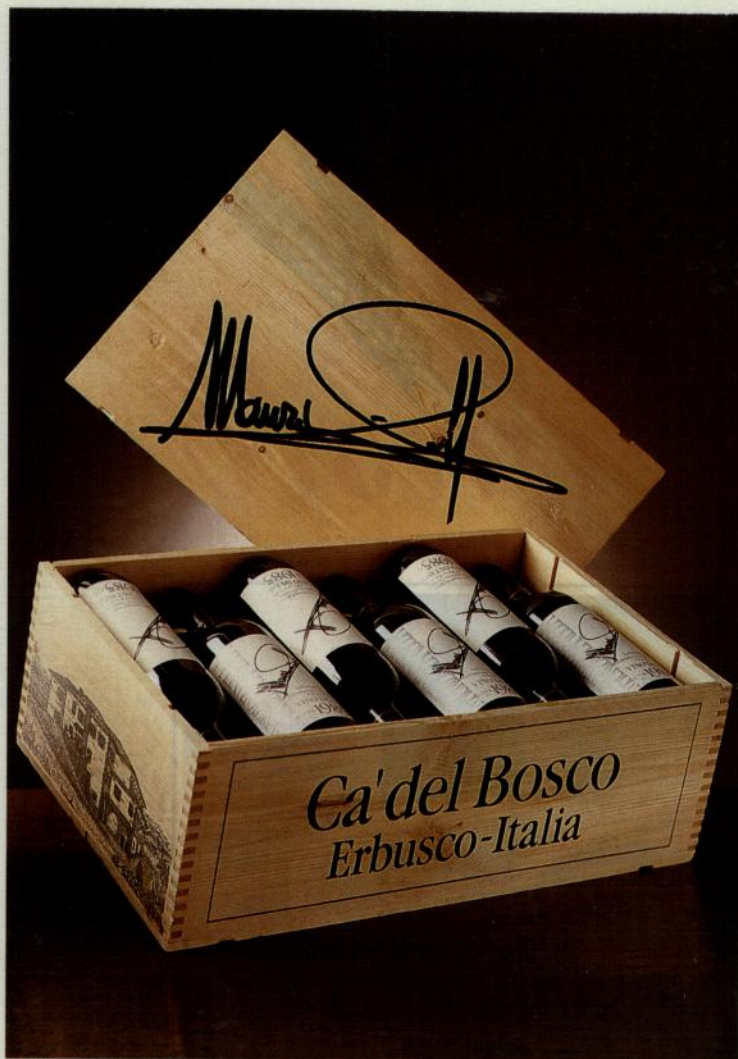
Nel frattempo, i filari aumentano, le varietà anche. La cantina si arricchisce di impianti a tecnologia avanzata, presse per la spremitura soffice delle

uve, vasche di acciaio inox termoregolate e così via. I locali di maturazione e affinamento dei vini si riempiono di piccole botti di rovere, scelte, dopo varie sperimentazioni, in Francia. Basta assaggiare lo Chardonnay di Ca' del Bosco per capirne l'importanza: è uno dei primi bianchi italiani che, per struttura e classe, ricorda i grandi francesi. E dura negli anni, opulento e profumato.

E veniamo al Maurizio Zanella. Chiamata, la creatura prediletta, forse perché più di tutte rappresenta una sfida vinta. Il vino è un uvaaggio bordeaux, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot, la stessa formula dei più celebri Châteaux francesi. Debutto sul mercato, l'annata '81. Viene accolto da un'ovazione, non solo in Italia. Va in America, in Inghilterra, a confrontarsi, in degustazioni cieche, con i nomi più affermati della sua categoria. Spesso vince la medaglia d'oro. In Francia, da anonimo, versato in decanter, viene scambiato da un gruppo di esperti, anche francesi, per un prestigioso Château. Del resto, come tale è curato. Dalla vendemmia, piuttosto tardiva, alla maturazione, in barrique, per 12-14 mesi, all'affinamento in bottiglia, almeno un anno. Come vedete, non ci sono segreti, ma niente viene lasciato al caso. Volutamente contenuta la produzione, e sarà così anche in futu-



Una veduta panoramica dell'Azienda agricola Ca' del Bosco. Situata nel cuore della Franciacorta, una delle zone più vocate della Lombardia, è stata creata negli anni '60 dalla famiglia Zanella. I suoi vini sono fra i migliori di tutta Italia.



ro, perché il vino mantenga le sue caratteristiche. Eccole, in sintesi: colore rosso granato brillante, profumi di intenso fascino, con ricordo di piccoli frutti e leggera vaniglia, sapore asciutto, pieno, nobile, vellutato. Si serve sui 18 gradi con piatti di carni rosse di pari importanza. È molto longevo. Altre referenze? Veronelli gli attribuisce il suo sole. La guida del *Gambero Rosso* gli assegna il massimo punteggio, tre bicchieri. In Italia, l'onore di entrambi i riconoscimenti è toccato a solo quattro vini.

Voi potete assicurarvi qualche bottiglia del *Maurizio Zanella '87* fin da ora. L'iniziativa, inedita per l'Italia, ma abbastanza diffusa in nazioni enologicamente mature come la Francia, tende a dare la possibilità di poter acquistare questo vino prestigioso anche a chi risiede in una zona sprovvista di grandi enoteche. Il vino non sarà pronto, presumibilmente, che nella primavera del '90. Chi si prenota, sarà tenuto al corrente sull'evoluzione del vino, attraverso del-

le newsletter complete del certificato di analisi e della scheda descrittiva, sia durante la maturazione sia al momento dell'imbottigliamento. Il lotto di bottiglie destinato ai nostri lettori (50 casse da 12) sarà spedito in contemporanea a quelle destinate ai grandi ristoranti di tutto il mondo. Da sottolineare, infine, l'investimento: comprare oggi a 35.000 vuol dire veder rivalutato l'acquisto. È ipotizzabile infatti che una bottiglia di *Maurizio Zanella '87* avrà un prezzo non inferiore alle 50.000 lire. ★

COME PROCEDERE

Per assicurarsi fin d'ora le bottiglie di Maurizio Zanella, vendemmia 1987:

- **Compilare il coupon e spedirlo non oltre il 31/5/88 a:** A tavola Gourmet-Shopping, Casella Postale 10911, 20110 Milano.
- **Il quantitativo messo a disposizione dei lettori di A tavola è limitato a 50 casse da 12 bottiglie l'una (foto sopra); per l'assegnazione del vino farà fede il timbro postale.**
- **Il prezzo di ogni bottiglia, ordinata oggi, è di L. 35.000.** Ogni cassa, che costituisce l'ordinazione minima (la massima è di due casse), costa dunque L. 420.000.
- **Il pagamento dovrà avvenire all'atto della prenotazione (in caso di esclusione l'assegno verrà prontamente restituito).**
- **Il lettore riceverà le sue bottiglie appena il vino sarà pronto, presumibilmente nella primavera del 1990.**
- **Chi volesse recarsi personalmente a ritirare il suo vino potrà anche visitare i vigneti e le cantine dell'Azienda agricola Ca' del Bosco. Sarà sufficiente accordarsi con una telefonata preventiva, in orario d'ufficio, allo 030/7267196.**

Desidero acquistare N. 1 cassa di vino Maurizio Zanella 1987 ☐
Desidero acquistare N. 2 casse di vino Maurizio Zanella 1987 ☐

Allego assegno bancario di L.
intestato a Azienda Agricola Ca' del Bosco

NOME

COGNOME

VIA/PIAZZA

N.

CAP.

CITTÀ

PROV.

Aut. Min. Rich.

Firma

Tagliando di prenotazione valido sino al 31 maggio 1988 da ritagliare e spedire: A tavola, Casella Postale 10911, Milano.