



**C GUIDA IL VERONELLI**



**La bottiglia/In una prova di degustazione, un giovane produttore italiano vince la sfida con gli châteaux**

**Franciacorta batte Francia**

**M**assì, diciamolo chiaro chiaro: siamo pronti al confronto coi migliori di Francia. Vedi quel ch'è successo il 3 dell'ultimo marzo in Monaco di Baviera. Dodici grandi vini sono stati proposti ad una giuria di 18 esperti, in modo rigoroso, cioè resi anonimi, del tutto anonimi, in una sala appartata, alla presenza di un notaio, e serviti in una successione decisa «al momento» dal notaio stesso. I degustatori hanno utilizzato, per l'analisi sensoriale, una scheda non

parametrica, in cui si chiedeva a ciascuno di dare una misura di alcuni stimoli fisici: l'acidità, il corpo, il sapore di legno o di frutta, l'amaritudine, la persistenza, ecc. Al termine di ogni scheda si chiedeva di esprimere il gradimento di «quel» vino. I risultati sono stati elaborati con il computer.

Sa Iddio la sorpresa altrui ed il compiacimento mio. Tra i tre spumanti proposti ha avuto la preferenza lo Champagne Krug Grande Cuvée davanti allo spumante Ca' del Bosco Brut e allo Champagne Veuve Clicquot Brut. Tra i tre vini a base di uva chardonnay lo Chardonnay Ca' del Bosco 1985 ha prevalso davanti al Montrachet Marquis de Laguiche 1985 e lo Chardonnay Mondavi 1985. Tra i tre vini a base di uva pinot nero il Pinéro 1985 è risultato più gradito del Romanée Saint-Vivant Domaine Romanée Conti 1985 e del Musigny Comte de Vogüe 1985. Tra i tre vini a base di cabernet sauvignon il Maurizio Zanella 1983 infine ha avuto

più suffragi dello Château Mouton Rothschild 1983 e dello Château Lafite Rothschild 1983.

Com'è ben chiaro dalla successione, la degustazione era stata voluta dal mio giovane amico produttore Maurizio Zanella, artefice dell'azienda Ca' del Bosco in Franciacorta, così sicuro di sé da dare il proprio nome al suo vino migliore (nella foto, Maurizio Zanella tra due giurate e, a destra, ebbene sì, io Veronelli) ed i fatti gli hanno dato ragione; che il suo esempio sia seguito da altri,

pur che altrettanto sicuri. Da sottolineare: il Pinéro, campione di vera razza (do al termine lo stretto senso sportivo), era all'esordio con l'annata migliore, 1985. Così questa pregiata bottiglia è parsa a me che l'assaggiavo come si ama una vergine: colore rosso rubino vivo e brillante; bouquet completo, lungo e persistente (sottolineati sentori di ribes nero e di fragola); sapore anche completo, di perfetta armonia ed eleganza; ha stoffa vistosa, calda, che si prolunga, e piena razza.

