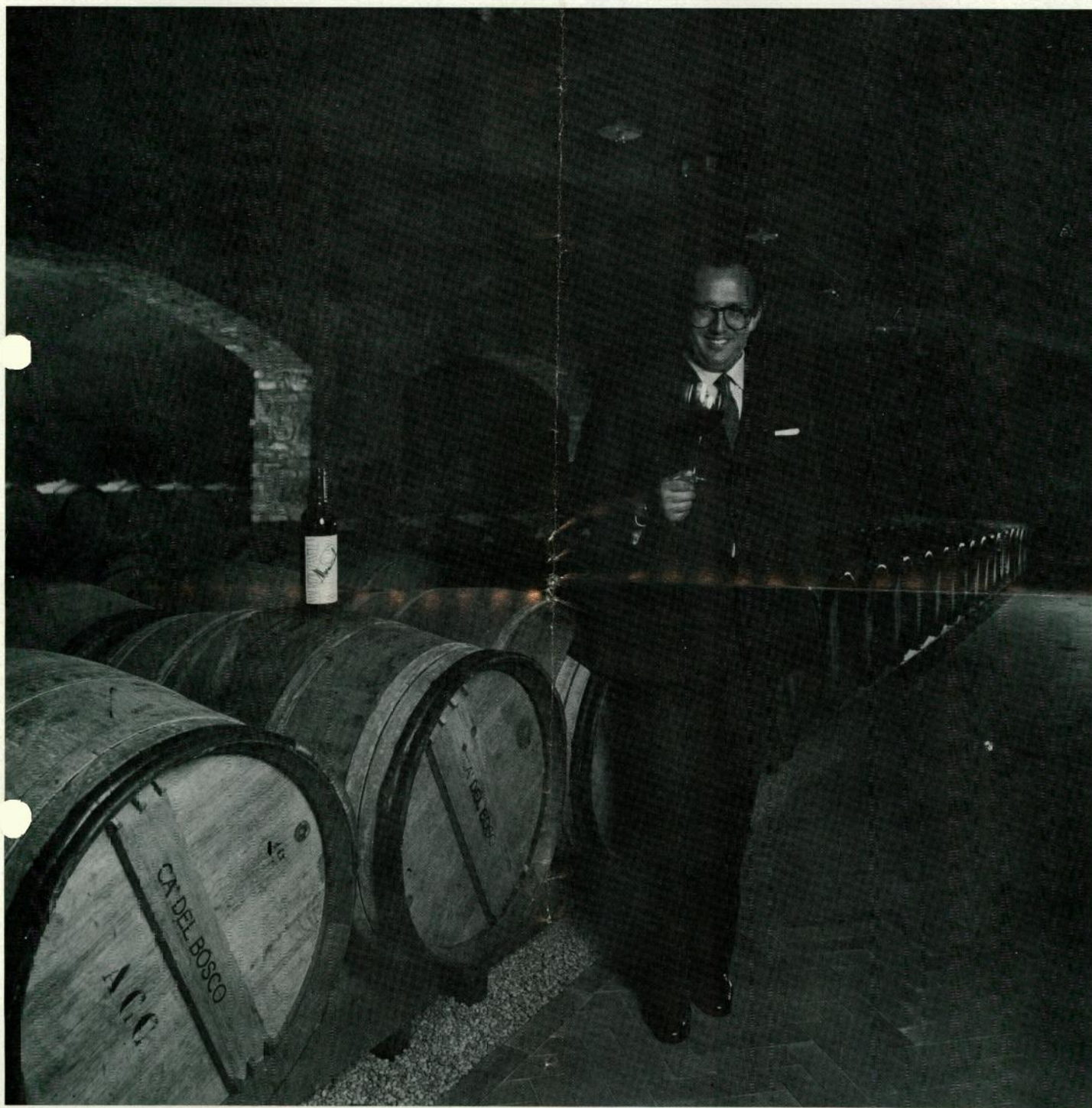


# Maurizio Zanella

## Vino dell'anno 1988 della Vinarius



È stato assegnato a Maurizio Zanella 1986 con la seguente motivazione: L'Azienda Agricola Ca' del Bosco ha saputo e voluto inserirsi incisivamente in una realtà di zona vocata soprattutto alla spumantizzazione del prodotto vinicolo, innovando la produzione e rivolgendola alla qualità produttiva. Alla misura del risultato qualitativo rag-

giunto hanno contribuito i continui scambi tecnici ed i confronti aperti avuti con la migliore produzione mondiale.

Tutto questo è stato realizzato con lungimiranza ed intelligenza inusuali in un comparto molte volte schiacciato da tradizioni obsolete e negative. I risultati, ottenuti in un tempo conside-

rato breve, hanno premiato questa Azienda in immagine e prestigio raggiunti dopo lunghi e non sempre proficui anni.

Vinarius nel sentirsi orgogliosa di portare il suo contributo ad un'Azienda tanto meritoria, vuole premiare il vino Maurizio Zanella, che porta il nome dell'artefice di un modo nuovo di con-





VINO  
SPUMANTE  
... IL MEGLIO CHAMPAGNE  
OLIO  
WHISKY  
COGNAC  
GRAPPA

**ENOTECA 84**

di BANCORA F. & C. s.a.s.  
22100 COMO  
Via Milano, 84 - Tel. 031-270482



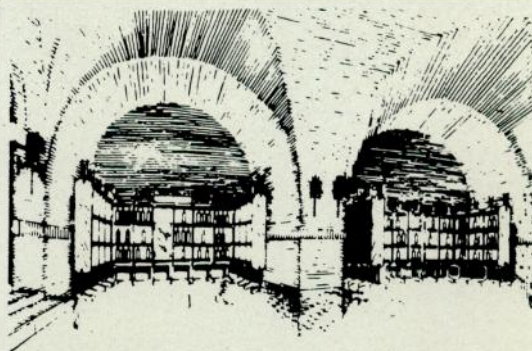
trattoria in Cantù  
via rebecchino, 10  
tel. 70 26 86



VIA DANTE 25 - TEL. 701642  
PIAZZA GARIBALDI 3 - TEL. 701220  
CANTÙ

produzione propria

**servizio ristoranti**



*Il meglio della produzione Nazionale  
all'enoteca con miscita di*

**GIULIO MASCHERONI**

Via S. Rocco, 54 - Tel. 745.515  
MARIANO COMENSE (Como)



cepire la produzione vinicola. Il prodotto l'Azienda e l'Uomo, inserendosi nell'ottica innovativa attuale, meglio interpretano gli intendimenti della Vinarius, che dispone quindi con pieno convincimento, l'assegnazione del Premio.

### Profilo dell'Azienda

Parlare di vino significa sempre parlare anche di uomini e a maggior ragione questo deve avvenire quando un vino porta il nome del suo inventore: Maurizio Zanella, appunto. È una storia che inizia solo una ventina d'anni fa e che quindi può essere anche raccontata per intero:

È nel 1963 che Annamaria Clementi e il marito Albano Zanella, imprenditore solido e senza sogni (se si escludono quelli della ragione e della giustizia) acquistano a Erbusco, nel cuore

lla Franciacorta a ovest del Lago d'Iseo e a nord del Monte Orfano, tre ettari di vigna immersi nel bosco e un vecchio cascinale.

Si comincia con l'acquisto dei terreni intorno alla casa: sono colline quasi tutte boschive, con dolci declivi esposti a mezzogiorno. Si disbosca, si scassa il terreno roccioso e sassoso e nel 1969 si iniziano i lavori per i primi impianti di vigneto. Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo, Merlot, per il Franciacorta Rosso. Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero per il Franciacorta Bianco e gli spumanti.

Maurizio Zanella cresce parallelamente ai vigneti. Aveva 7 anni all'acquisto della casa, ne ha 13 ai primi impianti di vigneto e 17 quando nel 1973 esce sul mercato la prima bottiglia di vino Franciacorta Pinot.

È a Erbusco già da un anno e si sta specializzando negli studi agrari, ma tutta la sua attenzione è rivolta agli spumanti. È durante uno dei numerosi viaggi di studio organizzati dall'Ispettorato dell'Agricoltura di Brescia che scopre definitivamente la sua vocazione.

Trascorre lunghi periodi di esperienza presso grandi produttori di champagne.

Nel 1973 prepara, con l'aiuto del vignaiolo, le prime 500 bottiglie sperimentali: il risultato è senza dubbio incoraggiante. Torna nella Champagne per approfondire maggiormente le sue conoscenze ed acquistare le attrezzature necessarie per garantire un costante livello qualitativo.

Ogni anno le bottiglie «di prova» aumentano e diventano «vere».

Nel 1977 la svolta decisiva: l'assunzione come responsabile della produzione spumantistica di M. André Dubois, un tecnico di grande esperienza, già **chef de cave** di una importante Azienda nella Champagne.

Lo champenois lancia Ca' del Bosco al vertice della produzione di gran qualità.

Nel frattempo i filari aumentano, così come le varietà di uva.

Le cantine si arricchiscono di impianti e tecnologie avanzate: presse idropneumatiche per la spremitura soffice delle uve; per la fermentazione e la vinificazione 62 vasche d'acciaio inox, di capacità variabile dai 2 ai 250 ettolitri; laboratorio dotato delle apparecchiature più sofisticate per svolgere le analisi più complesse; rilievo e controllo centralizzati delle temperature. I locali di maturazione e affinamento dei vini si riempiono di piccole botti di rovere, scelte, dopo varie sperimentazioni, dai bottai più affidabili e prestigiosi.

I reparti di «abbigliamento» e «dégorgement» hanno anche essi temperature ed umidità controllate.

La modernità è armoniosamente coniugata con la volontà di rituale dell'antico: l'essenzialità della pietra, la linearità dei profili che fanno sembrare, senza voler imitare nulla, l'età della costruzione di molto precedente, sono invece preciso strumento di umiltà, cioè di razionale servizio alla funzione.

La produzione di Ca' del Bosco nasce da un «blended» tra l'attaccamento dei francesi alla tradizione (vedi la coltivazione della vigna) e la spregiudicata applicazione tecnologica californiana in cantina. A questi due si aggiungono altri elementi, forse più importanti: l'inventiva, il buongusto e la fantasia italiana.

Per ottenere questi risultati, si sono dovuti superare molti ostacoli.

Ad esempio, la decisione di coltivare le vigne con il sistema di allevamento «Guyot» e «Cordon Royal» fu contestata dagli organi agricoli competenti, favorevoli invece ai metodi di coltivazione tradizionali della zona, anche se inequivocabilmente meno adatti per arrivare ad una produzione di uve di grande qualità.







Dopo anni di sperimentazione, svolta in un luogo appartato dell'Azienda, lontano da occhi indiscreti, è già cominciata un'altra avventura: la messa a dimora di vigneti con densità di 10.000 barbatelle per ettaro. Un numero elevato e mai attuato prima in Italia. È un sistema che diminuisce la produzione, elevando però le caratteristiche intrinseche dell'uva.

La superficie attuale dell'Azienda è di Ha. 57, di cui Ha. 49 a vigneto specializzato con le seguenti varietà di uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera.

Dallo scorso anno, in collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli, Ca' del Bosco ha organizzato degustazioni sensoriali comparate, adottando queste terree regole, a tutela dei vini presenti

- 1) I vini in degustazione sono sempre acquistati «sul posto» da un notaio.
- 2) I vini in degustazione sono versati in bicchieri, in modo da renderli del tutto anonimi, in una sala appartata ed alla presenza del notaio.
- 3) I vini in degustazione sono serviti in una successione decisa al momento dal notaio.

Si sono verificati risultati inimmaginabili che hanno senz'altro che i vini e spumanti Ca' del Bosco possono tranquillamente «dialogare» con i più grandi vini del mondo.

La validità di questi risultati è ulteriormente avvalorata dall'autorevolezza

dei degustatori presenti.

Le degustazioni si sono svolte presso sedi internazionali e precisamente: Chicago, New York, Vienna, Monaco di Baviera.

I risultati, nel loro dettaglio, per chi volesse prenderne visione, sono a disposizione presso il Seminario Permanente Luigi Veronelli - Bergamo.

Dunque, un'altra sfida, ma non l'ultima, che Ca' del Bosco lancia sul piano della qualità.

Ca' del Bosco: un'Azienda «casa di vetro», senza segreti. Anzi, un'Azienda che bisogna visitare per rendersi conto di dove possono arrivare passione, competenza e professionalità.

#### A proposito del vino «Maurizio Zanella»

...questo vino nasce da un'esigenza di provare che chi vuol fare le cose per bene può farle! Ci ho messo molto entusiasmo, tanto tempo, tecnica. Sono stato anche aiutato da amici più tecnici di me, ma se il risultato finale sarà valutato positivamente, il merito principale è dei vigneti e dei vignaioli della Ca' del Bosco, che mi hanno dato delle buone uve, sebbene la vendemmia '81 nella Franciacorta non sia stata qualitativamente eccelsa. (I raccolti '82 e '83 promettono grandi cose). Ho cercato di fare un vino di razza, equilibrato, elegante, esaltandone i profumi, ma soprattutto facile da bere. Il nome nasce da un impegno personale che assumo nei confronti di chi

acquista il prodotto.

È il mese di maggio 1984 e con queste semplici parole Maurizio Zanella presenta a clienti e giornalisti il suo vino, vendemmia '81, progettato anni prima a seguito di uno scambio d'opinioni con Angelo Solci durante un viaggio di lavoro.

Tra le varie segnalazioni, citiamo quanto dice Antonio Piccinardi, su *Panorama* del 22 ottobre 1984:

...la storia della vite, dell'uva e del vino par quasi una lotta tra il buono e il cattivo, tra il bene e il male. La natura in effetti conduce l'uva all'aceto ed è solo l'uomo che riesce ad intervenire affinché nell'eterna notte del tino il vino si sviluppi acquisendo la personalità e mantenendo le caratteristiche del vitigno, dando ad esso nel contempo gli «elementi» per l'evoluzione. Se Noè programmò il primo vino della storia, piantando la vite e pigiando, questi anni in Italia il vino sta per essere riprogrammato realmente, con una serie di progettazioni che vanno dalla scelta del vitigno ai vasi vinari. Il vino che descrivo, lo considero moderno e confidenziale, nasce dall'intuito, dalla volontà d'interpretare la natura e di realizzare poi, in maniera creativa. L'intuito è di un giovane attento vitivinicoltore, Maurizio Zanella. Egli ha ridisegnato da zero, come Malevich il suprematismo, una azienda, una linea di vini e una filosofia dando poi al prodotto più rappresentativo il proprio nome.

Ad oltre un anno dalla sua apparizione sul mercato, il Maurizio Zanella '81 è protagonista di un gustoso episodio magistralmente commentato da Luigi Veronelli sulla rivista «IL VINO».

#### ...breve storia di una strana bottiglia di Chateau Lafite 1975

La scena si svolge a Reims. Interno del ristorante (tre stelle Michelin) Les Crayères di Gérard Boyer. È una delle tante colazioni di lavoro con le quali i responsabili del C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) ospitano giornalisti in visita alla Champagne. I giornalisti sono italiani e siccome sono particolarmente importanti è presente anche il Direttore delle Relazioni Esterne, André Enders.

Terminato il pranzo, come al solito, Boyer esce di cucina e si avvicina al tavolo per salutare gli ospiti e per accertarsi che tutto sia andato per il meglio. Esauriti i convenevoli, Boyer fila in cucina.



Dopo poco, compare il sommelier con una brocca, che contiene vino rosso, e diversi bicchieri di cristallo. Un gentile omaggio di Boyer per gli ospiti italiani. Versa a ciascuno un po' del contenuto della brocca senza dire di quale vino si tratti. Si scatena la bagarre. Cominciano i francesi: «Cheval Blanc '78». «Non, c'est Petrus '76». Rincalzano gli italiani: «Non può essere che Mouton '75». «Ma v'è che è Château Margaux del '78». «Voi non capite proprio niente» — fa un altro — «è senz'altro Haut Brion '76». Giralà, pirlala. Discussione animata. Alla fine l'ospite più importante, Enders, sentenza: «Sans doute c'est Lafite '75». Gli altri, un po' convinti, un po' per rispetto, convergono sulla decisione. Torna Boyer. Da dietro la scena tira fuori la bottiglia, e cos'è: Maurizio Zanella 1981. Gran finale con francesi «beffati» e italiani ammutoliti, ma tutto sommato orgogliosi. La morale a dirla con le massime di Catalano, potrebbe essere: «È molto meglio fare un vino buono, in piccola quantità che si vende ad un prezzo alto e stupisce i francesi, che fare un vino cattivo, in grande quantità, che costa poco e i francesi usano per le abluzioni». Congratulazioni a Zanella e speriamo che il suo vino faccia da «apripista» a tanti altri vini così...



### Scheda tecnica del Maurizio Zanella

Zona di produzione:

Franciacorta, provincia di Brescia, Lombardia - Italia. Le uve provengono attualmente da 3 sottozone:

A) **Formica**: la vigna si trova nel Comune di Cazzago S. Martino, censita al foglio n. 1, mappale 14p, per una superficie di Ha. 2,74 con le varietà Merlot e Cabernet Franc.

Terreno di natura argillosa e moderatamente collinare. Sesto d'impianto: mt. 3,50x3. Potatura: Sylvoz modificato.

B) **Canelle**: la vigna si trova nel Comune di Erbusco, censita al foglio n. 22, mappale 54, per una superficie di Ha. 0,35 con la varietà Cabernet Sauvignon.

Terreno di natura calcarea e collina in forte pendenza. Sesto d'impianto: mt. 1x1. Potatura: Guyot semplice corto.

C) **Poligono**: la vigna si trova nel Comune di Erbusco, censita al foglio n. 22, mappali 48p - 47 - 22 per una superficie di Ha. 1,80 con le varietà Cabernet Sauvignon.

Terreno di natura calcarea e collinare. Sesto d'impianto: mt. 1x1. Potatura: Guyot semplice corto.

Uve:

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Cabernet Sauvignon | 35-60% |
| Cabernet Franc     | 30-20% |
| Merlot             | 35-20% |

Resa per ettaro:

75-85 q.li di uva, pari a Hl. 49-56 di vino, secondo le annate.

Le uve vengono meticolosamente selezionate in fase di raccolta, che normalmente avviene negli ultimi 15 giorni di ottobre.

Vinificazione:

avviene in vasche di acciaio inox da 150 Hl., termicamente condizionate, con macerazione variabile da 12 a 18 giorni, a seconda dell'annata. La fermentazione alcolica dura dai 14 ai 20 giorni. Generalmente subito dopo la fine della fermentazione alcolica ha inizio quella malolattica, provocata unicamente dall'aumento della temperatura, che termina nel giro di due settimane.

Maturazione in legno:

avviene in piccoli barili di legno della capacità di 225 litri. Per l'85% si tratta di barili nuovi, il rimanente 15% è già stato utilizzato una volta.

Il legno è rovere francese proveniente dalle foreste della regione del Limousin e del Massiccio Centrale (Tronçais e Allier).

La permanenza del vino in legno va-

ria dai 12 ai 18 mesi, a seconda dell'annata.

Affinamento in bottiglia:

le bottiglie sostano per 10/14 mesi in posizione orizzontale, nei caveaux della cantina sotterranea, ad una temperatura costante di 12 gradi.

Analisi organolettica:

All'olfatto è intenso, con buona persistenza; si riconoscono il sentore di erba insilata, di frutti di sottobosco, con particolare riferimento alla confettura di lamponi; si avverte sentore di frutta secca tostata in connubio con la vaniglia e in particolare, a bicchiere svuotato, di prugne essiccate.

Al gusto il vino ha corpo elegante, razza e nerbo sottile e armonico con sua- dente beverinità e lunga persistenza aromatica.

Visivamente è limpido con colore granato vivace.

È prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, allevate nel Comune di Erbusco, nella Franciacorta.

Affinamento dapprima in piccole botti di rovere nuove, quindi in bottiglia dove si conserva da tre a otto anni. Va servito a 18°C e, alle volte, anche più fresco.

Abbinamenti: agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi, beccacce al ginepro.

### Maurizio Zanella 1986

Periodo vendemmia:  
ultimi giorni di ottobre

Uve:

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Cabernet Sauvignon | 45% |
| Cabernet Franc     | 25% |
| Merlot             | 30% |

Produzione:

17.376 bottiglie da lt. 0,75,  
600 magnum da lt. 1,50

Analisi:

gradazione alcolica 12% vol.  
acidità totale 5.45 per mille  
acidità volatile 0.42 per mille  
pH 3.42

Esame organolettico:

colore: rubino cupo e intenso, limpido; profumo: bouquet ampio, netta predominanza di aromi primari, erbaceo, fiori di bosco: sapore: completo, molto equilibrato, stoffa consistente ed elegante, seppur vigorosa.

Valutazione:

\*\*\* ■



# Cavalleri



Verosimilmente i Cavalleri vennero a Brescia da Milano al seguito dei Visconti con i quali erano Decurioni, Consiglieri e Capitani della città. I primi anni dei Cavalleri a Brescia risalgono infatti al 1300. Per oltre 600 anni da Iacobinus a Ser Baldassarre a Domino Antonio e così avanti fino ad oggi, attraverso diciotto generazioni, la famiglia Cavalleri ha posseduto terreni sulle colline di Erbusco. Proprio nel cuore della Franciacorta, magnifica terra di insolita e ricercata bellezza, mossa dalle colline moreniche del lago d'Iseo, terra di nobili tradizioni, come testimoniano le splendide ville. In questa "terra promessa" la famiglia Cavalleri si è dedicata alla coltura del vino con vera passione. Ad Erbusco è ricordato ancora con simpatia Paolo Cavalleri, sindaco del paese verso la fine del seco-

lo scorso, per l'ospitalità della sua casa aperta ad ogni buon conoscitore di vini. La vecchia cantina si trovava proprio nel rustico di questa casa, oggi sede del municipio di Erbusco, nel centro del paese. In anni recenti, al fine di modernizzare e migliorare la produzione, si è costruita una nuova cantina, quella attuale, più ampia e funzionale. I nostri vini provengono esclusivamente da vigneti Chardonnay e Pinot di nostra proprietà e da noi condotti con la puntigliosa volontà di chi ha ereditato una vera "cultura" del vino. È per questo che la nostra produzione è quantitativamente limitata: si sa che le cure artigianali mal si sposano con le grandi produzioni. E noi intendiamo rimanere artigiani, sapienti artigiani del vino. Ai tradizionali D.O.C. di Franciacorta affianchiamo la

lavorazione di spumanti Metodo Classico (Champenois) a denominazione di origine controllata, V.S.Q.P.R.D. Inoltre dai nostri migliori vigneti e solo per le annate che lo meritano, selezioniamo partite di Millesimati e Riserve Particolari, per alcune delle quali curiamo l'invecchiamento in piccole botti di rovere. L'Azienda è facilmente raggiungibile dai caselli di Palazzolo e di Rovato dell'Autostrada Milano-Venezia ed i visitatori sono graditi ospiti in ogni giorno della settimana. ■

*Giovanni Cavalleri*

## CAVALLERI

Via Provinciale n. 72 - Tel. 030/7267060  
25030 ERBUSCO (Franciacorta-Brescia)





ATTUALITÀ EXPO-VIP

## Maurizio Zanella Vino dell'anno 1988 della Vinarius

cepire la produzione vinicola. Il prodotto l'Azienda e l'Uomo, inserendosi nell'ottica innovativa attuale, meglio interpretano gli intendimenti della Vinarius, che dispone quindi con pieno convincimento, l'assegnazione del Premio.

### Profilo dell'Azienda

Parlare di vino significa sempre parlare anche di uomini e a maggior ragione questo deve avvenire quando un vino porta il nome del suo inventore: Maurizio Zanella, appunto. È una storia che inizia solo una ventina d'anni fa e che quindi può essere anche raccontata per intero:

È nel 1963 che Annamaria Clementi e il marito Albano Zanella, imprenditore solido e senza sogni (se si escludono quelli della ragione e della giustizia) acquistano a Erbusco, nel cuore della Franciacorta a ovest del Lago d'Iseo e a nord del Monte Orfano, tre ettari di vigna immersi nel bosco e un vecchio cascinale.

Si comincia con l'acquisto dei terreni intorno alla casa: sono colline quasi tutte boschive, con dolci declivi esposti a mezzogiorno. Si disbosca, si scassa il terreno roccioso e sassoso e nel 1969 si iniziano i lavori per i primi impianti di vigneto. Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo, Merlot, per il Franciacorta Rosso. Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero per il Franciacorta Bianco e gli spumanti.

Maurizio Zanella cresce parallelamente ai vigneti. Aveva 7 anni all'acquisto della casa, ne ha 13 ai primi impianti di vigneto e 17 quando nel 1973 esce sul mercato la prima bottiglia di vino Franciacorta Pinot.

È a Erbusco già da un anno e si sta specializzando negli studi agrari, ma tutta la sua attenzione è rivolta agli spumanti. È durante uno dei numerosi viaggi di studio organizzati dall'Ispettorato dell'Agricoltura di Brescia che scopre definitivamente la sua vocazione.

Trascorre lunghi periodi di esperienza presso grandi produttori di champagne.

Nel 1973 prepara, con l'aiuto del vignaiolo, le prime 500 bottiglie sperimentali: il risultato è senza dubbio incoraggiante. Torna nella Champagne per approfondire maggiormente le sue conoscenze ed acquistare le attrezzature necessarie per garantire un costante livello qualitativo.

Ogni anno le bottiglie «di prova» aumentano e diventano «vere».

Nel 1977 la svolta decisiva: l'assunzione come responsabile della produzione spumantistica di M. André Dubois, un tecnico di grande esperienza, già **chef de cave** di una importante Azienda nella Champagne.

Lo champenois lancia Ca' del Bosco al vertice della produzione di gran qualità.

Nel frattempo i filari aumentano, così come le varietà di uva.

Le cantine si arricchiscono di impianti e tecnologie avanzate: presse idropneumatiche per la spremitura soffice delle uve; per la fermentazione e la vinificazione 62 vasche d'acciaio inox, di capacità variabile dai 2 ai 250 ettolitri; laboratorio dotato delle apparecchiature più sofisticate per svolgere le analisi più complesse; rilievo e controllo centralizzati delle temperature.

I locali di maturazione e affinamento dei vini si riempiono di piccole botti di rovere, scelte, dopo varie sperimentazioni, dai bottai più affidabili e prestigiosi.

I reparti di «abbigliamento» e «dégorgement» hanno anche essi temperature ed umidità controllate.

La modernità è armoniosamente coniugata con la volontà di rituale dell'antico: l'essenzialità della pietra, la linearità dei profili che fanno sembrare, senza voler imitare nulla, l'età della costruzione di molto precedente, sono invece preciso strumento di umiltà, cioè di razionale servizio alla funzione.

La produzione di Ca' del Bosco nasce da un «blended» tra l'attaccamento dei francesi alla tradizione (vedi la coltivazione della vigna) e la spregiudicata applicazione tecnologica californiana in cantina. A questi due si aggiungono altri elementi, forse più importanti: l'inventiva, il buongusto e la fantasia italiana.

Per ottenere questi risultati, si sono dovuti superare molti ostacoli.

Ad esempio, la decisione di coltivare le vigne con il sistema di allevamento «Guyot» e «Cordon Royal» fu contestata dagli organi agricoli competenti, favorevoli invece ai metodi di coltivazione tradizionali della zona, anche se inequivocabilmente meno adatti per arrivare ad una produzione di uve di grande qualità.

### MAURIZIO ZANELLA

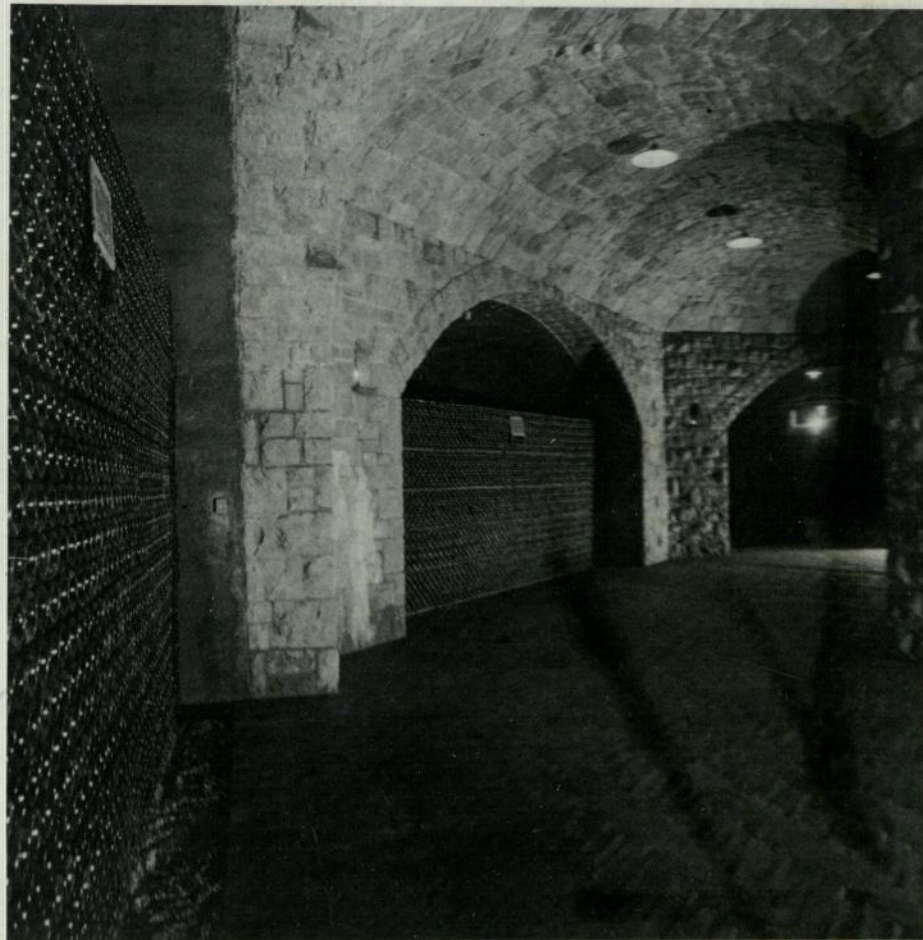
È stato assegnato a: Maurizio Zanella 1986 con la seguente motivazione: L'Azienda Agricola Ca' del Bosco ha saputo e voluto inserirsi incisivamente in una realtà di zona vocata soprattutto alla spumantizzazione del prodotto vinicolo, innovando la produzione e rivolgendola alla qualità progettuale. Alla misura del risultato qualitativo rag-

giunto hanno contribuito i continui scambi tecnici ed i confronti aperti avuti con la migliore produzione mondiale.

Tutto questo è stato realizzato con lungimiranza ed intelligenza inusuali in un comparto molte volte schiacciato da tradizioni obsolete e negative. I risultati, ottenuti in un tempo conside-

rato breve, hanno premiato questa Azienda in immagine e prestigio raggiunti dopo lunghi e non sempre proficui anni.

Vinarius nel sentirsi orgogliosa di portare il suo contributo ad un'Azienda tanto meritoria, vuole premiare il vino Maurizio Zanella, che porta il nome dell'artefice di un modo nuovo di con-







Dopo anni di sperimentazione, svolta in un luogo appartato dell'Azienda, lontano da occhi indiscreti, è già cominciata un'altra avventura: la messa a dimora di vigneti con densità di 10.000 barbatelle per ettaro. Un numero elevato e mai attuato prima in Italia. È un sistema che diminuisce la produzione, elevando però le caratteristiche intrinseche dell'uva.

La superficie attuale dell'Azienda è di Ha. 57, di cui Ha. 49 a vigneto specializzato con le seguenti varietà di uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera.

Dallo scorso anno, in collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli, Ca' del Bosco ha organizzato degustazioni sensoriali comparate, adottando queste ferree regole, a tutela dei vini presenti:

- 1) I vini in degustazione sono sempre acquistati «sul posto» da un notaio.
- 2) I vini in degustazione sono versati in bicchieri, in modo da renderli del tutto anonimi, in una sala appartata ed alla presenza del notaio.
- 3) I vini in degustazione sono serviti in una successione decisa al momento dal notaio.

Si sono verificati risultati inimmaginabili, che hanno sentenziato che i vini e spumanti Ca' del Bosco possono tranquillamente «dialogare» con i più grandi vini del mondo.

La validità di questi risultati è ulteriormente avvalorata dall'autorevolezza

dei degustatori presenti.

Le degustazioni si sono svolte presso sedi internazionali e precisamente: Chicago, New York, Vienna, Monaco di Baviera.

I risultati, nel loro dettaglio, per chi volesse prenderne visione, sono a disposizione presso il Seminario Permanente Luigi Veronelli - Bergamo.

Dunque, un'altra sfida, ma non l'ultima, che Ca' del Bosco lancia sul piano della qualità.

Ca' del Bosco: un'Azienda «casa di vetro», senza segreti. Anzi, un'Azienda che bisogna visitare per rendersi conto di dove possono arrivare passione, competenza e professionalità.

#### A proposito del vino

A proposito del vino «Maurizio Zanella»

...questo vino nasce da un'esigenza di provare che chi vuol fare le cose per bene può farle! Ci ho messo molto entusiasmo, tanto tempo, tecnica. Sono stato anche aiutato da amici più tecnici di me, ma se il risultato finale sarà valutato positivamente, il merito principale è dei vigneti e dei vignaioli della Ca' del Bosco, che mi hanno dato delle buone uve, sebbene la vendemmia '81 nella Franciacorta non sia stata qualitativamente eccelsa. (I raccolti '82 e '83 promettono grandi cose). Ho cercato di fare un vino di razza, equilibrato, elegante, esaltandone i profumi, ma soprattutto facile da bere. Il nome nasce da un impegno personale che assumo nei confronti di chi

acquista il prodotto.

È il mese di maggio 1984 e con queste semplici parole Maurizio Zanella presenta a clienti e giornalisti il suo vino, vendemmia '81, progettato anni prima a seguito di uno scambio d'opinioni con Angelo Solci durante un viaggio di lavoro.

Tra le varie segnalazioni, citiamo quanto dice Antonio Piccinardi, su Panorama del 22 ottobre 1984:

...la storia della vite, dell'uva e del vino par quasi una lotta tra il buono e il cattivo, tra il bene e il male. La natura in effetti conduce l'uva all'aceto ed è solo l'uomo che riesce ad intervenire affinché nell'eterna notte del tino il vino si sviluppi acquisendo la personalità e mantenendo le caratteristiche del vitigno, dando ad esso nel contempo gli «elementi» per l'evoluzione. Se Noè programmò il primo vino della storia, piantando la vite e pigiando, in questi anni in Italia il vino sta per essere riprogrammato realmente, con una serie di progettazioni che vanno dalla scelta del vitigno ai vasi vinari. Il vino che descrivo, lo considero moderno e confidenziale, nasce dall'intuito, dalla volontà d'interpretare la natura e di realizzare poi, in maniera creativa. L'intuito è di un giovane attento vitivinicoltore, Maurizio Zanella. Egli ha ridisegnato da zero, come Malevich il suprematismo, una azienda, una linea di vini e una filosofia dando poi al prodotto più rappresentativo il proprio nome.

Ad oltre un anno dalla sua apparizione sul mercato, il Maurizio Zanella '81 è protagonista di un gustoso episodio, magistralmente commentato da Luigi Veronelli sulla rivista «IL VINO».

...breve storia di una strana bottiglia di Chateau Lafite 1973

La scena si svolge a Reims. Interno del ristorante (tre stelle Michelin) Les Crayères di Gérard Boyer.

È una delle tante colazioni di lavoro con le quali i responsabili del C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) ospitano giornalisti in visita alla Champagne. I giornalisti sono italiani e siccome sono particolarmente importanti è presente anche il Direttore delle Relazioni Esterne, André Enders.

Terminato il pranzo, come al solito, Boyer esce di cucina e si avvicina al tavolo per salutare gli ospiti e per accertarsi che tutto sia andato per il meglio. Esauriti i convenevoli, Boyer fila in cucina.







# il simpatico



Organo ufficiale della UNIONE SIMPATIZZANTI DEL VINO

Via Milano 30 - 22063 CANTÙ (Como) - Tel. 031-703540

ANNO IV - 3° e 4° TRIMESTRE 88 (numero doppio)

Sped. in abb. post. - gruppo IV - Pubblicità inferiore al 70%