

7 agosto 1988



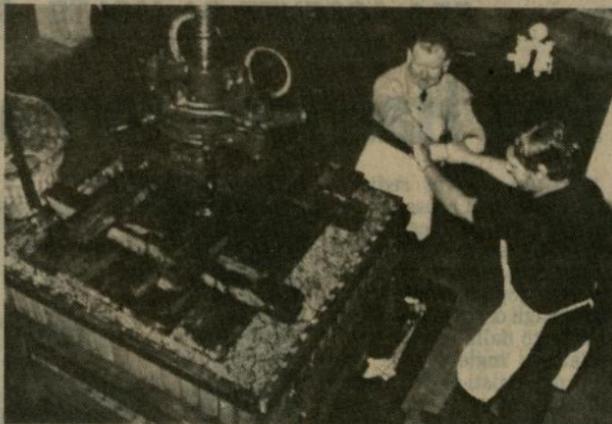
Anche a Buckingham Palace si stappa «Ca' del Bosco»

ERBUSCO — Maurizio Zanella, Brian Larky. Sommando i due nomi si ottiene «Ca' del Bosco».

Maurizio Zanella è figlio di Anna Maria Clementi Zanella, titolare dell'azienda agricola «Ca' del Bosco», e conduce, di fatto la cantina, da quindici anni. Brian Larky è un giovanotto americano laureatosi da pochi anni all'Università di Davis in California nel settore specifico delle fermentazioni alcoliche ed è responsabile della produzione. I segreti della cantina per lo spumante sono stati dettati da André Dubois (che, guarda caso, in francese significa «del bosco») maestro cantiniere della regione dello Champagne, e di questi «segreti» Maurizio ha fatto tesoro.

La storia dell'azienda «Ca' del Bosco» (che prende il nome da una piccola casetta immersa tra gli alberi sulle colline di Erbusco lungo la strada per Iseo) comincia nel 1969 con l'impianto della prima vigna e nel 1974 si vendemmia per la prima prova sperimentale di vinificazione con metodo champenois. Tre anni dopo si bevono 1400 bottiglie «una produzione ininfluente — precisa Maurizio Zanella — ma nel '78 siamo sul mercato con tredicimila bottiglie».

La progressione è costante fino alle 175 mila di oggi «con la previsione di aumentare la produzione, gradualmente, di



La spremitura nella cantina di «Ca' del Bosco»

circa il 10%». Cinque i tipi di spumante «Ca' del Bosco»: Brut, con 75 mila bottiglie; Dosage zero, 65 mila; Rosé, 15 mila; Cremant, 15 mila; millesimato, cinquemila.

L'Italia centro settentrionale è il territorio che accoglie la maggiore parte della produzione, spiega Maurizio Zanella «in maniera pressoché capillare, mentre al sud è più sporadica». Il 10% della produzione prende la via dell'export e troviamo «Ca' del Bosco» negli Stati Uniti, in Gran Bretagna, Germania, Belgio, Svizzera, Canada, Francia, Giappone e Montecarlo. «La Francia è il mercato più difficile. È stato un mio capriccio voler vendere là e ci sono riuscito, ma non è una

realtà commerciale su cui puntare». «In Italia — continua Maurizio Zanella — andiamo dove c'è qualità e quindi non abbiamo preclusioni neanche per la grande distribuzione. Diciamo subito: casi molto rari. Chi vende deve sapere «che cosa è» il nostro prodotto».

Un po' restio, all'inizio, a parlare di premi od aneddoti riguardanti la cantina, Maurizio Zanella alla fine cede. Si scopre che lo champenois «Ca' del Bosco» è servito in menù ufficiali a Buckingham Palace dalla regina Elisabetta II. «Panorama» l'ha definita la più bella cantina d'Italia. A Maurizio Zanella questo basta. (r.)