



LE GUIDE DE L'ESPRESSO

LA GUIDA D'ITALIA *newsletter* NUMERO 18

GRANDI FIRME/1

50

Le scelte felici di Maurizio Zanella

Vino dell'anno 1988, per il premio Vinarius, è stato scelto il Maurizio Zanella 1986. Della Cà del Bosco si è occupata la «Newsletter» n. 4 che parlava allora del Maurizio Zanella 1982.

Oggi l'annata 1986 di tale vino è stata prescelta con la seguente motivazione: «L'azienda agricola Cà 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 raggiunto hanno contribuito i continui scambi tecnici ed i con-

fronti 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 considerato 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 concepire 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».

Detto premio non va giudicato dall'italiano della motivazione; come ben sanno i lettori della «Newsletter» è un riconoscimento di non poco valore, così come testimoniano anche le scelte tutte felici degli anni scorsi; per questo sono sincere e calorose le nostre felicitazioni a Maurizio Zanella ed alla Cà del Bosco.

Dopo l'assegnazione del premio, presso il Piccolo Teatro Studio si è svolta una degustazione verticale del Maurizio Zanella dall'82 all'86, accompagnata da musiche di Vivaldi, Mendelsshon, Gounod, Prokofiev, Saint Saens. Diamo qualche informazione sulle annate degustate:

Maurizio Zanella 1982 - valutazione

51

GRANDI FIRME/1

ottenuto da 40% di Cabernet Sauvignon, 30% di Cabernet franc e 30% di Merlot vendemmiate agli inizi di novembre e con una produzione di 4543 bottiglie e 514 magnum.

Maurizio Zanella 1983 - valutazione
ottenuto dalle medesime percentuali di uve vendemmiate a fine ottobre e con una produzione di 5.099 bottiglie e 345 magnum.

Maurizio Zanella 1984 - valutazione
ottenuto con le stesse percentuali di uve vendemmiate a metà ottobre e con una produzione di 13.264 bottiglie e 599 magnum.

Maurizio Zanella 1985 - valutazione
ottenuto da 42% di Cabernet Sauvignon, 28% di Cabernet Franc e 30% di Merlot vendemmiate negli ultimi giorni di ottobre, con una produzione di 17.200 bottiglie e 600 magnum.

Maurizio Zanella 1986 - valutazione
ottenuto da 45% di Cabernet Sauvignon, 25% di Cabernet Franc e 30% di Merlot vendemmiate a fine ottobre con 17.376 bottiglie e 600 magnum prodotti.

Gli abbinamenti migliori? agnello al timo, anatra al pepe verde, faraona con porcini freschi e beccacce al ginepro.

