La mappa del 2° Salone del denaro

MILANO

F I N A N Z A

Lire 3000

Sped. in abb. post.
Gr. II/70

Settimanale internazionale di finanza, economia e politica

La settimana in borsa
MIB LISTINO

+0,66%

Alimentari-agricole	+1,99
Assicurative	+0,45
Bancarie	+2,37
Cartarie-editoriali	+1,64
Cementi e cer.	+3,38
Chimiche e idroc.	+0,15
Commercio	-1,00
Comunicazioni	-0,59
Elettrotecniche	-0,97
Finanziarie	+1,11
Immobiliari-edilizie	+1,58
Meccaniche-automobil.	-0,32
Minerarie-metallurgiche	+0,60
Tessili	-0,87
Diverse	-1,91

Dal 14 al 19 novembre 1988
Anno III, n. 45

VINI

Zanella nell'Olimpo

Il vino dell'anno è il Maurizio Zanella, un rosso di grande impegno e struttura prodotto in Franciacorta dall'azienda Ca' del Bosco. A proclamarlo tale è stato il premio assegnato dall'associazione Vinarius, che riunisce le migliori e più qualificate enoteche italiane. Il riconoscimento della Vinarius è l'equivalente, tra i vini, del premio Bancarella per i libri, e segnala l'etichetta che ha dato maggiori soddisfazioni ai venditori di bottiglie d'élite.

Il lato più interessante della scelta di quest'anno, la settimana, ormai (il premio è stato istituito nel 1982), è che per la prima volta non è caduta su un mostro sacro dell'enologia italiana, cioè su uno di quei vini ormai consacrati dal successo in Italia e da innumerevoli riconoscimenti all'estero. Quello al Maurizio Zanella è invece un riconoscimento assegnato a un vino nato da pochissime vendemmie, prodotto da un'azienda molto giovane (nota finora quasi esclusivamente per il suo spumante champenois) e creato da un wine-maker giovanissimo che gli ha dato anche il suo nome. Ma è una laurea più che giustificata, dal momento che, come vuole lo spirito del premio, il Maurizio Zanella (inteso come vino) non solo è di altissimo livello qualitativo, ma apre una strada feconda per la miglior produzione italiana e ha già imposto un suo stile.

Ca' del Bosco, per la verità, era stata acquistata da Albano Zanella, padre di Maurizio, come residenza di campagna per sottrarre la famiglia allo stress della vita cittadina. E le vigne che la circondavano dovevano servire a produrre vino per il consumo familiare e per farne omaggio ai clienti: in quel periodo, infatti, egli si occupava di trasporti internazio-

nali. A sconvolgere questo schema è stato suo figlio, che a 17 anni, durante un viaggio nella Champagne, scoprì improvvisamente che cosa voleva fare nella vita: il produttore di grandi vini.

L'investimento è stato colossale, ma ne è nata un'azienda che ha pochi uguali non solo in Italia ma in Europa, meta quotidiana di visitatori come fosse una località turistica. A Ca' del Bosco è nato subito uno dei migliori spumanti italiani.

Poi sono venuti gli altri prodotti di punta: lo Chardonnay, un grande bianco capace di rivaleggiare con i mitici vini di Borgogna, e il Maurizio Zanella, che invece ricorda i grandi Chateaux del Bordolese, e infine il Pinero, che è tornato a strizzare l'occhio ai rossi borgognoni. Tutti vini, però, che portano il marchio inconfondibile del loro autore. Ecco la scheda di quello che porta anche il suo nome, il Maurizio Zanella 1986. **Vigneto:** località Formica dei comuni di Cazzago San Martino e Adro. **Vitigni:** cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 30%, merlot 35%. **Maturazione:** un anno in barrique nuova e lungo affinamento in bottiglia. **Durata presso il consumatore:** almeno 10 anni. **Colore:** rosso granato, con bagliori violacei. **Profumo:** complesso ed elegante, con sentori di frutti di bosco, viola e marasca. **Sapore:** asciutto, morbido e corposo, di bel nerbo e grande carattere. **Come si serve:** a 18 gradi, stappando la bottiglia un'ora prima. **Abbinamenti gastronomici:** arrostiti, spiedi, grigliate di carni rosse, pollame nobile, cacciagione, selvaggina. **Produttore:** Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196. **Prezzo:** L. 35 mila.

Cesare Pillon

Maurizio