

dal 1901

N° 2

L'ECO DELLA STAMPA

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

12-0469603PQ T00060F 7S178L24

LA REPUBBLICA

P.ZZA INDIPENDENZA 11/B

00185 ROMA RM

Dir. Resp. EUGENIO SCALFARI

Data: 3 DICEMBRE 1988

RICEVUTO

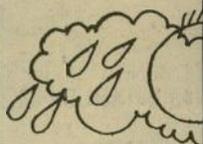
27 DIC. 1988

CA' DEL BOSCO

giorno & notte

Milano

il tempo



il capriccio

È un gran vino, da firmare

di PAOLA GIUS

La Vinarius è un'associazione di "punti vendita specializzati nella scelta e nella proposta del vino", che ogni anno assegna il premio al vino dell'anno. Requisiti: deve essere "di altissimo livello qualitativo, esprimere una particolare personalità, avere influenzato notevolmente la domanda creando uno stile". Il vino dell'anno '88 si chiama Maurizio Zanella, giusto come il suo produttore. Che dice: "Lo firmo per un impegno personale che assumo nei confronti di chi lo acquista". In verità lo firma anche perché ne è orgogliosissimo, e questa targa Vinarius è solo l'ultimo, in ordine di tempo, dei riconoscimenti che gli sono arrivati. Zanella ha solo 32 anni e già un mucchio di vini-figli famosi nel mondo. Lo Spumante classico, lo Chardonnay, il Pinero (Pinot nero) sono i più impressionanti, ma splendido è il meno blasonato Cà del Bosco Franciacorta rosso.

Il Maurizio Zanella è un uvaaggio bordeaux: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, in proporzioni variabili secondo vendemmia ma pressappoco, rispettivamente, 40-30-30%. È un vino-progetto, voluto "grande" sin da prima di piantare le vigne. Ad esempio, accentuare la pendenza del terreno con opportuni scassi, mettere a dimora ben 10.000 piedi per ettaro (una densità rara), allevare le piante secondo sistemi non tradizionali e potarle con severità in modo da ottenere rese molto basse ma di splendida qualità, selezionare ancora, in vendemmia, sono solo alcune delle operazioni.

La vinificazione, in vasche di inox termoregolate, è

seguita da una lunga maturazione in barrique di rovere francese (un anno, uno e mezzo, secondo annata) e da altrettanto lungo affinamento in bottiglia. L'annata '87 presumibile arriverà sul mercato nella primavera '90. Attualmente si può trovare l'86 (sulle 35.000 lire) e, a cercare bene, qualche bottiglia più vecchia (la prima annata è stata l'81).

Ecco il vino: color granato, bouquet generoso e affascinante, frutta e confettura, tostato e vaniglia, e sapore asciutto, pieno ed elegante, una personalità di classe. Entusiastici i commenti anche sulla stampa estera. Maurizio Zanella è tra i pochi produttori italiani che abbiano raccolto la sfida, rischiosa, delle degustazioni cieche e comparate tra i più prestigiosi vini del mondo. Si svolgono così: un notaio compera le bottiglie in lizza, le custodisce, ne stabilisce l'ordine di degustazione, controlla i risultati.

Cà del Bosco ha "gareggiato" a New York, Chicago, Monaco, Vienna, oltre che in Italia. I risultati di ogni degustazione si possono richiedere al Seminario Permanente Veronelli. Spumante, Chardonnay, Pinot nero e "Cabernet Merlot Bordeaux style" sono le categorie previste. Risultati eclatanti persino nella sfida con gli Champagne. Il Maurizio Zanella è stato talvolta preferito a Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Diamond Creek Volcanic Hill. All'estero, specie negli Stati Uniti, queste degustazioni sono la miglior promozione.