



LE GUIDE DE L'ESPRESSO

LA GUIDA D'ITALIA *newsletter* NUMERO 14

IN COLLABORAZIONE CON



ANNO 3 NUMERO 3 - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE GI



51

Nuovi allori a Cà del Bosco

Dell'azienda di **Maurizio Zanella** si è già occupata la Newsletter n. 4. Ne riparlamo perché ci sono pervenuti i risultati di una degustazione (alla cieca) organizzata, lo scorso 3 marzo, a Monaco di Baviera dal «Seminario Permanente Luigi Veronelli». La commissione di degustazione era formata da 18 personaggi, fra cui Elisabeth Kalmund (Vino Etcetera), Johann Willsberger (direttore della rivista «Gourmet»), Heinz Winkler (ristorante Tantris) e Eckart Witzigmann (ristorante Aubergine).

I risultati sono stati stupefacenti («per me straordinari», li definisce Maurizio Zanella) e riteniamo interessante riportarli per i nostri lettori. Sotto l'aspetto del punto «piacevolezza», la media dei diciotto degustatori è stata la seguente:

Spumanti
Campione 677—Champagne Krug Grande Cuvée N.V.: punti 46, 94.
Campione 371—Spumante Cà del Bosco Brut N.V.: punti 43, 47.
Campione 480—Champagne Veuve Clicquot Brut N.V.: punti 43, 41.
Chardonnay
Campione 543—Chardonnay Cà del Bosco 1985: punti 56, 18.
Campione 378—Montrachet Marquis Laguiche 1985: punti 48, 53.
Campione 218—Chardonnay Mondavi 1985: punti 46, 76.
Pinot nero
Campione 596—Pinero Cà del Bosco 1985: punti 55, 18.
Campione 275—Romanée St. Vivant Dom. Rom. Conti 1985: punti 50, 53.
Campione 402—Musigny Comte de Vogue 1985: punti 44, 82.
Cabernet Sauvignon

NOTIZIE

Campione 448—Maurizio Zanella 1983: punti 51, 11.
Campione 241—Château Mouton Rothschild 1983: punti 50, 17.
Campione 396—Château Lafite Rothschild 1983: punti 43, 56.

Maggiori informazioni sia per quanto riguarda le schede riassuntive di degustazione, sia per il metodo stesso in senso lato, su cosa rappresenti il punto «piacevolezza» correlato ad altri criteri valutativi, vanno richieste direttamente al direttore del Seminario Veronelli (Francesco Arrigoni, via Sudorno 44, 24100 Bergamo).

Più interessante invece ci sembra parlare dell'ultimo nato di Cà del Bosco, il Pinero, che, come dovrebbe suggerire il nome, è un vino ottenuto tutto da uve Pinot nero. Noi, fuori da certi grandi cru di Borgogna, non abbiamo avuto mai esperienze deliranti con i vini ottenuti da Pinot nero, anche perché siamo convinti che il miglior clone in terreni disadatti non possa che dare vini mediocri. La produzione di Cà del Bosco invece ci induce a meditare: abbiamo assaggiato l'83, che il produttore non ha etichettato perché non sufficientemente soddisfatto, l'84 che è vino gradevole (soprattutto quando si consideri l'esiguità dell'annata) e l'85 (grande annata e grande entusiasmo di Maurizio Zanella). Si è vendemmiato alla fine di ottobre; una prima fermentazione in vasca e la fase finale in bottiglia lattica in carati; affinamento sempre in carati e 12 mesi di bottiglia. La bottiglia va in vendita al pubblico nelle enoteche attorno alle 50.000 lire. Si tratta di un vino dal color rosso vivo e traslucido, dal bouquet fine e continuo ove si avvertono netti i frutti di bosco e, sempre netto, ma in sottofondo, l'aroma del rovere; è un vino di corpo, vestito di velluto, con classe e razza. Lo attendiamo negli anni per poter dare un giudizio completo e, speriamo, entusiasta.