



CAVALLI & CORSE DOMENICA 15 GENNAIO 1989

**G & G**

**GENTLEMEN & GOURMET**

**L'IRRESISTIBILE ASCESA DELL'AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL BOSCO, DOVE LE PORTE SONO SEMPRE APERTE**

# Nascono i vini della nuova era

Con l'entusiasmante Pinero le maggiori gioie per Maurizio Zanella

A cura di Francesco Arrigoni

## Oggi sono i leader non solo in Italia

"Franzacurta" è la prima citazione ufficiale che si trova negli "Statuta Communis Civitatis Brixiae", anno 1277. Prima d'allora la zona conosciuta semplicemente come "Vallis Isei". A dimostrazione d'un ben più antico, inequivocabile trascorso geologico. Infatti le dolci colline ammonticchiate in ordine sparso a Sud del Sebino altro non sono che la ciottolosa deriva morenica partita millenni fa dalle propaggini dell'Adamello.

L'etimologia del sito resta a tutt'oggi piuttosto incerta. La più attendibile resta quella che vuole il nome derivare da "franchae curtris", corti franche. Da un'affrancatura da dazi e gabelle che i veneziani concessero ad alcuni comuni della zona.

Galli, franchi, francesi hanno comunque attraversato questa landa in varie epoche, inconsapevoli di aver deviato, vedremo poi, il corso della storia vinicola della regione. Passati gli ineluttabili Guelfi & Ghibellini, Veneziani, Lanzichenecchi con peste al seguito, i destini vitivinicoli non si disegnano fino al XX secolo inoltrato. Appare sulla scena uno che, probabilmente gli storici del futuro confonderanno

con la figura del condottiero: Guido Berlucchi. Uomo di felice intuizione comprese che questa zona aveva un eccezionale vocazione alla produzione di vini spumanti. S'impiantano allora vitigni di origine francese - pinot in particolare - e si adottano i metodi di produzione della champagnistica. Del successo Berlucchi degli anni scorsi tutti sanno. Il successo, continua ancor oggi, ma è un grasso, ops grosso, successo soprattutto commerciale. Onore al merito Berlucchi creò comunque una scuola di qualità anche se fu presto abbandonata. Comunque il seme della qualità fu gettato, è stato sufficiente un passaggio generazionale, per metterlo a frutto.

E' una generazione di persone che aveva ben altre intenzioni ma che in breve tempo ha cominciato a prendersi maledettamente sul serio. Dalla casa di campagna del fine settimana con uso di vigna e cantina annessa, proprio per il gusto - quasi per gioco - di farsi il proprio vino, sono divenuti in pochi anni - ma molti soldi investiti, tanti sforzi, parecchie muraie nel muro - i leader della spumantistica italiana. Generazione è forse un pò eccessivo come termine perché in pratica si restringe ad una ristretta cerchia di nomi che suonano come Cà del Bosco, Bellavista, Cavalleri.

Esemplare è la storia di Maurizio Zanella, il più giovane del trivirato, e anche quello che ha scalato le cime più alte.



G &amp; G

GENTLEMEN &amp; GOURMET

L'IRRISISTIBILE ASCESA DELL'AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL BOSCO, DOVE LE PORTE SONO SEMPRE APERTE

# Nascono i vini della nuova era

## Con l'entusiasmante Pinero le maggiori gioie per Maurizio Zanella

A cura di Francesco Arrigoni

1977. Albano Zanella polibusinessman made in Sun Valley (Val di Sole, Tn) è in tutt'altre faccende affaccendato, mentre il figlio Maurizio al seguito di una gita di nostrani produttori franciacortiani percorre la campagna champenois. Girando per fresche franche cantine - è, francamente, una storia che si ripete - rimane talmente impressionato, modello elettrovoitaica apparizione su rotabile damascata, da decidere in un lampo il proprio destino votato alla produzione di schiumante.

È il primo di una lunga serie di viaggi in giro per il mondo della migliore enologia che trasformano un ragazzo, schifosamente giovane in un winemaker di levatura mondiale. Comincia in questo modo l'irresistibile ascesa dell'azienda agricola Cà del Bosco. Occorre dire che dietro le quinte del proscenio in cui si svolge l'entusiasmo di M.Z. vi è l'implacabile pragmatismo del padre. Albano ha una grande parte nella costruzione di questo successo. È il punto di riferimento per la necessaria concretezza. È un complice compiacente, anche se rimbrotta ogni poco il figlio per le sue pazzie, anche se verso i terzi nega ogni connivenza.

Fervono i lavori in cantina e nei vigneti. Caccia al cantiniere. A causa delle origini bolzantine, si fa la corte al buon "stamatonna" Stocker, apprezzato cantiniere della sociale di Terzano, ma niente. Altro giro, altra corsa. E con un nuovo tour de la Champagne la Cà del Bosco acquisisce, o meglio "deporta" uno dei migliori chef de cave che si chiama monsieur Dubois, il signor Delbosco, appunto. In capo a tre anni i risultati balzano al naso e sul palato della migliore ristorazione italiana. Gli spumanti Brut, Dosage Zero, Rosé e Cremant, raccolgono apprezzamenti lusinghieri in ogni dove. La Francia organoletticamente parlando si fa meno lontana.

Due personaggi mettono un'altra tacca importante sul cammino di Maurizio: l'irresistibile commensalità di Giacomo Bologna e applicare le prediche di sua Nasità Veronelli. Un viaggio in particolare dà un altro effetto Edison. Sulle strade della Californiana Napa Valley si scopre l'innovativa enologia della West Coast. In sintesi l'uso della barrique. Ritorno a casa con qualche migliaia di idee recitate da mettere in pratica.

Tutta l'azienda viene rivolta come un guanto. Una radicale trasformazione, decisiva. Lo stile californiano è l'imperativo. La cantina viene scavata interamente sotto terra. Una grande cupola sotterranea di grande praticità, ma anche una specie di cattedrale molto suggestiva.

Ormai Albano ha vinto il premio Pulitzer tra gli scrittori di assegni. Dal nuovo viaggio si acquisisce, Brian Larky, uno dei più brillanti laureati della prestigiosissima Università d'enologia di Davis. Il suo compito è di attendere al governo dei vini tranquilli, in gergo enologico i vini senza bollicine.

La Glasnost arriva anche sulle etichette. Sono le prime in Italia che raccontano tutto, ma proprio tutto del processo pro-



Maurizio Zanella in una foto da «I vignaioli storici» di Luigi Veronelli

duativo. Un altro viaggio in Australia, completa la formazione. Gli affidiamo il soprannome "Take a kangaroo Zanella" per via di una sorprendente agilità.

Nascono i vini della nuova era che sono ormai nella memoria di tutti i Gentlemen Gourmet. Maurizio Zanella, il capostipite, orgogliosamente il nome in etichetta a firmare uno dei vini più riusciti del suo patrio. Un uva di cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, ma anche un pizzico di barbera. È nato un vino paragonabile a qualcuno dei più grandi Chateau Bordelesi. La Francia è ad un palmo. Segue sulla moda internazionale lo Chardonnay. Già perché il G. e G. deve sapere che moda e vino bianco hanno molte analogie. Così come un anno va il cappotto color grigio, nel vino un anno è lo Chardonnay, l'altro il sauvignon e così.

Lo Chardonnay soggiornato in barrique alias carato (la piccola botticella di rovere da 225 litri inventata sembra da Diogene e modificata in seguito da Attilio regolo) è quel che si dice davvero grande. Un vino maestoso di grande complessità. In degustazioni cieche da dei punti

anche al Monterasato borgognone. Con la Francia siamo al filo di lana.

Last but not last: Pinero. Una passione fatta di vino; Consiste nella vinificazione del più entusiasmante e capriccioso dei vini, come certe belle donne. Son gioie, poche, e dolori, tanti. Ma quando riesce è davvero straordinario. Zanella, impavidamente o coraggiosamente, affronta una serie di degustazioni comparate in giro per l'Europa e gli States, sottomettendo all'inesorabile giudizio dei maggiori esperti, i propri vini.

Con il Pinero le maggiori gioie. Qualcuno lo stima meglio d'un vecchie vigne del campo Bertino, o d'un Riccoborgo, o d'un La Macchia. Clamore, stupore, incredibilità, malelingue. Eppure i fatti, testimoniati, parlano da soli.

La sagacia di Franciacorta s'è affrancata dalla Francia. Per dirla con l'avvocato (N. G. G. Nota per il Gentlemen Gourmet: dicesi avvocato lo stimato professionista che di tanto in tanto canta nei dischi canzoni di efficaci impossibili descrizioni. Diffidate dalle imitazioni e dai luoghi comuni); tra i francesi che s'incazzano e i giornali

che svolazzano.

Storia a lungo fine non ancora finita. Al termine di un lungo processo evolutivo si è in parte ritornati indietro per migliorare anche un vino che non pareva migliorabile. E' di poco tempo fa la messa in commercio di un Franciacorta Bianco, un vino diciamo non di alta gamma, davvero sorprendente.

Ci si è arrivati con una lunga evoluzione, non più in barrique ma in tradizionali - per l'Italia - tank di acciaio inossidabile. Un vino dalla persistenza straordinaria che riesce a sconvolgere le convinzioni degustative dei maggiori esperti. Un modo per mettere d'accordo il partito dei pro barrique con quello avversario. La Cà del Bosco è un'azienda certamente leader ma non per questo si considera arrivata. Ad esempio una cosa che fanno molto volentieri è mostrare ai propri amici e clienti ciò che fanno e con quanta passione e cura. Basta telefonare per annunciarsi le porte sono aperte.

Azienda Agricola Cà del Bosco  
via Case Sparse  
25040 Erbusco (BS)  
Tel. 030/7267196

### Chardonnay

Matura in piccole botti di rovere circa un anno e altrettanto in bottiglia prima della messa in vendita.

A colore giallo paglia piuttosto intenso con riflessi oro; profumo caldo, ricco, avvanigliato con sentori di nocciola, burro, miele e molti altri; sapore di gran corpo in stoffa di velluto, molto persistente ed elegante, notevole carattere.

Ha 12,5 gradi di alcol.

Ottimo le annate 1983, 1985, 1986.

Si raccomanda piatti di pesce della cucina internazionale anche salsati.

### Pinero

Da uve pinot nero.

Si evolve anche questo in piccole botti di rovere per un anno e un anno in bottiglia.

Ha colore rosso rubino intenso con lieve nota di giallo (davvero intenso per un pinot nero italiano); profumo di grande ricchezza in cui si rincorrono i sentori di piccoli frutti rossi (ribes, lampone, mora); sapore asciutto, molto docile e setoso, un seduttore di papille, carattere unico.

Ha 13 gradi.

Annata eccezionale il 1985.

Ottimo con piatti di carni bianche anche salsate, formaggi a pasta molle non piccanti.

### Maurizio Zanella

Da uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot (nelle ultime edizioni senza barbera).

Evoluzione in cantina come il pinot nero, grossomodo.

Ha colore rosso rubino vivace da giovane che si tinge di riflessi granati col tempo; profumo fruttato di frutta rossa matura che con il tempo si evolve in bouquet aristocratico; sapore di buon corpo ma con vivace nerbo e carattere, molto continuo e ricco di sfumature sensoriali che si susseguono.

Ha 12,5 gradi di alcol.

Ottimo annate: 1981, 1982, 1983, 1985, 1986. Vive assai a lungo. Non deve mancare nella cantina dei G & G.

Ottimo sugli arrostiti e formaggi a pasta dura non piccanti.

