



CA' del BOSCO

Roma, 25 Settembre 1985: annoto sulla mia scheda di degustazione: il vino in esame ha colore rosso rubino, intenso; il profumo è di frutta matura e spezie, con un tocco di piacevole vaniglia; al palato il gusto, l'eleganza ed il bilanciamento delle sensazioni sono superiori. Un lieve e fresco tono di acidità, con un moderato residuo di tannino, caratterizza la sua straordinaria finezza. Chiudo la degustazione, che è cieca, con un commento: il vino italiano che più avvicina per eleganza e finezza i Premier cru francesi di Bordeaux. Nel bicchiere: Maurizio Zanella 1982. Un mese più tardi, sul numero di ottobre/novembre 1985 della rivista «Il Vino», Luigi Veronelli riporta al lettore un piacevole episodio accaduto in Francia. La scena si svolge a Reims, presso il ristorante Les Crayeres (tre stelle sulla guida Mi-

Il Maurizio Zanella nasce nel 1980 dopo un viaggio in Usa del suo ideatore in compagnia di Gino Veronelli, Giacomo Bologna e Mario Schioppetta. Un equilibrio che è appannaggio esclusivo dei grandi Châteaux del Eordeaux.

TESTO DI LUCA MARONI

chelin), chef e proprietario il mitico Gerard Boyer. Un'associazione di operatori della Champagne offre una colazione di lavoro ad un gruppo di illustri giornalisti italiani in visita nella celebre zona produttiva. Data l'importanza degli ospiti, presenza al pranzo anche André En-

ders, direttore dell'associazione e grande esperto mondiale di vini. Al termine del convivio Boyer invia in sala il sommelier, con una brocca che contiene dell'anonimo vino rosso e diversi bicchieri di cristallo: un gentile omaggio del patron ai giornalisti italiani in visita, si pensa. È subito bagarre per indovinare di che vino si tratti: cominciano i francesi: «Cheval Blanc '78»; «No, è Petrus '76»; «Macché è Haut Brion '76». Gli italiani: «Non può essere che Mouton Rothschild '75»; «Per me è Chateau Margaux '78». Le ipotesi si moltiplicano. Alla fine, quasi per porre fine alla dibattuta questione, il parere dell'ospite più importante. Silenzio in sala. André Enders porta il bicchiere al naso, un piccolo sorso: ancora silenzio. Poggiato con grazia il bicchiere sul tavolo, il vate sentenza: «Senza dubbio è Lafite 1975».

Tutti i presenti, un po' convinti, un po' per rispetto, convengono sulla decisione. Il divertito Boyer, che ha assistito muto alla scena, va in cucina e torna con una bottiglia dietro alla schiena. La tira fuori, e cos'è? Maurizio Zanella 1981.

Questi due brevi episodi testimoniano come il vino che vado ad illustrarvi raggiunga livelli qualitativi d'eccezione; testimoniano come la professionalità e l'impegno senza pari di un uomo trovino nella sua opera uno sbocco che non è solo puntuale e rassicurante, ma anche naturale ed integrale.

La vigna

Il Maurizio Zanella non è ancora vino da monocru. L'obiettivo aziendale è quello di arrivare alla vinificazione di uve provenienti da una sola parcella, con vigneto ben dislocato e sistema di allevamento ad alta densità di ceppi per ettaro. Attualmente il Maurizio Zanella si ottiene con uve provenienti da due vigneti. Il primo è il Formica, nel comune di Cazzago San Martino; il secondo è il Poligono, in località Cannelle, nel comune di Erbusco. La vigna Formica ha un'estensione di 10 ettari circa; è esposta tra Nord-Est e Sud-Ovest; il terreno è argilloso, moderatamente ricco di sostanze organiche e permeabile, in leggero declivio. La composizione ricorda moltissimo quella dei terreni del Medoc. Il microclima insistente è tipico del terreno aperto: ventilazione moderata, grande insolazione, piovosità discreta. Il cru Poligono è la parcella destinata a diventare l'unica conferente le uve per il Maurizio Zanella. Si estende per 1,8 ettari. Il terreno ha conformazione collinare di natura Morenica con dei contenuti di calcare molto elevati e bassi livelli di potassio.

Eccezionale il drenaggio dal punto di vista dello scorrimento delle acque precipitate. Il sistema di allevamento è il Gujot basso con 9.200 piante per ettaro. Il vigneto è stato piantato nel 1982, le piante hanno 7 anni di età. La giacitura e la dislocazione, declivio pronunciato a ridosso di boschi di tigli, acacie, castagni, determina il microclima del

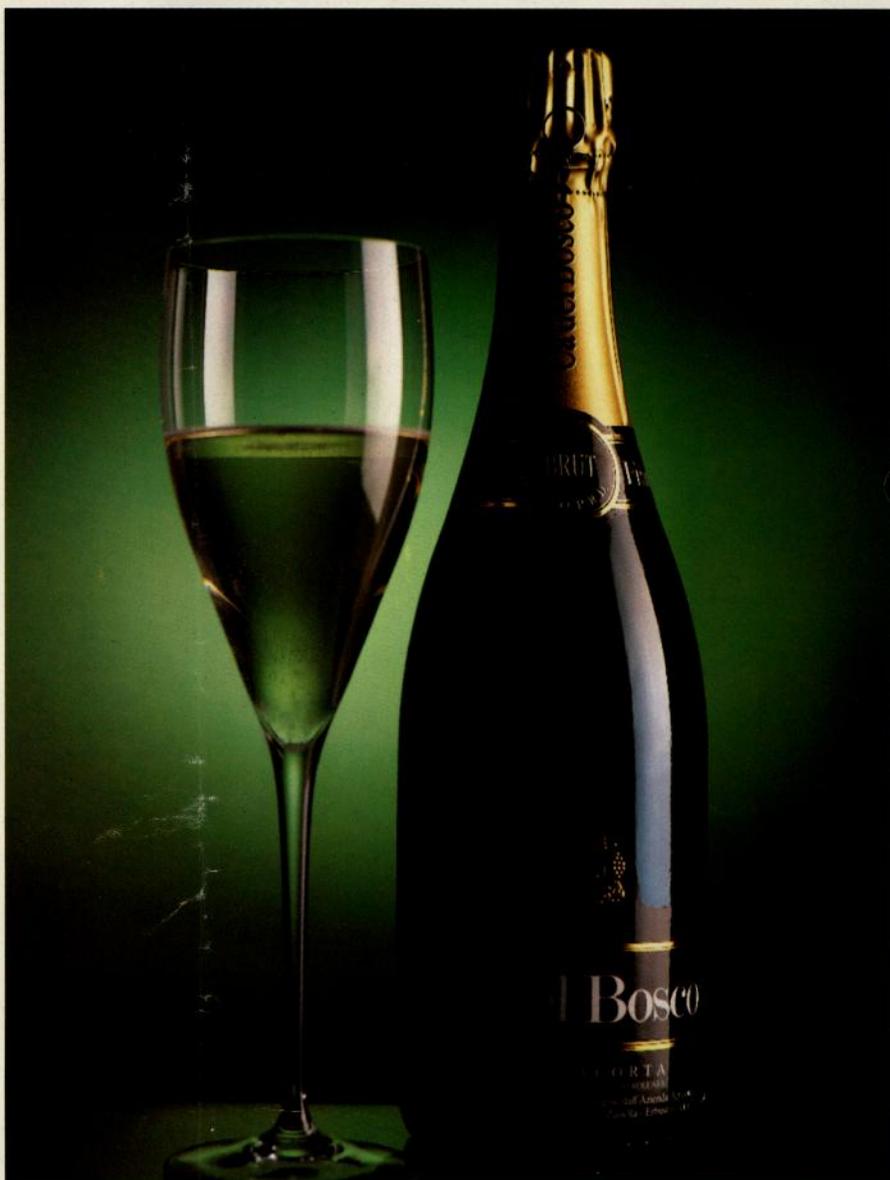
cru: una abbondante ed insistente ventilazione proveniente dalle Alpi rinfresca la temperatura notturna inducendo una sensibile e positiva escursione termica giorno-notte. La maturazione dei frutti è graduale arrendendosi la notte per i bassi valori termici registrati.

Le uve

Il Maurizio Zanella è vino da uvaggio. Tre le varietà che ricorrono stabilmente nella composizione: Cabernet Sauvignon (circa 40%), Cabernet Franc (30%), Merlot (30%); una, la Barbera, inserita all'occorrenza, è interpretata come correttore d'acidità. Per avere quella ricchez-

za e completezza di maturazione (non sovraturazione) che necessita per l'ottenimento di un Grande Vino, il produttore fa posticipare la vendemmia di qualche tempo. Ritardando il raccolto può accadere che l'uva presenti, in alcune annate, un indice di maturazione sbilanciato: zuccheri elevati con livello insufficiente degli acidi. L'integrazione dell'acidità avviene grazie all'impiego nel blending del Maurizio Zanella di proporzioni variabili di Barbera: uva con caratteristiche compositive opposte alle varietà straniere: alta acidità insensibile ai tempi di raccolta e basso contenuto di tannini. Un 5 per cento di uve Barbera sono state vinificate nel Maurizio Zanella nelle annate 1983 e 1984.

Una bottiglia di spumante Ca' del Bosco. Nella pagina accanto: il piazzale dell'azienda con tutto il personale schierato, ripreso dall'elicottero.



I farsi vino

L'uva arriva in cantina in piccole cassette di plastica, viene diraspata e pigiata in modo da fendere appena l'acino. Giunta nella vasca di inox comincia la fermentazione. La temperatura non è mantenuta su valori estremamente bassi: Zanella ritiene che per i vini rossi sia positiva una consistente estrazione di colore e di tannini dalle bucce. Durante la macerazione la soglia termica è rappresentata dai 25 gradi. L'assorbimento di materie coloranti e di estratti viene controllato con analisi successive: si valuta il colore, il profumo, lo spessore del prodotto ancora grezzo per decidere il momento in cui procedere alla svinatura consistente nella separazione del cappello solido (bucce e vinacce) dalla parte liquida. Le bucce imbevute di nobile vino vengono lievemente pigiate e lo sgrondo, non il torchiato, riconfluisce nel resto del composto.

I farsi grande

Effettuata la svinatura, il vino, ancora «sporco» e non filtrato, viene subito posto in barrique. Nel carato, ogni mese, per tre mesi, viene travasato con asportazione notevole di sedimenti depositati sul fondo delle botticelle. Quando il Maurizio Zanella è pulito, la temperatura di cantina viene aumentata in modo da indurre la fermentazione malolattica senza l'uso di batteri. Ciò è possibile in quanto Cà Del Bosco dispone di un moderno impianto di termoregolazione installato nei locali adibiti all'invecchiamento dei vini. La temperatura ed il tasso relativo di umidità percentuale della cantina possono essere variati, uniformandoli a quelli ritenuti più idonei per lo stadio evolutivo attraversato dal vino in maturazione. La provenienza del legno dei carati impiegati per l'elevazione del Maurizio Zanella è Massiccio Centrale Francese e Limousin; le barriques sono nuove per il 90% e di secondo passaggio per il 10%; la tostatura del rovere è media. Il vino rimane in barrique per un

periodo compreso tra i 12 ed i 18 mesi: la permanenza varia in funzione diretta della qualità del millesimo: le grandi annate vogliono più legno e viceversa.

I farsi pronto

Prima di essere imbottigliato il vino viene sottoposto a chiarifica. At-

traverso questo procedimento il vino acquista una brillantezza superiore. La sostanza impiegata nel processo è assolutamente naturale: l'albumine delle uova delle galline dell'azienda.

Una volta in bottiglia, il vino si ricompone per dodici mesi nelle splendide cantine di Cà Del Bosco; quindi è etichettato, imballato nelle casse di legno e commercializzato.



Il vino e i suoi autori

Il vino nasce a seguito di un viaggio illuminante compiuto da Maurizio in California. Era il 1980. Compagni di viaggio: Gino Veronelli, Giacomo Bologna, Mario Schiopetto. Tornato in Italia Maurizio Zanella stabilisce un programma operativo per la realizzazione immediata di un Grande Vino: «In occasione di quella visita ebbi l'esatta misura del ruolo della barrique nell'ottenimento di grandi vini: se isolate alla Francia le avrei potute pensare consuetudinarie e legate ad un discorso di tradizione secolare; vedendole impiegate in California, con risultati così favorevoli, c'era da ragionare se non fossero il mezzo utile (forse obbligato per certi vitigni) per un sostanziale e decisivo incremento qualitativo». «Obiettivo enologico primario, per il Maurizio Zanella, è stato quello

di produrre un vino che pur disponendo di una notevole capacità di invecchiamento fosse in grado di dare subito soddisfazioni al consumatore. Equilibrio tra longevità potenziale e piacevolezza immediata: forse l'appannaggio più esclusivo dei grandi Chateau di Bordeaux». Maurizio Zanella valuta e commenta così le annate per il suo Maurizio Zanella (la valutazione va da una a quattro stelle; l'asterisco indica l'annata eccezionale):
1981: discreta vendemmia + + +
1982: ottimo il raccolto che ha dato un vino molto equilibrato + + + +
1983: livello simile all'annata precedente + + + +
1984: materia di base mediocre, vino grande + +
1985: le uve avevano una ricchezza di zuccheri ed estratti tipiche dei millesimi eccezionali. *

Miscellanea d'interesse

Cà del Bosco, oltre a produrre magnifici Champenois, ha una gamma completa di vini tranquilli di ottimo livello. La tipologia compositiva e realizzativa è di ispirazione francese: un uvaggio bordolese, uno Chardonnay, un Pinot Nero, tutti ottenuti con metodi di vinificazione e di invecchiamento simili a quelli perfezionati dai viticoltori d'oltralpe. L'originalità del progetto risiede nel fatto che nessuna azienda italiana, offre una serie di prodotti analoga. Maurizio Zanella 1981; Chardonnay Cà del Bosco 1983; Pinero 1984, i nomi e le prime annate di produzione dei vini che hanno visto la luce in questi anni.

Il suo prestigio

Il Maurizio Zanella è riconosciuto dalla stampa specializzata italiana e straniera come vino di eccezionale livello. Conseguisce la massima valutazione nelle pubblicazioni di Veronelli e Burton Anderson. Una giuria composta dai migliori esperti nazionali assegna al Maurizio Zanella 1986 il Premio Vinarius 1988 «Il Vino Dell'Anno».

Nel corso di una storica degustazione tenuta in Inghilterra nel 1985, The International WINE Challenge, i migliori vini del mondo (oltre 500 etichette di 14 paesi) furono assaggiati da una commissione di 60 esperti con almeno 27 «Masters of Wine». Il Maurizio Zanella insieme a soli altri 6 vini ottenne la medaglia d'oro.

Di anno in anno

Queste sintetiche schede sono il risultato di ripetuti assaggi del Maurizio Zanella di alcune annate di produzione. Tra parentesi trovi il numero di bottiglie prodotte in quell'anno, il numero di degustazioni ef-

fettuate di quel millesimo, la data dell'ultima. Di quest'ultima degustazione ti dò il commento seguito da un giudizio finale che varia da una a quattro stelle; quando alcune di queste sono fra parentesi ti indicano il potenziale che il vino non ha ancora conseguito alla data dell'assaggio. Dagli il giusto tempo e lo troverai compiuto in stellare interezza.

1981 (1.800 bottiglie; una degustaz.; 11/87). Il colore è rosso non tenue ma neanche carico; il profumo è ricco: forse le migliori note olfattive riscontrate in tutti i Maurizio Zanella degustati. Il gusto appena inferiore: qualche cedimento nella struttura, non ha grande spalla. È vino al picco non suscettibile di ulteriore sviluppo.**

1982 (4.543 bottiglie; cinque degustaz.; 9/85). Vale la scheda organolettica della introduzione con una breve aggiunta riguardo gli stimoli gustativi avvertiti dopo l'assaggio: buona persistenza ed assenza di retrogusto.***

1983 (5.099 bottiglie; sei degustaz.; 10/88). Il vino è di grande ed immediata piacevolezza. Profumi aperti e sviluppati di frutta e spezie; il gusto è morbido ed equilibrato e mostra un vino di buona struttura.***

1985 (17.200 bottiglie; tre degustaz.; 2/89). Non nascondo il mio entusias-

simo per questo millesimo. Il colore intenso e profondissimo lascia presagire la concentrazione e lo spessore degli stimoli gustativi ed olfattivi che andrò a registrare. Il bouquet è di frutta matura, particolarmente penetrante con note di ribes nero; il gusto trova oltre ad una grande quantità di frutto e di estratti una considerevole dote di nobili tannini e un sostenuto livello di acidità, connotati tipici di un blending bordolese giovane: il risolversi dei primi e l'ammorbidimento del secondo lascerà spazio ad uno straordinario vino, eccezionalmente lungo e persistente.***(*)

Per darti quello che sa

L'esperienza degustativa fin qui maturata sul Maurizio Zanella lo trova eccezionalmente prestante nel periodo che va dai 3 ai 4 anni dopo la vendemmia.

L'abbinamento gastronomico ideale vede il Maurizio Zanella sposato a piatti di carne nobile come i filetti di manzo scozzese della Aberdeen Angus o ai particolari agnelli francesi Presalé.

Una visione aerea del complesso vinicolo di Ca' del Bosco, nella zona vocata di Franciacorta, in provincia di Brescia. Maurizio Zanella ne è il proprietario e artefice del suo successo.



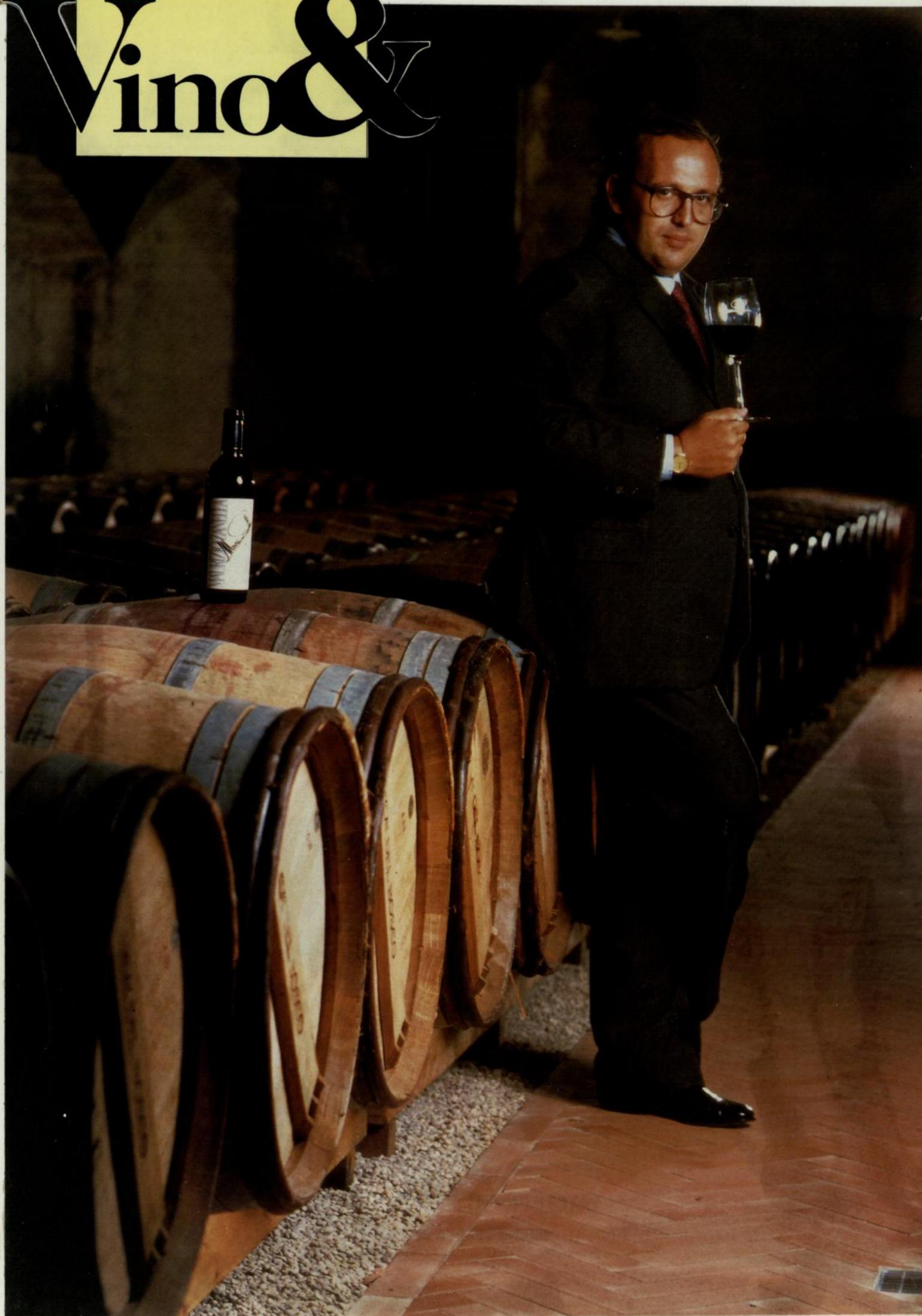


5

6861 017517-04615

ESPERIENZA VINO
CÀ DEL BOSCO
di Luca Maroni

Pane & Vino





CA' del BOSCO

Roma, 25 Settembre 1985: anoto sulla mia scheda di degustazione: il vino in esame ha colore rosso rubino, intenso; il profumo è di frutta matura e spezie, con un tocco di piacevole vaniglia; al palato il gusto, l'eleganza ed il bilanciamento delle sensazioni sono superiori. Un lieve e fresco tono di acidità, con un moderato residuo di tannino, caratterizza la sua straordinaria finezza. Chiudo la degustazione, che è cieca, con un commento: il vino italiano che più avvicina per eleganza e finezza i Premier cru francesi di Bordeaux. Nel bicchiere: Maurizio Zanella 1982. Un mese più tardi, sul numero di ottobre/novembre 1985 della rivista «Il Vino», Luigi Veronelli riporta al lettore un piacevole episodio accaduto in Francia. La scena si svolge a Reims, presso il ristorante Les Crayeres (tre stelle sulla guida Mi-

Il Maurizio Zanella nasce nel 1980 dopo un viaggio in Usa del suo ideatore in compagnia di Gino Veronelli, Giacomo Bologna e Mario Schioppetto. Un equilibrio che è appannaggio esclusivo dei grandi Châteaux del Bordeaux.

TESTO DI LUCA MARONI

chelin), chef e proprietario il mitico Gerard Boyer. Un'associazione di operatori della Champagne offre una colazione di lavoro ad un gruppo di illustri giornalisti italiani in visita nella celebre zona produttiva. Data l'importanza degli ospiti, presenza al pranzo anche André En-

ders, direttore dell'associazione e grande esperto mondiale di vini. Al termine del convivio Boyer invia in sala il sommelier, con una brocca che contiene dell'anonimo vino rosso e diversi bicchieri di cristallo: un gentile omaggio del patron ai giornalisti italiani in visita, si pensa. È subito bagarre per indovinare di che vino si tratti: cominciano i francesi: «Cheval Blanc '78»; «No, è Petrus '76»; «Macché è Haut Brion '76». Gli italiani: «Non può essere che Mouton Rothschild '75»; «Per me è Chateau Margaux '78». Le ipotesi si moltiplicano. Alla fine, quasi per porre fine alla dibattuta questione, il parere dell'ospite più importante. Silenzio in sala. André Enders porta il bicchiere al naso, un piccolo sorso: ancora silenzio. Poggiato con grazia il bicchiere sul tavolo, il vate sentenza: «Senza dubbio è Lafite 1975».

Pane & Vino

Tutti i presenti, un po' convinti, un po' per rispetto, convengono sulla decisione. Il divertito Boyer, che ha assistito muto alla scena, va in cucina e torna con una bottiglia dietro alla schiena. La tira fuori, e cos'è? Maurizio Zanella 1981.

Questi due brevi episodi testimoniano come il vino che vado ad illustrarvi raggiunga livelli qualitativi d'eccezione; testimoniano come la professionalità e l'impegno senza pari di un uomo trovino nella sua opera uno sbocco che non è solo puntuale e rassicurante, ma anche naturale ed integrale.

La vigna

Il Maurizio Zanella non è ancora vino da monocru. L'obiettivo aziendale è quello di arrivare alla vinificazione di uve provenienti da una sola parcella, con vigneto ben dislocato e sistema di allevamento ad alta densità di ceppi per ettaro. Attualmente il Maurizio Zanella si ottiene con uve provenienti da due vigneti. Il primo è il Formica, nel comune di Cazzago San Martino; il secondo è il Poligono, in località Cannelle, nel comune di Erbusco. La vigna Formica ha un'estensione di 10 ettari circa; è esposta tra Nord-Est e Sud-Ovest; il terreno è argilloso, moderatamente ricco di sostanze organiche e permeabile, in leggero declivio. La composizione ricorda moltissimo quella dei terreni del Medoc. Il microclima insistente è tipico del terreno aperto: ventilazione moderata, grande insolazione, piovosità discreta. Il cru Poligono è la parcella destinata a diventare l'unica conferente le uve per il Maurizio Zanella. Si estende per 1,8 ettari. Il terreno ha conformazione collinare di natura Morenica con dei contenuti di calcare molto elevati e bassi livelli di potassio.

Eccezionale il drenaggio dal punto di vista dello scorrimento delle acque precipitate. Il sistema di allevamento è il Gujot basso con 9.200 piante per ettaro. Il vigneto è stato piantato nel 1982, le piante hanno 7 anni di età. La giacitura e la dislocazione, declivio pronunciato a ridosso di boschi di tigli, acacie, castagni, determina il microclima del

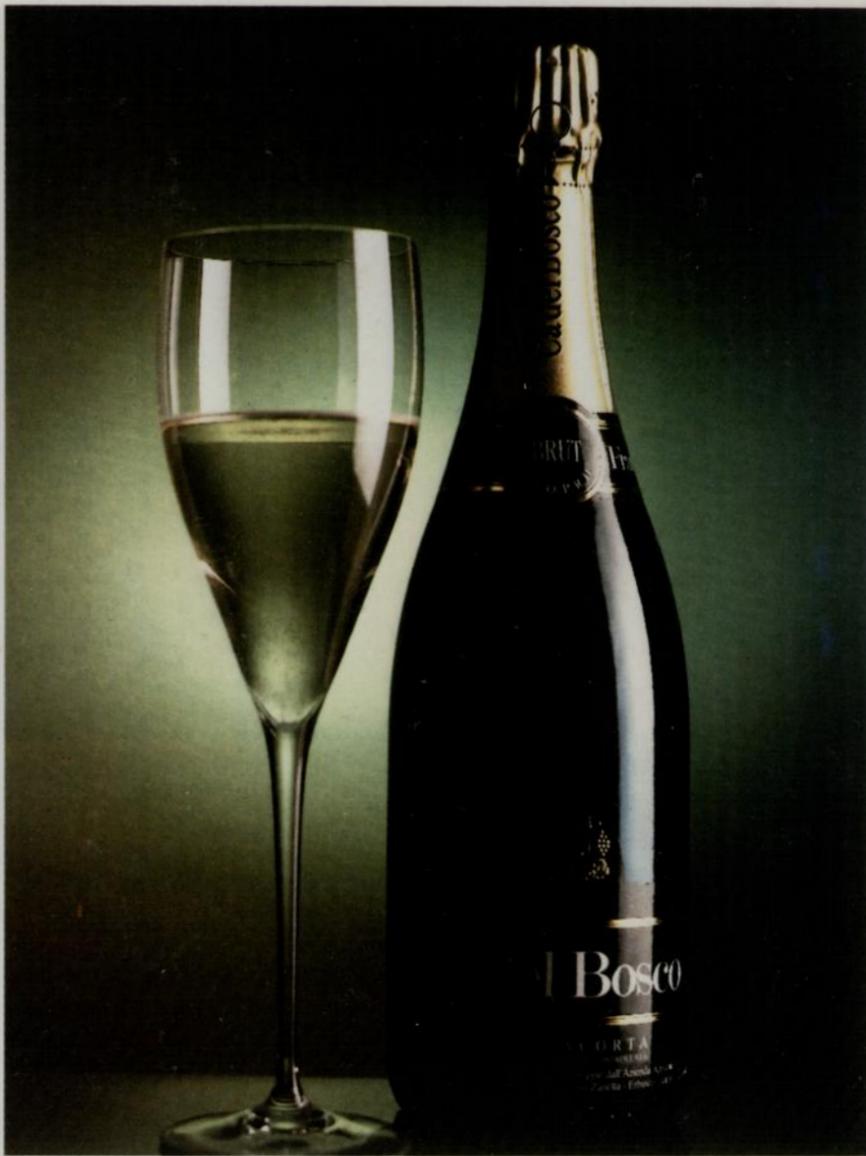
cru: una abbondante ed insistente ventilazione proveniente dalle Alpi rinfresca la temperatura notturna inducendo una sensibile e positiva escursione termica giorno-notte. La maturazione dei frutti è graduale arrestandosi la notte per i bassi valori termici registrati.

Le uve

Il Maurizio Zanella è vino da uvaggio. Tre le varietà che ricorrono stabilmente nella composizione: Cabernet Sauvignon (circa 40%), Cabernet Franc (30%), Merlot (30%); una, la Barbera, inserita all'occorrenza, è interpretata come correttore d'acidità. Per avere quella ricchez-

za e completezza di maturazione (non sovraturazione) che necessita per l'ottenimento di un Grande Vino, il produttore fa posticipare la vendemmia di qualche tempo. Ritardando il raccolto può accadere che l'uva presenti, in alcune annate, un indice di maturazione sbilanciato: zuccheri elevati con livello insufficiente degli acidi. L'integrazione dell'acidità avviene grazie all'impiego nel blending del Maurizio Zanella di proporzioni variabili di Barbera: uva con caratteristiche compositive opposte alle varietà straniere: alta acidità insensibile ai tempi di raccolta e basso contenuto di tannini. Un 5 per cento di uve Barbera sono state vinificate nel Maurizio Zanella nelle annate 1983 e 1984.

Una bottiglia di spumante Ca' del Bosco. Nella pagina accanto: il piazzale dell'azienda con tutto il personale schierato, ripreso dall'elicottero.



Il farsi vino

L'uva arriva in cantina in piccole cassette di plastica, viene diraspata e pigiata in modo da fendere appena l'acino. Giunta nella vasca di inox comincia la fermentazione. La temperatura non è mantenuta su valori estremamente bassi: Zanella ritiene che per i vini rossi sia positiva una consistente estrazione di colore e di tannini dalle bucce. Durante la macerazione la soglia termica è rappresentata dai 25 gradi. L'assorbimento di materie coloranti e di estratti viene controllato con analisi successive: si valuta il colore, il profumo, lo spessore del prodotto ancora grezzo per decidere il momento in cui procedere alla svinatura consistente nella separazione del cappello solido (bucce e vinacce) dalla parte liquida. Le bucce imbevute di nobile vino vengono lievemente pigiate e lo sgrondo, non il torchiato, riconfluisce nel resto del composto.

Il farsi grande

Effettuata la svinatura, il vino, ancora «sporco» e non filtrato, viene subito posto in barrique. Nel carato, ogni mese, per tre mesi, viene travasato con asportazione notevole di sedimenti depositati sul fondo delle botticelle. Quando il Maurizio Zanella è pulito, la temperatura di cantina viene aumentata in modo da indurre la fermentazione malolattica senza l'uso di batteri. Ciò è possibile in quanto Cà Del Bosco dispone di un moderno impianto di termoregolazione installato nei locali adibiti all'invecchiamento dei vini. La temperatura ed il tasso relativo di umidità percentuale della cantina possono essere variati, uniformandoli a quelli ritenuti più idonei per lo stadio evolutivo attraversato dal vino in maturazione.

La provenienza del legno dei carati impiegati per l'elevazione del Maurizio Zanella è Massiccio Centrale Francese e Limousin; le barriques sono nuove per il 90% e di secondo passaggio per il 10%; la tostatura del rovere è media.

Il vino rimane in barrique per un

periodo compreso tra i 12 ed i 18 mesi: la permanenza varia in funzione diretta della qualità del millesimo: le grandi annate vogliono più legno e viceversa.

Il farsi pronto

Prima di essere imbottigliato il vino viene sottoposto a chiarifica. At-

traverso questo procedimento il vino acquista una brillantezza superiore. La sostanza impiegata nel processo è assolutamente naturale: l'albume delle uova delle galline dell'azienda.

Una volta in bottiglia, il vino si ricompone per dodici mesi nelle splendide cantine di Cà Del Bosco; quindi è etichettato, imballato nelle casse di legno e commercializzato.



Il vino e i suoi autori

Il vino nasce a seguito di un viaggio illuminante compiuto da Maurizio in California. Era il 1980. Compagni di viaggio: Gino Veronelli, Giacomo Bologna, Mario Schiopetto. Tornato in Italia Maurizio Zanella stabilisce un programma operativo per la realizzazione immediata di un Grande Vino: «In occasione di quella visita ebbi l'esatta misura del ruolo della barrique nell'ottenimento di grandi vini: se isolate alla Francia le avrei potute pensare consuetudinarie e legate ad un discorso di tradizione secolare; vedendole impiegate in California, con risultati così favorevoli, c'era da ragionare se non fossero il mezzo utile (forse obbligato per certi vitigni) per un sostanziale e decisivo incremento qualitativo».

«Obiettivo enologico primario, per il Maurizio Zanella, è stato quello

di produrre un vino che pur disponendo di una notevole capacità di invecchiamento fosse in grado di dare subito soddisfazioni al consumatore. Equilibrio tra longevità potenziale e piacevolezza immediata: forse l'appannaggio più esclusivo dei grandi Chateau di Bordeaux».

Maurizio Zanella valuta e commenta così le annate per il suo Maurizio Zanella (la valutazione va da una a quattro stelle; l'asterisco indica l'annata eccezionale):

1981: discreta vendemmia + + +
 1982: ottimo il raccolto che ha dato un vino molto equilibrato + + + +
 1983: livello simile all'annata precedente + + + +
 1984: materia di base mediocre, vino grande + +
 1985: le uve avevano una ricchezza di zuccheri ed estratti tipiche dei millesimi eccezionali. *

Miscellanea d'interesse

Cà del Bosco, oltre a produrre magnifici Champenois, ha una gamma completa di vini tranquilli di ottimo livello. La tipologia compositiva e realizzativa è di ispirazione francese: un uvaggio bordolese, uno Chardonnay, un Pinot Nero, tutti ottenuti con metodi di vinificazione e di invecchiamento simili a quelli perfezionati dai viticoltori d'oltralpe. L'originalità del progetto risiede nel fatto che nessuna azienda italiana, offre una serie di prodotti analoga. Maurizio Zanella 1981; Chardonnay Cà del Bosco 1983; Pinero 1984, i nomi e le prime annate di produzione dei vini che hanno visto la luce in questi anni.

Il suo prestigio

Il Maurizio Zanella è riconosciuto dalla stampa specializzata italiana e straniera come vino di eccezionale livello. Consegue la massima valutazione nelle pubblicazioni di Veronelli e Burton Anderson. Una giuria composta dai migliori esperti nazionali assegna al Maurizio Zanella 1986 il Premio Vinarius 1988 «Il Vino Dell'Anno».

Nel corso di una storica degustazione tenuta in Inghilterra nel 1985, The International WINE Challenge, i migliori vini del mondo (oltre 500 etichette di 14 paesi) furono assaggiati da una commissione di 60 esperti con almeno 27 «Masters of Wine». Il Maurizio Zanella insieme a soli altri 6 vini ottenne la medaglia d'oro.

Di anno in anno

Queste sintetiche schede sono il risultato di ripetuti assaggi del Maurizio Zanella di alcune annate di produzione. Tra parentesi trovi il numero di bottiglie prodotte in quell'anno, il numero di degustazioni ef-

fettuate di quel millesimo, la data dell'ultima. Di quest'ultima degustazione ti dò il commento seguito da un giudizio finale che varia da una a quattro stelle; quando alcune di queste sono fra parentesi ti indicano il potenziale che il vino non ha ancora conseguito alla data dell'assaggio. Dagli il giusto tempo e lo troverai compiuto in stellare interezza.

1981 (1.800 bottiglie; una degustaz.; 11/87). Il colore è rosso non tenue ma neanche carico; il profumo è ricco: forse le migliori note olfattive riscontrate in tutti i Maurizio Zanella degustati. Il gusto appena inferiore: qualche cedimento nella struttura, non ha grande spalla. È vino al picco non suscettibile di ulteriore sviluppo. **

1982 (4.543 bottiglie; cinque degustaz.; 9/85). Vale la scheda organolettica della introduzione con una breve aggiunta riguardo gli stimoli gustativi avvertiti dopo l'assaggio: buona persistenza ed assenza di retrogusto. ***

1983 (5.099 bottiglie; sei degustaz.; 10/88). Il vino è di grande ed immediata piacevolezza. Profumi aperti e sviluppati di frutta e spezie; il gusto è morbido ed equilibrato e mostra un vino di buona struttura. ***

1985 (17.200 bottiglie; tre degustaz.; 2/89). Non nascondo il mio entusias-

simo per questo millesimo. Il colore intenso e profondissimo lascia presagire la concentrazione e lo spessore degli stimoli gustativi ed olfattivi che andrò a registrare. Il bouquet è di frutta matura, particolarmente penetrante con note di ribes nero; il gusto trova oltre ad una grande quantità di frutto e di estratti una considerevole dote di nobili tannini e un sostenuto livello di acidità, connotati tipici di un blending bordolese giovane: il risolversi dei primi e l'ammorbidimento del secondo lascerà spazio ad uno straordinario vino, eccezionalmente lungo e persistente. ***(*)

Per darti quello che sa

L'esperienza degustativa fin qui maturata sul Maurizio Zanella lo trova eccezionalmente prestante nel periodo che va dai 3 ai 4 anni dopo la vendemmia.

L'abbinamento gastronomico ideale vede il Maurizio Zanella sposato a piatti di carne nobile come i filetti di manzo scozzese della Aberdeen Angus o ai particolari agnelli francesi Presalé.

Una visione aerea del complesso vinicolo di Ca' del Bosco, nella zona vocata di Franciacorta, in provincia di Brescia. Maurizio Zanella ne è il proprietario e artefice del suo successo.



Pane
Vino &