



Il
Prestigio

Un "Doc" Di Nome Cà Del Bosco

*Da Bolzano ad
Erbusco. Maurizio
Zanella ha importato
nella ridente
Franciacorta i segreti
delle migliori
cantine, e non solo
europee.
Il risultato è
imbottigliato nei
gustosi vini
dell'Azienda Cà del
Bosco.*

di Gigi Brozzoni

Franciacorta: vent'anni fa non sapevo esistesse e tantomeno che vi si producesse vino. Ci andai per la prima volta tornando da Venezia, dopo una nottata da ventenni, a fare colazione presso un parente di un compagno d'avventura: non ci offrirono né caffè né latte, ma pane, salame e vino rosso di loro produzione; il caffè ci fu offerto poi, ma con una abbondante correzione di grappa. Compresi subito che di quello strano nome difficilmente me ne sarei scor-

dato.

Qualche anno più tardi in un ristorante di Pisogne, sul lago d'Iseo, feci la conoscenza del Franciacorta rosso, ben imbottigliato ed etichettato, gradevole e franco, ma soprattutto meno rozzo di quello che avevo conosciuto prima. Ancora più tardi, ma potrei dire qualche anno fa, in una enoteca di un amico assaggiai un altro Franciacorta rosso, che era diventato D.O.C., prodotto da una azienda dal nome "Cà del Bosco", con un buon bouquet, armonico ed elegante. Chiesi informazioni a Leonardo, l'enotecario, il quale mi ragguagliò: Maurizio Zanella, da Bolzano,

un ragazzo poco più che ventenne aveva da pochi anni acquistato una tenuta agricola a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, con seria intenzione di ben lavorare per produrre grandi vini, e certamente era già sulla buona strada. Il suo impatto con quel territorio fu migliore del mio, pensai.

Ma Maurizio Zanella non si accontenta della buona qualità, il suo obiettivo era e rimane l'eccellenza da perseguire ad ogni costo: numerosi viaggi in Francia, California ed Australia prima a carpire i segreti delle più grandi e famose cantine, poi a promuovere i suoi vini, e ancora grandi





*Nella pagina precedente
Maurizio Zanella
titolare dell'azienda
agricola Cà del Bosco.*

investimenti tecnici, economici ed umani. Il terreno ghiaioso e il microclima che il vicino lago determina fanno il resto. Solo così si può spiegare l'incredibile fama che in pochi anni ha conquistato il suo nome e quello dell'azienda "Cà del Bosco".

Tre sono i vini rossi che ora vengono prodotti: al Franciacorta rosso si sono aggiunti il Maurizio Zanella ed il Pinéro.

Franciacorta Rosso D.O.C..

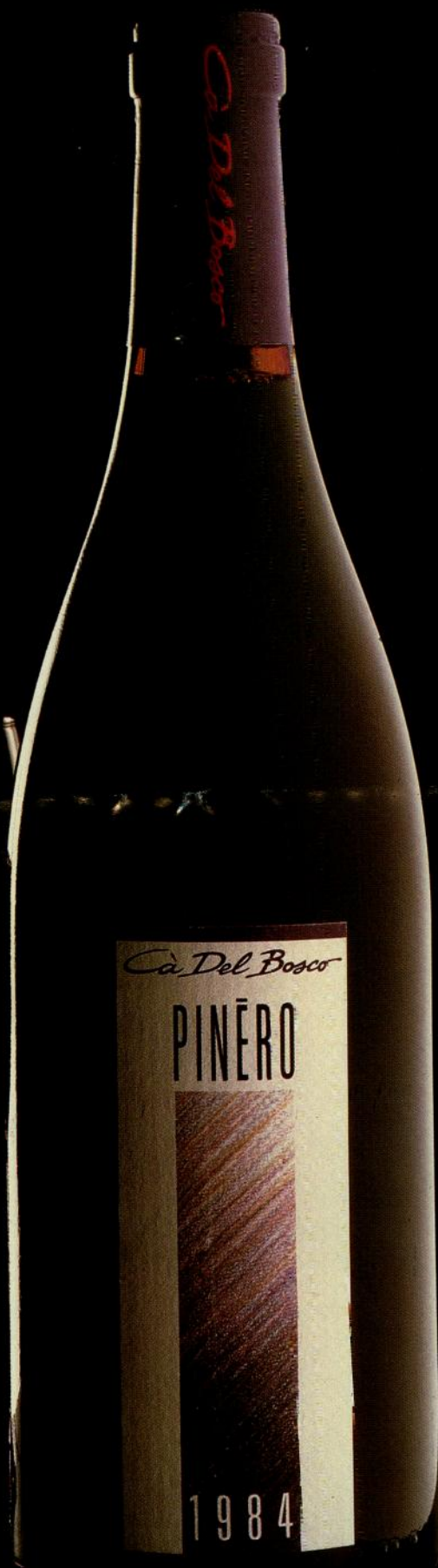
Come da disciplinare è prodotto con uve di Cabernet franc (50%), Merlot (15%), Nebbiolo

(15%) e Barbera (20%), ma con una riduzione della consentita resa per ettaro del 25% così da non superare la produzione di 60 ettolitri per ettaro; al prescritto invecchiamento di un anno in botti di legno fa seguito un ulteriore affinamento nelle piccole botti di rovere del Massiccio Centrale dette barriques. Ne risulta un vino ricco di composito profumo conferito dai quattro vitigni impiegati, dal sapore asciutto e deciso eppure equilibrato ed ammorbidito dalla prolungata permanenza in legno, con innegabile carattere e personalità. È vino da bersi a circa 18° con piatti di carne riccamente

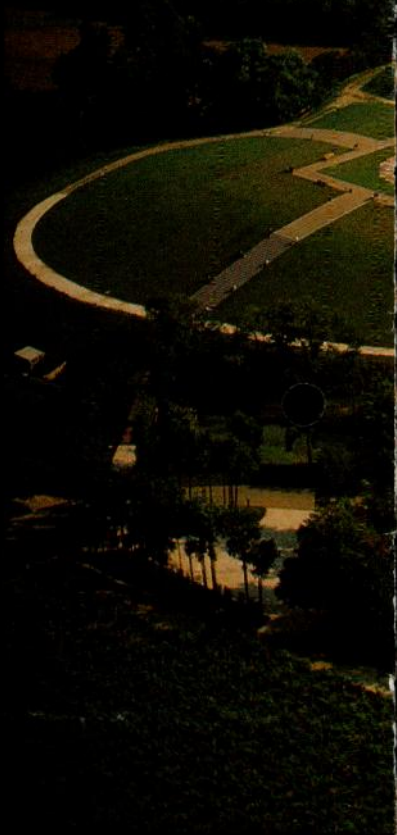
cucinati; conservatelo coricato nella vostra cantina: fino a dieci anni avrete tutto da guadagnare.

Maurizio Zanella.

Già il nome può dare qualche suggestione; fare un vino dandogli il proprio nome è un po' come darlo a un figlio, instaurando così un legame d'amore indissolubile. È un vino in perfetto stile bordolese ottenuto con Cabernet sauvignon (45%), Cabernet franc (25%) e Merlot (30%) fermentato e maturato per 14 mesi nelle barriques nuove, ed affinato per circa un anno in botti-



*Il Pinero, l'ultima
creazione dell'azienda di
Franciacorta.*



glia prima di essere posto in vendita. Il risultato è a dir poco eccezionale: versatene un po' in capaci calici e già sarete ammaliati dal suo colore rubino con lievi riflessi granati; il suo profumo già vi avrà raggiunto, ma quando l'accosterete al naso la sua complessa eleganza vi sedurrà e potrete allora scoprire i sentori di frutta matura e di fiori di prato; ora bevete — come io stesso sto facendo, accompagnandolo a un arrosto di petto d'oca — e un sapore armonico e vellutato, fruttato e tostato, vi regalerà una sensazione di benessere gioioso ed aristocratico insieme. Nelle fredde sere

invernali bevetelo a 18-20° con arrosti e carni rosse della grande cucina italiana, ma anche con formaggi stagionati non piccanti. Le migliori annate reggeranno un invecchiamento di anche vent'anni con risultati che si prevedono sbalorditivi.

Pinéro.

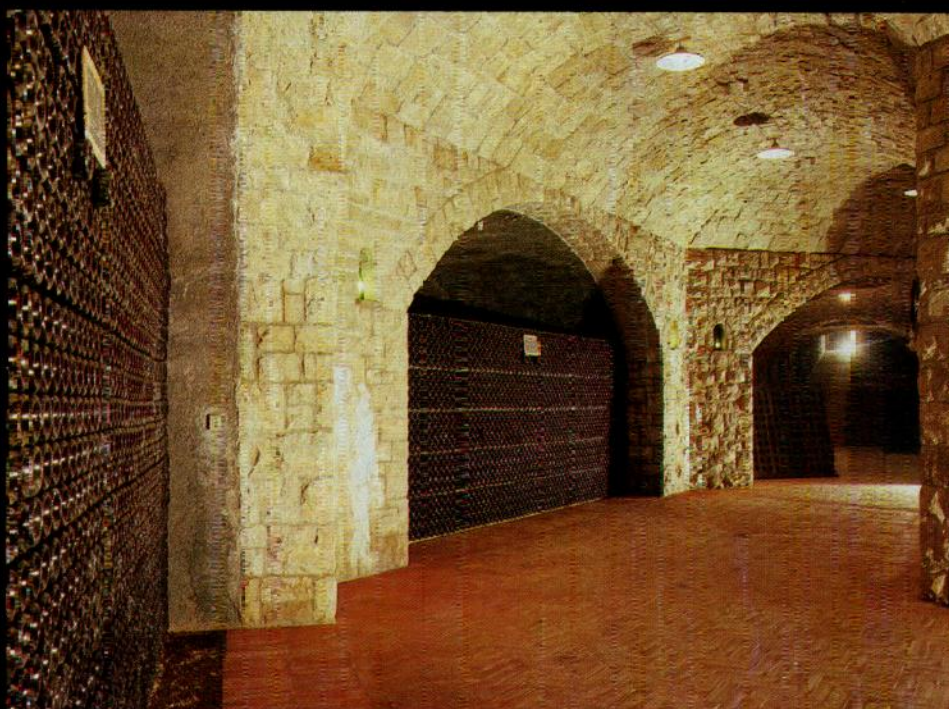
È l'ultimo nato a Cà del Bosco; il suo nome è la contrazione di Pinot nero con il quale è prodotto. La resa per ettaro estremamente ridotta, 65 quintali di uva per ettaro, l'elevata densità di impianto, la fermentazione e maturazione di 13 mesi sempre in barriques nuove, l'affina-

mento di un anno in bottiglia, ne fanno un capolavoro. Ci un chiaro colore rosso rubino, con intenso profumo di frutti rossi selvatici quali il ribes, il lampone ed anche la ciliegia, vi stupirà con il suo sapore asciutto e delicato, suadente e caldo, generoso eppure austero; la sua eleganza tarderà ad abbandonare il vostro palato. Siate attenti a gustarlo appena fresco, a 16°, con piatti sapidi ma delicati, in buona compagnia ma non vocante "chè non ne turb. l'equilibrio". Acatte ad un invecchiamento di 10-15 anni le migliori annate, cioè il 1985 e, quando lo troverete, il 1988. □



*Una veduta aerea
dell'azienda agricola Cà
del Bosco.*

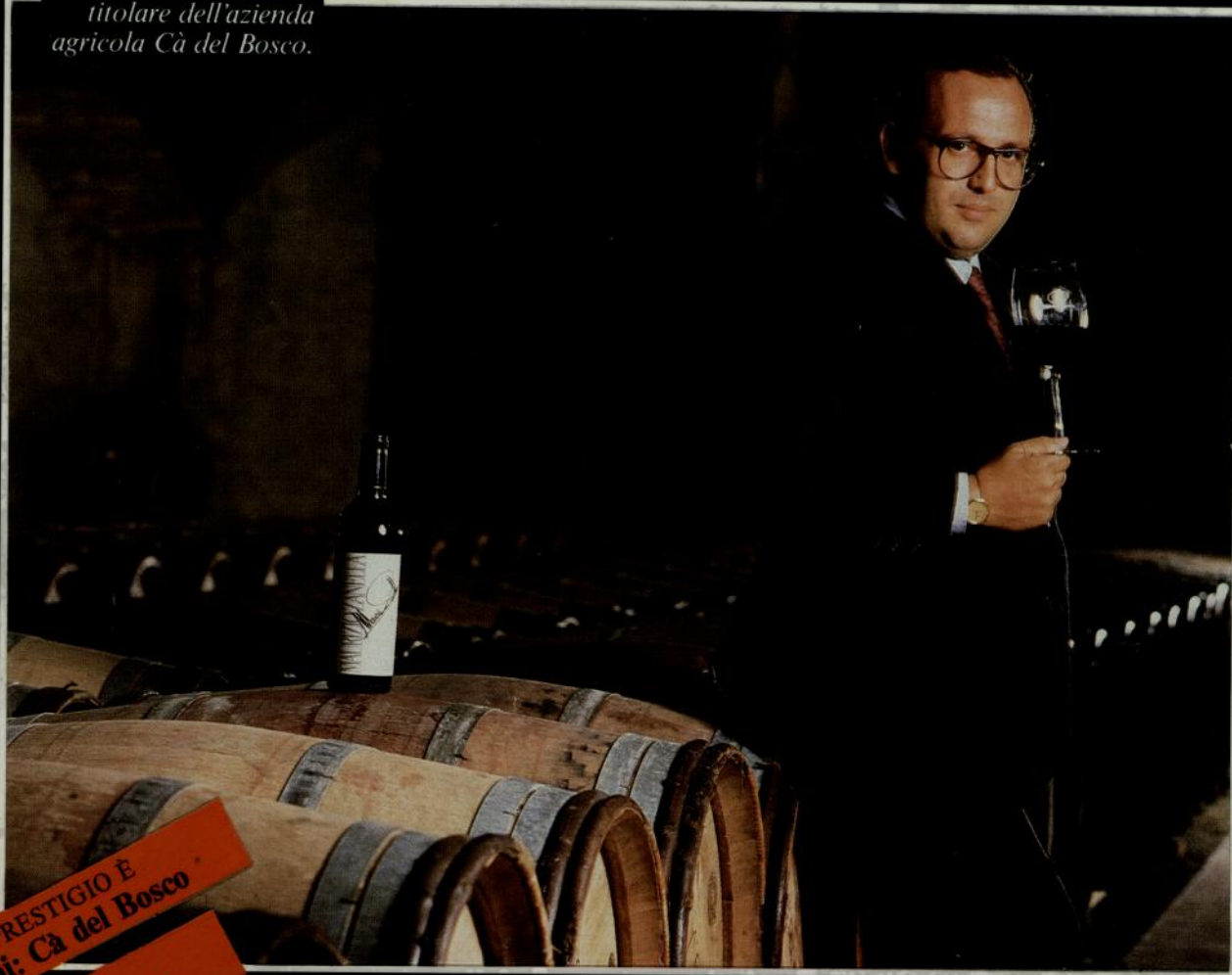
*Uno scorcio della
cantina dove il vino
viene affinato in bottiglie
per circa un anno.*



Il Prestigio

Mensile
di cultura, attualità e costume

Maurizio Zanella
titolare dell'azienda
agricola Cà del Bosco.



PRESTIGIO E
Vini: Cà del Bosco
GOLF
Milano Golf Club
NAUTICA
Anteprima: Riva 32 Ferrari

Numero 8

ANNO 3 - OTTOBRE 1989
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE GRUPPO III/70

Un "Doc" Di Nome Cà Del Bosco



Uno scorcio della
cantina dove il vino
viene affinato in bottiglie
per circa un anno.

Da Bolzano ad
Erbusco. Maurizio
Zanella ha importato
nella ridente
Franciacorta i segreti
delle migliori
cantine, e non solo
europee.
Il risultato è
imbottigliato nei
gustosi vini
dell'Azienda Cà del
Bosco.

di Gigi Brozzoni



Franciacorta: vent'anni fa non sapevo esistesse e tanto meno che vi si producesse vino. Ci andai per la prima volta tornando da Venezia, dopo una nottata da ventenni, a fare colazione presso un parente di un compagno d'avventura: non ci offrirono né caffè né latte, ma pane, salame e vino rosso di loro produzione; il caffè ci fu offerto poi, ma con una abbondante correzione di grappa. Compresi subito che di quello strano nome difficilmente me ne sarei scordato.

Qualche anno più tardi in un ristorante di Pisogne, sul lago d'Iseo, feci la conoscenza del Franciacorta rosso, ben imbottigliato ed etichettato, gradevole e franco, ma soprattutto meno rozzo di quello che avevo conosciuto prima. Ancora più tardi, ma potrei dire qualche anno fa, in una enoteca di un amico assaggiai un altro Franciacorta rosso, che era diventato D.O.C., prodotto da una azienda dal nome "Cà del Bosco", con un buon bouquet, armonico ed elegante. Chiesi informazioni a Leonardo, l'enotecario, il quale mi raggiunse: Maurizio Zanella, da Bolzano, un ragazzo poco più che ventenne aveva da pochi anni acquistato una tenuta agricola a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, con seria intenzione di ben lavorare per produrre grandi vini, e certamente era già sulla buona strada. Il suo impatto con quel territorio fu migliore del mio, pensai.

Ma Maurizio Zanella non si accontenta della buona qualità, il suo obiettivo era e rimane l'eccellenza da perseguire ad ogni costo: numerosi viaggi in Francia, California ed Australia prima a carpire i segreti delle più grandi e famose cantine, poi a promuovere i suoi vini, e ancora grandi investimenti tecnici, economici ed umani. Il terreno ghiaioso e il microclima che il vicino lago determina fanno il resto. Solo così si può spiegare l'incredibile fama che in pochi anni ha conquistato il suo nome e quello dell'azienda "Cà del Bosco".

Tre sono i vini rossi che ora vengono prodotti: al Franciacorta rosso si sono aggiunti il Maurizio Zanella ed il Pinéro.

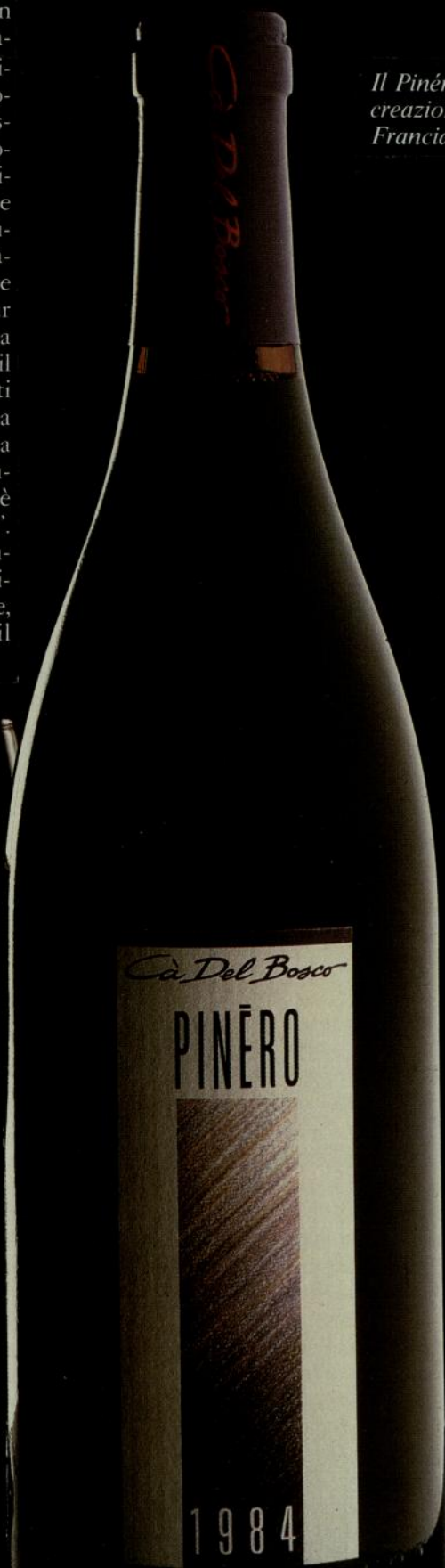
Una veduta aerea dell'azienda agricola Cà del Bosco.



Pinéro.

È l'ultimo nato a Cà del Bosco; il suo nome è la contrazione di Pinot nero con il quale è prodotto. La resa per ettaro estremamente ridotta, 65 quintali di uva per ettaro, l'elevata densità di impianto, la fermentazione e maturazione di 13 mesi sempre in barriques nuove, l'affinamento di un anno in bottiglia, ne fanno un capolavoro. Di un chiaro colore rosso rubino, con intenso profumo di frutti rossi selvatici quali il ribes, il lampone ed anche la ciliegia, vi stupirà con il suo sapore asciutto e delicato, suadente e caldo, generoso eppure austero; la sua eleganza tarderà ad abbandonare il vostro palato. Siate attenti a gustarlo appena fresco, a 16°, con piatti sapidi ma delicati, in buona compagnia ma non vocante "chè non ne turbi l'equilibrio". Adatte ad un invecchiamento di 10-15 anni le migliori annate, cioè il 1985 e, quando lo troverete, il 1988.

Il Pinéro, l'ultima creazione dell'azienda di Franciacorta.



Franciacorta Rosso D.O.C.

Come da disciplinare è prodotto con uve di Cabernet franc (50%), Merlot (15%), Nebbiolo (15%) e Barbera (20%), ma con una riduzione della consentita resa per ettaro del 25% così da non superare la produzione di 60 ettolitri per ettaro; al prescritto invecchiamento di un anno in botti di legno fa seguito un ulteriore affinamento nelle piccole botti di rovere del Massiccio Centrale dette barriques. Ne risulta un vino ricco di composito profumo conferito dai quattro vitigni impiegati, dal sapore asciutto e deciso eppure equilibrato ed ammorbidito dalla prolungata permanenza in legno, con innegabile carattere e personalità. È vino da bersi a circa 18° con piatti di carne riccamente cucinati; conservatelo coricato nella vostra cantina: fino a dieci anni avrete tutto da guadagnare.

Maurizio Zanella.

Già il nome può dare qualche suggestione; fare un vino dandogli il proprio nome è un po' come darlo a un figlio, instaurando così un legame d'amore indissolubile. È un vino in perfetto stile bordolese ottenuto con Cabernet sauvignon (45%), Cabernet franc (25%) e Merlot (30%) fermentato e maturato per 14 mesi nelle barriques nuove, ed affinato per circa un anno in botti-

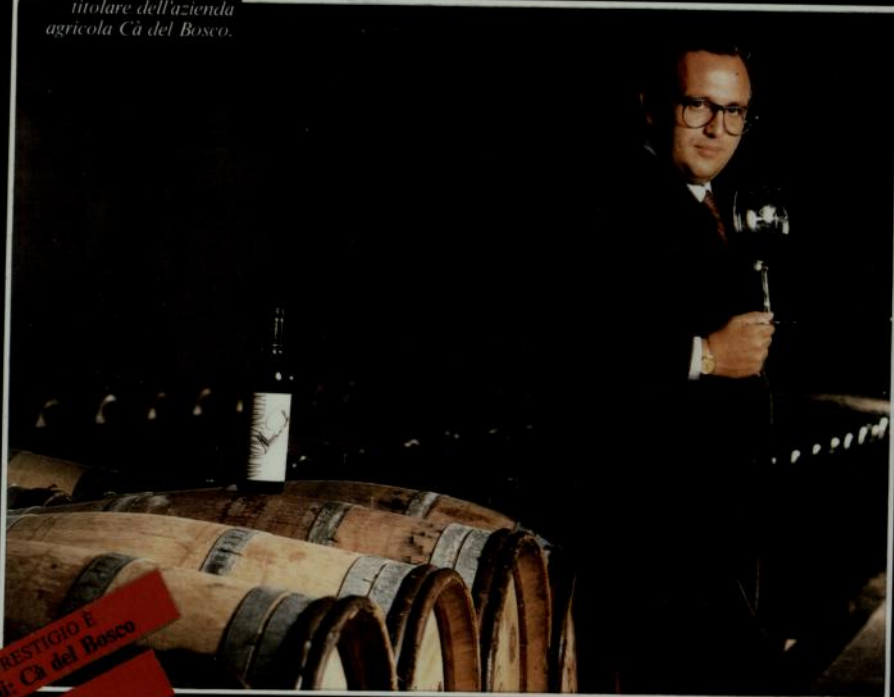
glia prima di essere posto in vendita. Il risultato è a dir poco eccezionale: versatene un po' in capaci calici e già sarete ammaliati dal suo colore rubino con lievi riflessi granati; il suo profumo già vi avrà raggiunto, ma quando l'acosterete al naso la sua complessa eleganza vi sedurrà e potrete allora scoprire i sentori di frutta matura e di fiori di prato; ora bevete — come io stesso sto facendo, accompagnandolo a un arrosto di petto d'oca — e un sapore armonico e vellutato, fruttato e tostato, vi regalerà una sensazione di benessere gioioso ed aristocratico insieme. Nelle fredde sere invernali bevete a 18-20° con arrosti e carni rosse della grande cucina italiana, ma anche con formaggi stagionati non piccanti. Le migliori annate reggeranno un invecchiamento di anche vent'anni con risultati che si prevedono sbalorditivi.



Il Prestigio

Mensile
di cultura, attualità e costume

Maurizio Zanella
titolare dell'azienda
agricola Cà del Bosco.



PRESTIGIO E
Vini: Cà del Bosco
GOLF
Milano Golf Club
NAUTICA
Antequipa: Riva 32 Ferrari

Numero 8

ANNO 3 - OTTOBRE 1989
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE GRUPPO III/70

Un "Doc" Di Nome Cà Del Bosco



Uno scorcio della
cantina dove il vino
viene affinato in bottiglie
per circa un anno.

Da Bolzano ad
Erbusco. Maurizio
Zanella ha importato
nella ridente
Franciacorta i segreti
delle migliori
cantine, e non solo
europee.
Il risultato è
imbottigliato nei
gustosi vini
dell'Azienda Cà del
Bosco.

di Gigi Brozzoni



Franciacorta: vent'anni fa non sapevo esistesse e tanto meno che vi si producesse vino. Ci andai per la prima volta tornando da Venezia, dopo una nottata da ventenni, a fare colazione presso un parente di un compagno d'avventura: non ci offrirono né caffè né latte, ma pane, salame e vino rosso di loro produzione; il caffè ci fu offerto poi, ma con una abbondante correzione di grappa. Compresi subito che di quello strano nome difficilmente me ne sarei scordato.

Qualche anno più tardi in un ristorante di Pisogne, sul lago d'Iseo, feci la conoscenza del Franciacorta rosso, ben imbottigliato ed etichettato, gradevole e franco, ma soprattutto meno rozzo di quello che avevo conosciuto prima. Ancora più tardi, ma potrei dire qualche anno fa, in una enoteca di un amico assaggiai un altro Franciacorta rosso, che era diventato D.O.C., prodotto da una azienda dal nome "Cà del Bosco", con un buon bouquet, armonico ed elegante. Chiesi informazioni a Leonardo, l'enotecario, il quale mi raggugliò: Maurizio Zanella, Cà Bolzano, un ragazzo poco più che ventenne aveva da pochi anni acquistato una tenuta agricola a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, con seria intenzione di ben lavorare per produrre grandi vini, e certamente era già sulla buona strada. Il suo impatto con quel territorio fu migliore del mio, pensai.

Ma Maurizio Zanella non si accontenta della buona qualità, il suo obiettivo era e rimane l'eccellenza da perseguire ad ogni costo: numerosi viaggi in Francia, California ed Australia prima a carpire i segreti delle più grandi e famose cantine, poi a promuovere i suoi vini, e ancora grandi investimenti tecnici, economici ed umani. Il terreno ghiaioso e il microclima che il vicino lago determina fanno il resto. Solo così si può spiegare l'incredibile fama che in pochi anni ha conquistato il suo nome e quello dell'azienda "Cà del Bosco".

Tre sono i vini rossi che ora vengono prodotti: al Franciacorta rosso si sono aggiunti il Maurizio Zanella ed il Pinero.

Una veduta aerea dell'azienda agricola Cà del Bosco.



Pinéro.

È l'ultimo nato a Cà del Bosco; il suo nome è la contrazione di Pinot nero con il quale è prodotto. La resa per ettaro estremamente ridotta, 65 quintali di uva per ettaro, l'elevata densità di impianto, la fermentazione e maturazione di 13 mesi sempre in barriques nuove, l'affinamento di un anno in bottiglia, ne fanno un capolavoro. Di un chiaro colore rosso rubino, con intenso profumo di frutti rossi selvatici quali il ribes, il lampone ed anche la ciliegia, vi stupirà con il suo sapore asciutto e delicato, suadente e caldo, generoso eppure austero; la sua eleganza tarderà ad abbandonare il vostro palato. Siate attenti a gustarlo appena fresco, a 16°, con piatti sapidi ma delicati, in buona compagnia ma non vocante "ché non ne turbi l'equilibrio". Adatte ad un invecchiamento di 10-15 anni le migliori annate, cioè il 1985 e, quando lo troverete, il 1988.

Il Pinéro, l'ultima creazione dell'azienda di Franciacorta.



Franciacorta Rosso D.O.C.

Come da disciplinare è prodotto con uve di Cabernet franc (50%), Merlot (15%), Nebbiolo (15%) e Barbera (20%), ma con una riduzione della consentita resa per ettaro del 25% così da non superare la produzione di 60 ettolitri per ettaro; al prescritto invecchiamento di un anno in botti di legno fa seguito un ulteriore affinamento nelle piccole botti di rovere del Massiccio Centrale dette barriques. Ne risulta un vino ricco di composito profumo conferito dai quattro vitigni impiegati, dal sapore asciutto e deciso eppure equilibrato ed ammorbidito dalla prolungata permanenza in legno, con innegabile carattere e personalità. È vino da Bersi a circa 18° con piatti di carne riccamente cucinati, conservatelo coricato nella vostra cantina: fino a dieci anni avrete tutto da guadagnare.

Maurizio Zanella.

Già il nome può dare qualche suggestione; fare un vino dandogli il proprio nome è un po' come darlo a un figlio, instaurando così un legame d'amore indissolubile. È un vino in perfetto stile borghese ottenuto con Cabernet sauvignon (45%), Cabernet franc (25%) e Merlot (30%) fermentato e maturato per 14 mesi nelle barriques nuove, ed affinato per circa un anno in botti-

glia prima di essere posto in vendita. Il risultato è a dir poco eccezionale: versatene un po' in capaci calici e già sarete ammaliati dal suo colore rubino con lievi riflessi granati; il suo profumo già vi avrà raggiunto, ma quando l'accosterete al naso la sua complessa eleganza vi sedurrà e potrete allora scoprire i sentori di frutta matura e di fiori di prato; ora bevete — come io stesso sto facendo, accompagnandolo a un arrosto di petto d'oca — e un sapore armonico e vellutato, fruttato e tostato, vi regalerà una sensazione di benessere gioioso ed aristocratico insieme. Nelle fredde sere invernali bevete a 18-20° con arrostiti e carni rosse della grande cucina italiana, ma anche con formaggi stagionati non piccanti. Le migliori annate reggeranno un invecchiamento di anche vent'anni con risultati che si prevedono sbalorditivi.

