

03500322PQ T 7F OS 70L54  
 IL GIORNALE DI BERGAMO  
 OGGI  
 VIA DON L. PALAZZOLO 89  
 24100 BERGAMO BG  
 Dir. Resp. GIULIO SCARRONE  
 Data: 13 MARZO 1990

Il Giornale di Bergamo Oggi  
 Martedì 13 Marzo 1990

## RUBRICA

### MANGIAREBERE di Bedi Veronelli e Francesco Arrigoni

Finalmente è fatta. Pochi giorni fa, davanti al notaio, è stato costituito il Consorzio volontario di tutela per i vini Doc Franciacorta. Alla costituzione erano presenti 30 produttori in rappresentanza di oltre il 50% della superficie vitata della zona. Se ne parlava da anni, tutti erano d'accordo, ma non si riusciva a superare una serie di ostacoli. L'impasse più grande era costituito dall'appartenenza al più ampio consorzio di tutela dei vini Doc bresciani, che sovrintende a tutti i Doc della provincia.

Tutti Doc, ma con qualità e esigenze completamente differenti, la Franciacorta è una zona con spiccata vocazione viticola che è stata scoperta e valorizzata con molte energie e cospicui investimenti effettuati da una ristretta cerchia di imprenditori. Nel giro di pochi anni i vini di questa zona — in particolare gli spumanti metodo champenois — si sono imposti sulla scena nazionale e internazionale meritando i riconoscimenti della critica e i favori del pubblico. Le altre Doc sono invece rimaste al palo. Qualche movimento per i buoni Riviera del Garda e Lugana, immobilità per Cellatica e Botticino, totale assenza per il fantomatico

Capriano del Colle.

Da questo scenario l'esigenza del distacco (peraltro senza traumi poiché si manterranno i rapporti con Brescia) per dare vita ad un consorzio più piccolo, più agile e quindi con maggiore efficacia. L'assemblea dei produttori ha eletto presidente Paolo Rabotti dell'azienda Monterossa e vicepresidente Maurizio Zanella.

Dedichiamo questa rubrica proprio ad un vino di Zanella, autentico leader di questa zona. Questa volta non parliamo dei suoi famosi spumanti, nemmeno del grandissimo Pinero, Chardonnay o l'omonimo Maurizio Zanella, ma del più piccolo e normale Franciacorta Rosso che non è affatto un vino minore.

Ha: colore rosso rubino con riflessi viola da giovane; profumo fruttato con sentori di frutti rossi, molto continuo; sapore asciutto di corpo snello e flessuoso, bel carattere e lunga persistenza.

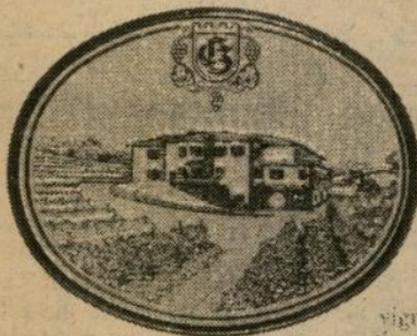
Ha 12 gradi di alcool.

Bevilo a 16 gradi di temperatura.

Produttore: Maurizio Zanella, Azienda Agricola Ca' del Bosco, via case Sparse, 25030 Erbusco (Bs), telefono 030/7267196.

CA' del BOSCO  
 FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata



1985

Vino ottenuto esclusivamente con uve di cabernet franc, merlot, barbera, nebbiolo dei vigneti di proprietà, situati in località Formica nel

### La rostisciana

800 grammi di lonza di maiale, tagliata a fettine. 300 grammi di luganega, spez-zettata. 60 grammi di burro. 2 rametti di rosmarino e alcune foglioline di erba salvia, legati bene con un filo bianco. Un chilo di cipolle bianche, nettate, affettate. La polpa di 2 grossi pomodori tagliata a filetti. Il poco brodo di carne caldo necessario. Un decilitro di vino rosso asciutto Pepe nero, macinato al momento.

no stracuocere senza prendere colore. Unisco i pezzi di luganega e i filetti di polpa di pomodoro; mescolo e faccio insaporire per qualche minuto; se fosse necessario aggiungo pochissimo brodo caldo. Aggiungo le fettine di lonza di maiale, mescolo e lascio cuocere qualche attimo; condisco con pepe e poco sale. Bagno con il vino e un poco di brodo caldo; alzo la fiamma; mescolo quasi di continuo; lascio evaporare il vino e il brodo; porto a termine la cottura, mescolo di tanto in tanto; elimino i rametti di rosmarino e le foglioline di erba salvia. Levo dal fuoco; spaccio la pirofila sulle appoggiatele e lascio raffreddare. Se non si serve subito. Se si serve subito, la rostisciana si condiscia con il pepe nero.

h una capace pirofila, metto al fuoco, mescolo con il burro, le cipolle e i rametti di rosmarino con le foglioline di erba salvia; condisco con poco pepe e sale. Faccio cuocere a fiamma dolcissima; mescolo spesso; le cipolle devo-