

Ca'del Bosco: nuovi vigneti sul monte

MAURIZIO Zanella ha messo a segno un altro colpo. Dopo una serie di cavillose ricerche è riuscito ad acquistare un altro appezzamento di terreno nella Franciacorta. Impresa non facile dal momento che il mercato immobiliare della zona ha raggiunto quotazioni vertiginose ed è bloccato da una assoluta staticità. Si tratta di una proprietà di circa 50 ettari situata in alta collina in località Belvedere in comune di Clusane d'Iseo, una zona prospiciente il lago. Molta parte della superficie è ricoperta da bosco, soltanto sei ettari sono stati scassati per mettere a dimora un nuovo vigneto: gli stessi che erano già vitati oltre 40 anni fa. Questa parcella si va ad aggiungere ai 55 ettari, di cui una parte in affitto, già in possesso di Ca' del Bosco. Verranno impiantati chardonnay e cabernet sauvignon più alcune varietà autoctone quasi estinte (su cui viene mantenuto uno stretto riserbo), che sono state selezionate con l'ausilio di alcuni ricercatori. Tra le notizie meno piacevoli segnaliamo invece la tragica scomparsa di André Dubois, il cantiniere della Champagne che aveva impostato la produzione di spumanti della Ca' del Bosco. In cantina non c'è più nemmeno il californiano Brian Larky, laureato a Davis, che ora si occupa delle vendite negli Stati Uniti con un mandato in esclusiva. Della cantina e del laboratorio di occupa ora il dott. Marco Delleva, strappato dal laboratorio dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Novità anche nella campagna dove accanto allo storico Antonio Gandossi nella direzione si affianca il dott. Luigi Reghenzi.

**IL NOBILE
MONTEPULCIANO
'86
A VINBLEDON**

14

Gambero VINO

VIGNE, CANTINE E DINTORNI

APRILE 1990

Il Gambero Rosso è sempre stato attento al mondo del vino tanto da avere creato una Guida che, arrivata al suo terzo anno di vita, è ormai un classico del settore.

Questa Guida nasceva dall'esigenza di affrontare la materia usando un linguaggio immediatamente comprensibile ai non addetti ai lavori; nasceva anche dall'esigenza di fare della critica enologica uno strumento d'uso per il consumatore. Di qui la necessità di svincolare l'attività giornalistica da ogni possibile condizionamento. All'inizio questa nostra impostazione ci ha fatto scontrare con non poche perplessità e incomprensioni ma poi, già dal 1989, con l'uscita della seconda edizione della Guida dei vini è stato un successo.

I lettori, infatti, compravano la nostra guida perchè l'approccio al vino che noi proponevamo non era di tipo iniziatico, da circolo chiuso, elitario, nascosto dietro a un linguaggio ermetico. Il mercato ci dava ragione e aveva fiducia in noi tanto da premiare insieme con la nostra opera i produttori che risultavano indicati come i migliori. Con questo stesso metodo di lavoro abbiamo sviluppato una rubrica mensile, il Berebene, che esce sulla rivista Gambero Rosso offrendo ai lettori venti brevi schede di vini italiani ogni numero.

Anche questa rubrica ha svolto un'opera di educazione nei confronti di un pubblico in gran parte nuovo, alla ricerca di buoni suggerimenti, più portato a privilegiare la qualità piuttosto che la quantità. Questi appassionati consumatori devono però avere indotto molti produttori a scambiare il successo nelle vendite con la licenza ad aumentare i prezzi in modo indiscriminato. Il fenomeno ha ormai raggiunto, in alcuni casi, punte scandalose con aumenti, da un anno all'altro, del trenta, quaranta e anche cinquanta per cento.

Come tutte le mode anche questa potrebbe fragorosamente sgonfiarsi procurando un danno indiscriminato a tutto il settore. Noi, nei limiti del possibile, proveremo a seguire il fenomeno, faremo nomi e cognomi, diremo il nostro parere e, per quello che conta, consiglieremo i nostri lettori ad orientare i loro acquisti tenendo sempre ben presente il rapporto qualità/prezzo. E per questo motivo che abbiamo deciso di dare vita a una newsletter principalmente dedicata al mondo del vino, ma non solo, con cadenza mensile: pensiamo di avere delle cose da dire, delle notizie da far circolare, delle inchieste da proporre a produttori, rappresentanti, ristoratori e appassionati. Come molte delle nostre iniziative l'idea è ambiziosa e semplice a un tempo: fare una newsletter che parli un linguaggio semplice e immediato, dia informazioni e sia strumento di lavoro. Certo, non siamo i primi, non ci vogliamo atteggiare a migliori, vorremmo evitare le stupide polemiche, resta il fatto che delle cose uscite ci piace poco o nulla ed è anche per questo motivo che abbiamo deciso di dare vita al Gambero, figlio minore del Gambero Rosso.

Un mensile distribuito solo in abbonamento. Ogni numero un'inchiesta, un ampio notiziario, Vinbledon, la rubrica di degustazioni a eliminatorie, dalla quale uscirà sempre un vincitore, schede monografiche delle aziende di taglio economico e finanziario, solitamente trascurato.

L'uscita in concomitanza con il Vinitaly era quasi d'obbligo e altrettanto d'obbligo è la visita che vi invitiamo a fare allo stand della Gambero Rosso editore, Palazzo Agricenter, secondo piano, settore B 5, dove, se questo primo numero vi è piaciuto, troverete il modo per continuare a riceverlo.

Stefano Bonilli

