



ARTE E SCIENZA
DELL'ESPRESSO.

BAR

Bar Alberghi Ristorazione

GIORNALE

Il mensile dell'ospitalità e del food and beverage italiani



ARTE E SCIENZA
DELL'ESPRESSO.

VINI DA TAVOLA IN BARRIQUE

Uno dei segreti del successo di Zanella è stato senza dubbio il sapersi circondare di validi collaboratori. Il proprietario di Ca' del Bosco infatti aveva iniziato la sua campagna acquisti puntando su Sebastiano Stocker, leggendario quanto modesto cantiniere sedentario poco incline ai viaggi e alle tentazioni economiche è stato irremovibile. Scornato Zanella ha rilanciato alla grande, volando in Francia e riuscendo a portare via da una grande Maison dello Champagne il cantiniere André Dubois, che ha impostato e gestito la produzione di spumante. Ma un cambiamento di rotta, o forse è meglio dire un'integrazione si è avuta con la scoperta dell'America. Con una serie di viaggi Zanella ha scoperto il mondo vitivinicolo californiano: una realtà fatta di pragmatismo, sperimentazione e metodologie ben precise. Tornato a casa Zanella ha rivoltato la Ca' del Bosco come un guanto adattando le strutture alla nuova filosofia produttiva californiana e curando la sistemazione architettonica in modo che unisse la bellezza alla praticità. Risultato: una cantina moderna, razionale e spettacolare che lascia ammirati i visitatori provenienti da ogni parte del mondo. Per applicare in pratica questo tipo di filosofia è stato chiamato un giovane enologo laureato all'università di Davis: Brian Larky. Grazie a lui la Ca' del Bosco accanto alla produzione di spumanti e dei vini Doc Franciacorta bianco e rosso, ha aperto un nuovo fronte

con una serie di vini da tavola elaborati in barrique, la piccola botte di rovere francese. Più per la volontà di firmare un prodotto che per orgoglio, o megalomania come ha detto qualcuno, Zanella ha chiamato il primo vino in barrique con il suo nome: Maurizio Zanella. Uvaggio a base di vitigni francesi (oggi chiamati vitigni internazionali come ad esempio il cabernet sauvignon) ma anche un'aggiunta di vitigni tipicamente italiani come una piccola percentuale dei barbera. Un vino che ha segnato l'inizio di un'epoca accolto da numerosi successi e riconoscimenti, arrivati persino dagli stessi francesi. Dopo il Maurizio Zanella sono nati lo Chardonnay e il Pinero (a base di pinot nero) due vini fatti a modello di quanto prodotto nella Borgogna. Ma all'orgoglio di Zanella non bastava un confronto a distanza e così, rischiando tutta la reputazione, ha voluto mettersi alla prova con un confronto diretto fatto di degustazioni. E ancora una volta i fatti gli hanno dato ragione. In una serie di degustazioni, alla cieca, i vini di Ca' del Bosco hanno ottenuto risultati clamorosi battendo vini di grandissima fama. "È stata un'iniziativa pericolosa che ha fatto molto discutere. La mia intenzione, e ambizione, era non tanto di dimostrare che i miei vini fossero migliori di altri, ma che potevano giocare nella stessa categoria. Cosa che si poteva dimostrare soltanto in una degustazione alla cieca in cui non interviene il fattore emozionale dell'etichetta".