

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.191.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

1

dal 1901

10 GEN. 1991

12 5105 27T 3F OS 94MEAZ31

LA STAMPA

VIA MARENCO 32

10126 TORINO TO

quotidiano

Dir. Resp. PAOLO MIELI

Telefono 011/65681

Data: 27 Dicembre 1991

Spumanti: novità nel mercato dei brindisi

Qualità e prezzi alti con bollicine italiane

EPISODI curiosi come quel minitorneo di calcio arbitrato dal ministro Gorla tra squadre di ristoratori, critici gastronomici, produttori di vino e politici, tenutosi tempo fa presso la «Casa Don Bosco» di Erbusco, nel Bresciano, mettono in luce una tendenza: l'ambiente del vino è ormai diventato un *modus vivendi*, un motivo per divertirsi e per stare insieme. I migliori produttori italiani, circa una trentina, lo hanno capito da tempo e, abbandonato quel concetto di rivalità del passato, hanno iniziato a fare storia insieme.

Maurizio Zanella al timone di Cà del Bosco da una ventina di anni (200 mila bottiglie di spumante l'anno) è entrato nel mondo del vino quasi per caso. Galeotta fu quella casa con vigna in mezzo ai boschi di Erbusco, che il padre Albano nel '68 acquistò per passare in relax i weekend. Ma il diciassettenne Maurizio, durante quei giorni di svago, aveva iniziato a far lavorare la mente: perché non produrre vino, «alla grande». Iniziano i viaggi in Francia e in California e nel giro di poco tempo la Cà del Bosco diventa una realtà: investimenti colossali, rivoluzione nei sistemi di allevamento delle viti e alta tecnologia.

Così nasce nel 1972 il primo vino di Cà del Bosco e sei anni dopo lo spumante metodo champenois di Maurizio Zanella che, immediatamente, si piazza ai primi posti nelle degustazioni internazionali. I colleghi lo guardano increduli, mentre i caterpillar sventrano le colline di Franciacorta per costruire all'interno una «cattedrale del vino» (cantina da invecchiamento) dove quattro anni dopo si sposerà, regalando ad ogni invitato una bomboniera particolare: un filare di vite da vendemmiarsi personalmente quando l'uva sarà matura. La vigna del matrimonio, cinquecento filari, tutti ad personam, ha dato proprio quest'anno i primi frutti. Se lo si interpellava, disinvolto ragazzone del Milanese dal piglio deciso che fa e disfa, risponde che il suo successo sta proprio nel non aver tradizioni: libero dai pregiudizi di borgo e dagli errori che in zona hanno caratterizzato le scelte in passato. Ma la Franciacorta è sempre stata la culla dei grandi spumanti italiani, al pari

del Trentino (dove primeggia l'ottimo, ineguagliabile Ferrari brut, esaurito da un mese sul mercato italiano) e dell'Oltrepò Pavese con il fenomeno della Cantina di Santa Maria La Versa.

In alcuni documenti rinvenuti dalla signora Eleonora Pagani Uberti, che conduce l'omonima azienda a Erbusco, si fa addirittura menzione dei vini di Franciacorta alla corte dei dogi di Venezia appellati con l'aggettivo di «perfettissimi». Qui, oggi, convivono piccole aziende e grandi colossi che dietro alla produzione dello spumante classico, quello prodotto con il medesimo metodo dello champagne dopo l'affinamento di tre anni in bottiglia che forma un personale e straordinario bouquet, hanno fatto fortuna. E' dunque curioso assaggiare l'esito delle produzioni locali, magari sconosciute, come i tre eccellenti spumanti Uberti dal «perlage» fine, persistente ed intenso e pensare che anche l'Italia è in gara fra i grandi delle bollicine, anche se spesso, più della qualità, si vince la *manche* dei prezzi: alti e, a volte, esagerati rispetto a quelli francesi o spagnoli. E i francesi hanno intimato ai produttori della Franciacorta di sospendere lo slogan «Se fosse francese si chiamerebbe champagne». Loro l'hanno modificato in «Se fosse francese, come lo chiamereste?»

Solo durante le feste di fine anno il consumo degli spumanti nostrani supera il 50 per cento, ma raramente vengono utilizzati secondo l'abbinamento ideale. Mai sui dolci, dicono gli esperti che giustamente avvertono disarmonia tra l'acidità, il secco degli spumanti e il dolce.

Qui va prediletto l'Asti, il moscato o i vini dolci e passiti. Lo spumante brut champenois è ottimo invece come aperitivo, sugli antipasti, sui piatti a base di pesce o a tutto pasto. Oppure perché non seguite un consiglio? Su una sontuosa pizza di un giorno qualunque. Senza dimenticare di fare Cin Cin.

Paolo Massobrio

Cà del Bosco - Erbusco (Bs) - tel. 030 726.7196 - Champenois Cremant L. 36.000

Uberti - Erbusco (Bs) - tel. 030 726.476 - Extra brut Comari de Salem L. 33.000

LA STAMPA

ANNO 125. N. 318 **

VENERDI' 27 DICEMBRE 1991

SPEDIZIONE ABBONAMENTO POSTALE GRUPPO 1/70 L. 1200

0126 TORINO, VIA MARENCO 32, CENTRALINO 65681, TELEX 221.121, FAX TEL. 6568.334/335; TARIFFE ITALIA 6 NUMERI (CCP 7104) CONSEGNA DECEN-
L. 624.000, ARRETRATI L. 2.400. USA: LA STAMPA (USPS 684-930) PUBLISHED
LY. SECOND CLASS POSTAGE PAID AT LIC NY AND ADD. MAILING OFFICES.
IMPEX 45-45 39TH STREET, LIC NY 11104.

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: (SPEDIZ. VIA AEREA *) AUSTRALIA \$ A. 3.50; AUSTRIA SC. 26; *BELGIO FB. 75; *CANADA \$ CAN.
2.5 (VANCOUVER \$ CAN. 3); CIPRO Mills 650; *DANIMARCA KR. 15; *EGITTO E.P. 7.000; *FINLANDIA FMK 10; FRANCIA FR. 12; *GER-
MANIA D.M. 3.50; *GRECIA DR. 420; *INGHILTERRA P. 1.30; JUGOSLAVIA Din. 107; LUSSEMBURGO FL. 50; MALTA Cents 32; *NORVE-
GIA KR. 15; *OLANDA FL. 4; *PORTOGALLO ESC. 330; *SPAGNA PTS. 230; *SUD AFRICA RD. 7; *SVEZIA SKR. 15; SVIZZERA FR.S.
2.80, SVIZZERA TICINO FR.S. 2.50; TURCHIA L.T. 11.000; UNGHERIA FRN. 174; URSS Cop. -; *USA \$ 2.25; *USA WEST COAST \$ 2.50.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITA': PUBLIKOMPASS SPA. TARIFF
RIGORE TARIFFA IN PARENTESI. OCCASIONALI 900.000 (1.080.000); COMM
1.040.000 (1.248.000); RICERCHE DI PERSONALE, IL VENERDI', 830.000 (996.000)
LEGALI 830.000 (996.000); NECROLOGI 12.800 LA PAROLA (FAMIGLIA 9.800); AN
CA 25.000 LA LINEA; ECONOMICI VEDI RUBRICHE. PIU' IVA IL GIORNALE

Spumanti: novità nel mercato dei brindisi Qualità e prezzi alti con bollicine italiane

EPISODI curiosi come quel minitorneo di calcio arbitrato dal ministro Gorla tra squadre di ristoratori, critici gastronomici, produttori di vino e politici, tenutosi tempo fa presso la «Casa Don Bosco» di Erbusco, nel Bresciano, mettono in luce una tendenza: l'ambiente del vino è ormai diventato un *modus vivendi*, un motivo per divertirsi e per stare insieme. I migliori produttori italiani, circa una trentina, lo hanno capito da tempo e, abbandonato quel concetto di rivalità del passato, hanno iniziato a fare storia insieme.

Maurizio Zanella al timone di Cà del Bosco da una ventina di anni (200 mila bottiglie di spumante l'anno) è entrato nel mondo del vino quasi per caso. Galeotta fu quella casa con vigna in mezzo ai boschi di Erbusco, che il padre Albano nel '68 acquistò per passare in relax i weekend. Ma il diciassettenne Maurizio, durante quei giorni di svago, aveva iniziato a far lavorare la mente: perché non produrre vino, «alla grande». Iniziano i viaggi in Francia e in California e nel giro di poco tempo la Cà del Bosco diventa una realtà: investimenti colossali, rivoluzione nei sistemi di allevamento delle viti e alta tecnologia.

Così nasce nel 1972 il primo vino di Cà del Bosco e sei anni dopo lo spumante metodo champenois di Maurizio Zanella che, immediatamente, si piazza ai primi posti nelle degustazioni internazionali. I colleghi lo guardano increduli, mentre i caterpillar sventrano le colline di Franciacorta per costruire all'interno una «cattedrale del vino» (cantina da invecchiamento) dove quattro anni dopo si sposerà, regalando ad ogni invitato una bomboniera particolare: un filare di vite da vendemmiarsi personalmente quando l'uva sarà matura. La vigna del matrimonio, cinquecento filari, tutti ad personam, ha dato proprio quest'anno i primi frutti. Se lo si interpellava, disinvolto ragazzino del Milanese dal piglio deciso che fa e disfa, risponde che il suo successo sta proprio nel non aver tradizioni: libero dai pregiudizi di borgo e dagli errori che in zona hanno caratterizzato le scelte in passato.

Paolo Massobrio

Cà del Bosco - Erbusco (Bs) - tel.
030 726.7196 - Champenois Cre-
mant L. 36.000