

NON SOLO BOLLICINE

Stella Donati

Chi mi conosce sa che non sono presuntuosa. Soprattutto non parlo volentieri di argomenti che non conosco a fondo.

Sfido chiunque a trovare un mio scritto tecnico sul vino. Quando devo completare un mio articolo, un mio libro, con accenni più o meno impegnativi sul nettare di Bacco, mi affido ai tanti amici veramente esperti. Fatta questa premessa, mi sento tuttavia in grado di distinguere un buon vino e valutarlo in base al favore che esso incontra presso le mie papille gustative. Parlerò quindi dei vini di Maurizio Zanella, alla mia maniera, per quello che è il mio giudizio, dopo averli assaggiati.

Vi dirò che per me il vino è il naturale accompagnamento di un cibo e non accetto abbinamenti più o meno strani, dettati da mode che non mi convincono.

Ripercorrere le tappe del successo di Maurizio Zanella mi sembra superfluo. Lo ammiro per quello che sta facendo per il vino italiano, per il suo spirito sportivo, per aver ingaggiato una meritoria battaglia con i nostri cugini d'oltralpe e anche d'oltre oceano, sfida che sta conducendo con le armi giuste e senza timori di sorta.

Poi lo sento vicino a me perché, per quanto riguarda la cucina italiana, siamo sulla stessa lunghezza d'onda: cucina regionale, anche se rivisitata con giudizio in chiave moderna, cuochi e ristoratori veri professionisti; anche le sue idee sulle sempre più incalzanti tentazioni proibizionistiche vanno a braccetto con le mie.

Franciacorta. Un lembo di terra lombarda a vocazione enologica, ideale per grandi vini. Maurizio Zanella l'ha capito, si è documentato, ha operato gli esperimenti giusti, scelto i vitigni, dato alle vigne la migliore esposizione, realizzato stupendi uvaggi, infine creato le strutture di una cantina moderna e razionale, impiegato le tecniche adatte, prime fra tutte le barriques. Sì, perché le barriques o, diciamo pure in italiano, i nostrani *carati* sono in grado di migliorare un vino di eccezionale livello valorizzando quello che il legno gli dona.

I vini

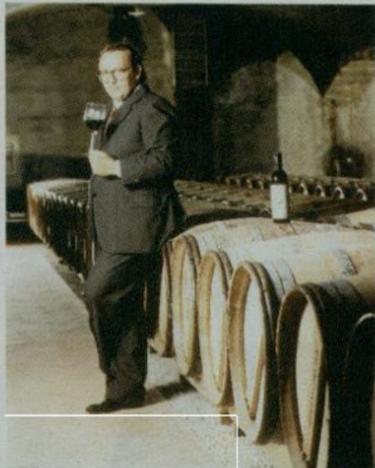
Io li ho assaggiati e ogni vino, bianco o rosso, ha una sua spiccata impronta. Li ho gustati con i loro cibi, alle giuste temperature di servizio, assaporando le varie sensazioni e le note particolari. In ognuno si nota la personalità di Maurizio Zanella, c'è molto della sua origine alto-atesine, appare il suo complesso e nello stesso tempo alla ricerca della perfezione. Ho volutamente sottolineato le note caratteristiche ritenute fossero oltre i confini, tanti per i miei lettori, rivolgere una raccomandazione avere nella propria casa una bottiglia di Ca' del Bosco, dire valorizzare il prodotto anche se, mi dicono, lo fanno. Ca' del Bosco, che per qualità, non è sempre stato a far fronte alle richieste.

I vini di Ca' del Bosco

Ca' del Bosco Franciacorta 1991 doc - vsqprd

N. 9 - DICEMBRE 1992

Non è vero che i vini italiani non possono competere con i migliori del mondo; basta saper coniugare tradizione e innovazione tecnologica e ricordarsi che la qualità si costruisce soprattutto nella vigna.



Sopra: Maurizio Zanella con il "suo" vino rosso.

A destra: Un gioiello in cassaforte, lo spumante Brut.



Uve: Chardonnay 65%, Pinot bianco 35%.

Sapore secco, pieno di carattere, ottima acidità in perfetto equilibrio con la struttura, sapido e piacevolmente amarognolo nel finale; in grado di conservarsi a lungo. Temperatura di servizio: 10-12°. Accostamenti gastronomici: antipasti in genere, minestre, primi piatti con pesce o verdure, verdure, frittate, soufflé; ottimo con pesce di mare e d'acqua dolce.

Ca' del Bosco Chardonnay 1990 doc - vsqprd

Uva: Chardonnay 100%. Sapore pieno di bella struttura, armonico ed elegante, le sensazioni cambiano e si moltiplicano

con il passare del tempo; lunga la persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 12°. Accostamenti gastronomici: preparazioni di pesce, anche con salse molto elaborate; indicato con piatti di carne importanti.

Ca' del Bosco Franciacorta rosso 1990 doc - vsqprd

Uve: Cabernet franc 45%, Merlot 15%, Nebbiolo 15%, Barbera 25%. Sapore asciutto, di medio corpo, fresca acidità, anche fruttato e

molto persistente; si beve giovane, meglio dopo un anno o due dalla commercializzazione.

Temperatura di servizio: 16-18°. Ottimo con tutti i piatti a base di carni bianche e di pollame; si accosta bene anche a piatti di carne rossa, arrostiti e bolliti.

Ca' del Bosco Pinero 1990

Uva: Pinot nero 100%. Sapore asciutto con piacevole acidità di frutta che bene contrasta gli altri caratteri; complesso e continuo, mostra numerose sfumature nel tempo; equilibrato, ha lunga persistenza aromatica e piacevole retrogusto.

Temperatura di servizio: 16°. Vino personale e inconfondibile, necessita accostamenti molto accurati per esaltarne le caratteristiche.

Ottimo con primi piatti con ragù di carne, intingoli in umido, pollame nobile e, se maturo, adatto a portate quali bolliti misti, carni rosse, piatti di selvaggina da piuma; eccellente con formaggi morbidi, non piccanti.

Gli spumanti

Rappresentano circa i due terzi della produzione Ca' del Bosco e oltre il 20% viene esportato.

Ca' del Bosco Franciacorta doc

Uve: Chardonnay 60%, Pinot bianco 40%.

Risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie di grande qualità.

Spuma abbondante e persistente, perlage finissimo e continuo. Sapore secco ma senza eccessi, morbido e delicatissimo, soave retrogusto.

Temperatura di servizio: 10°. Raffinatissimo aperitivo, presenta poliedricità di impieghi su antipasti, ma anche su primi piatti a base di pesce.

Ca' del Bosco brut Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%, Pinot nero 20%.

Profumo vivace e fragrante, sottile e insistente; sapore secco, consistente e ben strutturato; bella acidità di frutta, sentore di mela verde.

Temperatura di servizio: 8°. Ottimo aperitivo, perfetto con antipasti, risotti e minestre, crostacei e pesce in genere.

Ca' del Bosco dosage zero Franciacorta doc - vsqprd

Uve: Chardonnay 40%, Pinot bianco 40%, Pinot nero 20%

Spuma di spiccata personalità, con una aggiunta di sciroppo di zucchero, perlage fine e vivace, profumo di notevole finezza, persistente, penetrante e di notevole carattere.

Sapore asciutto, ben strutturato, con una buona acidità, lunga persistenza aromatica con piacevole retrogusto amarognolo. Temperatura di servizio: 8°.

Aperitivo ideale, si sposa molto bene con i frutti di mare e i crostacei in genere.

Per il mio gusto è spumante da tutto pasto: chi mi può contraddire?

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

In Franciacorta, dai 590 ettari vitati, iscritti all'albo dei vigneti per la produzione di uve bianche, nella vendemmia scorsa, si sono ottenuti 28.930 ettolitri di vino bianco a denominazione di origine controllata. Essi sono stati in parte destinati alla produzione di vino tranquillo mentre la quantità maggiore è stata sottoposta al procedimento di spumantizzazione.

Nei mesi scorsi i produttori di

Occorre ricordare, poi, che la zona vinicola doc Franciacorta ha alcune caratteristiche ben specifiche: innanzitutto il fatto che, tradizionalmente, le uve e i vini sfusi in essa prodotti non vengono venduti fuori zona in quantità significative. Altro fatto degno di nota è quello che tutta la produzione

ne controllata viene confezionata in zona ma anche che la globalità dei produttori, con una sola eccezione appartiene al settore agricolo. Ma la caratteristica che contraddistingue la Franciacorta è

MENSILE DI ENOGASTRONOMIA E TECNICA PROFESSIONALE

Ristorazione *Prù*

9

DICEMBRE 1992 - ANNO VII
SPEDIZIONE ABBONAMENTO POSTALE
GRUPPO III/70

prodotti in Francia, i livelli qualitativi sempre più elevati e apprezzati dai consumatori in Italia e all'estero. Rif. 9/015