

Numero 12
Dicembre '94
L. 7900
Spese Abb.
Postale 50%

TRE GRANDI REGALI PER IL VOSTRO NATALE

Class

classic vini

Brindisi all'italiana Con il Brut '91, uno dei millesimati Ca' del Bosco

UNA SCELTA DI VITA NON SPONTANEA, IN realtà un castigo. Da Milano, dove abitava, alla casa del bosco in Franciacorta, la grande casa del weekend. Stai lì e metti giudizio, decidi che cosa vuoi fare, disse Albano Zanella al figlio contestatore Maurizio. Che cosa voleva fare? Girava in moto, trovava amici, si accodava a un gruppo di vignaioli in partenza per la Francia, un viaggio di studio. Maurizio torna, folgorato come san Paolo. Ha visto dove e come nascono i grandi vini di Francia. Ha visto da vicino una delle aziende agricole-mito, la Romanée-Conti. Ha capito che co-

sa vuol fare: vino, ma solo grande vino. Bottiglie che si facciano desiderare e, quando poi le bevi, si facciano apprezzare. Albano e sua moglie, Annamaria Zanella, dicono sì a un progetto faraonico (il ragazzo pensa in grande e a lunga scadenza) e finanziano. Non sapevano ancora, o forse sì, che quando Maurizio parlava di qualità dei suoi vini sottintendeva anche vigneti fitti da 8.300 a 10mila ceppi per ettaro, che ogni vite avrebbe dato pochissimi grappoli ma di valore. La cantina stessa, un tempio del vino. E ancora, un

laboratorio di analisi professionale. E uffici moderni e funzionali. Per finire (ma chissà se ora, dopo una ventina d'anni, il progetto è concluso) con lo spettacolare cancello d'ingresso firmato Arnaldo Pomodoro, che è come un biglietto da visita: l'arte del vino. Maurizio assume un maestro cantiniere con il destino nel nome: Du-

Il Franciacorta Brut millesimato



bois (del bosco), è di Reims, capitale della Champagne. Il primo Spumante metodo classico esce nel '75. Poi arrivano, anche questi ai massimi livelli, i vini tranquilli. Uno Chardonnay stile borgognone; un Pinot nero (Pinero) di enorme impatto e un uvaaggio bordolese talmente emblematico da portare il nome del suo creatore: Maurizio Zanella. Sono aumentati i vigneti di proprietà che, con la cantina, sono stati affittati alla Ca' del Bosco in veste societaria: Zanella, infatti, da qualche mese ha acquisito un nuovo partner, il Gruppo Marzotto. La qualità al vertice continua. Tant'è vero che da questo novembre tutti i Franciacorta Ca' del Bo-



Arnaldo Pomodoro



Oscar Luigi Scalfaro



Madonna



Helmut Newton

tato, sapore secco, consistente, vivo e armonico, nitido e persistente. Cin-cin. (Paola Mura)

CHI LO BEVE E CHI LO OFFRE. Apprezzano il Ca' del Bosco: Oscar Luigi Scalfaro, Silvio Berlusconi, il premio Nobel per l'economia Franco Modigliani, lo scultore Arnaldo Pomodoro, l'onorevole Gianni Rivera, Madonna, il fotografo Helmut Newton, Ornella Muti e Inge Feltrinelli. Ca' del Bosco si trova: nel tempio gourmand della Champagne, al ristorante Les Crayères di Reims, cioè nella tana del lupo. A New York, al ristorante Le Cirque; a Los Angeles, nei ristoranti Spago e Valentino. In Italia: all'Albereta di Marchesi a Erbusco



Class

DICEMBRE

Lo spumante
CA' DEL BOSCO

Lo spumante CA' DEL BOSCO

Rivoluzione in Franciacorta. Scompare la dizione metodo classico, si attende la definizione della denominazione d'origine garantita. Che fa nel frattempo Maurizio Zanella, sire dei vignaioli d'Erbusco? Rompe con la tradizione champagnotta e impone a tutte le sue bollicine il millesimo in etichetta. Con tutti gli oneri che ciò comporta: affinamento minimo di 37 mesi e vendita solo delle annate super. Passiamo agli onori. Brut 1991 (33mila lire la bottiglia): colore chiaro, perlage fine e continuo, spuma copiosa, bouquet fragrante, sapore secco e vivo. Un brindisi alla salute del vino.