

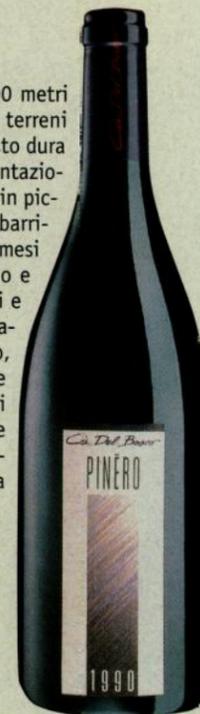
bottiglie in primo piano bottiglie in primo piano bo

**TERRE DI FRANCIACORTA
CHARDONNAY**
TERRE DI FRANCIACORTA
DOC BIANCO
CHARDONNAY 100%
13° VOL.



Le uve provengono da vigneti impiantati a circa 300 metri s.l.m. su terreni morenici, ricchi di scheletro. L'impianto è fitto, con 10.000 ceppi per ettaro ed una resa di 65 quintali per ettaro. Le uve vengono vendemmiate a mano nella prima settimana di settembre. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 12 ore e la fermentazione si svolge in barrique nuove e solo una parte della massa svolge la malolattica. Il periodo di maturazione in botte piccola è di circa sette mesi ai quali seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia. Ha colore paglierino netto con riflessi dorati e profumi varietali intensi ed eleganti di burro, nocciola e vaniglia su uno sfondo fruttato (agrumi). Il legno è ben fuso nello spettro aromatico, forse meno marcante rispetto alle annate precedenti. In bocca è elegante, fine, armonico, abbastanza strutturato e ha una lunga persistenza aromatica in cui la vaniglia spunta ancora prepotente.

PINÈRO 1997
PINOT NERO DEL SEBINO IGT
PINOT NERO 100%
12,5° VOL.



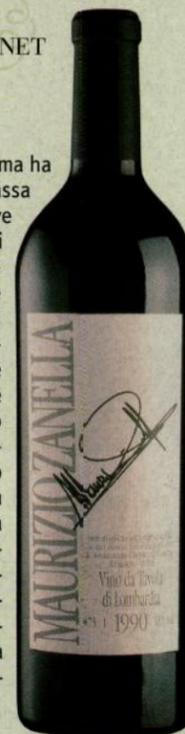
I vigneti sono posti ad una altitudine di 200 metri s.l.m. con un'esposizione a sud-nord est su terreni morenici. La macerazione delle bucce sul mosto dura due settimane e successivamente sia la fermentazione alcolica che la malolattica vengono svolte in piccole botti di rovere nuove. La maturazione in barrique dura 12 mesi alla quale seguono circa 11 mesi di affinamento in bottiglia. Ha colore rubino e riflessi sfumati tra l'arancio e il porpora, vivi e brillanti. I profumi sono ampi, fruttati e speziati in cui si avvertono lampone, ribes, tabacco, vaniglia e caffè. Sono sensazioni eleganti e ben concentrate. In bocca è pieno, morbido, di grande piacevolezza per le sensazioni fruttate che esplodono con grande ricchezza ed eleganza. La persistenza aromatica è lunghissima e non mostra cedimenti nel tempo.

FRANCIACORTA DOCG
DOSAGE ZERO 1996
CHARDONNAY 60%,
PINOT BIANCO 25%,
PINOT NERO 15%
12,5° VOL.



Le uve sono state raccolte dal 2 al 10 settembre con una meticolosa selezione dei grappoli. I vini base, dopo la fermentazione, maturano per 7 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate, sino alla preparazione della cuvée. Quest'ultima è composta sia da vini maturati in piccole botti di rovere sia in vasche d'acciaio. Ha colore paglierino e lievi riflessi dorati; il perlage è finissimo e persistente. I profumi sono intensi, di crosta di pane, di pesca bianca matura, su uno sfondo delicatamente agrumato. In bocca è molto secco - non ha alcuna aggiunta di liqueur d'expédition - e l'acidità è viva e guizzante. La persistenza è lunga e termina con un finale delicatamente ammandorlato.

MAURIZIO ZANELLA 1996
ROSSO DEL SEBINO IGT
CABERNET SAUVIGNON 45%, CABERNET
FRANC 27%, MERLOT 28%
13,5° VOL.



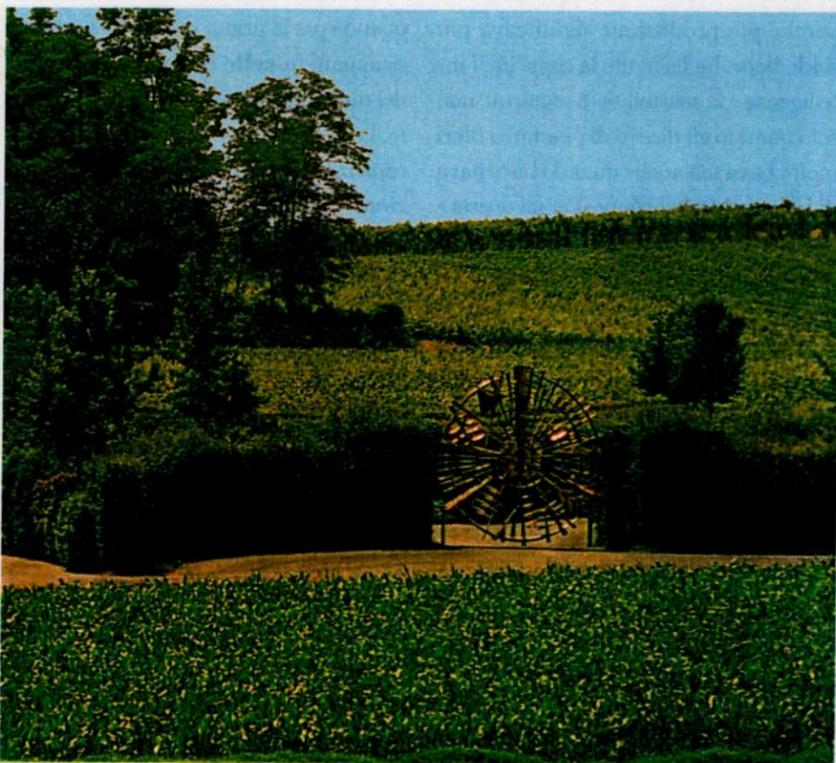
Nasce in terreni simili a quelli del pinot nero ma ha una fittezza d'impianto leggermente più bassa (tra 6.000 e 10.000 ceppi per ettaro). Le uve vengono vendemmiate nella prima decade di settembre. La macerazione sulle bucce si svolge nell'arco di 24-25 giorni; la fermentazione alcolica e la malolattica, vengono effettuate in barrique nuove e successivamente il vino matura per circa 15 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 13 mesi. Ha colore rubino intenso con riflessi granati e un ricordo violaceo appena accennato ma presente. I profumi sono ampi, intensi, complessi e molto netti. A prevalere sono le sensazioni di frutta rossa - in evidenza la ciliegia - ma anche la grafite insieme ad un delicato ma elegante tocco di erbaceo. In bocca è concentrato, scorrevole, di grande struttura e piacevolezza; la frutta rossa è di nuovo in evidenza, il tannino è vivo e dolce, la persistenza è ottima e termina con un gradevolissimo speziato. È un vino elegante, armonico e di grande beva.

Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs) - Tel. 030.7766111
Visite in azienda: solo su appuntamento nei giorni feriali

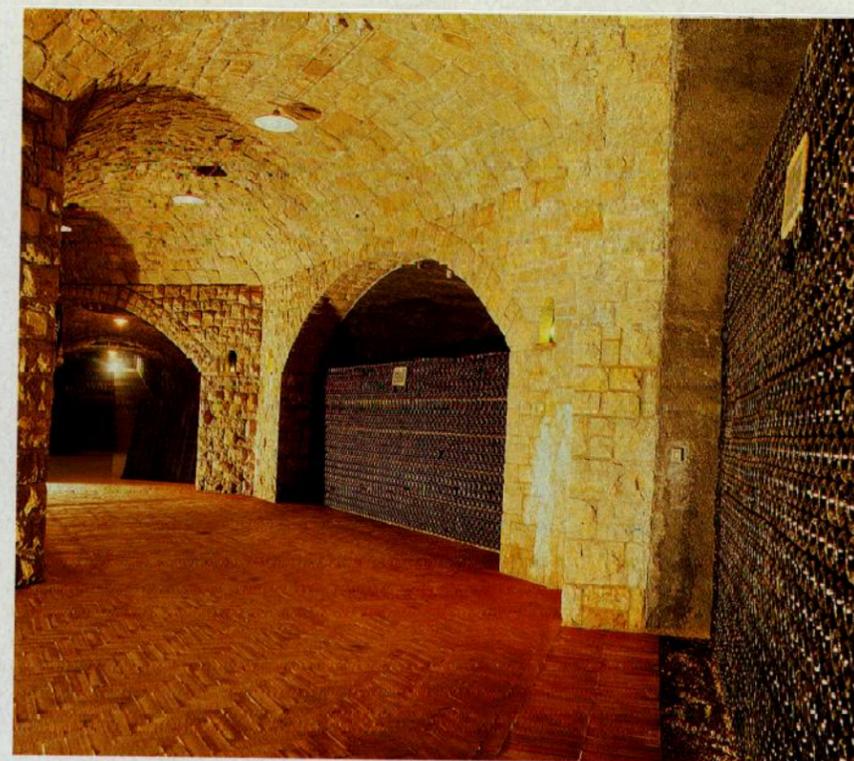
maria Clementi Zanella, la madre di Maurizio, aveva acquistato una casa in mezzo al bosco sulle colline di Erbusco. La zona allora non godeva della notorietà attuale se non come luogo di villeggiatura. Mario Soldati, solitamente un osservatore attento, nel suo libro "Vino al Vino" del 1968, liquida con poche parole i vini della Franciacorta descrivendoli come "un misto di barbera, berzolino nostrano, sangiovese... (insieme a) malvasia e vernaccia bianca". Nella zona i viticoltori puri sono sempre stati pochi. A prendere l'iniziativa furono gli stessi vacanzieri, gli industriali, i finanziari e gli imprenditori, per lo più bresciani e lombardi, che presi dalla passione del vino affiancarono alla casa di campagna vigneti e cantine. La Franciacorta così come la conosciamo oggi, nasce proprio in quegli anni. Quest'angolo della provincia di Brescia gode di caratteristiche climatiche e geologiche particolarmente adatte alla viticoltura ma se la zona è decollata si deve allo spirito imprenditoriale dei neoviticoltori della Franciacorta. Furono investite somme ingenti ma soprattutto nel mondo del vino locale subentrò una cultura e una mentalità innovativa più vicina a quella dell'industria e della finanza che non a quella "conservatrice" dell'agricoltura tradizionale. Maurizio Zanella inizia la sua avventura tra queste colline nel 1973 quando decide di stabilirsi definitivamente a Ca' del Bosco che dal 1968 aveva aperto ufficialmente i battenti come azienda. Terminato il liceo aveva deciso di frequentare agraria all'Università Cattolica di Piacenza per poi passare alla Station Œnologique de Bourgogne a Beaune e alla Facoltà di enologia a Bordeaux. Non mancano nemmeno i viaggi in Champagne: l'ambizione è di fare ottimi vini e soprattutto grandissimi spumanti perché sin da allora la convinzione era che la Franciacorta avesse tutte le carte in regola per diventare la Champagne italiana: ora si trattava di dimostrarlo anche se non sempre era facile. "La Franciacorta appena 15-20 anni fa

era più conosciuta per l'industria del ferro che non per il vino - racconta Maurizio Zanella -. La voglia di fare e di stupire, come qualcuno ha erroneamente scritto, era necessaria per farsi conoscere e bruciare le tappe. Se nelle Langhe è stato utilizzato cabernet e chardonnay, io ho dovuto usare altri mezzi come la cantina a cupola scavata sotto terra o il cancello di Arnaldo Pomodoro. Non bastava fare un buon vino, bisognava anche dimostrare all'interlocutore specialmente estero e che non conosceva l'esistenza della Franciacorta come area vinicola, che non eri un marziano ma quel vino l'avevi fatto tu e proprio lì, in quei vigneti. Perché il conto non gli tornava, certi vini erano abituali ad assaggiarli solo altrove, magari in Francia. Nel 1980 andare in giro in America per presentare i vini della Franciacorta significava, il più delle volte, non essere ricevuti perché allora si conoscevano solo i piemontesi e i toscani ma la Franciacorta e la provincia di Brescia proprio no. Quindi era necessario far capire, anche con l'aiuto di altri mezzi che non fossero il solo vino o i vigneti, il lavoro enorme che c'era dietro. Per questo



sono poche le aziende nel mondo che in 25 anni hanno raggiunto i risultati di Ca' del Bosco in una zona quasi del tutto priva di tradizioni". Nel 1978 al ritorno di una delle tante trasferte estere sollevò un certo clamore la notizia che Maurizio Zanella era riuscito a convincere André Dubois, il secondo cantiniere della Moët & Chandon, a trasferirsi in azienda. Nel 1985 arriva anche l'enologo americano Brian Larkey, allievo del grande Tchelitcheff. Insomma scelte molto mirate che volevano essere chiari messaggi: vogliamo primeggiare in tutto, per questo scegliamo i migliori. La qualità - e anche i prezzi - dei vini e degli spumanti sin da allora è tale che permette alla Ca' del Bosco di iniziare ad occupare una nicchia molto particolare e ristretta, quella dei prodotti esclusivi. Nel 1980 Maurizio Zanella, decide di chiamare un vino, un rosso potente e strutturato, con il suo nome. Una scelta ardita che fece discutere: qualcuno, con una buona dose di superficialità, interpretò unicamente come una manifestazione di narcisismo, altri la giudicarono - più correttamente - come la definitiva messa in gioco del manager inven-

tore dell'azienda. Chi sarebbe stato così folle da dare il proprio nome ad un vino se non fosse stato più che sicuro dell'eccezionale qualità del vino stesso? E infatti non ci fu nessun autogol, il Maurizio Zanella, da uve cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc, più di una volta mise in fila gli equivalenti, italiani e francesi, e a tutt'oggi è uno dei vini migliori della Ca' del Bosco. Ma di fuoriclasse nella gamma della cantina di Erbusco ce ne sono sempre stati come il Franciacorta Satèn (all'inizio si chiamava Cremant) o il Dosage Zero cioè senza "liqueur d'expédition" o ancora l'eccezionale Cuvée Annamaria Clementi Gran Millesimo, dedicata da Maurizio a sua madre, per non parlare del Sebino Pinero (pinot nero) o del Terre di Franciacorta Chardonnay. "Ho avuto la fortuna di avere dei collaboratori straordinari - continua Maurizio Zanella - che mi hanno seguito nelle mie "folle" come quando sono passato da 2.200 a 10.000 ceppi ettaro e diminuendo la resa. C'era un mio contadino, Antonio Gandossi che dall'agricoltura aveva ricevuto solo calci in faccia e quindi dalla terra aveva sempre cercato di ottenere la maggior quantità possibile, perché più produzione significava più soldi. Bene, lui ha avuto la capacità, l'intelligenza e la sensibilità di seguirmi, non solo quando gli dicevo di piantare i filari molto bassi ma anche quando bisognava dimezzare la produzione. Per gli operai è stato uno shock culturale allucinante ma io ho potuto continuare grazie al Gandossi che mi aveva capito e ha sostenuto a spada tratta la mia scelta. Così come è stato fondamentale Dubois che non ha portato nessuna tecnica particolare o segreto di sorta ma con la sua esperienza di 35 anni come cantiniere, ha inculcato a tutta l'azienda, me compreso, un grande rispetto per l'integrità del vino". Oggi i vigneti, la spina dorsale della produzione di Ca' del Bosco, sono dislocati in otto comuni della Franciacorta per complessivi 125 ettari. Solo il rinnovamento della cantina ha richiesto un investimento di 8



miliardi: oggi è tutta interrata e costruita in pietra per assicurare le migliori condizioni di conservazione. "Una sintesi - dice Maurizio Zanella - tra gusto italiano, tecnologia americana e tradizione francese". La ristrutturazione è anche servita per attrezzarsi alla prossima vendemmia quando per la prima volta le uve saranno sistemate in celle frigorifere in attesa del turno alle pigiatrici per essere pressate. Le operazioni sono interamente meccanizzate e solo la prima e la seconda frazione di mosto viene utilizzata dall'azienda, il resto, la terza pari al 37%, viene venduta a terzi. Da tempo Ca' del Bosco si è organizzata per condurre uno studio mirato sui "precursori d'aroma" al fine di valutare le relazioni esistenti tra le caratteristiche di un vigneto e le qualità organolettiche del vino imbottigliato. Un'altra ricerca, altrettanto importante, riguarda l'evoluzione ottimale del vino in bottiglia ricostruendone la storia viticola, vinicola, agronomica ecc. "Sono sperimentazioni che abbiamo iniziato nel 1985 e tuttora continuano. È inutile aspettarsi risultati eclatanti però sono fondamentali per avere delle conferme o

delle smentite sul nostro lavoro. Permettono di compiere dei passi millimetrici ma importantissimi per innalzare il livello qualitativo. Per noi però il discorso centrale rimane la vigna e infatti abbiamo ancora rinforzato questo settore aumentando il monte ore lavoro dedicato ai vigneti. Ciò comporta un notevole aumento dei costi ma è l'unica strada per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati. Se le ricerche ti permettono di compiere lo 0,01% in più è in vigna che fai il salto del 2-3%. Sono entrambi importanti ma hanno valenze diverse". Oggi l'azienda - è una società per azioni con la partecipazione del gruppo Santa Margherita - produce circa 800.000 bottiglie, divise tra Franciacorta e vini tranquilli, destinate a diventare 1 milione nell'arco di qualche anno. Importante anche il programma d'investimenti da effettuare e che riguarderà il vigneto, la cantina e i laboratori. A dicembre è prevista una nuova uscita: sarà un vino che ripercorrerà a ritroso la storia del pinot bianco e dello chardonnay in Italia. Una storia che Ca' del Bosco ci darà l'opportunità di raccontare.

CUCINA & VINI



L'AZIENDA

DI ANDREA GABBRIELLI

Il **successo** di Ca' del Bosco ha contribuito ad **accrescere** l'immagine del **vino italiano**. Un **risultato** ottenuto con un'attenta **politica produttiva** basata sull'offerta di spumanti e di **vini** della Franciacorta all'insegna dell'**esclusività**. Un protagonista **assoluto**, Maurizio **Zanella**.

■ L'uscita di Rovato dell'autostrada A4 immette in un abitato senz'anima che solo il grande torchio troneggiante sulla rotatoria riesce ad ingentilire. Qui il vino è di casa. Dopo appena cinque minuti di strada, in direzione di Iseo, il paesaggio cambia: a dettare legge non è più la confusa geometria di un posto cresciuto troppo in fretta ma un lento svolgersi di prati e di vigneti. Ca' del Bosco è immersa nel verde, e già il viale d'entrata suggerisce che non è una cantina qualsiasi: l'ingresso è una monumentale scultura di Arnaldo Pomodoro, il "cancello solare", una delle tante opere d'arte che costellano la tenuta. A metà degli anni Sessanta Anna-

Ca' del
Bosco,
una
storia
italiana