IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

Eventi | Chef | Ricette | Rubriche | Partner | Guida 2020 | Identità Golose Milano | NEWSLETTER | EN

› IDENTITÀ GOLOSE *On The Road*

Maurizio Zanella, le radici nel futuro

Cuvée Prestige Edizione 42, un nuovo manifesto, i cofanetti RS: il patron di Ca' del Bosco è una fucina di idee e progetti

19-10-2020

Maurizio Zanella, figlio di **Annamaria Clementi Zanella**, la signora che nel 1964 acquistò Ca' del Bosco a Erbusco (Brescia), dando il via a una delle storie più illustri di Franciacorta

Tanti grandi produttori ascrivono la propria passione a una solida tradizione familiare, mentre la sua scintilla per il mondo del vino si è accesa a 16 anni, con un viaggio in Francia organizzato dall'Ispettorato del lavoro a cui partecipò per non andare a scuola.

Curioso, visionario e istintivo, **Maurizio Zanella** è sicuramente uno dei protagonisti più illuminati della rinascita del vino italiano: «Ho avuto la fortuna di innamorarmi del vino in un momento particolarmente felice, alla fine della crisi economica; se l'avessi fatto 5 anni prima sarebbe stato un disastro e se lo avessi fatto 5 anni dopo sarei stato il numero 130 anziché il numero 1 o 2», racconta.

«A 16 anni vengo spedito in esilio in una casa di campagna perché a Milano facevo il sessantottino. Mi iscrivo a un viaggio in Francia per produttori di vino organizzato dall'Ispettorato del lavoro e la prima cantina che visitiamo è Romanée-Conti: ci mostrano il loro modo di fare vino e quando usciamo, tra i borbottii dei produttori

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

a cura di
Adele Granieri

Napoletana, classe 1984, una laurea in legge e una grande passione per il vino, ereditata da una nonna di Monforte d'Alba. Oggi racconta storie di buone tavole e buon vino per varie testate specializzate, partecipa a commissioni di assaggio internazionali ed è cordinatrice della guida Slow Wine per Campania e Basilicata.

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati

19-10-2020 | 15:00
Maurizio Zanella, le radici nel futuro

18-10-2020 | 11:00
Una favola di nome Ruchè

15-10-2020 | 11:00
San Leonardo, viaggio alla scoperta di un'icona italiana

09-10-2020 | 11:00
Alice Paillard, molto più che "figlia di..."

Seguici su:
Facebook
Twitter
Youtube
Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

italiani che criticavano tutto, sono l'unico a comprare un astuccio con i tre vini più semplici, spendendo l'intero budget di una settimana. Fu allora che comunicai a mio padre la mia decisione di iniziare a fare vino. Papà per responsabilizzarmi mi fece finanziare la cantina con 10 cambiali».

Oggi quell'azienda nata dall'intuizione di un ragazzino visionario incarna un intero territorio, la Franciacorta, «Una terra meravigliosa che cerchiamo di valorizzare anche tramite il lavoro del Consorzio di Tutela. Un disciplinare rigido e uno sforzo quotidiano hanno permesso alla Franciacorta di raggiungere traguardi importantissimi in breve tempo».

Cuvée Prestige Edizione 42 e il Manifesto di Ca' del Bosco. Si chiama *Edizione 42* e apre un nuovo capitolo nella storia di *Cuvée Prestige* di Ca' del Bosco. Lo spumante dell'azienda franciacortina nasce infatti nel 1976 – con il nome di *Franciacorta Pinot* – come primo multivintage di Ca' del Bosco. Nei decenni successivi, attraverso vari step, diventa *Millesimato Franciacorta Brut N.V.* nel 1994, *Cuvée Prestige* nel 2005 e infine, con la vendemmia 2017, *Edizione 42*, a 42 anni appunto dalla sua nascita.

Un blend di Chardonnay 83%, Pinot Bianco 5% e Pinot Nero 12%,

04-10-2020 | 11:00
Il Soave secondo Gini: eleganza e longevità

26-09-2020 | 12:00
Otto bollicine italiane da scoprire

25-09-2020 | 10:00
La sfida di Terre di Cerealto: solo vitigni resistenti

20-09-2020 | 07:00
Alessandro Borghese: i miei piani per dare lustro all'Asti Spumante

18-09-2020 | 11:00
Gli otto secoli di Conte Guicciardini festeggiati con... un esperimento

16-09-2020 | 19:00
Cantina Cembra, la montagna nel bicchiere. E un Pinot Nero di carattere

11-09-2020 | 19:00
Soave tra passato, presente e futuro: la crescita c'è, ma deve proseguire

09-09-2020 | 15:00
Filippo Bartolotta: sommelier, wine coach e molto di più

07-09-2020 | 19:00
Le Fornaci Lugana, l'ultimo nato di Tommasi Family Estates

04-09-2020 | 11:00
Castello di Fonterutoli: tre Chianti Classico diversi per stupire

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

con il 69% di vino della vendemmia 2017, il 22% vino di riserva della vendemmia 2016, il 6% della 2015 e il 3% della 2014, che affina per 25 mesi sui lieviti, il cui *dégorgement* avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico, ideato e brevettato da Ca' del Bosco, che evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti.

«Questa novità è il frutto di un ripensamento della nostra storia aziendale, che ci rende prima di tutto non proprietari ma "custodi" di un territorio. Un pensiero che abbiamo sintetizzato in un manifesto in quattro punti, che bilancia tra loro i valori di attenzione al territorio, al prodotto, all'arte, alla sostenibilità», racconta Zanella. «Tutto ciò si inserisce nella storia più recente del vino italiano, che ha subito 70 anni di buio a causa dello sfruttamento industriale e intensivo dell'agricoltura che ha irrimediabilmente depauperato le straordinarie tradizioni contadine del nostro paese. Inizio negli anni Settanta con questo panorama storico, senza alcuna tradizione familiare, circostanza che in un certo senso è stata per me una fortuna: il primo enologo che ho avuto insisteva nel voler mettere nel vino ferrocianuro di potassio, io non ne capivo niente, ma mi sembrava sconsiderato mettere quella roba nel vino, anche se consentita. Usavo solo il buon senso. Penso però che se mio padre e mio nonno mi avessero insegnato a fare vino con il ferrocianuro di potassio, io avrei fatto come loro».

Un manifesto, che fa da monito per le generazioni future di viticoltori, che non possiedono la terra, ma la custodiscono, che eleva il vino attraverso l'arte e la cultura, ma che allo stesso tempo ha solide radici fatte di scelte etiche ed ecologiche e grande attenzione al fattore umano e al destino di un territorio.

Edizione 42 nel calice. È un Franciacorta che sorprende per freschezza, equilibrio e compiutezza, già appena uscito sul mercato. Il corredo aromatico tocca note di cipria, agrumi e fiori di biancospino, con rinfrescanti richiami di mentuccia di sottofondo e un sorso fresco e minerale, cremoso e invitante, con delicati ritorni di camomilla e test di limone. Sarà sul mercato a un prezzo medio di 30 euro (lo stesso della *Cuvée Prestige*) per una produzione del -40% rispetto alla Cuvée Prestige, a causa di una vendemmia 2017 dalla bassa resa, ma dall'eccellente qualità.

Le annate di Cuvée Prestige RS. Ca' del Bosco, che investe da anni sulle potenzialità d'invecchiamento degli spumanti, lancia sul mercato anche Cuvée Prestige RS: una collezione di 5 annate in un prestigioso cofanetto, dove RS significa Recentemente Sboccato, mentre il periodo di affinamento sui lieviti va dai 10 anni di *Cuvée Prestige 34*, ai 15 di *Cuvée Prestige* 30. Le bottiglie in tutto sono 9: tre di 34 e 33, una di 32, 31 e 30. Il prezzo sarà 650-700 euro e ogni

31-08-2020 | 19:00
Alsazia: non solo Riesling

29-08-2020 | 07:00
Sauternes Yquem a 60 euro a bottiglia: la rivoluzione di Bernard Arnaud

28-08-2020 | 11:00
Vietti alla sfida del Timorasso: «Ecco il nostro Barolo bianco»

27-08-2020 | 19:00
Soleone: il vino sostenibile e antispreco

25-08-2020 | 19:00
Autochtona 2020 annuncia le sue date: si terrà il 19 e 20 ottobre

21-08-2020 | 11:00
Ruinart second skin case: l'innovativa custodia sostenibile

20-08-2020 | 19:00
I dieci anni di Langhe Doc Nascetta e quell'uva difficile che rischiava l'oblio

17-08-2020 | 19:00
Gianmaria Cesari, l'intuizione dei vigneti resilienti e un Sangiovese di Romagna che non ti aspetti

14-08-2020 | 11:00
Scuppoz, un fragoroso brindisi con i liquori d'Abruzzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

anno si potrà aggiungere una nuova annata alla collezione. Una sorta di scatola dei ricordi, capace di far rivivere il tempo passato con la stessa intensità e al contempo con una nuova consapevolezza. Il risultato nel calice è quello di vini quasi tutti privi di dosaggio, complessi e freschi, dove il passare del tempo diventa ricchezza e per nulla stanchezza, peculiarità ed eleganza. Un viaggio tra queste edizioni che vede una grande espressività e tante sfumature.

Cuvée Prestige RS 34 base 2009 – Extra Brut non dosato
Frutto di un millesimo piuttosto regolare, si esprime con note di cedro candito. nespola e nocciola e soffusi ricordi di pane caldo. Grintoso e fresco il sorso, dove la traccia agrumata ritorna carnosa e materica.

11-08-2020 | 15:00
Il futuro di Dom Pérignon: parla il nuovo chef de cave Vincent Chaperon (e noi assaggiamo il millesimo 2010)

10-08-2020 | 19:00
Gioventù Lambrusco, parte terza

08-08-2020 | 17:00
Gioventù Lambrusco, seconda parte

07-08-2020 | 11:00
Le Comete, gli esperimenti (riusciti) della famiglia Lageder

06-08-2020 | 19:00
Gioventù Lambrusco, prima parte

04-08-2020 | 19:00
I 140 anni di Cantine Pellegrino. Festeggiati (anche) con un nuovo rosato

31-07-2020 | 11:00
Lunae punta ancora sul Vermentino: «È il nostro simbolo»

« 1 2 3 ... »

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

www.ecostampa.it

Cuvée Prestige RS 33 base 2008 – Extra Brut non dosato

Si caratterizza per un'intensa nota iodata, seguita da richiami di cera d'api, nocciola e fiori appassiti ed un sorso fresco e verticale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Cuvée Prestige RS 32 base 2007 – Extra Brut non dosato
Una versione di grande profondità ed eleganza, in cui le note agrumate si fondono ai richiami di fiori ed erbe officinali, con delicati accenni di pepe bianco e un sorso intenso, pieno e gustoso.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

www.ecostampa.it

Cuvée Prestige RS 31 base 2006 – Extra Brut non dosato

Un Millesimo con basse rese, ma di grande equilibrio. In primo piano le note speziate, i richiami di brioche e albicocca disidratata, poi i delicati accenni di mandorla tostata, con un sorso rotondo, dalla pienezza tridimensionale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Cuvée Prestige RS 30 base 2005 – Extra Brut non dosato

Si affacciano intriganti richiami di curry, zafferano, cedro e mela cotogna, accenni di fava di cacao e cera d'api, ricordi di tabacco. Il sorso materico e sfaccettato, di grande dinamismo e profondità.

Condividi

a cura di
Adele Granieri

Napoletana, classe 1984, una laurea in legge e una grande passione per il vino, ereditata da una nonna di Monforte d'Alba. Oggi racconta storie di buone tavole e buon vino per varie testate specializzate, partecipa a commissioni di assaggio internazionali ed è cordinatrice della guida Slow Wine per Campania e Basilicata.

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati