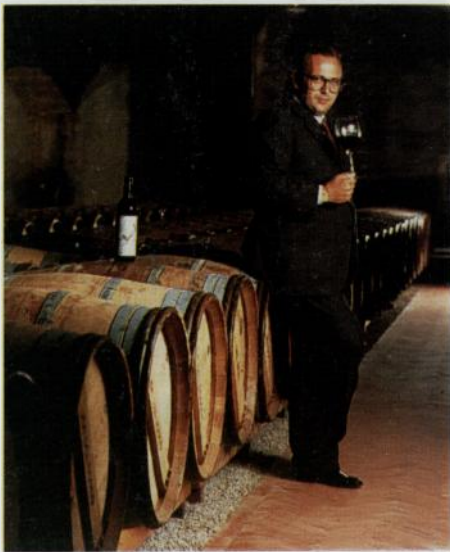


Status Symbol

Risale a meno di vent'anni fa la prima bottiglia prodotta dall'azienda di Erbusco, oggi ai vertici internazionali per l'assoluta qualità dei suoi vini.

Un sogno, quello del titolare Maurizio Zanella, che si è trasformato in realtà: oltre allo spumante più celebrato d'Italia, bianchi e rossi che competono alla pari con gli omologhi francesi.



48 • Status Symbol

SCIENZA E TRADIZIONE

Ca' del Bosco, il meglio sulla tavola.

Se si va alla ricerca di un produttore di vini e spumanti veramente esclusivi ci si imbatte necessariamente nel nome di *Maurizio Zanella*, giovane e audace imprenditore che con la firma *Ca' del Bosco* ha fatto conoscere ed apprezzare il miglior vino italiano nel mondo. E non solo il vino, ma soprattutto uno spirito e una filosofia tutta votata alla qualità assoluta. La storia dei vini *Ca' del Bosco* prende il via nel 1963, quando il padre di Maurizio Zanella si trasferisce da Milano a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, a ovest del lago d'Iseo e a nord del monte Orfano. I tre ettari di vigna immersi nel bosco iniziano rapidamente a moltiplicarsi, il vecchio cascinale diventa una delle cantine più celebri del mondo intero. E nasce una produzione in cui le tecnologie più moderne sposano la tradizione e gli antichi procedimenti artigianali, in cui la tecnica si accompagna con la fantasia.

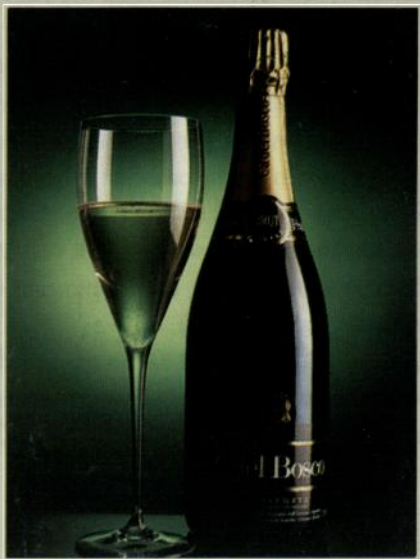
La prima bottiglia *Ca' del Bosco* risale al 1973. Arrivano poi Spumante e Champenois, ed è subito successo. "Non avendo nessuna tradizione alle spalle - afferma Maurizio Zanella - non sono stato frenato da nessun preconcetto: ho sempre e solo creduto nel vino di qualità". E il vino, all'interno dell'azienda di Erbusco, è solo la punta di un mondo in cui la qualità di ogni singola cosa conta, tanto

che quello stabilimento immerso nella Franciacorta assomiglia oggi ad un Chateau francese ed è, anche all'esterno, un gioiello di rara bellezza. Maurizio Zanella è un uomo che ha realizzato il suo sogno, e la sua cantina rappresenta un vero e proprio monumento al vino. Rosso rubino brillante, ricco e maestoso, di sapore asciutto, il Maurizio Zanella è il vino bandiera (non potrebbe essere altrimenti), quello da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica; gli Spumanti Dosage Zero e Cuvée con l'etichetta d'oro conquistano per l'evidenza del gusto. "I vini *Ca' del Bosco* - dicono a Erbusco - lo bevono, fra gli altri, Pomodoro, Newton, Benetton e Missoni, Ornella Muti, gli atleti del Milan, "inquilini" e ospiti del Quirinale e delle Ambasciate italiane nel mondo". La storia di questa cantina parte dalla produzione di spumante champenois: Cremant, Dosage Zero, Brut, Rosé sono vini che trovano posto nelle enoteche più prestigiose, a livello internazionale. Ma la gamma dei vini è diventata molto più importante. Oggi Maurizio Zanella produce con l'etichetta *Ca' del Bosco*, oltre allo spumante più celebrato d'Italia, alcuni vini bianchi e rossi in grado di rivaleggiare con gli omologhi francesi. E non a caso la produzione di questa azienda vinicola vanta premi e riconoscimenti di grande valore.

NOBILE FRANCIACORTA.

Ecco un vino straordinario: è il *Franciacorta Brut*, risultato di un'accurata selezione di uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero. Spuma soffice, perlage finissimo e insistente. Colore giallo paglierino particolarmente intenso, dorato e brillante. Profumo variegato, poliedrico, molto sottile, in cui si scoprono continuamente nuove nuances di fiori e di frutta. Il sapore è secco, complesso ed elegante: unisce una struttura solida e una equilibrata acidità ad un nerbo non indifferente, in un insieme di straordinaria armonia. I vini base, dopo la fermentazione, maturano per circa sei mesi in vasche di acciaio termocondizionate, fino alla preparazione della cuvée, che Ca' del Bosco ottiene grazie ad una sapiente miscela di vino base e vini di precedente vendemmie di grande qualità, conservati in botti di rovere. Questo procedimento conferisce al prodotto finito una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia, conservata in cantine interrato ad una temperatura costante di 12°, a contatto dei lieviti per un minimo di trenta mesi prima del *dégorgement*, che viene fatto per piccole quantità al momento dell'ordinazione da parte del cliente. Lo sciropo di dosaggio è composto unicamente da vini bianchi maturati in botti di rovere e da una minima quantità di zucchero. Il Brut Franciacorta Ca' del Bosco è consigliabile berlo alla temperatura di 8°: eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente a moltissimi antipasti, riesce ugualmente bene con risotti e piatti di pesce in genere.

S



In alto l'azienda vinicola Cà del Bosco, immersa nella Franciacorta, col suo aspetto simile ad un chateau francese. Sopra: la cantina con la produzione dell'azienda di Erbusco: il Franciacorta Brut. Nella pagina a fianco: Maurizio Zanella, titolare di Cà del Bosco.