

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

**ECOSTAMPA**  
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

**L'ECO DELLA STAMPA**

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

RICEVUTA IL

dal 13  
25 OTT. 1992

CA' DEL BOSCO

(quotidiano)

10 3983 16T 19F 6S135RDTT29

IL GIORNO

PIAZZA CAVOUR 2

20121 MILANO MI

Dir. Resp. PAOLO LIGUORI

Data: 16 Ottobre 1992

## CONSIGLI PER GLI ACQUISTI



# Cattedrali del vino

di PAOLO MASSOBRIO

La vendemmia in Franciacorta è già iniziata di gran lunga: area privilegiata per la produzione di uve pinot e chardonnay che daranno vita ad alcuni tra i più prestigiosi spumanti champenois italiani. Qui, come in nessun'altra parte del Paese, si trovano le «cattedrali del vino»: cantine mastodontiche dove riposano migliaia di bottiglie che seguono l'iter triennale del metodo champenois.

La più importante è senz'altro quella dell'azienda Ca del Bosco (030/72.67.196) a Erbusco, guidata da quel Maurizio Zanella che iniziò quasi per gioco, nel '68, a investire capitali e forze nella casa di campagna di papà Albano. Oggi produce 200mila bottiglie di spumante l'anno e una serie di vini di alta qualità tra cui primeggia il «Maurizio Zanella» figlio di uve cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot, dal bouquet ampio, fine e persistente che strappa attimi di emozione.

Ma entusiasmanti sono pure le produzioni delle tenute «Salem» e «Cumari» dell'Azienda Uberti (030/726.476).

E proprio alla storicità della vitivinicoltura in Franciacorta hanno dedicato alcuni dei loro vini più riusciti: il «rosso» (da uve cabernet, sauvignon) e il «bianco dei frati priori» (da uve chardonnay), in memoria dell'opera di bonifica e tecnica vitienologica dei monaci benedettini presso l'abbazia di San Pietro in Lamosa.

Lo fa il geniale Carlo Zadra della «Tenuta il Castello» di Grumello al Monte (tel. 035/830.244) autore di eccellenti vini locali della Valcalepio e lo fa Flavio Tasca de «Il Cedrone» (035/927.414) che offre il suo rosé champenois ai clienti dell'azienda agrituristica di Villongo dove, tra un giro a cavallo e una riposante passeggiata, si assaggiano dei succulenti «casoncei» a volontà. E siamo sempre intorno al lago d'Iseo, dove merita indugiare verso sera in un locale giusto ad assaggiare tinche al forno, salmerino fritto.

Tutte cose che alle «Maschere» di Iseo (030/982.15.42) non possono fare a meno di avere in carta, con varianti d'alto palato tipo la «terrina di tinca tartufata». Uno spuntino simpatico e alla portata di ogni portafoglio si può tuttavia fare in una trattoria con mescite di vino riabilitata da due giovani tenaci. «Il Volto» di Iseo (030/98.14.62) si trova in un locale caldo, accogliente, con le travi in legno a vista, il pavimento in cotto dove tra i fedeli avventori servono persico dorato, trota al cartoccio, oppure piatti di terra quali torta di maiale e manzo all'olio.