

WEEKEND VIAGGI

IL MENSILE DEI SOGNI POSSIBILI

LUGLIO/AGOSTO 1993 - L.6.500

PER CANTINE

PRODUTTORI DI LOMBARDIA

Un calice di Pas Dosé per un brindisi alla Franciacorta

Un fazzoletto di terra compreso tra il lago d'Iseo, il fiume Oglio e la pianura bresciana. Dolci colline moreniche ricche di verde e boschi, castelli, ville rinascimentali e vigneti generosi: stiamo parlando della Franciacorta, la Champagne d'Italia, antico luogo di residenza delle famiglie patrizie brasciane e ora terra di vino e turismo.

Weekend ha visitato tre aziende che con i loro vini hanno ottenuto consensi mondiali, un tempo appannaggio dei rivali d'Oltralpe. Nella *Ca' del Bosco* di Erbusco, Maurizio Zanella, enfant prodige dell'enologia italiana, produce spumanti di rara suadanza, tanto che durante alcune degustazioni cieche le sue bottiglie si sono imposte su champagne titolati. Eccellenti il *Cremant*, 44mila lire la bottiglia, così chiamato per la sua consistenza cremosa e il *Dosage Zero*, 36mila lire, un extra brut privo dello sciroppo di dosaggio (miscela di vino bianco e zucchero). Ottimo anche il *Maurizio Zanella*, vino di stampo bordolese che si conferma tra i non doc un concorrente duro da battere. Bouquet ampio e persistente: questo rosso si esalta con i grandi piatti della tradizione italiana. Tra le annate meritevoli di acquisto si segnalano il 1985, 1987, 1989 e il 1990.

A Erbusco vive e lavora anche la famiglia Cavalleri. Giovanni, continuatore dell'opera del padre Gianpaolo e autore dei successi di questa cantina, ha porta-

to il marchio di famiglia sulle tavole di tutto il mondo. Affiancato dalle figlie Maria e Giulia, continua la filosofia enologica che lo ha reso vincente: basse rese di uve per ettaro, abbandono di prodotti chimici, spremitura soffice delle uve. Sono da acquistare lo spumante millesimato 1986, 23mila lire, un metodo champenois grandioso che ha il pregio di costare poco, il *Brut* e il *Pas Dosé*, venduti a 19mila lire la bottiglia. Tra i vini fermi una nota particolare al *Tajardino*, un rosso di notevole spessore anche nelle annate mediocri, e il

lucchi si dedicano ai vini di qualità. Nelle splendide cantine affrescate si vinificano uve provenienti solo dai crus di proprietà. Gli spumanti Brut e Rosé, dopo tre anni di maturazione sui lieviti, escono in versione millesimata. Il Rosé è una vera delizia e si abbina perfettamente a crostacei e pesci lessati; costa 17mila lire. Tra i vini il primo da segnalare è certamente il Franciacorta rosso *Dossi delle Querce*, 10mila lire, una riserva che si esprime al meglio dopo qualche anno di invecchiamento.

Michele Ugolini



Rampaneto, uno chardonnay dal favorevole rapporto qualità-prezzo. La cantina vende anche vino bianco sfuso a 2200 lire al litro. Ripresa la strada per il lago d'Iseo, si arriva a Borgonato dove, dal 1967, Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata Ber-

GLI INDIRIZZI

► *Ca' del Bosco*, via Case Sparse 11, Erbusco (BS), ☎ 030/7268425-7267520.
Cavalleri, via Provinciale 74, Erbusco, ☎ 030/7267350.
Fratelli Berlucchi, via Broletto 1, Borgonato (BS), ☎ 030/984451.

In provincia di Brescia, a Erbusco, si trova l'azienda della famiglia Cavalleri (sopra), condotta oggi da Giovanni e dalle sue due figlie. In alto: Maurizio Zanella, enologo della *Ca' del Bosco* e produttore degli spumanti *Cremant* e *Dosage Zero*.