

Cantina Cà del Bosco

L'anima dell'azienda è Maurizio Zanella che ha saputo far apprezzare i suoi vini sui mercati internazionali



Appena tutti i 100 ettari vitati dell'azienda di Erbusco entreranno in piena produzione, il numero delle bottiglie targate Ca' del bosco si attesterà sulle 500 mila bottiglie annue, comunque sfiorate già in questi anni.

L'aumento degli ettari vitati non porterà ad un boom produttivo per la politica aziendale che punta ad una riduzione dei quintali prodotti per ettaro in nome della qualità.

I dati dei vini '90 (quelli attualmente in commercio) parlano di 430.000 bottiglie prodotte con una prevalenza di vini tranquilli: 133mila bottiglie di Franciacorta bianco, 113mila di rosso, 26mila di Maurizio Zanella e 4150 di Pinero.

Gli spumanti totalizzano 160 mila bottiglie con produzione analoga di Brut e Dosage Zero e piccole produzioni di Cremant, Rosè e ov-

Verso quota 500mila bottiglie



Maurizio Zanella

viamente di millesimato.

Tutti i vini vengono invecchiati con cure

certosine e le barriques nuove sono il biglietto da visita della cantina, prima della di-

scesa nella cripta favolosa, cuore dell'azienda, gioiello franciacortino dal fascino monastico.

Tutti gli impianti tecnologici sono di assoluta avanguardia e lo stesso laboratorio d'analisi dell'azienda non sfuggerrebbe in un centro di ricerca.

Il lavoro costante su microvinificazioni ha portato al raggiungimento di standards qualitativi che giustificano i prezzi aziendali che si collocano nella fascia alta per lo meno a livello franciacortino.

La mole degli investimenti fatti in questi anni dalla famiglia Zanella sia nei terreni e nelle attrezzature che nell'immagine aziendale sono un esempio unico di fiducia in questa terra che però fino ad oggi non ha mai tradito chi ha scommesso con lealtà sul suo territorio e sulla sua storia antichissima.

Tecniche di vinificazione importate dalla Champagne e tecnologia avanzata a Erbusco

Al «Franciacorta Crémant» il premio del Gambero rosso

La fama internazionale dei vini della Franciacorta è legata al nome di Maurizio Zanella. Se Franco Ziliani è il padre indiscusso delle bollicine di casa nostra, è altrettanto vero che a portare nell'Olimpo della viticoltura mondiale prodotti targati Fc è stato questo ragazzo dall'aria mite, ipersensibile al fascino dell'amicizia, ma coriaceo nell'impegno e dal coraggio leonino.

È uno di quei disegni strani del destino a portare in Franciacorta il giovane sessantenne stratto negli studi, ventata movida che sconvolgevano il padre Albino, imprenditore del settore sport, aveva acquistato ad Erbusco tre ettari di vigna stretti intorno alla vecchia cascina e circondati da un grande bosco da qui il nome dell'azienda che doveva essere un semplice luogo di relax per i fine settimana e che diventa invece la scommessa di tutta la vita per Maurizio Zanella che viene "esiliato" ad Erbusco in quegli anni caldi e che metterà radici permanenti, calamitato dal fascino dei luoghi e dal sogno dei vini. Ha 17 anni e frequenta l'Istituto ad Iseo quando dalle sue cantine escono le prime bottiglie di Pinot bianco.

La grande svolta che porterà alla nascita dei suoi grandi vini arriva appena ultimati gli studi, quando setaccia minuziosamente la regione del



la regione del Rodano, la Champagne e la Borgogna. Affascinato dall'esperienza francese Zanella porta ad Erbusco un santone come Andre' Dubois che applicherà alle uve di Ca' del bosco le più raffinate tecniche di vinificazione d'Oltralpe. La singolarità dell'esperienza Ca' del bosco sta

proprio nell'aver saputo coniugare il massimo rispetto per la storia e le tradizioni della Franciacorta con la costante ricerca "di laboratorio" puntando comunque e sempre più in alto, fino a rasentare la temerarietà.

La stessa decisione di Zanella di firmare col proprio nome uno dei suoi

grandi rossi può sembrare sfrontata. Ma anche la produzione di un vino novitigno complesso come il Pinero e la continua sperimentazione di nuove cuvées negli spumanti danno il senso di questa ricerca continua. Zanella non è mai appagato, nonostante il travolgente successo dei suoi vini, sicu-

mente al top della produzione italiana e che molte volte in degustazioni alla cieca hanno messo al palo i cugini francesi. Non poteva mancare la "provocazione" anche nei vigneti: in una vasta tenuta a Monterotondo la Ca' del bosco sta sperimentando l'infittimento degli impianti fino a 10.000 barba-

telle ettaro con allevamento Gujot. La collina sembra un cuscino verde e i critici da sempre dicono che da un impianto simile non si potranno raccogliere che foglie. E invece abbiamo visto Zanella sorridente nel giorno della vendemmia di quelle uve sicuramente scarse come quantità, ma dai grandi numeri: "Quantità e qualità sono inconciliabili: la Franciacorta è una terra piccola e non potrà mai fare concorrenza ai francesi, ma neppure ai tedeschi o agli spagnoli a livello quantitativo. Noi però abbiamo una terra che può dare grandissimi vini".

Inutile sottolineare come tutta la produzione Ca' del Bosco venga supersegnalata da tutte le guide italiane. Quest'anno il Gambero rosso ha premiato con l'eccellenza assoluta il Franciacorta Crémant che ha conquistato i 3 bicchieri. Tutti gli altri vini della casa (Franciacorta Brut, Dosage Zero, Rosè e i tranquilli Chardonnay, Bianco, Rosso con i due "fuoriserie" Maurizio Zanella e Pinero) hanno vinto...un negozio di cristallerie, vista la serie dei bicchieri.

La stampa specializzata internazionale gli dedica da anni spazi incredibili e, soprattutto, nei migliori ristoranti di tutto il mondo, dal Giappone alla California e dalla Scandinavia all'Australia troverete senz'altro il nome Ca' del bosco - Franciacorta sulla carta dei vini.

L'azienda di Zanella esporta in molti Paesi grazie alla qualità della sua produzione che punta alle 500mila bottiglie l'anno