



La mia bottiglia

Grandi rossi di Maurizio Zanella

A un anno esatto dal matrimonio con il gruppo Zignago-Santa Margherita, Ca' del Bosco continua a mirare al segmento più alto del mercato anche con i vini rossi, in particolare con il Maurizio Zanella '92

PER FARE il vino ci serve l'uva, mi ricorda saggiamente il mio conterraneo e gran vignaiuolo Edoardo Valentini. Ma quando penso a Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, mi vien da constatare che le uve sono importanti (e intorno alla Casa del Bosco di Erbusco i vigneti sono di grande qualità), ma che senza cervello non si sarebbero raggiunte in pochi anni al vertice della enologia nazionale le selezionate, grandi famiglie che hanno avuto la forza e la capacità di rinnovarsi.

Eccoci dunque a parlare dei rossi di Ca' del Bosco dopo aver parlato nei mesi scorsi degli splendidi bianchi. Ne parliamo l'8 marzo, giorno assai noto per la festa delle donne a suon di mimose e assai meno per essere il primo anniversario di un importante matrimonio eno-finanziario.

L'anno scorso, in questo giorno, fu sottoscritto il passaggio della maggioranza delle azioni della Ca' del Bosco (sessanta per cento) dalla famiglia Zanella al gruppo Zignago-Santa Margherita della famiglia Marzotto, a testimonianza dell'interesse che un grande gruppo alimentare (noto anche per produrre buoni vini di routine come quelli marchiati Santa Margherita) può avere verso il segmento di prodotto e di clientela più alto.

Il giovane Maurizio Zanella resta presidente della società e ha continuato a dividere l'anno in due parti: i sei mesi che vanno da agosto a febbraio resta in casa a guardare la vendemmia e la nascita del vino, il semestre successivo va a spasso per il mondo a vendere i suoi eccelsi prodotti.

L'ultima vendemmia, qui come altrove, è stata per metà buona, per metà pessima.



Buona (anzi ottima, dicono alla Ca' del Bosco) per quanto riguarda le uve bianche e il pinot nero.

La vendemmia delle uve bianche è cominciata il 25 agosto quando la stagione era splendida.

Condizioni ottimali anche il 6 settembre, quando sono stati vendemmiati i quantitativi ridottissimi di Pinot nero.

Poi s'è scatenato l'inferno e le altre uve rosse sono andate a farsi benedire, tanto che non esisterà una annata '94 per il Maurizio Zanella, il vino più prestigioso della casa composto quasi per metà da Cabernet Franc e da Merlot.

La stessa cosa avvenne nel '92.

Ho invece tra le mani una bottiglia dell'annata '91 che al profumo di frutta unisce un sapore di piacevole solidità.

È un vino già assai piacevole e im-

portante, destinato a potenziare negli anni le sue caratteristiche.

Di grande suggestione è anche il Pinero del '92. Nella mia abituale sventatezza, ne ho assaggiato il primo sorso mentre mangiavo pane intinto in un ottimo olio toscano, ma la bestemmia è apparsa evidente in tutta la sua gravità.

Questo vino raro (ne vengono prodotte meno di seimila bottiglie) fatto al cento per cento di Pinot nero merita abbinamenti di gran classe.

Sotto, dunque, con le carni giuste.

Minori pretese, ma assoluta dignità, ha il figlio minore della famiglia: il Ca' del Bosco, Franciacorta rosso doc.

Nel costruirlo, al Cabernet Franc, che ne costituisce il corpo, s'aggiungono Barbera, Merlot e Nebbiolo. Il risultato è assai piacevole. **[B. V.]**

Sopra, una bottiglia di Pinero dell'84. Fatto esclusivamente con uve di Pinot nero, questo vino è particolarmente adatto all'invecchiamento e costa in enoteca circa 55mila lire

In alto, una bottiglia di Zanella annata 1985. Questo vino viene prodotto solo nelle annate migliori. In enoteca costa circa cinquantamila lire. Al centro, Maurizio Zanella nella sua cantina di Erbusco, in Franciacorta. Resta presidente della società, dopo averne ceduto la maggioranza ai Marzotto.