

a cura di  
Rocco Lettieri



Nel cuore della Franciacorta, nella più importante realtà vitivinicola d'Italia, dotata di una bellezza paesaggistica unica, si trova un'azienda leader nel mondo che non avrebbe bisogno di presentazioni, l'azienda agricola

## Ca' del Bosco di Maurizio Zanella

**P**arlare di vini significa parlare anche di uomini e Maurizio Zanella con la sua azienda vitivinicola ha saputo e voluto inserirsi incisivamente in una realtà di zona, la Franciacorta, vocata soprattutto alla spumantizzazione, innovando la produzione e rivolgendola alla qualità progettuale d'inizio con standards qualitativi di eccellenza assoluta. Caparbietà, tenacia, tecnica hanno prodotto una gamma di vini che possono essere considerati il «sommo» della spumantistica mondiale. Ma andiamo con ordine. La Franciacorta si situa ad una distanza di circa un'ora da Milano ed a circa 70 km dal Lago di Garda per estendersi poi a

sud-est di un altro lago, quello d'Iseo. Durante il Medioevo, la Franciacorta era una terra di grande transito dovuto ai numerosi monasteri tuttora esistenti e recuperati dalla sovrintendenza ai monumenti storici. Essi godevano di particolari privilegi di esenzione dalle tasse, erano cioè zone franche, e con ogni probabilità fu per questo che la zona assunse il nome di *Franchae curtes* (cioè zona franca), più tardi abbreviato in Franciacorta.

Vi sono altre versioni legate al Papa Urbano IV e successivamente a Papa Clemente IV che richiesero l'intervento di Carlo d'Angiò e del suo esercito per riportare pace nella regione.

Oggi la Franciacorta, scoperta negli anni '60 da accorti industriali della zona è, un'oasi di bellezze collinari tutte impiantate a viti atte a produrre vini da spumantizzare. Una delle prime persone che acquistò terreni per una viticoltura, ad un primo tempo privata, fu Albano

Zanella che nel 1963 riuscì a mettere insieme tre ettari di terreno con annessi bosco e una piccola cascina; da qui il nome appunto di «Ca' del Bosco». I primi vigneti vennero piantati a partire dal 1969: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot, tutte uve richieste dal disciplinare per produrre Rosso di Franciacorta. A quei tempi il giovane figlio Maurizio, diciassettenne, in occasione di un suo soggiorno nella regione dello Champagne, apprende tecniche di vinificazione che volle subito applicare ai vini che con la sua nuova filosofia voleva produrre in terra franciacortina. Chiama in Italia un grande enologo, il signor André Dubois, responsabile di una dellet re catene di «degorgement» della Casa Moët & Chandon, che accetta di venire in Italia ma con riserva.

Sembra un caso del destino: il cognome del tecnico francese, tradotto in italiano, significa «Del Bosco». Il signor Dubois visita la Fran-

ciacorta e se ne innamora; un mese dopo è alle dipendenze dei signori Zanella e, con intraprendenza mai vista prima d'ora in zona, si attuano lavori nei vigneti, si fanno nuovi scassi, si reimpiantano nuove barbatelle di cultivar francesi, si ristrutturano tutta la cantina passando dal legno all'acciaio, dai torchi tradizionali alle presse soffici, applicando criteri razionali all'insegna dell'assoluta igienicità. Via tutte le ragnatele che una volta si voleva trovare in cantina e spazio assoluto al bianco e alla pulizia.

Nel 1977 si esce sul mercato con un prodotto innovativo: uno spumante Franciacorta Pinot metodo champenoise che nulla aveva da invidiare ai grandi spumanti d'oltralpe. Il giovane Maurizio Zanella conquista ogni giorno sempre nuovi mercati; già allora nelle interviste, molto spigliato, confessa: «La nostra fortuna è di non aver tradizioni, che spesso nel mondo pazzo del vino significa non aver preconcetti. Cre-

do nel grande vino e cercherò di fare prodotti dove tre elementi dovranno fondersi: territorio, qualità e tradizione. Con questo trinomio si potranno varcare i confini nazionali verso un'internazionalità senza nessun timore». La situazione richiede professionalità e allora intraprende studi enologici prima presso l'Università di Talence - Bordeaux, poi presso la Stazione Enologica di Beaune in Borgogna e visitando allo stesso tempo la California, il Sud Africa e l'Australia, paesi emergenti nell'alta enologia.

Con il supporto di marketing mirato e con il valido aiuto di Dario Pogliani, direttore alle vendite, l'azienda agricola Ca' del Bosco si afferma come forza trainante di tutto il comparto viticolo coinvolgendo nella stessa filosofia altre prestigiose aziende che nel giro di dieci anni fanno assurgere la Franciacorta alla nomea di «Champagne italiana» e il paesino di Erbusco è paragonato alla famosa cittadina Reims, capitale della champagne francese.

Nel novembre del 1994 con una operazione commerciale importante, Maurizio Zanella, lega il suo nome alla prestigiosa casa Santa Margherita per una migliore distribuzione del prodotto sul territorio nazionale.

Oggi nell'intento di valorizzare al massimo la sua produzione e allo scopo di dare indicazioni più trasparenti ha fatto ridisegnare la linea grafica anche in funzione del nuovo disciplinare di produzione del «Franciacorta DOCG» che prevede per i «millesimati»:

a) Obbligo di un periodo minimo di affinamento di 37 mesi tra vendemmia e commercializzazione;

b) possibilità di produrre esclusivamente nelle annate il cui esito vendemmiale sia stato ritenuto qualitativamente idoneo dagli Enti preposti al controllo. Oggi Ca' del Bosco propone sul mercato:

Franciacorta brut millesimato 1991 DOC  
Franciacorta dosage zero millesimato 1991 DOC  
Franciacorta saten millesimato 1990 DOC  
Franciacorta rosé millesimato 1990 DOC  
e infine il nuovo Franciacorta Brut V.S.Q.P.R.D.

che si differenzia dai prestigiosi e affermati millesimati per una maggiore percentuale di Chardonnay 45%, Pinot Bianco 40% e Pinot Nero 15% e per una minore permanenza sui lieviti (21 mesi). Il risultato è un vino Franciacorta più fresco, fragrante, con profumi di ampio spettro, che mantiene

comunque una buona struttura e una lunga persistenza.

Tra la gamma dei vini fermi ricordiamo l'ultima proposta: il *Ca' del Bosco rosso 1992*, ottenuto da Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25% e Merlot 30%; lunga macerazione a contatto con le bucce, fermentazione in piccole botti di rovere per almeno 12 mesi. Il risultato è un vino dal colore rosso intenso con nette sfumature violacee; profumo intenso di buona complessità; si avvertono note di piccoli frutti, ciliegia e amarena in particolare; seguono sensazioni di tostato, di buona vaniglia con un tocco erbaceo; al gusto è asciutto, elegante, erbaceo con un ottimo equilibrio tra tannini e acidità.

Spumanti per brindare nei momenti giusti, con gli amici più giusti, con i Franciacorta più giusti. Auguri!!!

