

IL SOMMELIER

italiano

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

ANNO DOPO ANNO... UN GRANDE VINO

UN CABERNET DI FRANCIACORTA

Un'analisi sensoriale, una valutazione ed un confronto fra i diversi millesimi per conoscere un vino nelle sue molteplici espressioni.

Questa rubrica nasce dall'esperienza delle nostre attività di degustazione per meglio capire il vino e per trasmettere sensazioni, analisi e giudizi ai nostri amici lettori.

IN QUESTO NUMERO:

Il vino è MAURIZIO ZANELLA
Vino da Tavola di Lombardia I.G.T.

Il Produttore è
Ca' del Bosco Spa
Via Case Sparse 20
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7760600
Fax 030/7268425

PER UNA VALUTAZIONE

eccezionale

molto buono

buono

36



1985

Vitigni: Cabernet Sauvignon 42%, Cabernet Franc 28%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 12,5%
Acidità totale: 6,20% - Acidità volatile: 0,41%
Ph: 3,24

Estratto secco: 28,0
Annata ottima, con uve a maturazione prolungata, vendemmiate a fine ottobre.

Produzione: 17.200 bottiglie da 0,75 l e 600 magnum.
Macerazione sulle bucce: 21 giorni
Maturazione in barrique: 15 mesi

Alla vista presenta un colore ancora fra rubino e granato molto concentrato, tipico dei grandi Cabernet. All'olfatto ha grande intensità e finezza - tendente all'ampio ed etereo. Si evidenziano note speziate di cacao, caffè e tabacco su fondo di frutta rossa matura e peperone, senza alcuna traccia di riduzione.

Al gusto ha raggiunto un buon equilibrio fra tannini, morbidi e non troppo evidenti, un'acidità ancora avvertibile ed una notevole struttura. Dopo un primo impatto piuttosto fresco, il finale è caldo ed avvolgente.

Stato evolutivo: pronto ma non ancora maturo
Abbinamenti: vino da grandi arrosti di selvaggina e cacciagione, come le beccacce al ginepro e la farona ai porcini, nonché da formaggi molto stagionati ma non piccanti.

Servizio: stappare almeno un'ora prima e servire a 18° in ampi calici da Bordeaux, possibilmente avvinati in precedenza.

Giudizio finale: vino di grande pregio, più di finezza che di potenza. Ha iniziato da poco la sua maturazione olfattiva, in ragione della sua grande longevità che consente di conservarlo ancora a lungo.

1986

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 12%
Acidità totale: 5,45% - Acidità volatile: 0,42%
Ph: 3,42

Estratto secco: 26,6

Annata interessante in Franciacorta: stagione piovosa ma con un ottimo settembre. Buona maturazione delle uve il cui stato fitosanitario però, non eccellente come nell'85, ha costretto ad una attenta selezione delle uve stese. Vendemmia a fine ottobre.

Produzione: 17.376 bottiglie da 0,75 l e 600 magnum.

Macerazione sulle bucce: 22 giorni
Maturazione in barrique: 13 mesi

Vino di stile più "bordeaux" del precedente, nel colore (ben concentrato) e nel profumo. All'olfattiva si riconoscono frutta matura, vaniglia del legno ed una nota di eucalipto.

Al gusto risulta meno strutturato e complesso dell'85, più morbido e suadente, con una acidità inferiore e tannini più astringenti. È graduale, rotondo e armonico tant'è che allo stato evolutivo si presenta già maturo.

Abbinamenti: carni rosse e cacciagione con preparazioni meno salate e speziate rispetto al millesimo precedente.

Servizio: stappare almeno un'ora prima e servire a 18° in ampi calici da Bordeaux, possibilmente avvinati in precedenza.

Giudizio finale: eccellente da adesso, è meno serbevole del suo predecessore.

1988

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 13%
Acidità totale: 6,40% - Acidità volatile: 0,49%
Ph: 3,34

Estratto secco: 27,9

Annata ottima. Vendemmia nell'ultima decade di ottobre.
Produzione: 16.654 bottiglie da 0,75 l, 800 magnum, 160 jeroboam e 60 imperiali.

Macerazione sulle bucce: 24 giorni
Maturazione in barrique: 15 mesi

Colore rosso rubino molto concentrato e vivace.

All'olfatto si presenta di grande intensità, persistenza e straordinaria finezza, con la tipica complessità dei cabernet ancora in evidente evoluzione. Spiccano sentori di frutta rossa matura, spezie e burro cacao.

Al gusto emergono grande struttura e concentrazione. I vari elementi si avviano a raggiungere un perfetto equilibrio, con un ottimo pH ed una sostanziosa spalla alcolica. La tannicità è evidente seppur ben amalgamata.

Stato evolutivo: non del tutto pronto.

Abbinamenti: arrosti salati, anatra al pepe verde.

Servizio: stappare almeno un'ora prima e servire a 18° in ampi calici da Bordeaux, possibilmente avvinati in precedenza.

Giudizio finale: vino di eccezionale finezza e potenza, ancora in formazione. Ricco di estratti e molto lungo, suscettibile di grande evoluzione.

Degustazione effettuata nel mese di aprile 1995

ANNO DOPO ANNO... UN GRANDE VINO

1989

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 12,5%
Acidità totale: 6,38% - Acidità volatile: 0,47%
Ph: 3,30

Estratto secco: 26,5

Annata non eccelsa. La vendemmia è avvenuta nella prima decade di ottobre poiché le uve, non ancora del tutto mature, potevano essere intracciate dalle nubi.

Produzione: 18.077 bottiglie da 0,75 l, 800 magnum.

Macerazione sulle bucce: 18 giorni
Maturazione in barrique: 16 mesi

Colore rubino meno concentrato rispetto all'88.

Profumi gradevolmente fruttati con una tostatura sul fondo: il vino è stato maggiormente marcato dal legno a causa del suo minore corpo. Anche il tannino è molto più evidente ed aggressivo poiché meno avvinato dalla struttura. L'acidità è simile a quella dell'88 ma l'alcol è inferiore.

Stato evolutivo: pronto, con minori possibilità di durata.

Abbinamenti: carni arrosto o in umido, agnello al fieno.

Servizio: stappare mezz'ora prima e servire a 18° in calici da Bordeaux.

Giudizio finale: vino meno complesso del millesimo precedente, più pronto, con vita media.

1990

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 13%
Acidità totale: 6,05% - Acidità volatile: 0,36%
Ph: 3,36

Estratto secco: 26,2

Annata ottima, con una estate caldissima e precipitazioni brevi e costanti. Vendemmia agli inizi di ottobre di uve molto mature e sane.

Produzione: 22.987 bottiglie da 0,75 l, 1.087 magnum, 150 jeroboam e 50 imperiali.

Macerazione sulle bucce: 21 giorni
Maturazione in barrique: 15 mesi

Alla vista si presenta di colore rosso rubino con riflessi porpora, molto carico. La nuance ancora violacea lo differenzia nettamente dall'annata precedente, denunciando una evoluzione ancora in divenire.

All'olfatto risulta ancora piuttosto chiuso ma potente, di grande persistenza e finezza, con riconoscimenti di grasse, tostate e leggeri sentori fumé e di cuoio giovane. Al gusto mostra una grande struttura con un tannino ancora evidenzissimo; maturando raggiungerà il perfetto equilibrio compensando l'attuale tendenza a prevalere delle componenti dure. Grande persistenza e finezza gustativa.

Stato evolutivo: tra giovane e pronto.

Abbinamenti: carni brasate, stracotti, umidi.

Servizio: stappare mezz'ora prima e servire a 18° in calici da Bordeaux.

Giudizio finale: vino di grandissima finezza, corpo e personalità, molto longevo, non può che trovare giovamento da una ulteriore persistenza in bottiglia, utile alla compiuta espressione della complessità di questo vino.

1991

Vitigni: Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 25%, Merlot 30%
Gradazione alcolica: 13%
Acidità totale: 5,80% - Acidità volatile: 0,37%
Ph: 3,38

Estratto secco: 25,4

Annata molto buona in Franciacorta, con vendemmia a metà ottobre.

Produzione: 18.189 bottiglie da 0,75 l e 800 magnum.

Macerazione sulle bucce: 23 giorni
Maturazione in barrique: 15 mesi

Di colore simile al millesimo precedente, con riflessi porpora ancora evidenti, buona concentrazione e vivacità. Al naso si avvertono note di frutta rossa su una base tostata, in un insieme di grande finezza e potenzialità evolutiva.

L'ottima struttura gustativa evidenzia tannini qualitativamente morbidi e poco aggressivi e un'acidità inferiore rispetto al '90 (e un po' più prossima ai tipici valori bordeaux). La persistenza gustativa è notevole così come l'eleganza complessiva di questo vino.

Stato evolutivo: giovane tendente al pronto.

Abbinamenti: carni brasate, stracotti, umidi.

Servizio: stappare mezz'ora prima e servire a 18° in calici da Bordeaux.

Giudizio finale: vino di straordinaria finezza, un po' meno potente del suo predecessore ma più elegante. Destinato ad un ottimo invecchiamento con una longevità appena inferiore a quella del '90. Da lasciar maturare per ottenere un vino grande per complessità e fascino.



IL SUO PERSONAGGIO, LA SUA AZIENDA

La storia di un'azienda si confonde spesso inestricabilmente con quella di un uomo. In questo caso si tratta di Maurizio Zanella, rampollo di una ricca famiglia d'imprenditori lombardi che in nulla era apparentata col vino ed aveva acquistato una "casa nel bosco" sulle colline di Erbusco, in Franciacorta. Il primo vigneto era stato impiantato nel 1968 e cinque anni più tardi era uscita sul mercato la prima produzione di Franciacorta Pinot, un vino tranquillo. Il giovanissimo Maurizio (ora trentanovenne) si appassiona allora agli studi ed all'attività enologica al punto da tralasciare dai canonici interessi di famiglia e "acommettere" totalmente su Ca' del Bosco. Questa diviene rapidamente un'azienda prestigiosa nel panorama della spumantistica nazionale di qualità, contribuendo in modo determinante al rilancio di tutta la Franciacorta.

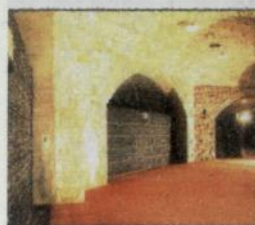
La mancanza di ogni tradizione familiare in campo enologico si traduce paradossalmente per Zanella nel vantaggio di non avere neppure pregiudizi, di puntare quindi senz'altro sulla qualità e confrontarsi immediatamente con la produzione internazionale. In questo ambito nascono appunto il "Maurizio Zanella" che abbiamo degustato ed appena più tardi uno Chardonnay ed un Pinot Nero (il "Pinéro") anch'essi elevati in barrique e spesso risultati vincitori in degustazione coperta nei confronti dei più prestigiosi omologhi francesi.

Zanella, col suo piglio manageriale e grazie ad ingenti investimenti, ha garantito all'azienda una continua espansione: essa disporrà alla fine del secolo d'una capacità produttiva poco inferiore al milione di bottiglie annue. L'attuale produzione ammonta invece ad oltre 300.000 bottiglie di spumante e circa 250.000 di vini tranquilli.

Ca' del Bosco dispone di cantine ad alta tecnologia e di 96 ettari di vigneto, 50 dei quali in proprietà mentre i residui sono in gestione trentennale. Vengono lavorate solo uve proprie e si è passati dal tradizionale allevamento Sylvot (con circa 3000 piante/ha) al sistema Guyot con ceppi distanziati 1,10m x 1,10m, utilizzato anche per il Cabernet Sauvignon del "Maurizio Zanella". Questa densità dei ceppi ha procurato all'azienda numerose ostilità da parte degli organismi agro-burocratici, diffidenti nei confronti d'un impianto innovativo per il panorama italiano, seppur ampiamente collaudato nella viticoltura estera di qualità.

Dal 1994 il 60% dell'azienda appartiene al gruppo Zignago - S. Margherita (Marzotto) mentre la famiglia Zanella conserva il residuo 40% azionario nonché le proprietà immobiliari (cantine, vigneti, etc.).

ANNO DOPO ANNO... UN GRANDE VINO



IL VINO

Maurizio Zanella, titolare di una azienda famosa, soprattutto per gli spumanti (come tutta la Franciacorta), decise di produrre questo vino, utilizzando il Cabernet Franc e il Merlot, già presenti in azienda perché concorrevano all'uvaggio del Franciacorta rosso doc, ed impiantando appositamente il Cabernet Sauvignon con una fittezza di ceppi mai sperimentata prima in Italia. Ne risultò un vino cui quest'ultimo vitigno concorrevano prima per il 40% e poi, aumentando la frazione di anno in anno, fino all'attuale 45%.

L'uvaggio è atipico rispetto sia ai bordolesi dell'Haut Médoc, ove la preponderanza del Cabernet Sauvignon è ben più marcata, sia a quelli di Pomerol, ove prevale decisamente il Merlot che qui si limita al 30%.

Si cominciò nel 1980 con due barriques e l'anno successivo si realizzò il primo millesimo commerciale con 2000 bottiglie, divenute più di 20.000 con le ultime vendemmie.

Era intenzione iniziale produrre un vino facile da bere anche giovane, immediato e fine, seppur abbastanza longevo, laddove i bordolesi proponevano bottiglie da stappare per lo più non prima di quindici anni. Col tempo il "Maurizio Zanella" acquisisce però maggior corpo e longevità aumentando l'estrazione a contatto con le bucce fino a 24 giorni (compatibilmente con l'annata) e la maturazione in legno che dai 12 mesi dei primi millesimi è

giunta ora fino a punte di 18 mesi. Ciò accade mentre i nobili francesi percorrono curiosamente il cammino inverso, fino ad un ideale punto centrale di collimazione delle due tendenze. Una bottiglia della prima annata in commercio, il 1981, fu al centro di un divertente equivoco (narrato da Veronelli) quando un arguto ristoratore di Reims la servì "alla cieca" ad un consesso di grandi esperti francesi i quali, dopo ac-

canite discussioni, decretarono che si trattava di uno Chateau Lafite del '75!

Il vino reca il nome stesso del suo creatore che ha così voluto "assumere un impegno personale nei confronti di chi acquista il prodotto". Esso nasce soprattutto come un cabernet di finezza più che di potenza, anche se alcune felici annate fra le ultime, il '90 in testa, mostrano una struttura inusitatamente robusta e calibrata.

Le uve derivanti dai tre vitigni vengono vendemmiate separatamente ma fermentate in un unico contenitore, in tempi successivi. La vinificazione avviene con una lieve macerazione carbonica e con rifolature tanto più frequenti quanto migliore è la vendemmia, e dunque la possibilità di estrazioni positive. Le botticelle di maturazione sono tutte nuove nel caso di grandi annate mentre nelle stagioni modeste si utilizzano, al contrario, barriques di secondo e terzo passaggio per un 60% del totale. Il rovere utilizzato deriva in parte dal Massiccio Centrale, ove la pianta cresce lentamente ed il legno presenta perciò una porosità assai fine, ed in parte dalla Limousine, dove l'accrescimento dell'albero è più veloce ed i pori più ampi ed assorbenti.

Ca' del Bosco compra però i legni e li stagiona per tre anni prima di utilizzarli per le sue botticelle, nella convinzione che la adeguata maturazione del legno è importante quanto se non più della sua qualità iniziale. Le rese sono pari a circa 100 q/ha in uva (62 hl/ha in vino) per le preesistenti

vigne estensive di Cabernet Franc e Merlot; 70 q/ha in media (ossia 45 hl/ha) per gli impianti intensivi di Cabernet Sauvignon.

La disastrosa vendemmia del '92 del "Maurizio Zanella" non esiste in commercio poiché il produttore, ritenendo il vino inadeguato al blasone dell'etichetta, lo ha commercializzato come "Ca' del Bosco rosso - vino da tavola di Lombardia I.G.T."



La sua bottiglia.

