



# BAR

BAR

ALBERGHI

RISTORAZIONE

# GIORNALE

La rivista dell'ospitalità e del food and beverage italiani

illy.  
Straordinario,  
in tutti  
i sensi.

illy

Spedizione in abbonamento postale comma 26 art. 2 legge 549/95 - Milano - Taxe percue - Tassa riscossa - Mi Ferr. Corr. - Editore AGEPE srl - 20134 Milano, Via Domenico Trentacoste, 9 - Tel. 02/215621 - Fax 02/2640330 - ANNO XIX - N. 2 FEBBRAIO '97



## FRANCIACORTA

# Il vigneto del domani è sempre più tecnologico

*Ca' del Bosco si prepara al nuovo millennio con un interessante ventaglio di innovazioni*

**Q**uando si parla di metodo classico non può non venire in mente la Franciacorta. È qui che ha sede Ca' del Bosco, l'azienda che nel 1994 è entrata a far parte del gruppo S. Margherita. Attualmente la produzione si attesta attorno alle 550 mila bottiglie, con l'obiettivo di arrivare nel 2001 a 850 mila grazie all'entrata in produzione, nel 1998, di 96 ettari di vigneti dislocati in otto comuni, ovviamente della Franciacorta. I nuovi vigneti sono allevati con il metodo Guyot e con un nuovo sistema di impianto che, grazie a un maggior numero di piante per ettaro e una minor quantità di uva per pianta, permette di ottenere raccolti più pregiati e di miglior qualità. Queste, però, non sono le sole no-



Secondo Maurizio Zanella un buon prodotto nasce in vigna, prima che in cantina.

vità che caratterizzeranno l'azienda nei prossimi anni. Ultimamente, la cantina è stata ristrutturata e ridisegnata in chiave moderna e sempre più tecnologica.

**Cantina** Tra le innovazioni più interessanti spicca

la cantina di lavorazione a vista protetta da una enorme vetrata e inserita all'interno di un capannone. A livello propriamente tecnico si segnala l'introduzione di celle refrigeranti destinate alle uve appena raccolte e che rimangono in attesa per il

traffico lavorativo delle pigiatrici, circa una decina di ore, prima di essere pigiate. Altro procedimento innovativo riguarda la cernita delle uve. Al fine valutare meglio il loro grado qualitativo si ricorre all'utilizzo di robot. Ogni automa seleziona i grappoli e li indirizza ai vari tavoli, suddivisi a seconda dei prodotti da ottenere e a cui corrisponde una pigiatrice, dove viene poi fatta la scelta finale. Le

strutturato ed equilibrato, con note di frutta matura. A chiudere la produzione di Ca' del Bosco è uno degli ultimi nati: l'Elfo 5. Nasce dall'assemblaggio di uve autoctone, tra cui l'erbamatt. La maturazione avviene in acciaio per un periodo di circa 8 mesi. Alla vista ha colore paglierino chiaro con leggeri riflessi verdolino brillante.

Al naso è complesso, con sentori di verde vegetale, che viene ricordato anche al palato. Il sapore denota piacevole acidità con buona struttura e vena piacevolmente aromatica.

Davide Di Corato

**Elfo 5** Tra i vini a indicazione geografica di Ca' del Bosco, si segnala il Maurizio Zanella. Nasce dalla vinificazione di uve cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (25%) e merlot (30%). La fermentazione viene ultimata in piccole botti di rovere. La maturazione avviene anch'essa in barrique nuove per un periodo di almeno 13 mesi. Si presenta di colore rosso rubino acceso con riflessi violacei.

Il profumo è ricco, potente, complesso con sentori di frutta rossa, vaniglia e una leggera vena erbacea. In bocca è vino di razza, ben

da. Per quando riguarda la produzione vinicola l'azienda propone sei tipi di Franciacorta Docg, tre vini Terre di Franciacorta Doc, due vini da tavola a indicazione geografica e un vino da tavola.

**Docg** Nella gamma dei Franciacorta Docg si segnala la Cuvée Annamaria Clementi 1989. Si ottiene dalla vinificazione di uve chardonnay (35%), pinot bianco (35%) e pinot nero per la restante parte. Il vino rimane sui lieviti per almeno 67 mesi. Si presenta di colore paglierino chiaro, con vago riflesso verdolino. La spuma è abbondante, persistente con perlage fine e vivace. Il bouquet è pieno, di grande stoffa con leggeri sentori di fiori primaverili e di mela. Al palato è ben equilibrato, armonico e complesso.

Altro prodotto interessante è il Rosé 1991. Si ottiene dallo stesso uvaggio del precedente, ma con percentuali differenti a favore del pinot nero. La permanenza sui lieviti è di almeno 42 mesi. Alla vista ha colore buccia di cipolla brillante. Il profumo è elegante e fragrante, mentre al naso si rivela vinoso con sentori di ribes, mora e lieviti. Il terzo metodo classico prodotto è il Satèn 1991. A differenza dei precedenti nasce dalla vinificazione di uve chardonnay (60%) e per la restante parte di pinot bianco. La permanenza sui lieviti è di almeno 40 mesi prima della sboccatura. Si presenta di colore paglierino con riflessi dorati e spuma abbondante, con perlage fine e persistente. Al naso è ricco, con note evolute come i lieviti, la crosta di pane e la limoncella. Il sapore è decisamente secco, ben strutturato e con piacevole acidità, con toni sapidi e amarognoli. Infine, è la volta del Dosage Zero 1992. Anche questo Franciacorta si ottiene dalla vinificazione di uve chardonnay (40%), pinot bianco (40%) e pinot nero (20%). Prima della sboccatura trascorre almeno 30 mesi sui lieviti.

Alla vista ha colore paglierino chiaro con leggeri riflessi dorati e spuma intensa con perlage sottilissimo. Il profumo è intenso e penetrante con sentori di frutta matura, fiori di campo, lieviti e crosta di pane.

In bocca è decisamente secco, acidulo, di carattere e di struttura. La gamma Terre di Franciacorta Doc si apre con il Bianco 1995. Nasce dall'uvaggio di chardonnay (65%) e pinot bianco (35%). La fermentazione in vasca d'acciaio e la maturazione di una parte in grandi botti di rovere conferiscono a questo vino un colore paglierino chiaro con vaghi riflessi verdolini.

Il profumo è delicato e persistente con note fruttate e floreali. Al palato si presenta molto vivace, fragrante, sapido, fresco e fruttato. La tipologia Rosso 1994, invece, si ottiene dalla vinificazione di cabernet (45%), merlot (15%), nebbiolo (15%) e barbera (25%). La maturazione avviene in grandi botti di rovere per almeno 13 mesi, per poi subire un affinamento di 3 mesi in barrique. Alla vista presenta colore rosso rubino con vena granato - violacea. Il profumo è di frutta rossa molto matura, pieno, con sentori erbacei e vanigliati. In bocca è fragrante, erbaceo, fruttato e con sentori di legno, persistente.

Infine, c'è lo Chardonnay, la cui fermentazione alcolica viene ultimata in piccole botti di rovere nuove. La maturazione è anch'essa eseguita in barrique nuove per un periodo di circa 8 mesi.

Si presenta di color paglierino accentuato. Al naso è fresco, fruttato con sottotono di nocciola e vaniglia. Il sapore è strutturato, di lunga persistenza e piacevole acidità.