

ELLE

2/97

Pris 45:-
inkl. moms
Norge nok 45:-
Finland fmk 35:-

MATEN
INSPIRATIONEN
VÄNNERNA

à la carte

LÄR OM LIVETS GODA **VIN**

Monte Castello, Gardasjön.

Maurizio är inte bara Lombardiets mest kända vinprofil utan en världens verkliga auktoriteter.

MAURIZIO ZANELLA, CA' DEL BOSCO

FRÅN VÄRSTING
TILL VINKUNG

Ca' del Bosco – det lilla huset i skogen – i det kulliga Erbusco köptes 1965 av Annamaria Clementi Zanella som sommarnöje för familjen. En köksträdgård planterades och några år senare sattes de första vinrankorna.

Då hennes son Maurizio inte ägnade skolan någon större uppmärksamhet och mest sågs ute med Milanos motorcykelgång, skickades han som tonåring i början av 70-talet till lantstället för att gå i skola på en lugnare plats.

Med tiden blev Maurizio mycket fascinerad av vinodling och hans första flaskor **Franciacorta Pinot** gjordes 1973. Hans mål var redan från början att bli en av världens främsta vinproducenter. Därför utbildade han sig på universitetet i Bordeaux och Station Oenologique de Bourgogne i Beaune. Den färgstarke och omfångsrike perfektionisten Maurizio Zanella på egendomen Ca' del Bosco har varit drivande för att få Franciacortas eleganta torra mousserande viner till den högsta officiella kvalitetsklassen DOCG.

Han gör sin torra **Franciacorta Brut** på 40 procent Chardonnay, 40 procent Pinot Bianco och 20 procent Pinot

Nero. Vinet är tillverkat på samma sätt som champagne.

Idag är Maurizio Zanella en av världens verkliga auktoriteter. På sin toppmoderna anläggning, med egen helikopterplatta (!), producerar Ca' del Bosco 450 000 flaskor per år från 96 hektar i Franciacorta.

Maurizio Zanella gör fem typer av viner förutom de numera världsberömda mousserande Franciacortavinerna.

Bianco di Franciacorta – ett torrt vitt vin på Chardonnay och Pinot Bianco. Finns på restaurang i Sverige.

Rosso di Franciacorta – ett traditionellt rött vin från området gjort på 45 procent Cabernet Franc, 25 procent Barbera, 15 procent Merlot och 15 procent Nebbiolo. Fatlagrat.

Chardonnay – en ekfatlagrad, stor och högklassig vinupplevelse.

Maurizio Zanella – ett purpur- och rubinrött italienskt "bordeauxvin", gjort på 45 procent Cabernet Sauvignon, 25 procent Cabernet Franc och 30 procent Merlot. Lagrat i 13–16 månader på små nya ekfat.

Pinero – ett bourgogneliknande elegant rödvin gjort på 100 procent Pinot Nero. Lagrat på små nya ekfat.



Bra böcker om italienska viner: "The Wine Atlas of Italy and traveller's guide to the vineyards" (Mitchell Beazely) av Burton Anderson och pocketguiden "Italian Wines" från samme författare och förlag.

I **vinbutiken** Enoteca Solci i Milano (S. Rade Gonda 3, tfn +39-2-72004433) hittar du det mesta av det bästa i vinväg från Lombardiet och andra områden

I Lombardiet ligger ett av **Italiens allra bästa värdshus**: Gualtiero Marchesi i Erbusco. Den nya restaurangen med hotell har fått tre stjärnor i Guide Michelin. Förebokning är nödvändig!
Gualtiero Marchesi
Località Bellavista
ERBUSCO
25030 BRESCIA
Tfn +39-30-7760562
Fax +39-30-7760573



la Orre är sommelier på Franska Matsalen, Grand Hôtel i Stockholm.



MAURIZIO ZANELLA CA' DEL BOSCO

DA DISCOLO A RE DEL VINO

Ca' del Bosco - la casetta nel bosco - nella deliziosa Erbusco, fu acquistata nel 1965 da Annamaria Clementi Zanella come seconda casa per la famiglia.

Furono impiantati l'orto e, alcuni anni più tardi, i primi filari di vite.

Quando il figlio Maurizio non dimostrò particolare interesse per la scuola, facendosi vedere invece molto più spesso fra le gangs di motociclisti a Milano, agli inizi degli anni '70 fu spedito in campagna per frequentare la scuola in un posto più tranquillo.

Col tempo Maurizio divenne sempre più affascinato dalla viticoltura, e nel 1973 produsse le prime bottiglie di Franciacorta Pinot.

Fin dall'inizio il suo obiettivo fu diventare uno dei produttori di vino più eminenti al mondo. Per questo frequentò corsi all'Università di Bordeaux e alla Station Oenologique de Bourgogne a Beaune.

Il vivace e eclettico perfezionista Maurizio Zanella della tenuta Ca' del Bosco è stato uno dei motori propulsori affinché l'elegante spumante secco della Franciacorta acquistasse l'elevato riconoscimento ufficiale di qualità DOCG.

Produce il suo Franciacorta Brut secco con il 40% di Chardonnay, il 40% di Pinot Bianco e il 20% di Pinot Nero. Il vino viene prodotto secondo gli stessi metodi dello Champagne. Oggi Maurizio Zanella è una delle vere autorità dell'enologia. Nel suo impianto modernissimo, dotato addirittura di pista per l'atterraggio di elicotteri, la Ca' del Bosco produce 450.000 bottiglie all'anno dai 98 ettari di terra in Franciacorta.

Maurizio Zanella produce vari tipi di vini, oltre ai tradizionali e rihomati spumanti della Franciacorta:

Terre di Franciacorta Bianco, un vino bianco secco uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco, servito nei ristoranti in Svezia; Terre di Franciacorta Rosso, un vino rosso tradizionale della zona, invecchiato in botti e prodotto con il 45% di Cabernet Franc, il 25% di Barbera, il 15% di Merlot ed il 15% di Nebbiolo; Chardonnay, un vino eccezionale, di prima classe, invecchiato in botti di rovere;

Maurizio Zanella, un "bordeaux" italiano dal colore rubino-porpora prodotto con il 45% di Cabernet Sauvignon, il 25% di Cabernet Franc ed il 30% di Merlot, invecchiato per 13-16 mesi in piccole botti di rovere;

Pinero, un vino rosso elegante prodotto con il 100% di Pinot Nero, anch'esso invecchiato in piccole botti di rovere.

la Orre

PRESENTVINET ...

En flaska elegant och torrt mousserande Franciacorta Brut från Ca' del Bosco, 189 kr.