

L'Adige

7010212
OTTICA GIACOMELLI
- ESPERIENZA -
TRENTO - VIA ORIOLA, 15/17 - Tel. 232462

7013114
OTTICA GIACOMELLI
- PROFESSIONALITÀ -
TRENTO - VIA ORIOLA, 15/17

■ Sabato
1 febbraio 1997

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DEL TRENTO ALTO ADIGE

ANNO L - N. 31 - L. 1.500
Sped. abb. post. art. 2, comma 26, legge 549/95/TN

Prosit



Maurizio Zanella e i suoi «gioielli»

Un grande vino non nasce mai per caso. Lo confermano quei piccoli-grandi vignaiuoli che a questo prezioso nettare hanno dedicato anima, corpo e non pochi sacrifici economici. Uno di questi personaggi è sicuramente Maurizio Zanella.

Di lui si è detto e scritto molto. Rampollo di un'agiata famiglia di imprenditori lombardi, del tutto estranea al mondo del vino, alla fine degli anni Sessanta, investendo e rischiando molto, è riuscito a trasformare le colline di Erbusco, nel cuore della Franciacorta, in un autentico giardino vitato e a far decollare l'azienda di famiglia — Cà del Bosco — che di lì a poco entrerà nel Gotha del firmamento enoico non solo italiano, ma internazionale.

Maurizio Zanella ha 17 anni quando esce sul mercato la prima bottiglia di Pinot Nero ottenuta dalle uve di un vigneto messo a dimora nel 1968 da mamma Annamaria Clementi alla quale qualche anno dopo intollererà lo spumante più esclusivo della casa: il Franciacorta Annamaria Clementi, una cuvée che non ha nulla da invidiare alle più prestigiose etichette spumantistiche nazionali o ai grandi Champagne d'Oltralpe.

Da allora «mister» Zanella — come è familiarmente chiamato negli Stati Uniti — ne ha fatta di strada. Oggi Cà del Bosco — nel cui capitale sociale recentemente è entrato il Gruppo Marzotto — può conta-

re su una superficie coltivata a vigneto di 96 ettari (dislocati in otto comuni della Franciacorta) e su una tecnologia, in cantina, avveniristica.

Tra i «gioielli» della maison, oltre al già osannato Franciacorta cuvée Annamaria Clementi (premiato dal Gambero Rosso con l'Oscar dei «tre bicchieri» e con un punteggio da Guinness dei primati: 96/100), meritano applausi a scena aperta il Franciacorta Dosage Zéro (anche a questo splendido spumante il Gambero ha assegnato i «tre bicchieri»), il Terre di Franciacorta Chardonnay affinato in barrique e il «Maurizio Zanella», un taglio bordolese (Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 30%, Cabernet Franc 25%), che porta la «griffe» dell'autore e che vede la luce solo nelle annate migliori. A questi ultimi due capolavori Luigi Veronelli ha assegnato il massimo dei riconoscimenti: il «sole», una sorta di laurea ad honorem che premia non solo la bontà dell'annata, ma anche la storia e la costanza qualitativa del prodotto.

Completano la gamma l'«Elfo» (da uve Erbamatt e Sauvignon), il Pinero (da uve Pinot nero), il Terre di Franciacorta bianco, il Terre di Franciacorta rosso e il Franciacorta Satèn millesimato.

(g.cas.)

Nella foto: Maurizio Zanella in cantina tra le barrique dove maturano i grandi vini «Cà del Bosco».

