

# Locali TOP

IL MENSILE DEI CONSUMI FUORI CASA

VINO: CA' DEL BOSCO

FEBBRAIO 1998

**B**EVERAGE

Ca' del Bosco

## Pioniere della qualità

Dai due ettari di vigna del 1963, ora l'azienda ne gestisce 97 dislocati in 8 comuni della Franciacorta. Dalle 600 mila bottiglie vendute nel 1997, si è passati alle 800 mila: tutte di grande qualità.

**Aldo Quinto Lazzari**

Ci siamo chiesti più volte se Maurizio Zanella è Ca' del Bosco o Ca' del Bosco è la materializzazione dei sogni di questo raffinato poeta e accorto imprenditore che dalla vigna e dalla cantina trae meritato profitto senza abitudine ai principi della sua cultura interiore. Conoscendo l'uomo, le sue virtù, la sua voglia di bruciare le tappe

e la ferma volontà di arrivare in alto, possiamo dire che questo è un binomio inscindibile poiché Maurizio Zanella non può vivere senza la sua terra, le sue vigne, la sua cantina, le sue celebri bottiglie le cui etichette sono avvolte da un magico appeal tanto da essere desiderate da ogni amante di emozioni rare e spesso indisponibili.

Dai poco più dei due ettari iniziali del 1963, ora l'azienda si trova a gestire 97 ettari di vigna dislocati in 8 comuni della Franciacorta. Gran parte di questi vigneti utilizzano una coltura simile alla Bordolese, con una intensità di circa 9 mila ceppi (viti) per ettaro.

Sono oltre 600 mila le bottiglie vendute nel 1997, mentre nell'ultima vendemmia ne sono state prodotte oltre 800 mila: tutte di alta qualità, alcune pregiate a tal punto da essere ricercate e "prenotate" dai clienti più fedeli, e grandi estimatori delle prestigiose etichette come il Franciacorta Cuvée "Anna Maria Clementi" o il "Maurizio Zanella", il "Dosage Zéro Millesimato" o il "Pinèro". Ma tutte le 12 etichette (6 di Franciacorta Docg - le bollicine d'autore - e 6 per i vini fermi) sono eccezionali. Non a caso questa azienda è pioniera nel mondo enologico italiano, per alcune lavorazioni particolari come quella dello Chardonnay (sperimentata per la prima volta nel 1982) unico vino bianco con una vinificazione "borgognotta" che sopporta bene il tempo miglio-

A lato, Maurizio Zanella in un angolo della sua cantina tra le piccole botti di rovere.



% - art. 2 Comma 20/b - Legge 662/96 - Filiale di Milano





A sinistra, la Cuvée Annamaria Clementi: la stella della produzione di Ca' del Bosco ricercata dai grandi intenditori. A destra, il Franciacorta rosé altro capolavoro di raffinatezza. In basso, il prestigioso "Dosage Zéro" millesimato.



### IL VINO SECONDO CA' del BOSCO

Ca' del Bosco è stata fondata nel 1968 dalla famiglia Zanella. È presieduta da Maurizio Zanella che conduce direttamente i 97 ettari di vigneto, dislocati in 8 comuni della Franciacorta. Allevamento vitigni con i sistemi Guyot e Cordon Royat, alcuni di questi vigneti hanno una densità di oltre 9 mila ceppi per ettaro. Bottiglie prodotte: oltre 800 mila l'anno; così suddivise: 50% di Franciacorta Docg (bollicine) e 50% vini fermi. I vini prodotti: Terre di Franciacorta Bianco Doc - Elfo: vino bianco - Chardonnay Terre di Franciacorta Rosso Doc - Pinero: Pinot Nero. - Maurizio Zanella - Brut Docg (no vintage) - Brut Millesimato Docg - Dosage Zéro Millesimato Docg - Satèn Millesimato Docg - Rosé Millesimato Docg - Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi Distribuzione: 70% sul mercato nazionale (Canale Horeca; enoteche, negozi specializzati) Mercati esteri raggiunti: Svizzera - Germania - Francia - Belgio - Olanda - Danimarca - Svezia - Norvegia - Finlandia - Stati Uniti - Canada - Brasile - Porto Rico - Giappone - Singapore - Corea - Hong Kong.

rando in bottiglia le sue già eccelse peculiarità. Si può affermare oggettivamente che Ca' del Bosco è riuscita ad imporsi come protagonista nel "Rinascimento" enologico nazionale proponendo una nuova tipologia di prodotti al mercato non solo nazionale ma internazionale.

Lo Chardonnay, come accennato, ottenuto da uve omonime (al 100%) selezionate manualmente, grappolo per grappolo, prima della spremitura, alla quale fa seguito una macerazione breve (solo 24 ore) a contatto con le bucce, per poi ultimare la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere (di nuovo legno), ove si svolge - solo su una parte della massa - la fermentazione malolattica; mentre la maturazione avviene in sette mesi di permanenza in piccole botti dello stesso tipo, con un affinamento in bottiglia per 15 mesi prima di essere messo in vendita.

Un vero campione dell'arte enologica che ha impegnato Zanella in una appassionante ricerca per ottenere il meglio dalla natura già prodiga in vigna. Anche per



il Pinero - ottenuto però da uve di Pinot nero, (100%) vinificate quindi in purezza - si ripete la stessa meticolosa cernita dei singoli grappoli messi a macerare a contatto con le bucce per 14 giorni, mentre la fermentazione alcolica termina in piccole botti di rovere dove si svolge anche la malolattica. La maturazione completa avviene in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 12 mesi, con un affinamento in bottiglia di circa 13 mesi, prima della messa in vendita.

Ca' del Bosco ha saputo intuire, anche sollecitandoli, i nuovi consumi alla miscita tradizionale delle bollicine, o del servizio a tavola all'apertura di un pranzo o una cena come aperitivo. Per rispondere alle nuove opportunità l'Azienda di Erbusco si è premurata di offrire un prodotto di qualità elevata ma più facile da interpretare creando Franciacorta Brut, non Millesimato. Bollicine che traggono linfa dalle uve Chardonnay (45%), Pinot Bianco (40%) e Pinot Nero (15%); dopo la prima fermentazione il vino che se ne

ottiene matura per 6/7 mesi fino alla preparazione della cuvée. Questa "nuova Cuvée" è il risultato di una sapiente miscela di vino base e vini di precedenti vendemmie di grande qualità conservati anche in botti di rovere; particolare procedimento che conferisce al prodotto finale una personalità spiccata anche con una permanenza di 21 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Un "Brut" di livello, che non essendo particolarmente impreziosito dalla vinificazione in purezza e da lunghissimi tempi di permanenza sui lieviti, si rende disponibile anche per il consumatore non altamente specializzato ma decisamente esigente. Una risposta intelligente per promuovere i consumi delle bollicine di qualità. Ottimo per essere servito alla miscita e per l'aperitivo in apertura del pasto. Specialmente indicato per la ristorazione, per la miscita al bar e in altri luoghi dove si consumano bollicine di qualità. I vini prodotti sono prevalentemente distribuiti sul territorio nazionale (70%), mentre il rimanente 30% segue le



Sopra, un angolo della cantina: alcune delle pupitre per le "bollicine d'autore". A destra, il Brut "no vintage". In basso, il grande rosso "Maurizio Zanella".

strade più diverse per giungere sulle tavole dei grandi raffinati gourmet del mondo, sia nella ristorazione sia nei consumi domestici.

Può capitare passando al Valentino di Santa Monica, da Bice a Tokyo o a Seoul, a Les Crayers di Reims, o al Tantris in Germania, di vedersi offrire una delle prestigiose etichette firmate Ca' del Bosco.

Se Maurizio Zanella è stato fortunato ad aver vigne in Franciacorta, questa terra può essere a lui grata, poiché per primo ha radicato nella mente dei grandi consumatori, esigenti ma anche colti e raffinati, la validità del binomio vino-territorio con le sue valenze culturali che hanno rafforzato l'idea della qualità, legata a una terra con specifiche caratteristiche e naturale propensione al superlativo.

Si può ben dire che Mau-



rizio Zanella, nel mondo del vino, è sinonimo di una materializzazione del concetto di qualità estrema, quindi totale, e non esoterica aspirazione di sognatori incalliti, poiché ha etichettato ed etichetta, preziosi vini e bollicine che rappresentano l'anima liquida di una fatica quotidiana che ha come palcoscenico i naturali declivi sui quali maturano in stagione uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot Nero - anche se si stanno sperimentando altre proposte di vitigni - che vinificate ad arte si fregiano come messaggeri della competenza professionale dei nostri uomini di vigna e cantina protagonisti in terra di Franciacorta. Gli operatori dei consumi fuori casa, con i locali top, ristoranti e mescita in testa, possono trovare nelle bottiglie etichettate Ca' del Bosco, un partner affidabile non solo per mantenere legata la propria clientela ma per conquistarne della nuova che nelle bottiglie giuste di bollicine o di vini fermi, vede la massima espressione del lavoro dell'uomo.