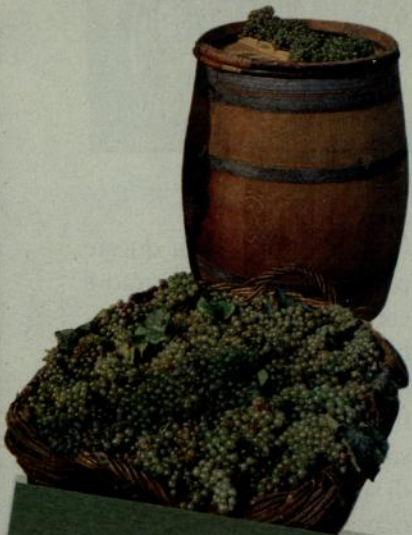


FRANCIACORTA

# Sfida alle bollicine



## C'È UNA CASA NEL BOSCO

Varchiamo il famoso cancello, detto anche il "grande sole", opera dello scultore Arnaldo Pomodoro, ed entriamo nel tempio dell'enologia di Ca' del Bosco. Un'azienda vinicola nata nel 1965, quando la signora Annamaria Clementi decise di acquistare una casa di campagna sulle colline di Erbusco, in Franciacorta. Oggi suo figlio, Maurizio Zanella, 41 anni, firma con il suo nome uno dei vini più pregiati della produzione dell'azienda. Dopo anni di studio e aggiornamento in Francia e in California, i

vini di Ca' del Bosco nascono, oltre che dalla qualità delle materie prime, da stimolanti scambi professionali e dalla voglia di conoscere e confrontarsi con altre esperienze vinicole. Per questo, a partire dagli anni Settanta, Maurizio Zanella ha creato un'affiatata squadra di professionisti che continua ininterrottamente nell'impegno di promuovere l'immagine della Franciacorta e dei suoi vini in tutto il mondo.

Se per passione o curiosità qualcuno volesse attraversare davvero quel cancello di bronzo e acciaio, magari per degustare qualche bottiglia Docg. (Denominazione di origine controllata e



**Maurizio Zanella: un pregiato vino di Ca' del Bosco porta il suo nome.**

U. Torranello / A Tavola

garantita), raggiungere l'azienda è semplice: sull'autostrada Milano-Venezia, bisogna uscire a Rovato e seguire i cartelli per Erbusco, in provincia di Brescia, dove si trova Ca' del Bosco.



D. Ricci

**A fianco, il caratteristico cancello di Ca' del Bosco, opera dello scultore Arnaldo Pomodoro.**

zionale». Ma se è vero che la madre del buon vino è la vigna, non va dimenticata l'importanza dei procedimenti successivi, che non

devono sminuire il valore dell'uva e del lavoro nei campi. «Quando, dopo un'attenta raccolta e una prima scelta, l'uva arriva alla stazione di spremitura», spiega l'enologo Stefano Capelli, «viene ulteriormente se-

lezionata prima della pressatura e della fermentazione». Nasce così il vino di base, ottenuto da uve Chardonnay a cui vengono aggiunti Pinot bianco e Pinot nero: negli spumanti, infatti, si impiegano anche uve nere, che conferiscono parte indispensabile del gusto e dell'aroma. L'eliminazione delle bucce rosse, prima della fermentazione, evita che intervengano nella colorazione e nel corpo.

## La rifermentazione in bottiglia richiede minimo nove mesi

A partire dal vino di base, inizia la seconda fermentazione in bottiglia che dà origine alle bollicine o *perlage*: più fitte e più piccole sono, migliore è il *perlage*. Per il resto è solo questione di tempo (nove mesi minimo, secondo l'Unione europea). E di pazienza.

Andrea Scaglia

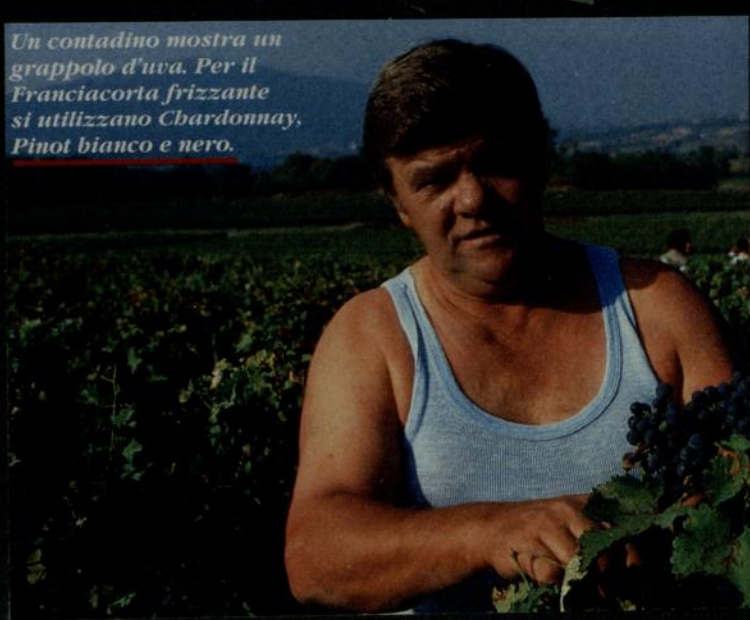
## L'uva nera conferisce gusto e aroma agli spumanti bianchi

### NON SOLI SPUMANI

A fianco, un vigneto sullo sfondo del lago d'Iseo. La Franciacorta produce anche rossi e bianchi Doc. In grande, una cantina per l'invecchiamento di vini importanti, lasciati in piccole botti di legno.



**Un contadino mostra un grappolo d'uva. Per il Franciacorta frizzante si utilizzano Chardonnay, Pinot bianco e nero.**



linea verde oggi  
**Verde**

Febbraio 1998

RCS