

# CORRIERE DEL TICINO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DELLA SVIZZERA ITALIANA

**I**n Franciacorta, Erbusco è senza dubbi la capitale dello spumante italiano, ottenuto con il sistema della Champagne: con rifermentazione e presa di spuma in bottiglia. È la zona che ha anche saputo, con eleganza e saggezza, darsi la denominazione inequivocabile del suo prodotto di punta, in barba a tutte le complicazioni tipicamente italiane per contraddistinguere lo spumante fatto secondo il metodo classico.

Questo perché lo Champagne aveva ottenuto che, sui vini a bollicine prodotti fuori del suo territorio, non figurasse più in etichetta nemmeno la menzione «méthode champenoise». Che cosa hanno escogitato i franciacortini? Semplice: che il nome Franciacorta contrassegnasse lo spumante prodotto nelle loro contrade.

Franciacorta è divenuto, senza remore, lo «champagne» italiano. Alcune aziende leader di Franciacorta si sono dunque distinte per la DOCG spumantistica appena detta.

Tra queste, va annoverata Ca' del Bosco: una di quelle che si è consacrata indiscutibilmente come realtà produttiva del più alto livello qualitativo. Se oggi la Franciacorta, in Italia e nel mondo, evoca immagini di sapori e profumi di vini altamente pregiati che danno più di un'emozione agli occhi, al palato e ai sensi, il contributo di aziende come Ca' del Bosco è stato determinante. Non così prima del 1968. Prima cioè che fra le colline di Erbusco nascessero i vigneti e le cantine di quest'impresa. Intenso lavoro, investimenti considerevoli: tecnologie avanzate, ricerca e sperimentazione, in vigna ed in cantina. Nulla da invidiare ad

esperienze storiche d'Oltralpe. Nel 1965 si stabilì, in una casa nel bosco fra le colline erbuschine, Annamaria Clementi Zanella, mamma di quel Maurizio Zanella che oggi firma con il suo nome uno dei vini di punta di Ca' del Bosco. Tra queste colline il giovane rampollo - poco più che ventenne - si mise a coltivare la passione di creare vini nobili e pregiati. Appena conseguita la maturità studia nelle facoltà di agraria dell'Università cattolica di Milano e di Piacenza; allarga la sua cultura in Francia, per un paio d'anni presso la Station Oenologique de Bourgogne a Beaune. Oggi, dopo un importante accordo finanziario del 1994 con il gruppo Marzotto, Maurizio

Zanella continua ad occuparsi con passione di Ca' del Bosco, con obiettivi importanti: di portare la produzione dalle attuali 600.000 bottiglie alle 850.000, in una buona annata, nel 2001. Tutte con uve proprie, allorché i 100 ettari di vigneti dislocati in otto comuni della Franciacorta saranno in piena produzione.

In una visita recente ritrovo il direttore commerciale, dott. Pogliani, col quale si disquisirà intorno ad un vino rosso 1996 (di pinot nero in purezza), volontariamente declassato siccome giudicato «indegno» di recare in etichetta Pinero. Ci vuole coraggio. Ca' del Bosco produce sei tipi di Franciacorta DOCG: Brut s.a.; Brut, Dosage

Zéro, Satèn e Rosé millesimati, Cuvée Annamaria Clementi, gran millesimo (la rarità dedicata a mamma Zanella).

Con scaglie di grana trentino e soppresata toscana ci accolgono per l'aperitivo di Franciacorta Brut 1994 in Magnum: riflessi d'oro antico che si coprono di spuma abbondante e persistente; ricco e sottile il profumo, sapori complessi che ricordano la frutta fresca, il lievito di panetteria.

In foresteria il Terre di Franciacorta bianco 1996 (chardonnay in prevalenza, e pinot bianco) introduce e scorta delicato filetto di salmerino in salsa di zenzero. Mentre una superba anteprima (non è ancora in commercio) di Chardonnay 1996

s'accompagna ad un robusto piatto di taglierini al sugo di pesce di lago. Il petto d'anatra con cipolline glassate è proposto con il Sebino 1996, nome del pinot nero declassato per le ragioni dette. Mentre un'altra anteprima, il Maurizio Zanella 1996, grandissima promessa, rende onore alla grande scelta di formaggi che passa prima della torta di pere. Il pranzo era stato preparato dal ristorante Il Volto di Iseo, recentemente asceso alla gloria della stelletta Michelin. Al caffè ci raggiunge Maurizio Zanella con il quale è piacevole ritrovarsi e risentire la sua filosofia. Niente concessioni alla produzione di massa. Chiunque creda che i metodi di coltivazione e di vinificazione italiani vivano sulle glorie del passato avrebbe solo da spendere qualche momento per conversare con Maurizio Zanella e degustare qualche suo prodotto: impossibile non rimanerne affascinati. Un solo difetto: i suoi vini non sono per borsellini striminziti.

I PIACERI DELLA TAVOLA

## Al di là del lago d'Iseo

Grimod