

Cà del Bosco miglior spumante italiano. Zanella: «Un premio per tutta la Franciacorta»

«Ma serve uno sforzo per aumentare la qualità»

ERBUSCO - Per essere contento lo è. Non che lo dia a vedere. Anche all'indomani della "sentenza" di Luca Maroni che, nell'«Annuario del vino» presentato nei giorni scorsi, indica nel Cà del Bosco Saten '95 il miglior spumante italiano, Maurizio Zanella mostra soddisfazione contenuta. Il premio dell'Annuario bissa quell'altro riconoscimento che la Guida del Gambero Rosso ha assegnato allo stesso Saten '95: una convergenza di giudizio piuttosto rara fra curatori di guide al buon bere e comunque unica nelle due edizioni di quest'anno. Risultato: il Saten '95 è già esaurito, tutto piazzato, così come piazzata è la produzione vendibile quest'anno: «Abbiamo chiuso le vendite il 10 luglio scorso. Tutto esaurito; in questi giorni stiamo ultimando le consegne ma il prodotto è già stato tutto acquistato».

È un momento magico per la Franciacorta e il suo vino. I successi e gli apprezzamenti che diverse cantine (non solo le sin qui note) stanno riscuotendo a livello nazionale e internazionale (si vedano i giudizi delle maggiori guide inglesi qui accanto) attestano la maturità raggiunta di un prodotto che è ormai un solido riferimento sul mercato. Parrebbe un quadro quasi perfetto. Ma Zanella è tipo che non si accontenta facilmente.

«Il problema, dice, è la qualità per l'intera Franciacorta. Meglio: il problema è far crescere tutta la Franciacorta, soprattutto nella sua fascia media di prodotto. Chi già eccelle deve fare ancora di più; chi fa bene deve fare meglio; chi fa così e così deve puntare più in alto. Solo se puntiamo a crescere in qualità il sistema-Franciacorta può sperare di avere un futuro nel

«Nelle versioni migliori, è un vino che non ha nulla da invidiare allo champagne». Robert Joseph, il curatore di Good Wine Guide, con asciuttezza inglese liquida con poche, ma "pesanti" parole, il suo giudizio sul Franciacorta, che conclude indicando nella Cà del Bosco un esempio di qualità. L'apprezzamento di Good Wine Guide è solo l'ultimo che la pubblicistica inglese riserva ai nostri vini (di Franciacorta, e italiani in generale) che, forse come non mai, si stanno guadagnando apprezzamenti presso i curatori di guide in lingua inglese. La pubblicistica di settore inglese è, come facilmente intuibile, un ottimo biglietto da visita perché di fatto le guide d'oltre Manica sono le più diffuse al mondo e poi perché i critici inglesi restano fra i più apprezzati, hanno una "scuola" alle spalle visto che da secoli sono inglesi i maggiori intermediari di uve e vino del mondo.

Anche Tom Stevenson, che ha stilato i giudizi per «Champagne & sparkling wine guide 2000», considera i vini di Franciacorta gli unici degni di essere comparati con gli champagne. Nella scala di giudizio di mr. Stevenson (massimo 90 punti), il Cà del Bosco '92 Anna Maria Clementi si vede assegnati 85 punti (il più elevato); fino a 75 punti la guida segnala altri tre vini dell'azienda di Erbusco, quindi il Gatti Brut (76 punti) e il Cavalleri '94 (75 punti).

suo insieme. Intendiamo continuare Zanella - abbiamo fatti passi da gigante in questi anni, la qualità media è cresciuta. Ma questo non basta. Tutti dobbiamo capire che solo questa è la strada: qualità, qualità, qualità. E' una questione imposta dal mercato se vogliamo avere un futuro: l'intera Franciacorta ha circa 1.200 ettari vitati, un "niente" visto che sul mercato internazionale vi sono aziende più grandi dell'intera Franciacorta. In questa situazione ritagliarsi una nicchia è vitale e per avere una nicchia solida occorre avere qualità. La qualità non è

una suggestione, non può essere un optional. Ed è importante che questo assunto sia fatto proprio da tutte le imprese, diversamente rischiamo tutti un effetto-boomerang. Dobbiamo ragionare come sistema - Franciacorta, capire che se tutta la zona cresce tutti abbiamo da guadagnare».



Maurizio Zanella

Maurizio Zanella della qualità ha fatto una bandiera e una bandiera che adesso comincia anche a rendere. Il fatturato '99 chiuderà prossimo ai 16 miliardi, esportati per un buon terzo; sbocchi preferiti la Germania, il Giappone e gli Usa dove per un Franciacorta Cuvée

Anna Maria Clementi sono disposti a metterla sul banco una banca: da 100 dollari.

Nei 115 ettari vitati della Cà del Bosco lavorano 45 addetti che diventano oltre duecento nel periodo delle vendemmie quando c'è da mettere in cantina i 12 mila quintali di uve raccolte. L'ultima "folia" che la Cà del Bosco ha in cantiere è la nuova cantina con le celle di refrigerazione che sono in questi mesi in alle-

stimento. In queste celle, l'uva sosterrà le poche ore necessarie che intercorrono fra la raccolta e le operazioni di spremitura: «Le uve raccolte staranno nelle celle al massimo per una giornata, evitando possibili inizi di fermentazione che potrebbero creare problemi al prodotto finale». È un investimento significativo che verrà per l'appunto sfruttato per soli pochi giorni l'anno. Ma la ricerca del meglio passa anche per queste strade. Così come può passare, come accade, attraverso quella sorta di "mappatura" dei sapori e dei profumi che un esperto o il consumatore avvertono solo bevendo il vino. Qui in Cà del Bosco da 7 anni, due tecnici in laboratorio tentano di mappare, di individuare le formule, i percorsi, le condizioni per le quali un vino della tal annata ha assunto quel determinato profumo o sapore. Sono costi, costi pesanti, investimenti in uomini i cui ritorni non sono facilmente preventivabili; per taluni aspetti possono rappresentare un'autentica scommessa. Sin qui - lo dicono i riconoscimenti e il mercato - la scommessa è vinta.

Gianni Fonfardini