

pizza y restauración

nº 33, septiembre de 2001

700 ptas. (4,20 Euros)

Terre e vini

Los vinos de Franciacorta

Una historia de burbujas, viñedos, vinos y hombres.

Se cuentan leyendas sobre el origen del término *Franciacorta*, pero seguramente el origen más cierto deriva de "*francae curtes*", las pequeñas comunidades de monjes benedictinos instaladas en la Alta Edad Media en las colinas cerca del lago de *Iseo*, que eran eximidas del pago de los impuestos arancelarios para el transporte y el comercio de las mercancías a otros estados o posesiones. Las "*curtes*" eran los principales centros de comercio. El

topónimo *Franciacorta* aparece por primera vez en una ordenanza del octavo libro de los *Statua Communis Cibitatis Brixiae* en el año 1277, para identificar el área al oeste de la ciudad de *Brescia*. La primera carta toponomástica y geográfica de *Franciacorta* aparece en un estatuto del Doge *Francesco Foscari* (1492), delimitación que se incluyó en el primer reglamento de producción de los vinos de *Franciacorta* aprobado el 21 de julio de 1967.



Gestión
Calidad en
el servicio
de reparto

Fare pizza
El almidón de
la harina de trigo

Ca' del Bosco
Vinos de
Franciacorta

ión italiana •

De *Franciacorta* provienen los vinos que han dado fama y fortuna a la región de Lombardía. Uno de los mayores éxitos de la historia de los espumosos italianos pertenece a la finca familiar de Maurizio Zanella: Ca' del Bosco.

Hoy la *Franciacorta*, en Italia y en el mundo, tiene el sabor y el perfume de viñedos prestigiosos, evoca el perfil dulce de una zona de prestigio. No era así antes de 1968, cuando nació Ca' del Bosco, una de las poquísimas bodegas italianas que con orgullo y pasión han dado inicio al renacimiento enológico italiano llevando por el mundo el nombre de un vino de calidad.

El *Franciacorta d.o.c.g.* ha llegado a representar un quinto del total de la producción italiana de vinos fermentados en botellas, con 15 millones de unidades.

El área de *Franciacorta* es y será siempre una zona limitada de crecimiento de la superficie cultivada de viñedo y también en volumen de producción. De hecho la pequeña región de *Franciacorta* está destinada a quedarse como una zona exclusiva de producción del vino con burbujas, confirmando su elección de autonomía productiva.

"Ca' del Bosco ha dado inicio al renacimiento enológico de la moderna Franciacorta"

Elección que han tomado los productores de la zona reunidos en el *Consorzio per la Tutela del Franciacorta* al cual por su puesto adhiere Ca' del Bosco, con el fin de mejorar la calidad de las uvas limitando el número de gemas fructíferas.

Ca' del Bosco

La historia de Ca' del Bosco es la historia de Maurizio Zanella y su familia. Los padres de Maurizio, Albano y Annamaria, en el año 1965 compraron una finca, en Embrusco en *Franciacorta*, una

casa en un bosque (Ca' del Bosco, en castellano casa del bosque), donde se decide a plantar un viñedo. Entre estas colinas Maurizio empieza a cultivar su pasión por crear vinos nobles y de prestigio. Se licencia en ingeniería agrícola y completa su cultura enológica con dos años de estudios en Francia en la universidad de enología de Burdeos.

Ca' del Bosco tiene, actualmente, 140 hectáreas de viñedos repartidos en ocho municipios de *Franciacorta*. Del tradicional sistema de cultivo *Sylvoz* modificado *Casarsa* (2.200 cepas por hectárea) se ha pasado al *Guyot* (10.000 cepas por hectárea): nuevas metodologías de plantación que, con un mayor número de plantas por hectárea y una menor cantidad de uva por planta, permiten obtener uva más prestigiosa y de mejor calidad.

La producción de Ca' del Bosco empieza en 1972 con el primer blanco de *Franciacorta* y tres años más tarde el primer tinto. En 1978 salen al mercado las primeras botellas de *Ca' del Bosco Franciacorta Spumante*, el *Brut* y el *Dosage Zero*.

En breve el *spumante Ca' del Bosco* se impone en la alta restauración, la gama de los vinos se amplía con el *Rosé*, uno

de los pocos *spumante* italianos que verdaderamente se puede beber durante toda una comida y tentar hasta con las carnes.

A principio de los ochenta se decide producir vinos sin burbujas, que puedan competir a nivel internacional. El primero es un tinto destinado a quedarse en la historia, un vino que Zanella firma con su propio nombre: *Maurizio Zanella*. Se trata de un vino de extraordinaria calidad, un *cabernet opulento*, complejo y majestuoso. Siguen el *Pinero* y el *Chardonnay*. En 1985, después de cinco años de afinamiento en levaduras debutta el *Franciacorta Spumante Riserva*, vino base afinado en barricas pequeñas, un *spumante* de gran carácter y estructura. Una piedra miliar no sólo de la *Franciacorta* sino de toda la "*spumantistica*" italiana. En los noventa Ca' del Bosco es una empresa conocida en todo el mundo, la calidad sigue a altísimos niveles y vendimia tras vendimia se confirma su posición de líder hasta llegar a considerarla una de las tres primeras bodegas de Italia.

Sin duda Ca' del Bosco ha sido un factor determinante para el nacimiento de la moderna *Franciacorta*, llegando a atraer los ojos del mundo enológico hasta el

pequeño triángulo de tierra al sur del lago de *Iseo* y el modelo a seguir para muchas empresas que han nacido después, y que han encontrado el camino abierto.

Los vinos

Ca' del Bosco produce seis tipos de *Franciacorta d.o.c.g.* (denominación de origen controlada y garantizada): *Brut s.a.*; *Brut, Dosage Zero, Satèn e Rosé Millesimati*; *Cuvée Annamaria Clementi Gran Millesimo*. La gama se completa con tres vinos d.o.c.: *Terre di Franciacorta Bianco, Chardonnay Terre di Franciacorta, Terre di Franciacorta Rosso*. Dos vinos a indicación geográfica típica *Sebino*: *Pinero* y *Maurizio Zanella* y dos vinos de mesa: *Elfo* y *Carmenero*.

"Vinos que han obtenido una gran aceptación en Italia, en Europa y en el mundo"

Productos que han obtenido gran aceptación en Italia, en Europa y en el mundo.

Franciacorta Brut d.o.c.g. Se compone de uvas chardonnay en un 68%, pinot blanco 20% y pinot negro 12%. Los vinos base, después de la primera fermentación, maduran 7 meses en contenedores de acero termocondicionados, hasta la preparación de la *cuvée*. La "*Cuvée Ca' del Bosco*" es el resultado de una mezcla de vino conservado en contenedores de acero y en pequeñas barricas de roble; este peculiar procedimien-



to confiere al producto acabado una distinguida personalidad, reforzada con un afinamiento en botella conservada en bodegas enterradas a una temperatura constante de 12 °C. De color pajizo con netos y luminosos reflejos dorados. Bouquet amplio, permanente, extremadamente rico; se aprecian inicialmente una notas floreales que evolucionan rápidamente en aromas afrutados de melocotón, manzana y albaricoque. Siguen agradables notas de vainilla y frutos cítricos que se funden y confieren sensaciones de placer y complejidad. Aromas de frutos secos (higos) y especias son las últimas sensaciones. Al gusto se revela pleno, rico, aterciopelado, no excesivamente seco, suave y amplio. Olores de fruta, pera y albaricoque sobre todo, acompañan la degustación que progresa, con olores de vainilla, miel y madera tostada. Muy persistente, deja en la boca un fino y placentero sabor de almendra amarga. Su gradación alcohólica es de 12,5% vol.

Terre di Franciacorta Bianco d.o.c. Se compone de uvas chardonnay en un 80% y pinot blanco en un 20%.



La fermentación alcohólica en contenedores de acero termocondicionados, a temperatura de 18 - 20 °C. La maduración en contenedores de acero se lleva a cabo durante 8 meses, mientras que una parte se afina en grandes barricas de roble durante 2 meses. Grado alcohólico 13% vol.



Carmenero. Vino de mesa. Se compone de uvas 100% carmenère. La uva recolectada se selecciona a mano. La fermentación alcohólica dura 10 días pilotando la temperatura desde los 21 del principio hasta los 31 °C al terminar la operación. Después de la fermentación alcohólica la temperatura se mantiene alrededor de los 28/30 °C durante todo el periodo de maceración post-fermentativa. El proceso dura 21 días. El vino se vierte, aún caliente, en pequeñas barricas de roble, el 70% nuevas, donde se lleva a cabo la fermentación malo láctica y madura durante 15 meses. El afinamiento en botella es de 25 meses antes de ser puesto a la venta. Su color es un rojo rubí muy intenso y cupo con reflejos púrpura. Bouquet concentrado, complejo, lleno y potente, se reconocen notas de ahumado seguidas por olores de fruta roja madura, de confitura de mora y notas de regaliz, cuero, con una más relevante de castaña y de cacao. Vino con cuerpo, con espesor fuera de lo común muy intenso y consistente. ■

SABRINA LETO

