

ÉCHO D'EUROPE

Quindicinale d'informazione dei cittadini comunitari

Oggi la Franciacorta, in Italia e nel mondo, ha il sapore e il profumo di vini pregiati, evoca il profilo dolce di una zona di prestigio che ha dato più di un'emozione agli occhi, al palato, ai sensi

Non era così prima del 1968, prima cioè che fra le colline di Erbusco nascessero i vigneti di Ca' del Bosco, una delle pochissime aziende italiane che con orgoglio e passione ha dato inizio al "Rinascimento Enologico Italiano" portando il nome del vino italiano di qualità nel mondo.

In Franciacorta, in una grande casa nel bosco, si stabilì nel 1965 Annamaria Clementi Zanella, madre di quel Maurizio Zanella che oggi firma con il suo nome uno dei pregiati vini Ca' del Bosco. Proprio fra le colline di Erbusco, Maurizio Zanella incomincia a coltivare la passione di creare vini nobili e pregiati. Dopo la maturità,

Ha il sapore e il profumo dei vini pregiati per gli occhi, il palato e i sensi

La Franciacorta in Italia e nel mondo

I vigneti Ca' del Bosco hanno portato il nome del vino italiano di qualità nel mondo

frequenta la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica con due anni di studi in Francia, presso la Station (Enologique de Bourgogne a Beaune e l'Università di Enologia di Bordeaux. Oggi Maurizio Zanella continua a occuparsi con passione di Ca' del Bosco i cui orizzonti sono sempre più ampi per la costante ricerca di innovazione mirata alla qualità più

esclusiva.

IL SISTEMA. Ca' del Bosco conduce 140 ettari di vigneto dislocati in otto

comuni della Franciacorta. Dal tradizionale sistema di coltivazione Sylvoz modificato Casarsa (3 mt. x 3 mt. con piante in coppia, ovvero 2.200 ceppi per ettaro) si è passati al Guyot (1,00 mt. x 1,00 mt., ovvero 10.000 ceppi per ettaro): nuove metodologie d'impianto che, con un maggior numero di piante per ettaro e una minor quantità di uva per pianta; permettono di ottenere uva più pregiata e di migliore qualità.

Oscar 2001 Premio Speciale della Giuria

«Per aver condotto con caparbietà e passione una sperimentazione durata un decennio che ha portato alla scoperta e, per la prima volta al mondo, alla vinificazione in purezza di un antichissimo vitigno per troppo tempo mortificato sotto "panni" non suoi»

Il premio va a Maurizio Zanella di Ca' del Bosco per il Carmenero

BIANCO DI FRANCIACORTA

E' il primo nato di Ca' del Bosco, nel 1972. Anche se si può considerare il prodotto "base", tra i vini tranquilli dell'azienda, non è certo da sottovalutare. Nella sua categoria è un fuoriclasse. Ottenuto da uve chardonnay e pinot bianco, è fresco, fragrante, vivace, fruttato, molto accattivante, longilineo e flessuoso. Ha un'insospettabile capacità di reggere nel tempo. Da bere fresco, ma non freddo, si presta a molti abbinamenti.

ROSSO DI FRANCIACORTA

Ottenuto da uve cabernet, merlot, barbera, nebbiolo, è stato uno dei primi vini di Ca' del Bosco (lo si produce dal 1975). E' un bel rosso dal profumo intenso, fragrante, fruttato, con un tocco di erbaceo, ha una bella struttura e molta finezza. E' un vino non impegnativo, ma niente affatto banale. Di grande bevibilità, si adatta perfettamente a molte circostanze gastronomiche: dallo spuntino, al pranzo di lavoro, alla cena con tutti i crismi, e si sposa bene con una grande varietà di piatti.

ELFO

Fra i vini di Ca' del Bosco mancava un vino di stile vegetale, fragrante, che potesse paragonarsi ad alti livelli con i vini della Loira. Così a riempire il "vuoto" nel 1990 è nato Elfo, ottenuto dalla sapiente unione di vari vitigni. E' un vino dal bel colore paglierino verde, con un entusiasmante profumo linfatico, verde, vegetale, che ricorda il sambuco e la foglia di pomodoro; al gusto, contrariamente ad altri vini di questo stile, rivela una bella struttura, una pienezza e una persistenza inconsueta. Ottimo con il pesce in genere, è perfetto con frutti di mare e crostacei.

CHARDONNAY



Provate a immaginare un vino che ha la finezza e la ricchezza di aromi di un vino bianco e la struttura di un vino rosso. Ecco, questo è lo Chardonnay Ca' del Bosco. Ha un colore giallo dorato intenso, un profumo complesso con note di frutta matura, di vaniglia e di

tostato; in bocca una ricca struttura, finezza e grande morbidezza.

E' un vino creato nel 1983 per potersi confrontare con gli altri vini del mondo ottenuti dal vitigno chardonnay, considerato ormai un preciso standard di riferimento. Un confronto che il vino di Ca' del Bosco può sostenere con sicurezza. Si sposa perfettamente con tutti i piatti a base di pesce, ma sorprendentemente anche con molti piatti di carne.

MAURIZIO ZANELLA



Per fare questo vino sono state spese molte risorse allo scopo di creare un grande rosso internazionale. Maurizio Zanella, convinto di aver centrato l'obiettivo, ha voluto dare orgogliosamente il proprio nome al vino, che ha visto la luce nel 1981. E' il frutto di un uvaaggio di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, lungamente affinato in piccole botti di rovere. E' un vino di grandissima classe, molto elegante e raffinato, con un ricco e variegato profumo, dal sapore pieno, complesso, morbido e vellutato, con una durevole persistenza aromatica. E' un vino da lunghissimo invecchiamento. Tra i vini Ca' del Bosco è quello che ha ottenuto i maggiori riconoscimenti sia dalla stampa professionale internazionale sia dalla grande ristorazione.

FRANCIACORTA BRUT

L'enologia ha molte affinità con la musica classica. Ca' del Bosco, che è leader nella produzione di spumanti di grande qualità (che possono essere paragonati, per similitudine, alle grandi sinfonie) ha voluto creare un prodotto di "facile ascolto" (che però non significa banale) per avvicinare nuovi (e, perché no, vecchi) estimatori al mondo del Franciacorta, alias musica classica. Nella produzione di questo Franciacorta sono state utilizzate le stesse uve selezionate (chardonnay, pinot bianco e pinot nero) e usata la stessa cura nella vinificazione degli altri Franciacorta. Il risultato è un prodotto più fresco, fragrante, con profumi di ampio spettro, comunque di buona struttura e persistenza.

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO

E' decisamente il Franciacorta più "classico" tra i millesimati di Ca' del Bosco, con quel tipo di gusto che per certi versi rimanda ai grandi d'Oltralpe, e si produce dal 1978. Nel suo genere è una pietra di paragone. Una buona parte del vino base si affina in pieces (piccole botticelle di rovere). Ha un perlage finissimo, colore giallo dorato, ha un profumo finissimo e ricco allo stesso tempo; al gusto è elegante, morbido, ma anche strutturato e molto persistente. Caratteristiche che ne fanno uno spumante ottimo per l'aperitivo ma in grado di accompagnare buona parte del pasto.

FRANCIACORTA DOSA ZERO MILLESIMATO

Alcuni tra i più raffinati estimatori di vino con le bollentine esigono che il Franciacorta sia "puro" cioè senza alcuna aggiunta di sciroppo di dosaggio in fase di sboccatura e quindi assolutamente secco. Creato nel 1978, è un Franciacorta "senza compromessi" dal gusto deciso,

I PRODOTTI. Ca' del Bosco produce sei tipi di Franciacorta d.o.c.g. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita): Brut s.a.; Brut, Dosage Zéro, Satèn e Rosé Millesimati; Cuvée Annamaria Clementi Gran Millesimo. La gamma è completata da tre vini d.o.c. (Terre di Franciacorta Bianco, Chardonnay Terre di Franciacorta, Terre di Franciacorta Rosso), due vini a indicazione geografica tipica Sebino (Pinerò e Maurizio Zanella) e due vini da tavola (Elfo e Carmenero). Prodotti che hanno ottenuto in Italia, in Europa e nel mondo grandissimi consensi.

CA' DEL BOSCO. Un'azienda "casa di vetro", senza segreti. Un'azienda che bisogna visitare per rendersi conto di dove possano arrivare competenza, passione e professionalità. Nata come una favola, cresciuta con orgoglio, proiettata verso le buone annate del 2000.

affilato, con una bella acidità e sapidità, è strutturato ma al tempo stesso è finissimo, di grande classe, con lunghissima persistenza. E' il compagno ideale per l'aperitivo e per gustare i frutti di mare.

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO

Uno dei segreti di questo singolare Franciacorta sta nel nome. Satèn rimanda infatti all'idea della seta, all'impalpabile trama e alla finezza del tessuto. Prodotto per la prima volta nel 1980, è ottenuto da sole uve chardonnay e pinot bianco e con un dosaggio alla presa di spuma più basso della norma, così da ottenere un Franciacorta con una spuma sottile che ha la consistenza di una "crema". Ha un profumo molto fine e delicato e un gusto particolarmente soave. E' un vino splendido bevuto come aperitivo.

FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO

E' un Franciacorta atipico perché lo si potrebbe definire di gusto "vinoso". Nasce nel 1979 per soddisfare le esigenze di coloro che amano pasteggiare bevendo Franciacorta. Il Rosé Ca' del Bosco riesce a fondere in perfetto equilibrio i caratteri di uno spumante di razza, dal fine perlage, sottile e molto elegante a quel tocco di vinosità, tipica del vino rosso appunto, che conferisce maggiore struttura e un delicato profumo di frutti rossi. E' in grado di reggere l'abbinamento con moltissime pietanze, anche con le carni.

FRANCIACORTA CUVÉE

ANNAMARIA CLEMENTI

Suggestivo: ecco come definire il Franciacorta più seducente di Ca' del Bosco. E' prodotto dal 1979 unicamente con le migliori uve, scrupolosamente selezionate. Tutte le fasi di elaborazione sono eseguite nel rispetto della migliore tradizione qualitativa: ad esempio, all'atto dell'imbottigliamento la chiusura è ancora fatta con il classico tappo di sughero bloccato da apposita graffia. E' presentato in bottiglia espressamente progettata ed ha una veste grafica di sicuro prestigio. Al naso rivela profumi di grande stoffa e eleganza; al gusto è equilibrato, armonioso, e denota nel finale la sua ricca complessità.

PINERO

Casa Del Bosco

PINERO

In anteprima

1990

Il pinot nero è la croce e la delizia di tutti i grandi viticoltori del mondo: vitigno difficile, riesce soltanto in poche aree e non in tutte le annate. Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e sin dal 1983 produce questo pinot nero che in molte degustazioni alla cieca, effettuate da grandi esperti internazionali, ha surclassato grandi nomi della Borgogna. E' l'eleganza fatta vino. Ha un profumo finissimo di piccoli frutti (ribes, mora, lampone) estremamente morbido al gusto, con la sottolineatura di frutta che persiste a lungo.

Wengler Châteaux & Domaines • 2, rue Neuve • L-6581 Rosport • Tél. (00352) 73 03 73 • Fax (00352) 73 01 68

www.wengler.lu

Visitez notre vinotèque du lundi au vendredi 9-12 et 13-18 • samedi 9,30-17 en continuation

19, rue Joseph Junck • B.P. 2494 • L-1024 Luxembourg • Tél/Fax 49 15 72 • ANNO V • Nr. 9/2001