

Riconoscimenti soprattutto per le bollicine bresciane nella edizione 2003 di «Duemilavini», la guida proposta dai sommelieri italiani

## Pioggia di «grappoli» per il Franciacorta

Le votazioni più alte hanno premiato in Lombardia otto aziende bresciane e le loro dodici principali etichette

Gianfranco Bertoli  
ROMA

Il Franciacorta esce ancora una volta carico di riconoscimenti dalla notte romana dei «grappoli». Quella iniziata nel tardo pomeriggio di domenica all'hotel Hilton dei Cavalieri di Monte Mario a Roma, è stata comunque una serata memorabile con 1000 persone a tavola ed un menù curato da Gianfranco Vissani, una cantina con 357 etichette in degustazione e la consegna della medaglia dei «5 grappoli» e dei «Tastevin».

In questa sede volutamente mondana è stata svelata la terza edizione di «Duemilavini», la guida dei sommelieri italiani alla migliore produzione enologica nazionale. Ed il massiccio volume ha confermato proprio alle bollicine dell'Ovest bresciano il massimo gradimento dai professionisti della degustazione.

CONSORZIO VINI  
**FR**  
FRANCIACORTA

Sono infatti andati al Franciacorta la stragrande maggioranza dei punteggi più alti (da 91 a 100 centesimi che si traducono nel riconoscimento di «5 grappoli») nel campo degli spumanti realizzati con il metodo classico; sempre dall'Ovest bresciano vengono inoltre altri bianchi e ros-

si premiati con medesima insegna dell'eccellenza, mentre il Garda deve accontentarsi di due sole segnalazioni al top.

Otto le aziende della nostra provincia che hanno festeggiato l'ennesimo exploit con ben dodici vini medagliati.

Innanzitutto le franciacotine Cà del Bosco (con tre vini: Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '95, Maurizio Zanella '99, Terre di Franciacorta Chardonnay 2000), Bellavista (con due vini: Franciacorta Gran Cuvée Brut '98 e Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé '97), Uberti (con due vini:

Franciacorta Comari del Salem '97 e Franciacorta Magnificientia Satèn '98), Ricci Curbastro (con il Franciacorta Brut Satèn), il Mosnel (anch'essa col Franciacorta Brut Satèn '98) e Berlucci (con la Cuvée Imperiale Brut '97 che non ha Franciacorta in etichetta). Quindi le gardesane La Prendina (con il Garda Merlot Faial '99) e Ca' de Frati (con il Tre Filer '99, un vino da dessert).

Per l'enologia bresciana è un buon traguardo, almeno per quanto concerne la Franciacorta, che mette dieci suoi vini tra i quattordici premiati in Lombardia, facendo così uscire la nostra regione dall'altrimenti



inevitabile anonimato enologico.

Una performance di buon livello, soprattutto se si tiene conto anche delle moltissime segnalazioni con un minor numero di «grappoli» (che l'Ais ha comunque concentrato più in Franciacorta che nel resto dell'area bresciana).

Per avere un quadro più generale occorre poi aggiungere che l'edizione di quest'anno di «Duemilavini» ha assegnato i «5 grappoli» a 357 vini. La Toscana anche quest'anno si colloca in testa alla classifica delle regioni per produzione di qualità con 81 etichette, davanti al Piemonte con 79 etichette. In terza posizione il Friuli Venezia Giulia con 37 vini eccellenti, seguito dal Veneto con 24.

### I cinque grappoli bresciani 2003

1	Cuvée Imperiale Brut 1997	BERLUCCHI
2	Franciacorta Brut Satèn 1998	IL MOSNEL
3	Franciacorta Comari del Salem 1997	UBERTI
4	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1995	CA' DEL BOSCO
5	Franciacorta Gran Cuvée Brut 1998	BELLAVISTA
6	Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé 1997	BELLAVISTA
7	Franciacorta Magnificientia Satèn 1998	UBERTI
8	Franciacorta Satèn Brut	RICCI CURBASTRO
9	Garda Merlot Faial 1999	LA PRENDINA
10	Maurizio Zanella 1999	CA' DEL BOSCO
11	Terre di Franciacorta Chardonnay 2000	CA' DEL BOSCO
12	Tre Filer 1999	CA' DEI FRATI

## Il «Gambero Rosso» ha deciso per il 2003 di premiare l'azienda bresciana creata da Maurizio Zanella È Cà del Bosco la miglior cantina dell'anno



ROMA

Lo studio di Maurizio Zanella è ingombro di targhe e riconoscimenti prestigiosi, ma è certo che per quest'ultimo troverà uno spazio acconcio. La sua «Cà del Bosco», che da molti anni è la riconosciuta avanguardia della produzione enologica di Franciacorta, è stata infatti scelta quale cantina dell'anno dal «Gambero Rosso», guadagnandosi la copertina dell'omonima rivista in edicola in questi giorni.

Un riconoscimento che premia l'intelligenza e l'impegno d'un vignaiolo colto ed appassionato, capace, insieme a pochi altri, di tracciare la strada che ha portato al successo mondiale la Franciacorta, con in

più il rovello intransigente di chi non si accontenta mai della qualità raggiunta.

Presente nel «top» dei migliori vini italiani fin dal primo numero della Guida del «Gambero rosso» - nell'allora assai ristretta cerchia dei tre bicchieri -, Cà del Bosco può vantare, in tre lustri di degustazioni degli esperti coordinati da Daniele Cernilli e Carlo Petrini, più di venti segnalazioni di massima eccellenza sia per i suoi Franciacorta, sia per i diversi bianchi e rossi che nelle diverse stagioni ha realizzato: dai Maurizio Zanella ai Pinero, dai Terre di Franciacorta al Carmenèro.

Una frequentazione della fascia alta della viticoltura italiana che

non cessa neppure quest'anno, visto che pure nell'edizione 2003 della Guida hanno meritato i 3 bicchieri ben due vini (la Cuvée Annamaria Clementi '95 ed il Terre di Franciacorta Chardonnay 2000), mentre notazioni positive sono andate anche a Satèn e Maurizio Zanella.

Fors'anche per queste ragioni è documentato e godibilissimo anche l'articolo che Marco Sabellico gli ha dedicato sulla rivista ora in distribuzione; dove si legge tra l'altro che sono ormai a buon punto i lavori di costruzione della cantina da 20 mila mq e la messa in produzione dei nuovi vigneti (24 miliardi di investimento complessivi) che porteranno la produzione dei 130 ettari ad 1,2 milioni di bottiglie all'anno. (g.f.b.)



## Il «Gambero Rosso» ha deciso per il 2003 di premiare l'azienda bresciana creata da Maurizio Zanella **È Cà del Bosco la miglior cantina dell'anno**



ROMA

Lo studio di Maurizio Zanella è ingombro di targhe e riconoscimenti prestigiosi, ma è certo che per quest'ultimo troverà uno spazio acconcio. La sua «Cà del Bosco», che da molti anni è la riconosciuta avanguardia della produzione enoica di Franciacorta, è stata infatti scelta quale cantina dell'anno dal «Gambero Rosso», guadagnandosi la copertina dell'omonima rivista in edicola in questi giorni.

Un riconoscimento che premia l'intelligenza e l'impegno d'un vignaiolo colto ed appassionato, capace, insieme a pochi altri, di tracciare la strada che ha portato al successo mondiale la Franciacorta, con in

più il rovello intransigente di chi non si accontenta mai della qualità raggiunta.

Presente nel «top» dei migliori vini italiani fin dal primo numero della Guida del «Gambero Rosso» - nell'allora assai ristretta cerchia dei tre bicchieri -, Cà del Bosco può vantare, in tre lustri di degustazioni degli esperti coordinati da Daniele Cernilli e Carlo Petrini, più di venti segnalazioni di massima eccellenza sia per i suoi Franciacorta, sia per i diversi bianchi e rossi che nelle diverse stagioni ha realizzato: dai Maurizio Zanella ai Pinero, dai Terre di Franciacorta al Carmenèro.

Una frequentazione della fascia alta della viticoltura italiana che

non cessa neppure quest'anno, visto che pure nell'edizione 2003 della Guida hanno meritato i 3 bicchieri ben due vini (la Cuvée Annamaria Clementi '95 ed il Terre di Franciacorta Chardonnay 2000), mentre notazioni positive sono andate anche a Satèn e Maurizio Zanella.

Fors'anche per queste ragioni è documentato e godibilissimo anche l'articolo che Marco Sabellico gli ha dedicato sulla rivista ora in distribuzione; dove si legge tra l'altro che sono ormai a buon punto i lavori di costruzione della cantina da 20mila mq e la messa in produzione dei nuovi vigneti (24 miliardi di investimento complessivi) che porteranno la produzione dei 130 ettari ad 1,2 milioni di bottiglie all'anno. (g.f.b.)

## Il «Gambero Rosso» ha deciso per il 2003 di premiare l'azienda bresciana creata da Maurizio Zanella **È Cà del Bosco la miglior cantina dell'anno**



ROMA

Lo studio di Maurizio Zanella è ingombro di targhe e riconoscimenti prestigiosi, ma è certo che per quest'ultimo troverà uno spazio acconcio. La sua «Cà del Bosco», che da molti anni è la riconosciuta avanguardia della produzione enoica di Franciacorta, è stata infatti scelta quale cantina dell'anno dal «Gambero Rosso», guadagnandosi la copertina dell'omonima rivista in edicola in questi giorni.

Un riconoscimento che premia l'intelligenza e l'impegno d'un vignaiolo colto ed appassionato, capace, insieme a pochi altri, di tracciare la strada che ha portato al successo mondiale la Franciacorta, con in

più il rovello intransigente di chi non si accontenta mai della qualità raggiunta.

Presente nel «top» dei migliori vini italiani fin dal primo numero della Guida del «Gambero Rosso» - nell'allora assai ristretta cerchia dei tre bicchieri -, Cà del Bosco può vantare, in tre lustri di degustazioni degli esperti coordinati da Daniele Cernilli e Carlo Petrini, più di venti segnalazioni di massima eccellenza sia per i suoi Franciacorta, sia per i diversi bianchi e rossi che nelle diverse stagioni ha realizzato: dai Maurizio Zanella ai Pinero, dai Terre di Franciacorta al Carmenèro.

Una frequentazione della fascia alta della viticoltura italiana che

non cessa neppure quest'anno, visto che pure nell'edizione 2003 della Guida hanno meritato i 3 bicchieri ben due vini (la Cuvée Annamaria Clementi '95 ed il Terre di Franciacorta Chardonnay 2000), mentre notazioni positive sono andate anche a Satèn e Maurizio Zanella.

Fors'anche per queste ragioni è documentato e godibilissimo anche l'articolo che Marco Sabellico gli ha dedicato sulla rivista ora in distribuzione; dove si legge tra l'altro che sono ormai a buon punto i lavori di costruzione della cantina da 20mila mq e la messa in produzione dei nuovi vigneti (24 miliardi di investimento complessivi) che porteranno la produzione dei 130 ettari ad 1,2 milioni di bottiglie all'anno. (g.f.b.)

