



Vinhedos bem controlados, com produção limitada a 10 000 quilos por hectare, bem menos que na região de Champagne, é um dos atrativos da Ca' del Bosco



Acima, caves da Ca' del Bosco, na região da Franciacorta; Maurizio Zanella, principal diretor da empresa. Cachos de uva Chardonnay, uma das variedades que entram na elaboração do espumante

Gula

www.gula.com.br COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA

Especial de Réveillon

brancos e tintos

BORBULHAS ITALIANAS

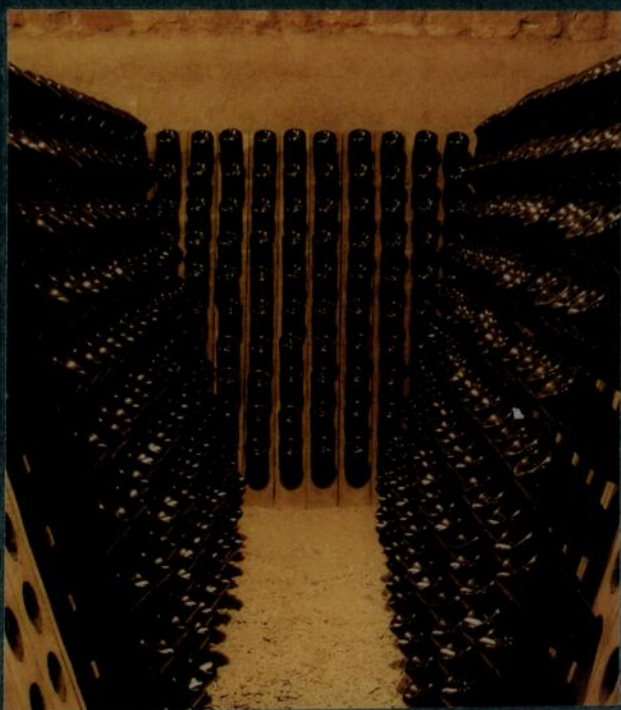
A saga do Franciacorta e o sucesso de Maurizio Zanella, da Ca' del Bosco, um de seus melhores produtores

POR J. A. DIAS LOPES FOTOS GLADSTONE CAMPOS

Embora seja pouco conhecido no Brasil e não desfrute o mesmo prestígio de seus conterrâneos Prosecco e Asti, o Franciacorta é de longe o melhor espumante italiano. Talvez seja o único comparável ao champagne. Não por acaso, é feito segundo o método clássico – a primeira fermentação acontece numa cuba de aço e a outra na garrafa –, o mesmo do celebrado vinho francês. Uvas empregadas em sua elaboração: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Branco ou rosé, o Franciacorta foi o primeiro espumante da Itália a obter, em 1997, a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Em alguns aspectos, a lei que o regula se revela mais rigorosa que a do champagne. A produção de suas uvas está limitada em 10 000 quilos por hectare; a do francês aceita até 15 000. O tempo de elaboração do Franciacorta é de 25 meses; o do champagne fica em quinze meses.

A região demarcada de Franciacorta ocupa apenas 1 500 hectares, onde atuam pouco mais de setenta produtores. Localiza-se num triângulo de terra ao sul do Lago d'Iseo, a 20 quilômetros dos Alpes e a cerca de 80 quilômetros de Milão. Os solos são aluvionais, compostos de areias e pedras. O nome franciacorta deriva das palavras latinas *franchae curtes* (cortes francos), que, no antigo jargão tributário, designavam as áreas livres de impostos. Documentos do século XIII ainda o grafam assim. No século XVIII, porém, já havia sido italianizado para *franzacurta*. Há tempos existem ali vinhos de mesa. O espumante, porém, só apareceu na segunda me-





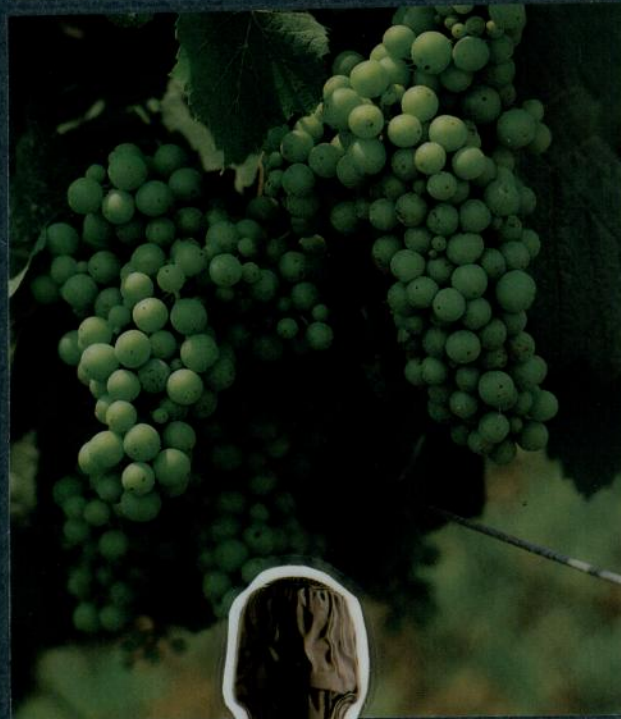
tade do século XX. No início da década de 60, o jovem e talentoso enólogo Franco Ziliani se associou ao produtor Guido Berlucchi. A dupla elaborou o primeiro Franciacorta.

A saga deste vinho tem outros personagens relevantes. Entre eles, destaca-se Maurizio Zanella, sócio e dirigente da vinícola Ca' del Bosco (Casa do Bosque). É o autor de algumas das jóias mais preciosas da região. Em 1963, o pai de Zanella, sócio de uma transportadora internacional com sede em Milão, adquiriu uma propriedade rural entre as localidades de Bolgare e Calcinate. Pretendia usá-la apenas para passar os fins de semana com a família, criar vacas leiteiras, galinhas poedeiras e porcos para transformar em embutidos. Como a sede era modesta, construiu uma casa melhor junto ao bosque – daí o nome Ca' del Bosco. Mas, influenciado pelo amigo Ziliani (o pioneiro do Franciacorta), plantou 1 hectare de videiras. Assim começou um vi-

nhedo que atualmente abrange 160 hectares.

Zanella tinha 15 anos, em 1971, quando o pai o mandou para a Ca' del Bosco. Era a época das rebeliões estudantis, o rapaz se metera em política, convingha afastá-lo de Milão. Ao contrário do que se poderia esperar de um adolescente urbano, ele adorou viver no campo. Dois anos depois, empreendeu a viagem que mudou sua vida – e a da Ca' del Bosco. Junto com vinhateiros italianos, visitou as regiões francesas de Bourgogne e Champagne. Na primeira, encantou-se com os cuidados nas vinhas e na elaboração dos vinhos; na outra, fascinou-se com a excelência dos espumantes. Zanella voltou à Itália decidido a ter um vinho tão bom quanto os que conheceu na Champagne. Com apenas 18 anos, tirou um empréstimo de 164 milhões de liras num banco de Milão. Assinou a promissória e arregaçou as mangas.

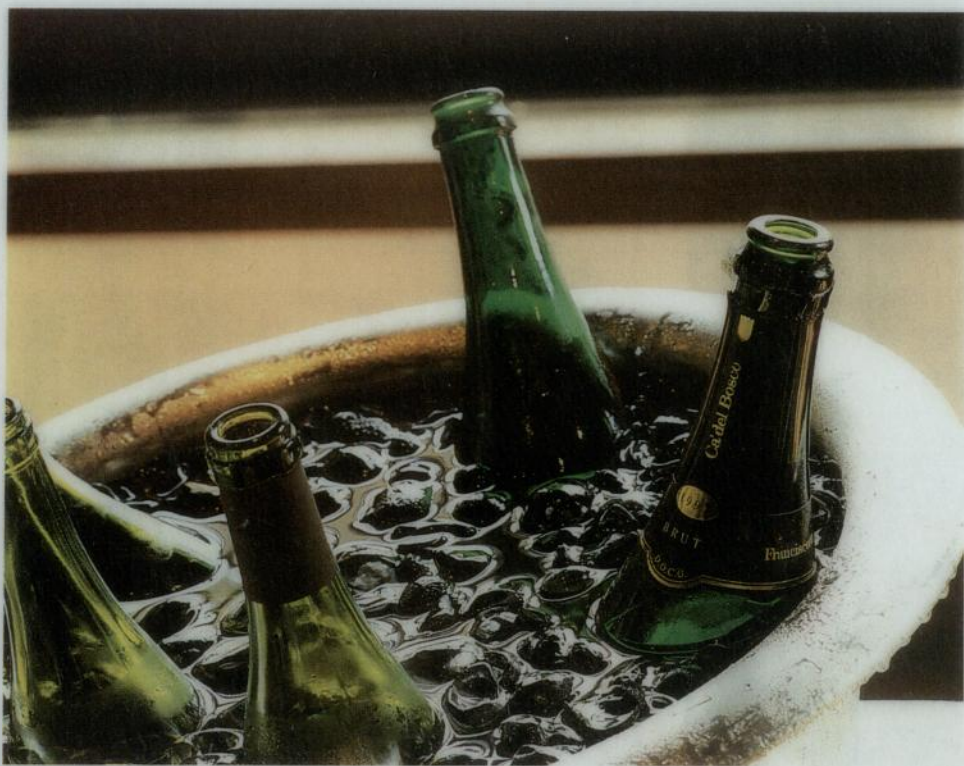
O primeiro passo foi construir uma cantina mo-



derna. A seguir, contratou os serviços de André Dubois, ex-chef de cave da Mœt & Chandon, que trabalhou com ele até morrer, em 1990. Dois produtos dessa parceria – o Ca' del Bosco Franciacorta Spumante Brut Millesimato e Dosage Zero 1978 – fazem sucesso comercial e ganham prêmios da crítica desde o lançamento no mercado. No ano seguinte, apareceu o Franciacorta Rosé Millesimato; em 1980, o ótimo Franciacorta Satèn Millesimato; em 1985, o estupendo Franciacorta Spumante Riserva – rebatizado mais

tarde de Riserva Annamaria Clementi Zanella, em homenagem à mãe do vinhateiro –, que já bateu vários legítimos champagnes em degustações às cegas. Finalmente, em 1996, foi a vez do Franciacorta Brut, um espumante mais popular.

Com aguçada capacidade empresarial e raro senso de marketing, Zanella colocou pessoalmente seu Franciacorta nos melhores restaurantes da Itália. Hoje, repete a estratégia no mundo. Entre seus consumidores se encontram o presidente da Rússia, Vladimir Putin, e a cantora americana Madonna. Em 1996, a Ca' del



Bosco ganhou novas instalações. Amante e protetor das artes plásticas, Zanella instalou na entrada da propriedade um portão que se tornou cartão de visita da Ca' del Bosco. Chama-se "Cancello Solare" e foi esculpido em aço e bronze por seu patrício Arnaldo Pomodoro. O especialista em vinhos italianos Francesco Arrigoni compara Zanella e seus Franciacorta à Ferrari e seus automóveis na Fórmula 1. "Um se esmera para aprimorar cada vez mais os vinhos", afirma. "O outro, para ganhar centésimos de segundo." A Ca' del Bosco também elabora excelentes vinhos tranquilos, brancos e tintos. Mas esse é assunto para outra ocasião. ■

Os Franciacorta da Ca' del Bosco são importados pela Mistral.