

Azienda Agricola **Cà del Bosco**
25030, via Case Sparse 20; tel. 030/7766111, fax 030/7268425.

Tutto cominciò molti anni fa quando un giovanissimo Maurizio Zanella, nella casa di campagna della madre - a quei tempi davvero "casa nel bosco" - rimase folgorato dalla passione per lo Champagne e decise di produrre in Franciacorta un vino che potesse competere degnamente con i francesi. Quello che poteva essere il sogno di un ragazzo è invece divenuto realtà, e non solo nei vini spumanti, come dimostrano le ultimissime novità di casa con uve a bacca nera, guardacaso francesi anch'esse.

Proprietario: Maurizio Zanella (presidente). Al ricevimento: Ombretta Salvi. Giorni di visita: su appuntamento. Ettari vitati totali: 140. Enologo: Stefano Capelli. Agronomo: Luigi Reghenzi.

a doc		
★★	Franciacorta Brut, † l'ultima (A B F)	s.a. (G.B./D.T.) 86
★★	Franciacorta Brut Millesimato, † 1997 (A B H)	1997 (G.B.) 89
★★★	Franciacorta Cuvée Brut Annamaria Clementi, † 1993 e 1994 (A B I)	1994 (G.B.) 94
★★	Franciacorta Extra Brut Dosage Zéro, † 1997 (A B H)	1997 (G.B.) 89
★★	Franciacorta Rosé Brut Millesimato, † 1997 (A B H)	1997 (D.T.) 89
★★★	Franciacorta Satèn Millesimato, † 1997 (A B I)	1997 (G.B.) 91

a doc

★★	Terre di Franciacorta Bianco, † 2000 (A B E)	2000 (G.B.) 87
★★★	Terre di Franciacorta Chardonnay, † 1999 (B I)	1999 (G.B.) 92
★★	Terre di Franciacorta Rosso, † 1999 (B E)	1999 (G.B.) 88

a igt

♣	Carmenero Sebino Rosso, † 1997 e 1998 (A B I)	
	‡ <i>carmenère</i>	1997 (G.B.) 90; 1998 (G.B.) 91
★★★	Maurizio Zanella Rosso del Sebino, † 1998 (B I)	
	‡ <i>cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc</i>	1998 (G.B.) 93
★★	Pinero Sebino, † 1999 (B I) ‡ <i>pinot nero</i>	1999 (G.B.) 90

da tavola

♣	Elfo 10, † 2000 (A F) ‡ <i>varie e autoctone</i>	2000 (G.B.) 90
---	--	----------------

ERBUSCO

a doc

★★	Terre di Franciacorta Bianco, † 2000 (A B E)	2000 (G.B.) 87
★★★	Terre di Franciacorta Chardonnay, † 1999 (B I)	1999 (G.B.) 92
★★	Terre di Franciacorta Rosso, † 1999 (B E)	1999 (G.B.) 88

a igt

♣	Carmenero Sebino Rosso, † 1997 e 1998 (A B I)	
	‡ <i>carmenère</i>	1997 (G.B.) 90; 1998 (G.B.) 91
★★★	Maurizio Zanella Rosso del Sebino, † 1998 (B I)	
	‡ <i>cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc</i>	1998 (G.B.) 93
★★	Pinero Sebino, † 1999 (B I) ‡ <i>pinot nero</i>	1999 (G.B.) 90

da tavola

♣	Elfo 10, † 2000 (A F) ‡ <i>varie e autoctone</i>	2000 (G.B.) 90
---	--	----------------

Maurizio Zanella è stato giustamente premiato, ufficiosamente e ufficialmente, per gli sforzi prodigati per il Carmenère, ora diventato - in bottiglia - il Carmenero: indubbiamente buono nel 1997, ancora migliore nel 1998. Ma tutti i rossi della casa sono di notevole interesse quest'anno: il Pinero che continua a progredire, il Maurizio Zanella, che rimane il più bordolese degli importanti bordolesi italiani. Molto diverso dal solito invece l'Annamaria Clementi 1994, ancora freschissimo e con lunga vita davanti. (D.T.)

Lo scorso anno questa è stata l'unica guida a non premiare lo Chardonnay 1998 di Cà del Bosco mentre premia serenamente il 1999 per la maggior freschezza e fragranza; attribuiti ampiamente riscontrati anche nella Cuvée Annamaria Clementi 1994, e i punteggi parlan da sé. Un'altra annotazione riguarda l'Elfo, che giunto alla sua decima edizione si è fatto veramente (e finalmente) buono. (G.B.)

Il documento. *Il Vino*, n. 5, settembre/ottobre 1985.

Breve storia di una strana bottiglia di Château Lafite 1975 La scena si svolge a Reims. Interno del ristorante (tre stelle Michelin) Les Crayères di Gérard Boyer. E' una delle tante colazioni di lavoro con le quali i responsabili del C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) ospitano giornalisti in visita alla Champagne.

I giornalisti sono italiani e siccome sono particolarmente importanti è presente anche il Direttore delle Relazioni Esterne, André Enders.

Terminato il pranzo, come al solito, Boyer esce di cucina e si avvicina al tavolo per salutare gli ospiti e per accertarsi che tutto sia andato per il meglio. Esauriti i convenevoli, Boyer fila in cucina. Dopo poco compare il sommelier con una brocca che contiene vino rosso, e diversi bicchieri di cristallo.

Un gentile omaggio di Boyer per gli ospiti italiani. Versa a ciascuno un po' del contenuto della brocca senza dire di quale vino si tratti. Si scatena la bagarre. Cominciano i francesi: «Cheval Blanc '78». «Non, c'est Petrus '76». Rincalzano gli italiani: «Non può essere che Mouton '75». «Ma va' là che è Châteaux Margaux del '78». «Voi non capite proprio niente» - fa un altro - «è senz'altro Haut Brion '76». Girala, pirlala. Discussione animata. Alla fine l'ospite più importante, Enders, sentenza: «Sans doute c'est Lafite '75».

Gli altri, un po' convinti, un po' per rispetto, convengono sulla decisione. Torna Boyer. Da dietro la schiena tira fuori la bottiglia, e cos'è: **Maurizio Zanella 1981**.

Gran finale con francesi «beffati» e italiani ammutoliti, ma tutto sommato orgogliosi. La morale, a dirla con le massime di Catalano, potrebbe essere: «E' molto meglio fare un vino buono, in piccola quantità, che si vende ad un prezzo alto e stupisce i francesi, che fare un vino cattivo, in grande quantità, che costa poco e i francesi usano per le abluzioni». Congratulazioni a Zanella e speriamo che il suo vino faccia da «apripista» a tanti altri vini così.

Ripubblico - debbo dirlo, con molto orgoglio - il documento dopo l'assaggio di due vini monstre del mio Maurizio: il Pinero 1998 e il Carmenero 1997 (rileggi quel che ne scrivevo nella Guida Oro dell'anno scorso; s'è fatto, addirittura, meglio).

Secondo documento. *E.V.* 53, giugno 2000.

«Piacca il coraggio sfrontato della firma» commentò il critico, quando apparve la prima bottiglia, di suo nome, **Maurizio Zanella**, un vino a base di cabernet sauvignon e merlot.

ERBUSCO

?Era giusto che un ragazzo ponesse al proprio vino il proprio nome? Lo era nella misura del suo valore. Non eran tempi facili (di mescolanze, dico). In Franciacorta, poi. All'assaggio ne fui sorpreso sino allo sconcerto. Mi piacque e scrissi: «Al termine della bottiglia, ho memorato - debbo ammettere con qualche sorpresa - il caffè di Riccardo Bacchelli: "Domingo e Portorico per dargli corpo e fragranza, Moka per dargli spirito, Colombia per dargli aroma e morbidezza e unzione"».

Quel vino aveva colore: rosso granato con lievi sfumature violacee; brillante; profumo: fragrante e continuo bouquet di sorprendente freschezza; buone note di frutti rossi, come ciliegia e amarena, seguite da sentori più evoluti (ricordavano la prugna, la vaniglia e il cacao), il tutto sottolineato da accenti tostati ed erbacei; sapore: solido, compatto e flessuoso, come al profumo si avvertono gusti di ciliegia, prugna e vaniglia. L'impatto è morbido, con tannini dolci e rotondi, ma si esprime poi con tutta la sua potenza, concentrazione e complessità. Salda ed elegante persistenza.

Ma sì, è tempo di dirlo. A quel ragazzo, soprattutto a lui, è dovuto il successo della sponda bresciana. Ci buttò dentro la rabbiosa volontà del meglio, dell'esasperata selezione, del qualitativo estremo. (L.V.)

ERBUSCO

a doc

★★	Terre di Franciacorta Bianco, † 2000 (A B E)	2000 (G.B.) 87
★★★	Terre di Franciacorta Chardonnay, † 1999 (B I)	1999 (G.B.) 92
★★	Terre di Franciacorta Rosso, † 1999 (B E)	1999 (G.B.) 88

a igt

♣	Carmenero Sebino Rosso, † 1997 e 1998 (A B I)	
	‡ <i>carmenère</i>	1997 (G.B.) 90; 1998 (G.B.) 91
★★★	Maurizio Zanella Rosso del Sebino, † 1998 (B I)	
	‡ <i>cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc</i>	1998 (G.B.) 93
★★	Pinero Sebino, † 1999 (B I) ‡ <i>pinot nero</i>	1999 (G.B.) 90

da tavola

♣	Elfo 10, † 2000 (A F) ‡ <i>varie e autoctone</i>	2000 (G.B.) 90
---	--	----------------



GUIDA ORO
VERONELLI EDITORE

