

25TH ANNIVERSARY CONTEST: WIN A TRIP TO ITALY

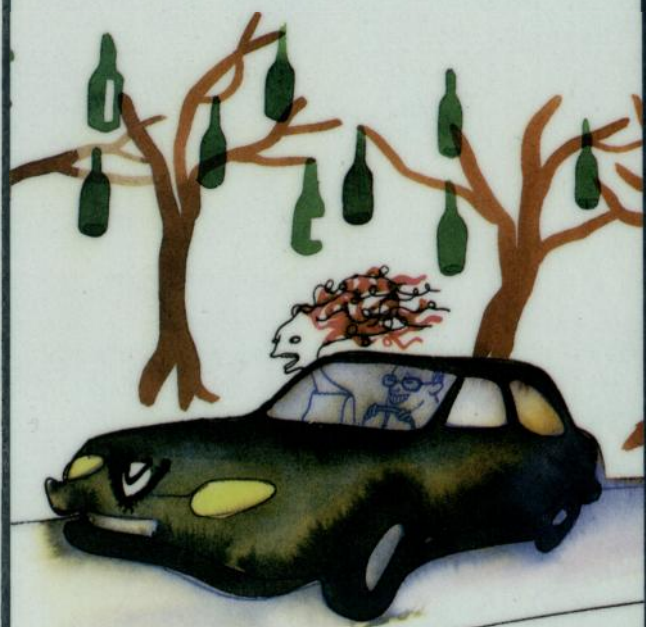
# FOOD & WINE

April 2003

## easy italian entertaining

### recipes from a sicilian farmhouse

### best finds from olive oil to pasta



All' Uomo Alfa Maurizio Zanella piace guidare la sua Alfa Romeo ma soprattutto gli piace produrre vino. La scrittrice di vino Lettie Teague è estasiata dalle sue prestigiose bottiglie Ca' del Bosco

Se il più grande cliché quando si scrive di sport è quello di parlare degli assi del calcio, del baseball o della pallacanestro che sono venuti dal nulla, la storia più prevedibile fra gli scrittori specializzati in vino è quella di un viaggio in Italia con un produttore di vini che guida un'automobile troppo veloce.

Mi sento come se avessi già letto queste storie almeno una dozzina di volte – giornalisti seduti al posto del passeggero che entrano nel panico una volta raggiunta una certa velocità.

Sembra che anche Maurizio Zanella abbia letto un paio di queste storie.

“ Non si preoccupi, guiderò piano” sono state le sue prime parole quando mi ha aperto la portiera della sua Alfa Romeo.

Maurizio Zanella, proprietario dell'azienda vinicola Ca' del Bosco in Franciacorta (regione in Lombardia) ed io stavamo andando a cena al ristorante Da Vittorio a Bergamo, città che si trova a circa 30 miglia a nord di Milano. Percorrendo l'autostrada, per l'appunto.

Non appena abbiamo imboccato la rampa di accesso all'autostrada Maurizio Zanella ha esordito dicendo: “solitamente faccio più attenzione quando guido veloce; se viaggio ad una velocità inferiore ai 220 chilometri orari comincio a distrarmi e perdo la concentrazione”.

Ho deciso di intraprendere il mio viaggio in Italia per incontrare Maurizio Zanella subito dopo aver appreso che Ca' del Bosco era stata nominata Cantina dell'Anno 2002 dalla prestigiosa rivista specializzata, Il Gambero Rosso.

Nonostante in passato avessi già avuto modo di assaggiare gli sparklings di Maurizio Zanella rimanendone favorevolmente colpita, ero meno familiare con i vini fermi di CDB i quali - a loro volta - hanno anche ricevuto numerosi riconoscimenti dal Gambero Rosso.

Non appena eravamo in direzione di Bergamo ho chiesto a MZ “è cambiato qualcosa da quando vi hanno nominato Cantina dell'Anno 2002?”

(Fedele a quanto aveva accennato prima, Zanella guidando ha zizzagato in continuazione incapace di rimanere nella stessa corsia per più di cinque minuti). Zanella si è girato verso di me togliendo dal volante entrambe le mani e mi ha risposto: “ I miei amici mi prendono in giro. Mi dicono “ ti si vede dappertutto! Sulle copertine delle riviste ed in televisione. Ieri hanno trasmesso uno speciale di Ca' del Bosco di un'ora sul canale televisivo del Gambero Rosso. Questo è veramente troppo!”

Zanella ha cominciato a gesticolare in maniera sempre più fervida. A quel punto ho preferito tacere e tenermi le altre domande fino a quando non saremmo stati seduti al tavolo del ristorante.

“Troppo” sembra essere una caratteristica dello stile di Maurizio Zanella.

Lo stesso Zanella ha delle proporzioni corporee generose, è un uomo di quarant'anni dotato di un buon senso dell'umorismo.

wine matters



## alfa male MAURIZIO ZANELLA

LIKES DRIVING HIS ALFA ROMEO, BUT HE LOVES MAKING WINE. WINE EDITOR

LETTIE TEAGUE IS WOWED BY HIS ACCLAIMED CA' DEL BOSCO BOTTLINGS.

IF THE BIGGEST CLICHÉ IN SPORTSWRITING IS THE UP-FROM-nowhere football, baseball or basketball star, the most predictable tale among wine writers is a trip with an Italian winemaker in a too-fast automobile. I feel like I've read at least a dozen such stories—of journalists panicking in the passenger seat as some speed-mad producer takes them for a spin on the *autostrada*. Maurizio Zanella had apparently read a few of these too. “Don't worry, I'll drive slowly,” were his first words to me as he opened the passenger door of his Alfa Romeo. Zanella, the owner of the winery Ca' del Bosco in the Franciacorta region of Lombardy, and I were on our way to dinner at Da Vittorio in Bergamo, a city that is some 30 miles north of Milan. Via the *autostrada*, of course. As we pulled onto the ramp, Zanella offered me this observation: “I pay more attention when I drive fast; if I go under 220 kilometers an hour, my mind tends to wander.”

I'd traveled to Italy to meet with Zanella soon after Ca' del Bosco had been named the 2002 Winery of the Year by

Italy's leading wine magazine, *Gambero Rosso*. Although I'd tasted Zanella's sparkling wines before and had been impressed, I was less familiar with Ca' del Bosco's still wines, which had received several awards from *Gambero Rosso*, too. “Has anything changed since you were named Winery of the Year?” I asked Zanella as we headed toward Bergamo. (True to his word, Zanella zigzagged repeatedly, unable to find a lane that could hold his interest for long.) Zanella turned to face me, taking both hands off the wheel to illustrate his response: “My friends make fun of me. They say ‘You're everywhere! On the cover of magazines, on television. Yesterday there was an hour of Ca' del Bosco on the *Gambero Rosso* television show. It's too much!” Zanella gestured again even more fervently. I decided to save the rest of my questions until we were seated at the restaurant.

“Too much” seems like a pretty fair characterization of the Maurizio Zanella style. There is Zanella himself, a generously proportioned, good-humored man in his

ILLUSTRATION BY STINA WIRSÉN

mid-forties; then there are his wines, some of the most lavishly packaged and highest priced bottles in Italy, and his extravagant plans for the future, which call for a new winery building that will cover five acres of land and feature a five-story tower. The winery is currently under construction, as are parts of Zanella's two homes, in Italy and France. ("The contractor told me it would be best to do everything at once," Zanella explained.) He also plans to open a restaurant, one he expects will be a one- or two-Michelin-star establishment; he has already had discussions with a few famous chefs. But it wouldn't be a three-star place, because, Zanella says: "It is too much. You can enjoy the food, but you can't enjoy yourself."

"Too much" turned out to be an accurate description of dinner at Da Vittorio, where the proprietor, the chef, the chef's wife, the sommelier and even a couple of diners came over to embrace Zanella. The meal began with three white-truffle courses followed by a few fish dishes and concluded with a four-part dessert series that included a chocolate service that looked like 10 Whitman Samplers spread out on a silver tray and candies that came in an assortment of little glass jars. "My daughter Maria once put an entire jar of candy into her purse," Zanella said. He pretended to be shocked, but I thought I detected a note of paternal pride.

If any wine region needs a larger-than-life spokesman like Zanella, it's Franciacorta. Although Franciacorta is the premier sparkling wine region of Italy, in effect the country's Champagne district, it suffers from several disadvantages. First of all, it's quite small—covering less than 4,500 acres (or about one-seventeenth the size of Champagne) and currently produces just over half a million cases of wine (compared to over 20 million in Cham-

## Zanella discovered wine on a bus trip through France at age 17. A year later, his mother co-signed the loan for his winery.

pagne). Compounding the problem is the fact that even Italians seem to have trouble differentiating Franciacorta's serious Champagne-method sparkling wines from inexpensive spumante-like Proseccos. And on special occasions they still favor Champagne over both. "When Italians want to impress someone, they always give Champagne," said Zanella throwing up his hands in mock despair. "Only true connoisseurs understand the kind of serious wines we're making in Franciacorta."

There is also the problem of Franciacorta's location, about an hour northeast of Milan. Although this might seem an advantage, as far as tourists are concerned, it is

Poi ci sono i suoi vini, alcuni dei quali sono fra le bottiglie più costose e meglio confezionate d'Italia ed i suoi stravaganti programmi per il futuro che si riferiscono alla ristrutturazione della cantina che ricoprirà 5 acri di terreno ed alla costruzione di una palazzina di 5 piani, così come per le due abitazioni di Zanella, in Italia ed in Francia.

"...Il responsabile dei lavori mi ha consigliato di costruire tutto subito...." Nei piani di Zanella c'è anche l'intenzione di aprire un ristorante che si auspica possa poi raggiungere il riconoscimento con una o due stelle Michelin.

Ha già avuto alcuni incontri con famosi chefs al riguardo.

Zanella però aggiunge: "ma non vorrei che diventasse un tre stelle Michelin perché sarebbe troppo. Bisogna saper godere del buon cibo ma non godere di se stessi."

"Troppo" è risultato essere anche la descrizione accurata della nostra cena Da Vittorio, dove il proprietario in persona, lo chef, la moglie dello chef, il sommelier e perfino alcuni camerieri di sala hanno accolto calorosamente Zanella abbracciandolo.

La cena è cominciata con tre portate a base di tartufo bianco seguite da alcuni piatti a base di pesce e si è poi conclusa con una serie di desserts da quattro portate presentati su un vassoio d'argento e caramelle assortite in piccoli vasetti di vetro.

"Pensi che una volta mia figlia Maria se ne è messa nella borsetta un intero vasetto"... Ha finto di essere rimasto scioccato da quel gesto ma credo di essere riuscito a scorgere in lui una sottile nota di orgoglio paterno.

"Quando gli italiani vogliono fare colpo su qualcuno, preferiscono sempre offrire dello Champagne" dichiara MZ agitando le mani e simulando una finta disperazione. "Solo i veri intenditori sono a conoscenza della serietà e della qualità dei vini che produciamo in Franciacorta".

C'è anche la questione di dove la Franciacorta sia ubicata, a circa un'ora di macchina a nord est di Milano.

Sebbene ciò possa sembrare un vantaggio, per quanto riguarda i turisti non lo è affatto.

Zanella afferma che non sono molti i milanesi che amano spostarsi "in pellegrinaggio" in Franciacorta, infatti la maggior parte dei turisti che visitano la regione sono tedeschi o giapponesi. Mentre Zanella sembra imputare tutto ciò alla mancanza di hotels e ristoranti di qualità nella zona, a me invece ricorda un po' il New Jersey con il suo paesaggio di centri commerciali, piante d'asfalto e parchi di divertimento. (Mi chiedo se i loro scivoli d'acqua ricoprano più terreno dei vigneti stessi).

Quando circa 40 anni fa la famiglia Zanella decise di acquistare Ca' del Bosco la zona della Franciacorta era quasi interamente terreno coltivato.

La famiglia viveva a Milano e suo padre lavorava nei trasporti.

La madre di Zanella voleva un rifugio dove poter trascorrere i fine settimana (Ca' del Bosco significa letteralmente Casa nel Bosco) coltivando verdure nell'orto e allevando animali.

A quel tempo non è stata una scelta "alla moda" e la loro intenzione di trasferirsi ha creato non poca ilarità fra gli amici dei suoi genitori, perlomeno fino a quando poi non hanno avuto modo di assaggiare uno dei loro polli e salami nostrani.

Nella proprietà c'erano anche un paio di acri di vino e la famiglia Zanella decise di assumere un vecchio contadino che se ne prendesse cura.

Alcuni anni dopo il padre di Zanella ha chiesto allo stesso contadino di prendersi cura anche del giovane Maurizio. Sembrava che la scuola a Milano non fosse la sua passione (Quando ero comunista tutti gli altri erano fascisti e quando tutti divennero comunisti decisi allora di diventare fascista).

Trapiantato in campagna, Zanella è cresciuto scorazzando su potenti motociclette da cross e per un capriccio si iscrisse ad un viaggio in Francia sponsorizzato dal Dipartimento dell'Agricoltura della Lombardia, il quale offrì la possibilità di far visitare alcuni dei più bei vigneti di Francia.

"Avevamo tutti i requisiti poichè disponevamo di 2 acri di uva ma non ero affatto interessato a produrre vino. Avevo solo 17 anni e cercavo solo una scorciatoia per evitare gli studi. Inoltre gli ultimi due giorni della visita li trascorsi a Parigi.

## wine matters

not. According to Zanella, not many Milanese make the pilgrimage—most tourists who come are German or Japanese. While Zanella blamed this on Franciacorta's lack of great restaurants and hotels, I thought it might have something to do with its resemblance to New Jersey—its landscape of shopping malls, asphalt plants and amusement parks. (I wondered if its water slides covered more ground than its vineyards.)

When Zanella's family bought Ca' del Bosco nearly 40 years ago, Franciacorta was almost entirely farmland. The family was living in Milan, and his father worked in the shipping business. Zanella's mother wanted a weekend retreat (Ca' del Bosco means House in the Woods) where they could grow vegetables and raise livestock. It was an unfashionable thing to do at the time, said Zanella, and incited no small amount of mockery among his parents' friends—until they had a taste of the Zanellas' fresh chicken or produce, or prosciutto made from their pigs.

There were also a couple of acres of vines on the property so the Zanellas hired an old farmer to look after them. A few years later, Zanella's father asked the old farmer to look after young Maurizio, too; apparently school in Milan didn't suit him. ("I was a Communist one year, when everyone else was a Fascist. The

next year, when everyone was a Communist, I became a Fascist.") Installed in the countryside, Zanella took up racing motorcycles, and on a whim, signed himself up for a bus trip sponsored by Lombardy's Department of Agriculture, which offered Franciacorta's winegrowers the opportunity to visit some of the greatest vineyards of France.

"We qualified because we had those two acres of grapes, but I wasn't interested in winemaking. I was only 17 years old—I just wanted to get out of school. And besides, the last two days of the trip were in Paris," said Zanella. Paris, however, became but a footnote, following a stop in Burgundy at the legendary Domaine de la Romanée-Conti (DRC). "The growers on the bus were all old men who made fun of the way that DRC aged their wines in old oak barrels and grew their vines so close together," Zanella recalled. Zanella, on the other hand, was so impressed by what he tasted that he spent all the money he'd earmarked for Paris on three bottles of DRC wines. The Franciacorta producers were horrified. "They told me how many bottles of theirs I could have bought—200, 250—for the same price," laughed Zanella. The following year, at the age of 18, armed with a bank loan co-signed by his mother, Zanella opened his winery.

### FIRST RATE FRANCIACORTA PRODUCERS

Maurizio Zanella has been impressed by the work of several Franciacorta producers; the wines of these may be the easiest to find.

**Cavalleri** Although this winery is best known for its elegant sparkling bottlings—most notably its flagship, Collezione Esclusiva—it's also home to well-regarded red and white still wines.

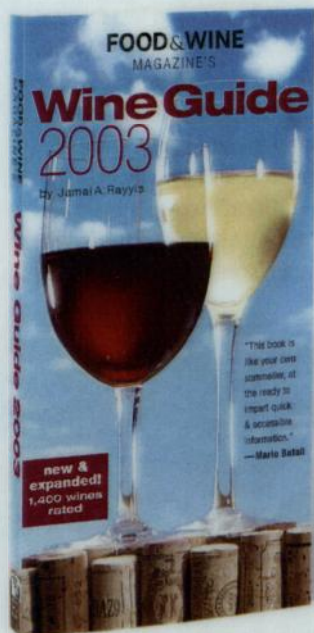
**Monte Rossa** The sparkling wines of Monte Rossa regularly receive high marks from the Italian wine press; its 1997 Brut Cabochon Cuvée won *Gambero Rosso's* coveted Tre Bicchieri award.

**Bellavista** This estate, established in 1976, produces intense, beautifully balanced sparkling wines famous for their great purity of flavor.

**Other Zanella favorites** Wines from these producers may require a bit more of a search: Ricci Curbastro, Gatti, Ferghettina and Uberti.

Wine rejoices  
the heart of man and  
joy is the mother  
of all virtues.

— Goethe



Spread the joy...

Over 1400 recommendations  
for wines that are available  
in the stores right now.

Prost!

Available  
wherever books are sold,  
online at [www.foodandwine.com](http://www.foodandwine.com),  
or call 1-800-737-0310, ext. X2ND.  
Only \$11.95.

I had my first glimpse of Ca' del Bosco the morning following my dinner with Zanella at Da Vittorio. The winery is its own small, quiet world—a rustic fold of hills where the vineyards are painstakingly tended by hand. The old house where the young Maurizio lived with the old farmer is still standing, visible over a short rise of land. The old farmer's son now works for Zanella. Looking at the tranquil estate, it was easy to see what had attracted Zanella's mother to the property so many years ago.

**This gorgeously aromatic, tremendously rich wine was without question the best Pinot I've ever tasted from Italy.**

The best sparkling wine of Ca' del Bosco, Cuvée Annamaria Clementi, is named after Zanella's mother. A consistent winner of *Gambero Rosso's* Tre Bicchieri, or the "three glasses" award, the wine receives the same treatment as a great Champagne; it's aged a full six years on its lees before being disgorged. (Zanella's first winemaker came from Dom Pérignon.) When we finally sat down to taste, the first two bottles arrived in brown paper bags so we could taste them blind. "See what you think," said Zanella.

One turned out to be the Cuvée Annamaria. The other, Dom Pérignon. Both were from the 1995 vintage. While the Dom had an aromatic edge, the Annamaria showed an equal depth of flavor, an incredible purity of fruit and an equally long and compelling finish. (It also happens to be priced the same as Dom Pérignon: about \$120 a bottle.) The only criticism I had of the wine was that it was practically impossible to open. Its closure was a metal clamp instead of the wire cage that traditionally encases a Champagne cork. (At home, I'd had to use a pair of pliers to remove it.)

We tasted through the rest of Ca' del Bosco's sparkling wines. The non-vintage brut was a dead ringer for a fresh, fruity nonvintage Champagne (priced about the same, around \$32 a bottle), while the rosé was a bit on the sweet side; the off-dry Satèn (the name Franciacorta growers give Crémant wines) had the lively fruit flavors and creamy finish that marked it as a first-rate food wine.

The still wines that followed were the real surprise. French Champagne makers don't make very good still wines. The qualities that contribute

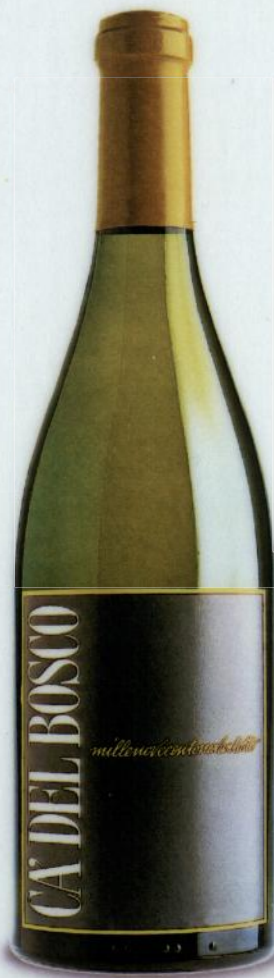
to a top sparkling wine (like high acidity) aren't very attractive in a still wine. But the character and concentration of Zanella's, particularly his Chardonnay and Pinot Noir, were nothing short of remarkable. The barrel-aged Ca' del Bosco Chardonnay (\$75) tasted like a cross between California and France—all the richness and flavor of the former balanced by the pure mineral character of a top Burgundy. The Pinot Noir, or Pinero (\$94), was no less than a revelation. According to Zanella, he has made only three great Pinot Noirs in 30 years, and the 2000 is one of them. This gorgeously aromatic, tremendously rich and concentrated wine was without question the best Pinot I've ever tasted from Italy and impressive regardless of provenance.

Despite all these achievements, it's clear Zanella believes he has much to do—not only with the wines of Ca' del Bosco but with all Franciacorta. As he says, "Champagne took three hundred years to be known. I hope that Franciacorta will take only fifty." After two days in his company, I came away convinced that from Zanella, it wasn't too much to ask. It wasn't too much at all. ■

Al di là di tutti questi risultati, è evidente che Zanella creda che ci sia ancora molto da fare non solo con i vini di Ca' del Bosco ma anche per quanto riguarda la Franciacorta in generale.

Come egli stesso dice "ci sono voluti 300 anni alla Champagne per essere conosciuta", mi auguro che alla Franciacorta ne servano soltanto 50".

Dopo aver trascorso due giornate in sua compagnia mi sono convinto che in fondo Zanella non sta chiedendo troppo. Anzi, non è affatto chiedere troppo.



Parigi comunque divenne solo una parentesi alla quale seguì poi una tappa nella Borgogna presso la rinomata Romanée Conti. Zanella ricorda che i viticoltori che erano con lui sull'autobus erano tutti piuttosto attempati e criticavano il loro modo di invecchiare i vini in vecchie botti di rovere e di far crescere le viti così vicine l'una all'altra.

D'altro canto Zanella rimase così favorevolmente colpito da ciò che aveva assaggiato che spese tutti i soldi che aveva messo da parte per Parigi per tre bottiglie di Romanée Conti. I produttori della Franciacorta ne rimasero inorriditi.

Ridendo ha aggiunto "Mi fecero notare che per lo stesso prezzo avrei potuto acquistare 200, 250 delle loro bottiglie".

L'anno seguente, all'età di 18 anni, con un prestito bancario firmato dalla madre, Zanella ha inaugurato la sua cantina.

Ho avuto modo di dare la mia prima occhiata a Ca' del Bosco la mattina dopo la nostra cena da Vittorio.

La cantina è un piccolo e tranquillo mondo a sé con colline che si stagliano in una rustica armonia in cui i vigneti vengono faticosamente curati a mano.

E' ancora visibile la vecchia casa in cui il giovane Maurizio ha vissuto con il vecchio contadino.

Il figlio del vecchio contadino adesso lavora per Zanella.

Ammirando la tranquilla proprietà non è stato difficile capire da cosa sua madre sia stata attratta molti anni prima.

Lo spumante migliore di Ca' del Bosco - Cuvée Annamaria Clementi - prende il nome dalla madre di Zanella.

E' stato un costante vincitore dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso tanto che il vino ha ricevuto lo stesso trattamento di un grande Champagne.

Viene invecchiato 6 anni prima di essere degorgiato (il primo enologo di Zanella proveniva da Moët Dom Pérignon).

Quando finalmente ci siamo seduti per iniziare la degustazione, le prime due bottiglie sono arrivate in un sacchetto di carta marrone, così da poter fare la degustazione alla cieca. "Mi dica che ne pensa" disse Zanella.

Una risultò essere la Cuvée Annamaria. L'altra era un Dom Pérignon. Entrambe annata 1995.

Mentre il Dom Pérignon aveva uno sfondo aromatico, l'Annamaria mostrava una profondità equa di sapore, un'incredibile purezza fruttata ed un retrogusto persistente ed avvincente. (Ha inoltre lo stesso prezzo del Dom Pérignon, circa 120 USD a bottiglia)

L'unica critica che mi sento di fare al vino è che è stato praticamente impossibile riuscire ad aprire la bottiglia.

La sua chiusura consiste in una graffe metallica anziché nella capsula che solitamente racchiude il tappo dello Champagne. (A casa avrei usato un paio di pinze per riuscire a toglierla...).

Abbiamo proseguito la nostra degustazione dei Franciacorta. Il Brut n.v. era una copia perfetta di un fresco e fruttato champagne non vintage (circa lo stesso costo, 32 USD a bottiglia), mentre il Rosé tendeva piuttosto al dolce; il secco Satèn (nome che i coltivatori della Franciacorta danno ai vini Crémant) aveva dei vivi sapori fruttati con un finale cremoso.

I vini fermi che sono seguiti si sono rivelati una vera sorpresa.

I produttori di Champagne francesi non sono molto bravi a fare dei buoni vini fermi.

Le qualità che contribuiscono a fare di uno spumante un top (l'elevata acidità per esempio) non sono molto allettanti in un vino fermo, ma il carattere e la concentrazione nel vino fermo di Zanella, in particolar modo nei suoi Chardonnay e Pinot Nero, avevano un qualcosa di straordinario.

Lo Chardonnay Ca' del Bosco invecchiato in botti (75 USD) ha il sapore di un incrocio fra California e Francia con tutta la ricchezza ed il sapore del primo (californiano) bilanciato da un carattere di minerale puro di un Borgogna top.

Il Pinot Nero (94 USD) è stato più di una rivelazione.

Secondo Zanella egli ha prodotto solo tre grandi Pinot Nero in 30 anni ed il 2000 è una delle annate fortunate.

Senza ombra di dubbio questo vino così aromatico, enormemente ricco e concentrato è stato il miglior Pinot che io abbia mai bevuto in Italia a prescindere dalla provenienza.



Ca'del Bosco founder and Franciacorta innovator Maurizio Zanella (left) with West Hooker, owner of Santa Monica's Locanda del Lago and Mark Stepanek, Los Angeles District Manager for Paterno Wines Int'l.



## Franciacorta: Speaking Only The Language Of The Bubble

American Idols such as Mumm Cuvée Napa, Domaine Chandon, Gloria Ferrer and Korbel California Champagne make the wine list scene with the best Champagnes.

In Italy, however, there is a new movement to make Franciacorta a region that, like Champagne, will only be associated with a certain style.

Named "Winery of the Year" for 2003 by the ultra-prestigious Italian wine publication, Gambero Rosso, Lombardy's Ca'del Bosco is taking another bow. Editors of the Vini d'Italia, the annual authoritative guide

for Italian wine produced by Gambero Rosso has awarded Ca'del Bosco's Franciacorta's sparkling wines the coveted Tre Bicchieri (Three Glass) every year from 1999 to 2003, and in total won 22 Tre Bicchieri awards since the first appearance of the Vini d'Italia guide over a decade ago. Only Maurizio Zanella and Angelo Gaja have achieved over 20 Tre Bicchieri awards.

Founder of the Northeastern Italian winery is Maurizio Zanella, who, since 1968, has elevated the area's wines and since 1995, Fraciacorta, located just about an hour east of Milan, received DOCG status. Zanella spent over \$30 million dollars to rebuild his winery and the above-mentioned Gambera Rosso has referred to Ca'del Bosco as one of Europe's "most technologically advanced wineries," producing "enological jewels with classic elegance."

Zanella refers to his sparkling wines as "bollicine" or bubbles and insists that drinking any Champagne or sparkling wine from a flute impairs the experience. "I have a personal war against the flute," states Zanella. "I believe they are the totally wrong glasses and I will demonstrate why."

**"I have a personal war  
against the flute. I believe  
they are the totally wrong  
glasses and I will  
demonstrate why."**

**— Maurizio Zanella**

Zanella places two glasses of Franciacorta non-vintage Brut on the table and asks the person next to him to drink first from the flute, then a wine glass. "See what happens? You must tilt your head back and that is not a comfortable position. Also, if your nose is slightly larger than average, a flute is a major disadvantage. Ergonomically, you must have pleasure; your head must stay exactly as you are, and

yes, perhaps part of that enjoyment is to better see the bubbles."

Motivated to change history for Lombardy's Franciacorta DOCG, Zanella is spearheading a movement to have the region associated "speak only of the bubbles." His goal, along with about 96 percent of other Franciacorta producers, is to change the face of wine lists by having its own category (instead of the only Italian sparklers in Italy known as "Spumante.")

"The rules of Franciacorta are stricter than those of Champagne," reports Zanella. "Number one, you cannot produce more than 22,000 lbs per 2.5 acres. Second, aging time for Champagne (non-vintage) is 15 months, while in Franciacorta it is 25 months!"

Zanella's goal to produce quality wines that are as well esteemed as Champagne in his small, relatively unknown area is a challenge, but with amazing press and backing from the industry, will aid him in gaining the recognition he and his superstar sparkling wines of Lombardy deserve.

### Tasting notes:

**Franciacorta non-vintage Brut DOCG:** Precious, unabating bubbles dance on the tongue. Its aroma combines lime citrus with apples in a most delicate bestowal. Perfectly balanced with a bright acidity that pairs well with a variety of cuisines. SRP \$30.00

**Franciacorta Cuvee Annamaria Clementi DOCG:** Honeysuckle lures you in to this blend of Chardonnay, Pinot Bianco and Pinot Nero grapes. The flavor is both fruity and spicy, and the creamy quality is elegant with notes of honey enduring to the rich and elegant finish. SRP \$110.

Imported by Paterno Wines International and Distributed by American Wine & Spirits.



**PATTERSON'S**  
CALIFORNIA BEVERAGE JOURNAL

California's Foremost Beverage  
Publication Established 1941

DECEMBER 2002\*  
VOL. 60 NO. 12

**ASSOCIATE PUBLISHER**

Natasha Swords • (818) 291-1171  
email: nswords@interactivcolor.com

**SENIOR EDITOR**

Meridith May • (818) 291-1125  
email: mmay@interactivcolor.com

**CONTRIBUTING EDITORS**

Duncan James  
Jack Heeger  
John Solomon

**GRAPHIC DESIGNER**

K. Blackmun