



Maurizio Zanella nella sua cantina

PRODUTTORI

Ca' del Bosco

A Erbusco, nel cuore della Franciacorta, patria di raffinati spumanti, l'azienda di Maurizio Zanella affianca eccellenti vini fermi ad eccellenti bollicine

Parlare della Franciacorta significa, innanzitutto, parlare di straordinari vini spumanti prodotti con metodo classico, certamente considerati fra l'eccellenza delle bollicine del mondo, e quando si parla della realtà spumantistica Franciacortina, Ca' del Bosco è sicuramente una di quelle aziende che è quasi impossibile non ricordare per la qualità dei propri Franciacorta Metodo Classico e per gli altrettanto eccellenti vini fermi, sia bianchi, sia rossi, che felicemente affiancano e completano la produzione della rinomata cantina di Erbusco.

L'artefice del successo di Ca' del Bosco è Maurizio Zanella, fondatore della celebre cantina Franciacortina, che con passione e attenzione per i particolari, di per sé già dei buoni presupposti per la produzione di qualità, è riuscito e riesce sempre a creare grandi vini che da tempo sono giustamente e stabilmente collocati ai vertici della produzione di qualità del mondo. Uno dei principali obiettivi di Ca' del Bosco è proprio la qualità, un traguardo che l'azienda raggiunge anche attraverso la ricerca e la sperimentazione. A questo scopo, l'azienda è dotata di un laboratorio con specifiche attrezzature con cui effettua i necessari controlli e verifiche in modo da potere offrire alla clientela un prodotto superiore. La qualità di Ca' del Bosco nasce, innanzitutto, dalla cura e dalla rigorosa selezione delle uve provenienti dai vigneti dell'azienda, un'operazione che può essere condotta grazie all'apporto e all'esperienza di uomini competenti.

La storia di Ca' del Bosco inizia alla fine degli anni 1960, precisamente nel 1968, quando ad Erbusco si iniziarono a piantare i primi vigneti dell'azienda; da quei vigneti, così come in pochi altri vigneti d'Italia, iniziò anche il cosiddetto "Rinascimento Enologico Italiano" compreso il lancio della Franciacorta verso i vertici della produzione spumantistica di qualità del mondo. Tutto iniziò qualche anno prima, esattamente nel 1965 quando nella Franciacorta si stabilì in una casa nel bosco, Annamaria Clementi Zanella, madre di Maurizio Zanella, alla quale oggi è dedicato il più prestigioso e pregiato Franciacorta dell'Azienda. Fu proprio fra le colline di Erbusco che Maurizio Zanella iniziò a coltivare la passione di creare grandi vini pregiati e di qualità. Dopo la maturità, frequenta la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica studiando per due anni in Francia, alla *Station Enologique de Bourgogne* e l'Università di Enologia di Bordeaux.

L'evoluzione della produzione di Ca' del Bosco si può riassumere in quattro significative fasi "storiche", in ognuna delle quali l'azienda ha introdotto nuove tipologie di vini fino ad arrivare all'attuale offerta e produzione. Durante la prima fase, all'inizio degli anni 1970, l'azienda ha esordito con due vini fermi: un bianco e un Rosso di Franciacorta. Nella seconda fase, in un periodo di tempo compreso fra il 1978 e il 1980, l'azienda decide di avviare la produzione spumantistica e introduce i Franciacorta Brut, Dosage Zero, Rosé, Annamaria Clementi e Satèn, che in quei tempi era noto con il nome di *Crémant*. Negli anni 1980, periodo che può essere considerato come la terza fase, Ca' del Bosco si concentra nella produzione di vini fermi e propone il Maurizio Zanella, un vino che porta lo stesso nome del fondatore e composto dal classico uvaggio



Bordolese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, uno Chardonnay in purezza, il Pinero, prodotto con uve Pinot nero in purezza e, infine, Elfo, un interessante vino bianco prodotto con Sauvignon Blanc e altre uve autoctone. Nella quarta e ultima fase, l'azienda completa la propria linea di produzione con altre bollicine "non vintage", come previsto dal disciplinare di produzione della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Franciacorta. La strada della qualità dei grandi vini è comunque attiva e viva anche ai giorni nostri ed è proprio uno degli ultimi vini nati da Ca' del Bosco che sta suscitando un nuovo e confermato interesse verso l'azienda Franciacortina: Carmenère, un particolare quanto eccellente vino prodotto con un'uva altrettanto particolare; il Carmenère.

Le particolarità di Ca' del Bosco non finiscono con i suoi vini. L'azienda è elegantemente decorata da quadri, mobili antichi e opere d'arte che culmina con un particolare cancello, ingresso all'azienda, opera dello scultore Arnaldo Pomodoro e che porta il nome di *Inno al Sole*. Questo cancello è costituito da una struttura circolare di 5 metri di diametro che si apre in due semicerchi di 25 quintali ciascuno. La progettazione di quest'opera si concluse nel 1987, mentre la sua realizzazione terminò nel 1993. Il cancello, posizionato all'ingresso di Ca' del Bosco, è stato commissionato da Maurizio Zanella che incaricò lo scultore Arnaldo Pomodoro per la realizzazione di un cancello che rappresentasse un ingresso emblematico verso le vigne e l'intera proprietà. Il cancello, nell'ottica di quest'opera d'arte, non ha solo funzione di portale, ma è la consacrazione del rapporto fra vino e arte, poiché, come afferma lo stesso Maurizio Zanella, "l'arte è anche fare del vino di qualità". Attraverso quest'opera Zanella ha infatti voluto impostare una nuova civilizzazione del vino, creando una nuova relazione privilegiata tra le qualità delle sue strutture, territori, uomini, vini e la qualità dell'arte. Con questa filosofia prende forma il cancello di forma circolare, in bronzo e anima in acciaio, con punte rivolte verso l'alto simili a frecce, un grande sole, perché è il sole il vero nutrimento dell'uva e che con i suoi raggi riscalda e illumina i dolci colli di Ca' del Bosco.

La vicenda di Maurizio Zanella, e con lui quella di Ca' del Bosco, è piuttosto singolare e sorprendente. Inizia a produrre vino, e a credere alla produzione di grandi vini di qualità, in un periodo quando in Italia si producevano prevalentemente vini che non erano certamente cattivi, tuttavia non avevano nessuna possibilità di confronto con i vini di quella nazione che invece aveva già fatto della qualità il proprio punto di forza: la Francia. La scelta di Maurizio Zanella di produrre vini

di qualità inizia proprio a seguito di un suo viaggio agli inizi degli anni 1970 in Francia, per la precisione in Borgogna, e a soli diciassette anni rimane folgorato dalla qualità Francese e sconcertato da quella Italiana. Fu in quel periodo che decise che la sua professione sarebbe stata quella di produrre grandi vini nei luoghi dove viveva. Una scelta certamente coraggiosa, anche perché a quei tempi non fu nemmeno capita dai suoi "colleghi" produttori di vino Italiani e, nemmeno a dirlo, fu considerato, insieme agli altri "pionieri" del rilancio dell'enoologia Italiana, come un visionario. Il tempo diede ragione a Maurizio Zanella e nell'arco di meno di dieci anni i suoi vini fanno già parlare di sé in diverse parti del mondo. Con il successo dei suoi vini riesce anche a coronare il suo desiderio di avvicinare il mondo dell'arte a quello del vino, ancora una volta, una scelta difficile per quei tempi, tuttavia, come ricorda lo stesso Zanella, erano tempi in cui il vino stava vivendo una nuova era e pertanto era necessario imporre dei cambiamenti che fossero immediatamente evidenti.

A distanza di quasi venti anni, i risultati ottenuti da Ca' del Bosco testimoniano ampiamente che Maurizio Zanella aveva ragione ad essere fermamente convinto nei suoi propositi. I suoi vini sono oramai celebrati ovunque e conquistano puntualmente i migliori risultati e i migliori successi in ogni luogo; i vini di Ca' del Bosco ricevono attestati e ampi consensi sia da parte della clientela, sia da parte di operatori del settore e dei professionisti. I suoi vini fermi si sono imposti ovunque e nelle occasioni in cui sono stati messi in competizione o a confronto con altri grandi vini di altri paesi, compresa la Francia, ne sono sempre usciti trionfanti e carichi di onori. La stessa sorte è toccata anche agli spumanti Franciacorta, un esempio su tutti, l'eccellente Cuvée Annamaria Clementi 1996, considerato fra i migliori spumanti metodo classico Italiani, e che spesso surclassa anche i più quotati Champagne Francesi in occasione di concorsi enologici, ed è inoltre stato l'unico spumante Italiano ad essersi classificato fra i primi cento vini del secolo. La Cuvée Annamaria Clementi e non è il solo spumante di Ca' del Bosco ad "osare" fino a questo punto. L'esito di una recente inchiesta condotta da un famoso settimanale tedesco, condotta sui vini spumanti di tutto il mondo e il cui svolgimento è stato garantito da sette assaggiatori professionisti, il Franciacorta Dosage Zero di Ca' del Bosco si è aggiudicato l'ambito primo posto lasciandosi alle spalle una nutrita schiera di degni rappresentanti a livello internazionale, fra questi anche tredici Champagne e tre Franciacorta.

Le ambizioni del vulcanico Zanella non si fermano certamente qui. Entro settembre 2003 sarà completata la nuova cantina di Ca' del Bosco, un progetto di ampliamento e di rinnovamento che ha impegnato l'azienda per due anni, e che occuperà ventimila metri quadrati in modo da ospitare servizi e strutture tali da garantire una produzione di un milione e duecentomila bottiglie. La nuova struttura prevede anche una cantina di affinamento interrata di tredicimila metri quadrati e che ospiterà duemila barriques, oltre ad altri locali di affinamento e laboratori d'analisi, fra i quali uno specificamente dedicato all'analisi del terreno e degli apparati foliari. Al termine dei lavori la nuova superficie di Ca' del Bosco destinata a vigneti dovrebbe aggirarsi intorno ai 140 ettari. Ca' del Bosco ha inoltre aderito al gruppo di produttori che hanno deciso di adottare la denominazione *Curtefranca* in modo da diversificare nettamente i vini "Terre di Franciacorta" ed evitando inoltre la confusione



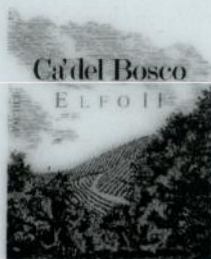


con gli spumanti prodotti nello stesso territorio e denominati semplicemente "Franciacorta". A tale proposito l'azienda ha voluto creare una nuova immagine per questi due vini Curtefranca, un bianco e un rosso, scegliendo per questi una nuova etichetta che fa inoltre uso dell'originale marchio degli anni 1980 di Ca' del Bosco. Anche in vigna si prevedono nuovi lavori tesi al miglioramento della qualità con una densità di novemila ceppi per ettaro e si prevede la raccolta manuale delle uve in cassette da quindici chilogrammi ciascuna. Da circa due vendemmie, le uve appena raccolte vengono conservate in celle frigorifere in attesa di essere pigiate in accordo al "ritmo" di lavorazione delle macchine pigiatrici. Entro le ventiquattro ore dalla raccolta, l'uva viene sottoposta a selezione manuale e quindi pigiata. La produzione dei bianchi non prevede la diraspatura ma semplicemente la pressatura del grappolo intero, selezionando durante i vari processi di lavorazione le diverse frazioni di mosto aventi qualità distinte. La lavorazione delle uve rosse prevede invece la diraspatura e quindi la pigiatura trasferendo poi il mosto in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione alcolica.

I vini di Ca' del Bosco sono distribuiti in 28 paesi esteri, ai quali è riservata circa il 30% della produzione. Sia in Italia, sia all'estero, la politica di distribuzione favorisce prevalentemente il canale della ristorazione e della vendita specializzata. L'attuale produzione di Ca' del Bosco è piuttosto diversificata e ampia e offre il Curtefranca Bianco, il Curtefranca Rosso e lo Chardonnay fra i vini "Terre di Franciacorta DOC"; Elfo 11 e Carmenè fra i "vini da tavola"; Pinero e Maurizio Zanella fra i vini "IGT Sebino"; Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn Millesimato, Franciacorta Rosé Millesimato, Franciacorta Brut Millesimato, Franciacorta Dosage Zéro Millesimato e la Cuvée Annamaria Clementi fra i "Franciacorta DOCG".



Le valutazioni dei vini sono espresse secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Elfo 11
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc (90%), Altre uve (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela la tipica aromaticità dell'uva con aromi eleganti, puliti e molto gradevoli. Si percepiscono buoni e intensi aromi di ananas, anice, banana, foglia di pomodoro, limone, litchi, pesca, pompelmo e sambuco. In bocca ha un attacco

piuttosto fresco, comunque equilibrato e piacevole, con sapori intensi e ottima corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con decisi ricordi di limone, pesca e sambuco. Un vino ben fatto. Elfo 11 è affinato per 8 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotti di pesce, Sformati di verdure, Pesce arrosto speziato



Terre di Franciacorta Chardonnay 2000
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 44,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Il naso denota personalità, con aromi puliti, gradevoli, intensi ed eleganti come ananas, banana, ginestra mela, nocciola, pera, pesca, pompelmo e vaniglia. In bocca rivela un ottimo equilibrio con un lieve attacco alcolico, molto equilibrato e di corpo, con sapori intensi ed eccellente corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pera, mela e pompelmo. Un grande bianco. Questo Chardonnay viene fermentato in barrique e l'affinamento viene svolto in barrique nuove per 11 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne saltata, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Formaggi freschi



Maurizio Zanella 1999
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (30%), Merlot (25%)

Prezzo: € 46,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Un grande vino. Alla vista presenta con un bel colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime personalità, con aromi intensi, eleganti e puliti





di amarena, carruba, ciliegia, cioccolato, confettura di prugne, eucalipto, fragola, liquirizia, mirtillo e vaniglia. In bocca rivela un'eccellente corrispondenza con il naso e un ottimo equilibrio sin dall'attacco. Sapori intensi e tannini che presentano già un buon livello di affinamento. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna e amarena. Un vino che darà il meglio di sé fra qualche anno, tuttavia già bevibile. Il Maurizio Zanella è affinato in barrique per 15 mesi.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati



Carmenero 1999
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Carmenère

Prezzo: € 47,00

Punteggio: ♦♦♦♦★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso denota grande personalità, con aromi eleganti, intensi e puliti di amarena, cacao, mirtillo, pepe, peperone, prugna, ribes e vaniglia. In bocca rivela un attacco alcolico tuttavia bilanciato dai tannini che mostrano già una certa morbidezza. Eccellente corrispondenza al naso con sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un grande vino che saprà dare il meglio di sé con un ulteriore affinamento in bottiglia. Carmenero è affinato per 16 mesi in barrique.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati



Franciacorta Satèn Millesimato 1998
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (70%), Pinot Bianco (30%)

Prezzo: € 31,00

Punteggio: ♦♦♦♦★

Questo spumante si presenta con un perlage molto fine, bollicine numerose e persistenti e buona schiuma. Alla vista mostra



Franciacorta Dosage Zero Millesimato 1998
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Bianco (16%), Pinot Nero (19%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ♦♦♦♦★

Questo spumante si presenta con un perlage molto fine, bollicine numerose e persistenti e buona schiuma. Il colore è giallo dorato chiaro con sfumature di giallo paglierino, cristallino. Al naso rivela una sicura personalità, eleganza e aromi già complessi e ben puliti come ananas, banana, burro, crosta di pane, kiwi, lievito, limone, litchi, mela acerba, miele, nocciola e pera. In bocca si fa notare per il suo piacevole attacco secco e fresco, eccellente corrispondenza con il naso, sapori intensi ed equilibrato. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pera, banana, miele e ananas. Questo Franciacorta è prodotto con un vino affinato sia in vasche d'acciaio sia in piccole botti di rovere. Il vino permane sui lieviti per un minimo di 35 mesi prima di essere sboccato.

Abbinamento: Carni bianche, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce arrosto, pesce fritto, Crostacei



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996
Ca' del Bosco (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (55%), Pinot Bianco (25%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 53,00

Punteggio: ♦♦♦♦★

Un grande vino spumante. Si presenta con un perlage molto fine e bollicine molto numerose e persistenti, spuma abbondante e persistente. Al naso rivela grande personalità, con aromi



molto eleganti, raffinati, puliti e piacevolissimi come albicocca, ananas, banana, burro, crosta di pane, lievito, litchi, mela, miele, nocciola, pera, pompelmo e vaniglia. In bocca si presenta con una piena ed eccellente corrispondenza al naso, attacco fresco e equilibrato con sapori piacevoli, netti e intensi. Il finale è molto persistente e praticamente infinito con vivi e piacevoli ricordi di banana, litchi, ananas, miele, pera, mela e pompelmo. Un magnifico vino spumante. La Cuvée Annamaria Clementi è prodotto con un vino base fermentato in barrique, svolge la fermentazione malolattica per poi affinare in barrique per 7 mesi. La permanenza sui lieviti è di 5 anni e 8 mesi.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pasta e risotto di pesce, Pasta ripiena, Arrostiti di pesce speziati

Ca' del Bosco - Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Brescia) Tel. 030 7766111 Fax 030 7268425 - **Enologo:** Stefano Capelli - **Anno fondazione:** 1968 - **Produzione:** 950.000 bottiglie - **E-Mail:** cadelbosco@cadelfbosco.com - **WEB:** www.cadelbosco.it