



HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ FUORICASA

N° 32

Giugno 2003

L'industria dell'ospitalità, della ristorazione, dell'entertainment

SSS 1691 - 0458
32
FUORICASA



ZOOM: FRANCIACORTA

Z I GIOIELLI DEL TERRITORIO: CA' DEL BOSCO

A Erbusco c'è il pioniere delle bollicine

Nei suoi trentacinque anni di attività come produttore vinicolo Maurizio Zanella ha contribuito in modo sostanziale all'affermazione dell'enologia locale.

di Raffaella Nobile

È possibile che senza la Franciacorta, dove da ragazzino si stabilì con la madre, Annamaria Clementi, Maurizio Zanella non avrebbe scoperto la sua vera vocazione. Ma senza Zanella, e senza la sua Ca' del Bosco, nem-

meno la Franciacorta sarebbe diventata quella che conosciamo: una zona vinicola tra le più vocate d'Italia, il cui nome vale per gli appassionati di vino di tutto il mondo come garanzia di qualità.

Investimenti in qualità

Chi ha seguito il cammino di Ca' del Bosco dal 1968 a oggi sa che il suo successo deriva in parti uguali da professionalità e passione. Da imprenditore del vino Zanella non ha mai smesso di impegnarsi e di investire su vigneti e cantine, per migliorare costantemente la qualità della sua produzione. Nello stesso tempo, ha tradotto la sua passione per il prodotto in vini moderni, di forte personalità e rappresentativi del territorio. La vocazione franciacortina per la produzione di bollicine pregiate trova conferma, per esempio, nei



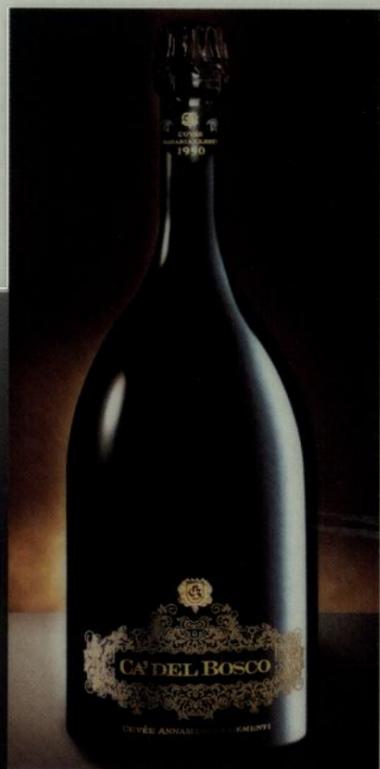
CULTURA ENOLOGICA

Dopo gli studi in agraria Maurizio Zanella ha completato la sua formazione in Francia, alla Station Oenologique de Bourgogne di Beaune e all'Università di Enologia di Bordeaux.

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Innovazione qualitativa

Alla produzione di vini di Ca' del Bosco sono dedicati 140 ettari di vigneti, sparsi in otto comuni della Franciacorta. Attualmente il metodo di coltivazione seguito è il Guyot, adottato perché, rispetto ai sistemi più tradizionali, permette di ottenere uva di migliore qualità e più pregiata, impiantando un maggior numero di piante (10.000 ceppi per ettaro) e riducendo la quantità di uva prodotta per pianta. Ca' del Bosco vinifica solo da uve di proprietà, producendo poco meno di un milione di bottiglie all'anno.



PATRIMONIO DI FAMIGLIA
Aristocratico e complesso, il Cuvée Annamaria Clementi si distingue per la notevole persistenza aromatica. Qui a fianco, Maurizio Zanella, ricca e potente Igt della zona del Sebino, che sviluppa il suo carattere caldo e armonioso affinando in bottiglia 19 mesi.

sei prodotti Docg di Ca' del Bosco: Brut s.a., Brut, Dosage Zéro, Satèn e Rosé Millesimati e Cuvée Annamaria Clementi Gran Millesimo. A chi preferisce i vini tranquilli la gamma propone le tre Doc Curtefranca Bianco e Curtefranca Rosso (i nuovi nomi con cui l'anno scorso l'azienda di Erbusco ha ribattezzato i suoi Terre di Franciacorta

Bianco e Rosso) e Chardonnay Terre di Franciacorta, elegante e internazionale, dai ricchi profumi di fiori e di frutta.

La Igt del Sebino

Complesso, e in costante miglioramento, è anche il vino che Zanella ha battezzato con il proprio nome: il Rosso del Sebino Igt che Ca' del Bosco produce da uve cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (30%) e merlot (25%) e che si esprime al meglio consumato a cinque anni dalla messa in commercio. ★