



# HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ FUORICASA

N° 32

Giugno 2003

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



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

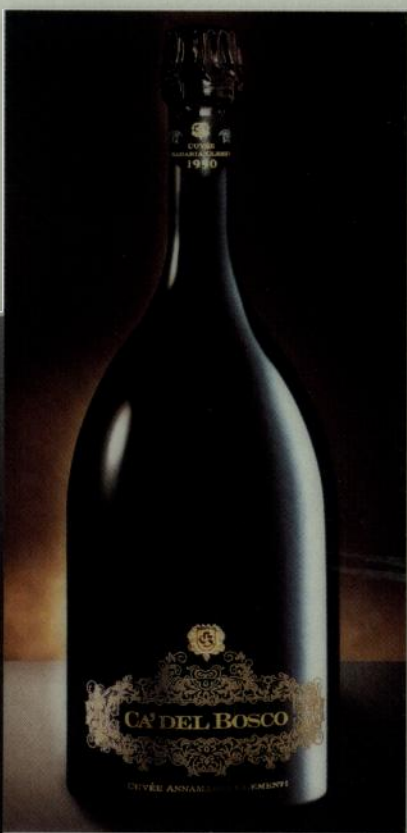


**CULTURA ENOLOGICA**  
Dopo gli studi in agraria Maurizio Zanella ha completato la sua formazione in Francia, alla Station Oenologique de Bourgogne di Beaune e all'Università di Enologia di Bordeaux.

#### 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. ★