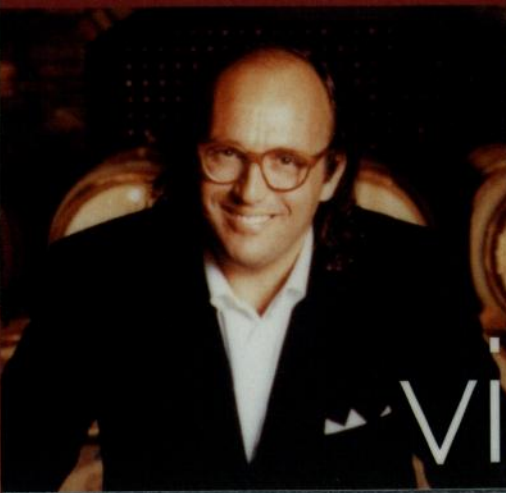


Nelle foto: Maurizio Zanella, un particolare delle tenute Ca' del Bosco e della cantina.



# Una casa vicino al bosco

## ABBIAMO INCONTRATO MAURIZIO ZANELLA PER PARLARE DI BOLLICINE, PINOT NERO E....

di Marco Pozzali

L'incontro della famiglia Zanella con la Franciacorta risale ai primi anni sessanta. Il Signor Albano, importante uomo d'affari, con la moglie Annamaria Clementi, acquistano una cascina vicino a Calcinate per trascorrere qualche fine settimana in campagna. Ben presto, però, la famiglia decide di vendere ed acquistare una tenuta ad Erbusco, un appezzamento di terreno ed un allevamento di bestiame. Nel 1968 gli Zanella iniziano la costruzione di una casa vicina al bosco e l'impianto di un vigneto di circa un ettaro. Il primo vino prodotto artigianalmente è un bianco; siamo nel 1972. Nel 1975 viene prodotto il primo rosso.

Maurizio, il figlio, sta studiando a Milano. Un viaggio in Francia cambia il corso della sua vita. Visitando la Borgogna e la Champagne, la decisione. Torna in Franciacorta per fare il "Vigneron".

Parte così la costruzione della cantina, i progetti di produzione e il lavoro vero e proprio, affidato ad un mago della Champagne, André Dubois, Chef de Cave di Moët & Chandon.

Le vendemmie si susseguono, le bottiglie si accatastano e riposano sulle pupitre, fino al 1978, anno in cui escono sul mercato le prime etichette di Franciacorta Spumante Brut e Dosage Zero. Da allora sono cambiate molte cose. I numeri della produzione, la gamma dei vini, l'ingresso in società con Maurizio Zanella del gruppo Santa Margherita. Molte invece sono rimaste tali e quali. La serietà nel produrle, l'obiettivo unico ed imprescindibile della qualità assoluta ed il desiderio, infine, di gratificare i clienti con prodotti inconfondibili, riconoscibili ed identificabili con il nome di quella piccola casa alle pendici del bosco...

### La produzione dei vini

#### Ca' del Bosco

#### Metodo Classico Franciacorta:

- Brut
- Brut Millesimato
- Dosage Zero Millesimato
- Saten Millesimato
- Rosé Millesimato
- Riserva Annamaria Clementi Millesimato.

#### Bianchi:

- Chardonnay
- Elfo
- Curtefranca Bianco.

#### Rossi:

- Pinèro
- Carmenèro
- Maurizio Zanella
- Curtefranca Rosso.



**Maurizio Zanella, come procedono i lavori di ampliamento della vostra azienda?**

Bene, dopo moltissimi anni contiamo di presentare la nuova veste della cantina nel prossimo luglio. Le novità saranno molte, in particolare una linea di pigiatura e vinificazione all'avanguardia davvero.

**La produzione con la scorsa vendemmia come è andata?**

**Siete soddisfatti?**

Cuardi, noi siamo un'azienda agricola, non compriamo vino per mantenere costante il numero di bottiglie da immettere nel mercato. Lavoriamo su 155 ettari di vigna. Oggi sono produttivi circa 115 ettari. Ogni vendemmia con le sue peculiarità determina la produzione. Nel 2002 abbiamo avuto 10.000 quintali di uva che hanno reso circa 1.000.000 di bottiglie.

**Come è organizzata la vostra produzione?**

Il 60% della produzione è rappresentato dal Franciacorta Metodo Classico. All'interno di questo 60%, un 80% riguarda il Brut senza annata, il 15% i Millesimati (Brut, Dosage Zero, Saten, Rosé) ed un 5% dalla nostra riserva Annamaria Clementi.

**Poi ci sono i vini fermi.**

Appunto. Il 40% restante che si divide in un 22% riservato alla produzione dei rossi e il 18% dai bianchi. Curtefranca Bianco, Elfo, Chardonnay, Curtefranca Rosso, Maurizio Zanella, Pinèro e Carmenèro.

**Vedo che la dicitura Terre di Franciacorta è stata sostituita da Curtefranca.**

Sì. Un progetto che ci ha visti capofila insieme ad altri produttori. Già è difficile spiegare cosa significhi il Franciacorta. Se poi si deve riprendere il discorso e rispiegare, ad esempio ad un cliente straniero, anche cosa sia il Terre di Franciacorta, non ci si arriva più a capo. Curtefranca come toponimo e simbolo di un territorio, il nostro.

**Un'ultima domanda sul Pinot Nero, un vitigno che lei ama.**

Il Pinot Nero è un vitigno maledetto. Ma offre grandi soddisfazioni. Sia per la produzione di un grande Metodo Classico, sia per la vinificazione tradizionale. Lo amo, è vero, ma mi fa faticare parecchio!

La rivista con la cucina professionale in redazione

**BUON APPETITO**

Alta Cucina, Gastronomia & Ristorazione d'Élite

OFFERTA SPECIALE  
€2,50  
anziché €5,00

Ristorante Tenda Rossa: Agnello in crosta di erbe. Villa d'Este: Triglie e calamari farciti con pomodorini

**sinfonie d'Autunno**