

# SAPORI *d'* ITALIA

RIVISTA CULTURALE DI

*SdI*

ENOGASTRONOMIA & TURISMO



## IN FRANCIACORTA PER LE FESTE: ANDIAMO IN CANTINA A CA' DEL BOSCO

di Luigi Russolo



*Una panoramica dei vigneti*

*Una bottiglia di Brut Cuvée*



Ve l'immaginate un pranzo di Natale tutto accompagnato dai vini firmati da Maurizio Zanella? Sarebbe festa grande e al solo pensarlo nascono desideri che chiedono d'essere accontentati. Proviamo allora ad ipotizzarlo. Al ristorante o anche a casa, il primo saluto, sedendo a tavola, può darlo un Franciacorta Rosé 1999, che riluce festosamente nelle flûtes col suo delicato colore rosa aranciato: uno spumante vigoroso eppur raffinato, con la fragranza del pinot e il sentore non solo della frutta di bosco ma anche dei profumi che si respirano negli aranceti della Sicilia. Un grande aperitivo, adatto ad aprire un pranzo importante, com'è appunto il pranzo di Natale, ricco di simboli e di significati, un pranzo che esprime gioia e fiducia piena nella vita, pensando al Bambino di Betlemme, nato oltre duemila anni or sono, venuto a promettere pace agli uomini purché animati da buona volontà. Di volontà di pace in questi tempi c'è davvero molto bisogno, la si reclama da ogni parte, ed essa

comincia in famiglia, attorno a tavole belle, per rinsaldare vincoli a volte allentati, per riscoprire la bellezza dell'amore che nasce dalla reciproca comprensione, dalla capacità di perdonare, dalla voglia di continuare a camminare assieme sulle strade della vita. Ma può esserci anche, al posto del Rosé, uno stupendo Franciacorta Brut, vendemmia sempre del 1999. La Cuvée Ca' del Bosco è straordinaria; essa è il risultato di un sapiente incontro di vini provenienti sia da vasche d'acciaio che da botti di rovere, capace di regalare quelle emozioni davvero rare che solo i grandi vini sanno assicurare. Poi, mentre si diffonde la dolce euforia regalata dallo spumante, accompagnati in





**SAPORI d'ITALIA**  
 RIVISTA CULTURALE DI ENOGASTRONOMIA & TURISMO

Anno di fondazione 1995 - N° 59 novembre 2003  
 © Copyright Sapori d'Italia  
 Casella Postale 96 - 31100 TREVISO  
 saporitalia1@virgilio.it



IL VINO  
*Ca' Del Bosco*

sottofondo da antiche musiche natalizie, arrivano in tavola i primi piatti, cui può felicemente accostarsi un giovane Curtefranca bianco (da uve Chardonnay e Pinot bianco), vendemmia 2002, dalla struttura fruttata, ottimo compagno per dei fumanti tortellini in brodo, ma anche, grazie alla sua acidità, di un risotto all'onda arricchito dal croccante radicchio rosso di Treviso. Per chi ama i vini internazionali c'è lo Chardonnay 2001, un vino straordinario di grande personalità ed eleganza, splendido compagno di primi più impegnativi, come i ricchi pasticci all'italiana, preparati in questa occasione in diverse regioni del nostro Paese. L'enologia italiana non teme più, da anni, di confrontarsi con altre tradizioni, grazie a



Sopra: il dott. Maurizio Zanella

Sotto: un particolare della cantina

personaggi che hanno saputo far tesoro anche delle esperienze altrui, ma soprattutto hanno saputo unire nel proprio lavoro scienza, intelligenza, impegno quotidiano e tanto amore per la terra e per il vino. Maurizio Zanella, da studente turbolento nella Milano degli anni ruggenti, quando imperava la contestazione giovanile, è diventato vignaiolo principe grazie anche ad alcune felici ma semplici intuizioni. Innanzitutto, egli ama ripetere, occorre selezionare in modo perfetto le uve che arrivano in cantina, provenienti da vigneti controllati in tutte le fasi del processo produttivo; poi, in cantina, occorre operare su piccole masse di vino, vinificate e accompagnate nella maturazione in modo autonomo, per valorizzarne al meglio le caratteristiche positive, in modo da poterle unire armonicamente ad altre masse nelle cuvée, realizzando un vino di classe superiore. Solo così, infatti, si ottiene da un vino la massima ricchezza, complessità ed armonia di struttura, profumi ed aromi. La Franciacorta, come si sa, non è solo stupendi spumanti, né solo vini bianchi e Maurizio Zanella per il classico cappone natalizio ha da offrire un grandissimo rosso, il

Rosso del Sebino 1999, ricco, potente, caldo, di grande armonia. Un vino che si continua a bere anche dopo la carne, centellinandolo mentre si indugia attorno alla tavola natalizia, per goderne appieno e con voluttà l'ampia gamma di sensazioni gustative, le note di frutta rossa, la vaniglia, il cacao, la menta. È un vino che supera anche il capone, ma non lo fa sfigurare, per cui gustare la carne del nobile animale, re delle tavole rinascimentali, assieme a uno dei massimi vini rossi italiani è fortuna che consigliamo di non perdere. L'incontro, purtroppo qui solo raccontato, dei piatti natalizi con i vini di Maurizio Zanella è il preannuncio di assaggi non solo ipotizzati, ma già il raccontarlo è come scrivere una favola bella che svela un palcoscenico reale. Lo conoscono in tanti il palcoscenico della Franciacorta, nel cuore enologico della Lombardia. Lo conoscono in ogni parte del mondo il protagonista di questa favola che fa sognare quanti amano i grandi vini, quelli che hanno la grandezza in se stessi e non nell'immagine spesso artatamente costruitagli attorno. Maurizio Zanella è il protagonista d'un sogno - un progetto attentamente costruito - divenuto realtà: egli, infatti, in tanti anni di lavoro ha raggiunto il traguardo che s'era prefisso, ha ottenuto per i suoi vini la "qualità". Paroletta piccola, "qualità", ma di valore incommensurabile, ma non resta per sempre. La qualità è un risultato da conquistare ogni giorno e non arriva per caso, né con lo sforzo di pochi anni. È frutto di programmazione, di regole cui obbedire, di ricerca, di scelte a volte anche dolorose, di lavoro d'équipe. Ca' del Bosco ha questa filosofia, pretende da sempre l'alta qualità, cioè l'eccellenza, l'ha raggiunta, continua a raggiungerla ogni anno e la mette a disposizione di quanti amano non solo il grande vino, ma un vino che racchiuda in sé la civiltà d'una terra antica, alimentata da una cultura che non ha uguali nel mondo. Sedersi dunque a tavola per il pranzo di Natale, per il Cenone di San Silvestro o ancora per il pranzo che inaugura il nuovo anno e disporre dei vini che abbiamo pur velocemente raccontato o anche d'un sublime Pinero o d'un Carmenero assolutamente originale, nuovo per il nostro gusto, preparato con la sapienza di Maurizio Zanella, è avvenimento che sarà a lungo ricordato, sia per l'eccezionale qualità dei vini e soprattutto perché un simile pranzo contribuisce a rendere indimenticabile il giorno in cui lo si è goduto e se è Natale, sarà un Natale di festa, come dovrebbe essere sempre, per tutti.

