

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Guccini  
tra la via  
Emilia e...  
la Toscana

A Mosca  
grande festa  
per il vino  
italiano

TOP-DOC  
Nizza

Cabernet:  
a qualcuno  
piace franc

Anno XXXI N° 9  
SETTEMBRE 2004

Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%  
Art.2 comma 20/b L. 662/96  
€ 4,60 (IVA inclusa)  
Editoriale Lariana S.r.l.  
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano



Per anni il Cabernet franc è stato confuso con il Carmenère. Nel 2000 il professor Mario Fregoni, docente all'Università di Piacenza (nella foto con Maurizio Zanella della Ca' del Bosco) ha gettato un po' di luce su similitudini e differenze tra i due vitigni.

Tutto è iniziato nel 1990 quando l'azienda Ca' del Bosco decise di incrementare la superficie coltivata con varietà di uva nera. Allo scopo vennero acquistate da un vivaista francese anche barbatelle di Cabernet franc, quello vero.

In vigna sorsero i primi dubbi: era evidente che il Cabernet "francese" appena acquistato aveva poco a che fare con la varietà tradizionalmente coltivata in Franciacorta sotto il medesimo nome. Non solo ampelograficamente, ma anche fisiologicamente i due vitigni erano molto differenti: il Cabernet "francese" era più fertile ed aveva una produttività più regolare, era meno vigoroso, mediamente più precoce e maturava circa una settimana prima. I grappoli del Cabernet "francese" erano anche più piccoli, ma più compatti ed al gusto gli acini non avevano la spiccata nota erbacea tipica dei "vecchi" Cabernet "italiani". Era a quel punto quasi certo che non si trattasse della stessa varietà. Nel medesimo periodo, gli stessi dubbi erano sorti in altre zone viticole coltivate con varietà bordolesi e si determinò che la varietà coltivata nel Nord Italia sotto il nome di Cabernet franc ed in Cile come Merlot, era in realtà

Carmenère, che oltre ai profumi più ricchi ed al colore più intenso, si differenziava dal Cabernet franc principalmente per la preponderanza degli aromi primari riconducibili al sapore dell'uva: spiccavano le note di frutta rossa (mora) e le sfumature erbacee erano appena percettibili e nettamente ridotte rispetto al passato. Un vitigno che spesso aveva lasciato Maurizio Zanella perplesso, diede allo stesso tempo la precisa impressione di avere grandissime potenzialità. E così l'azienda, a partire dall'annata 1997, produce regolarmente, da questo vitigno, il Carmenero, un Carmenère in purezza che a causa della vigente legislazione viene etichettato come vino da tavola.







## Debutta l'Istituto Grandi Marchi



Atto secondo, dopo un breve intermezzo per un *light buffet lunch*. Ad aprire questa seconda tornata, dopo l'introduzione specifica del professor Fregoni, è Maurizio Zanella di **Ca' del Bosco**, che con la sua cuvée **Annamaria Clementi**,

**Franciacorta brut Docg 1996** (Chardonnay 55%, Pinot bianco 25% e Pinot nero 20%) presenta un Franciacorta di gran razza, descrivendo con calore e passione il territorio, divenuto una regione simbolo delle bollicine italiane. «*Millecinquecento ettari di vigna che vantano una primogenitura per quanto riguarda il vino mordace, cioè effervescente. Le regole del nostro disciplinare sono molto più severe di quelle della Champagne, con tempi più lunghi di affinamento*».



**Maurizio Zanella di Ca' del Bosco** ha dipinto un affascinante affresco della Franciacorta. Alla sua destra, si notano **Pino Khail** e **Giovanni Mantovani**.





# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ



**MAURIZIO ZANELLA**



2000

ROSSO DEL SEBINO  
Indicazione geografica tipica

Imbottigliato dal viticoltore  
Ca del Bosco S.p.A. - Azienda Agricola  
Etrusco - Italia

1,5 l - Prodotto in Italia - 13,5% vol

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

**1983**

I grandi vini degli anni '70 parlavano la lingua dell'uvaggio bordolese. Perché non provare a farne uno in Franciacorta? I vitigni c'erano, le tecnologie pure, le aveva imparate Maurizio Zanella girando in Francia e nella Napa Valley,

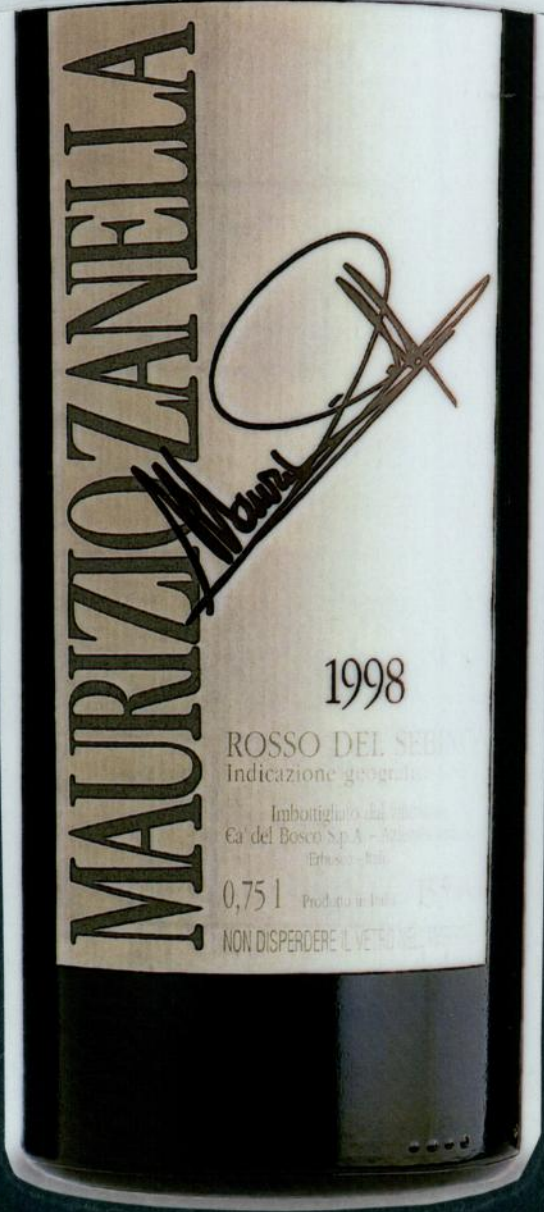
**Lombardia**

**Ca' del Bosco**

**MAURIZIO ZANELLA**

**Igt Sebino Rosso**

(Cabernet Sauvignon,  
Cabernet franc, Merlot)



**MAURIZIO ZANELLA**



1998

ROSSO DEL SEBINO  
Indicazione geografica tipica

Imbottigliato dal viticoltore  
Ca del Bosco S.p.A. - Azienda Agricola  
Etrusco - Italia

0,75 l - Prodotto in Italia - 13,5% vol

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

occorreva solo mettersi all'opera. Con l'annata 1981 il nuovo vino affrontò il mercato ed ebbe quasi subito un battesimo d'eccezione, una degustazione alla cieca in uno dei migliori ristoranti stellati francesi, ad opera di un gruppo internazionale di giornalisti. Tutti scommettevano su qualche Châteaux e poi la sorpresa di scoprire che il vino era italiano. «Mi fa piacere ricordare di essere stato un po' il portabandiera della Lombardia», afferma Maurizio Zanella, «in un periodo in cui il panorama regionale era alquanto scarno». Nel corso degli anni è aumentato il numero delle bottiglie che va da 20 a 50 mila e si sono moltiplicate le migliorie in vigna e in cantina; è rimasto l'affinamento in barrique per almeno un anno mentre, dal 1998, c'è stata l'introduzione del vero Cabernet franc a seguito della scoperta che il vitigno allora esistente era per buona parte Carmenère. Secondo Maurizio Zanella il vino ha perso un filo in personalità ma ha acquistato in eleganza.





## L'Oscar del vino nell'Ottagono

**D**opo una lunga attesa per problemi tecnici, alle 22.30 circa del 14 giugno si sono finalmente accesi i riflettori sui vincitori dell'Oscar del vino 2004, premiati dall'Associazione italiana sommelier di Roma, cioè da Franco Maria Ricci. Nell'ormai noto contorno di nuove e soprattutto meno nuove glorie televisive che consegnano il riconoscimento, sono saliti sul palcoscenico: Piero Antinori per il miglior vino bianco (Cervaro della Sala), Nicolò Incisa della Rocchetta per il miglior rosso (Sassicaia), Rosa del Golfo (Lecce) per il miglior rosato (Vigna Mazzi), i fratelli Lunelli della Ferrari per il miglior spumante (Giulio Ferrari Riserva del Fondatore), Roberto Anselmi per il miglior vino dolce (I Capitelli), Chateau Margaux per il miglior straniero, Planeta per il miglior rapporto qualità-prezzo (La Segreta bianco), **Maurizio Zanella (miglior produttore)**, Lucio Tasca per la migliore azienda, Mattia Vezzola di Bellavista (miglior enologo), Davide Paolini (miglior giornalista), San Patrignano per la migliore etichetta (Avi Riserva), Andrea Balzani del ristorante Giordano Bruno di Viareggio (miglior sommelier nel ristorante), Meraner WeinHaus di Merano (migliore enoteca) e Luigi Castelletti, presidente di Veronafiere, con Giovanni Mantovani, direttore generale, per Vinitaly (miglior campagna pubblicitaria). Il Premio speciale della giuria è stato consegnato a don Luigi Maria Verzè, rettore magnifico dell'Università Vita e Salute-San Raffaele.



### Maurizio Zanella

riceve il riconoscimento quale miglior produttore durante l'Oscar del vino 2004