

In allegato **TASTE** 138 bottiglie aperte, versate, degustate e giudicate dal panel di esperti

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Dai vini argentini di Lourton  
al rosso di Maurizio  
Zanella in Franciacorta fino  
all'esclusiva verticale  
1825-2002 di Perrier-Jouët

## Qualità senza confini

### **METODO CLASSICO**

Alla prova i  
migliori Trentodoc

### **GOURMANDISE**

Da Lorenzo, i sapori  
della Versilia

### **CHAMPAGNE**

Con Cupido alla  
Maison Deutz

### **CAMERA CON VIGNA**

Semivicoli  
apre all'ospitalità

### **ALTA GRADAZIONE**

Metti una sera  
a cena con il Rum

AUT 8,50€ - BE 8,00€ - D 10,50€ - PT cont. 7,50€ - F 12,50€ - E 8,50€

GIUGNO/LUGLIO 2009

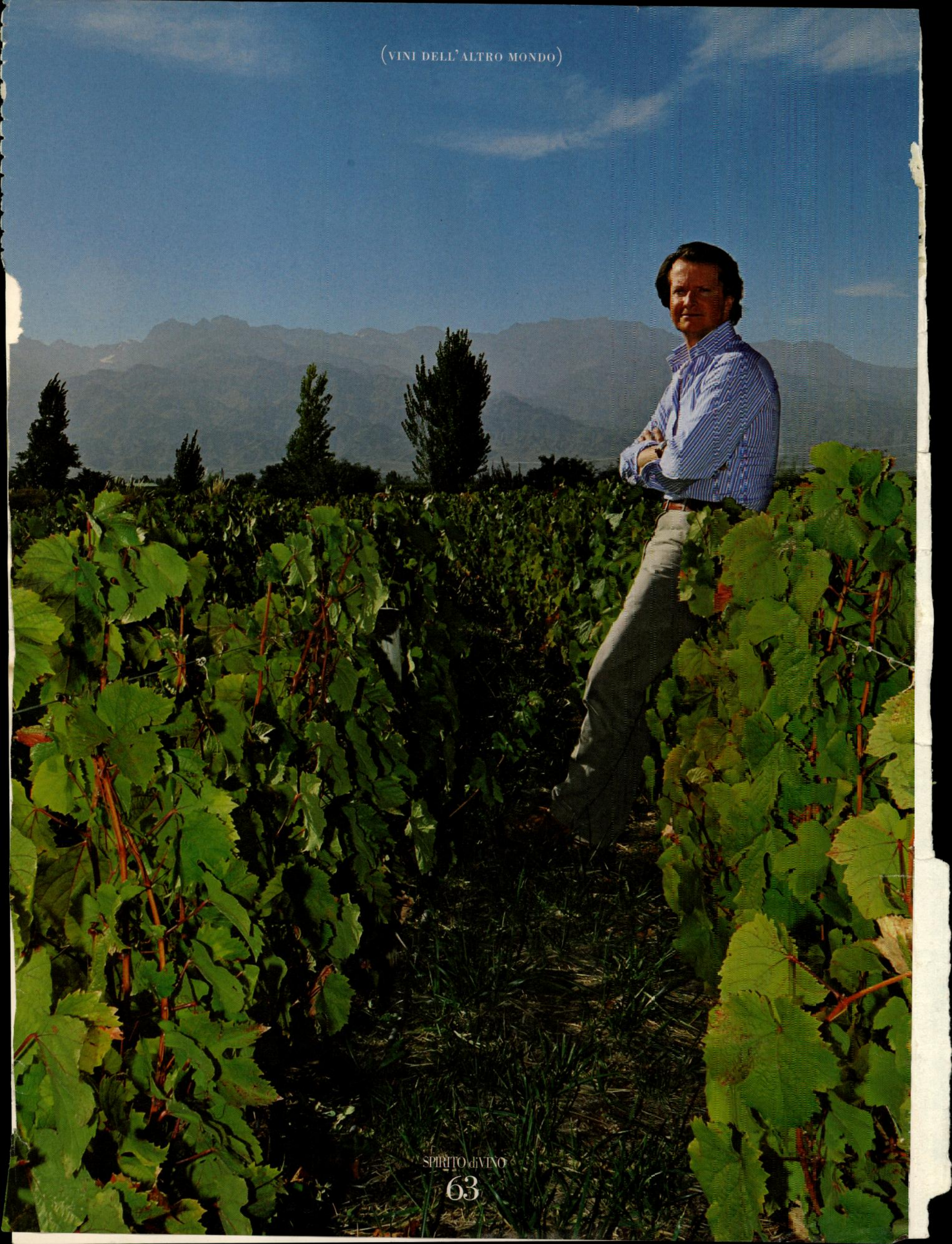


771724 838002



www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 6 N.32 Giugno/Luglio 2009 - € 5,50

(VINI DELL'ALTRO MONDO)



SPRITTO DI VINO

63



Un vero successo la prova del Maurizio Zanella: nessuno dei 12 campioni è sceso sotto il punteggio di 87/100 e ben sette hanno totalizzato più di 90 punti. C'è di che esserne gratificati come dimostra l'espressione soddisfatta di colui che questo rosso straordinario l'ha fortemente voluto quasi trent'anni fa. Al punto da dargli il proprio nome (cui sopra).

SPIRITO di VINO

69

no lo Chardonnay in purezza, il Pinero, prodotto con uve Pinot nero e, ancor prima, tra il 1980 e il 1981, il Maurizio Zanella, il rosso con impressa in calce la firma del titolare. Poi, arriva l'enologo americano Brian Larky, addirittura giunge il conforto del confronto con quello che può considerarsi il più celebre degli enologi, André Čeliščev Tchelistcheff (1901-94), il geniale creatore di origini russe dei più grandi rossi nordamericani. Dal 1986 l'enologo di Ca' del Bosco è il bravissimo Stefano Capelli, che dal 1990 assume la direzione tecnica dell'azienda e mette a punto sistemi innovativi di lavorazione e attrezzature con brevetto esclusivo, segnando un percorso di crescita e di scrupolosa ricerca che non cessa di dare risultati. Lo testimonia questa carrellata di annate del rosso Maurizio Zanella con calici che danno risposte ancor prima che tu abbia domande. Si approda alla sontuosa liricità del 1981, partiti dal saldo e minuzioso equilibrio del 2003, frutto di una vendemmia complicata e precoce e, appena prima, dall'avvenente integrità di un 2007 da poco in bottiglia, entrambi frutto di innovative premure fin nell'imbottigliamento, passando per un 1985 davvero emozionante e un 1998 che emozionante sarà un giorno, e tutto ha un nesso plausibile: qui si persegue continuamente il meglio.

Il Maurizio Zanella è il primo rosso importante di Franciacorta e l'ultimo, dacché molti qui hanno ormai rinunciato, o neanche mai si erano cimentati, alla produzione di un rosso di grande levatura. Nasce nel 1980 in quantità meno che confidenziali, due barrique appena, con il celebre enotecario Solci di Milano a dare un prezioso contributo. Esordisce ufficialmente nel 1981, secondo un taglio classico bordolese di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Le proporzioni rimangono sostanzialmente le stesse fino al 1996, quando si scopre che una parte del Franc è in realtà Carmenère, che da allora viene vinificato a sé per l'importante rosso Carmenero.

Nel frattempo, il Maurizio Zanella non tarda a far parlare di sé, come molti aneddoti riferiscono. C'è il pranzo in un celeberrimo ristorante francese in cui, servito alla cieca, è confuso dai commensali con tutti i grandi

## È il primo rosso importante di Franciacorta. E l'ultimo...

crù di Bordeaux: «È Margaux!», «No, è Latour!», «Ma sarà Lafite...», e via così. Ci sono decine e decine di viaggi e degustazioni nei più importanti alberghi e ristoranti del mondo in cui di volta in volta un'etichetta di Ca' del Bosco viene proposta accanto

a due vini di pari tipologia tra i più rappresentativi, con tutte le bottiglie mascherate per poi solo in ultimo svelare l'arcano e mostrare che un vino di Franciacorta (e molti neppure sapevano dove e cosa fosse) stava sfidando il mondo. Chi mai poteva immaginarlo?

Quando ti accingi ad abbandonare la tenuta varcando la soglia del cancello-scultura di Pomodoro, dietro quel capolavoro circolare denominato «inno al sole», hai appena salutato la storia esemplare di una affermazione, conosciuto una volontà che nell'imporsi ha spostato definitivamente il margine delle possibilità, della libertà. 🍷

### Azienda agricola Ca' del Bosco

via Case Sparse 20, 25030 Erbusco (Bs)

tel. 030.7766111 - fax 030.7268425

www.cadelbosco.com - cadelbosco@caedelbosco.com



In alto, Maurizio Zanella (in primo piano) al tavolo degli assaggi insieme ad Anna Caprini, addetta alle pubbliche relazioni di Ca' del Bosco. Qui sopra, in primo piano, Stefano Capelli, enologo dell'azienda dal 1986: dal 1990 ha assunto la direzione tecnica mettendo a punto una serie di sistemi di lavorazione innovativi e attrezzature con brevetto esclusivo.

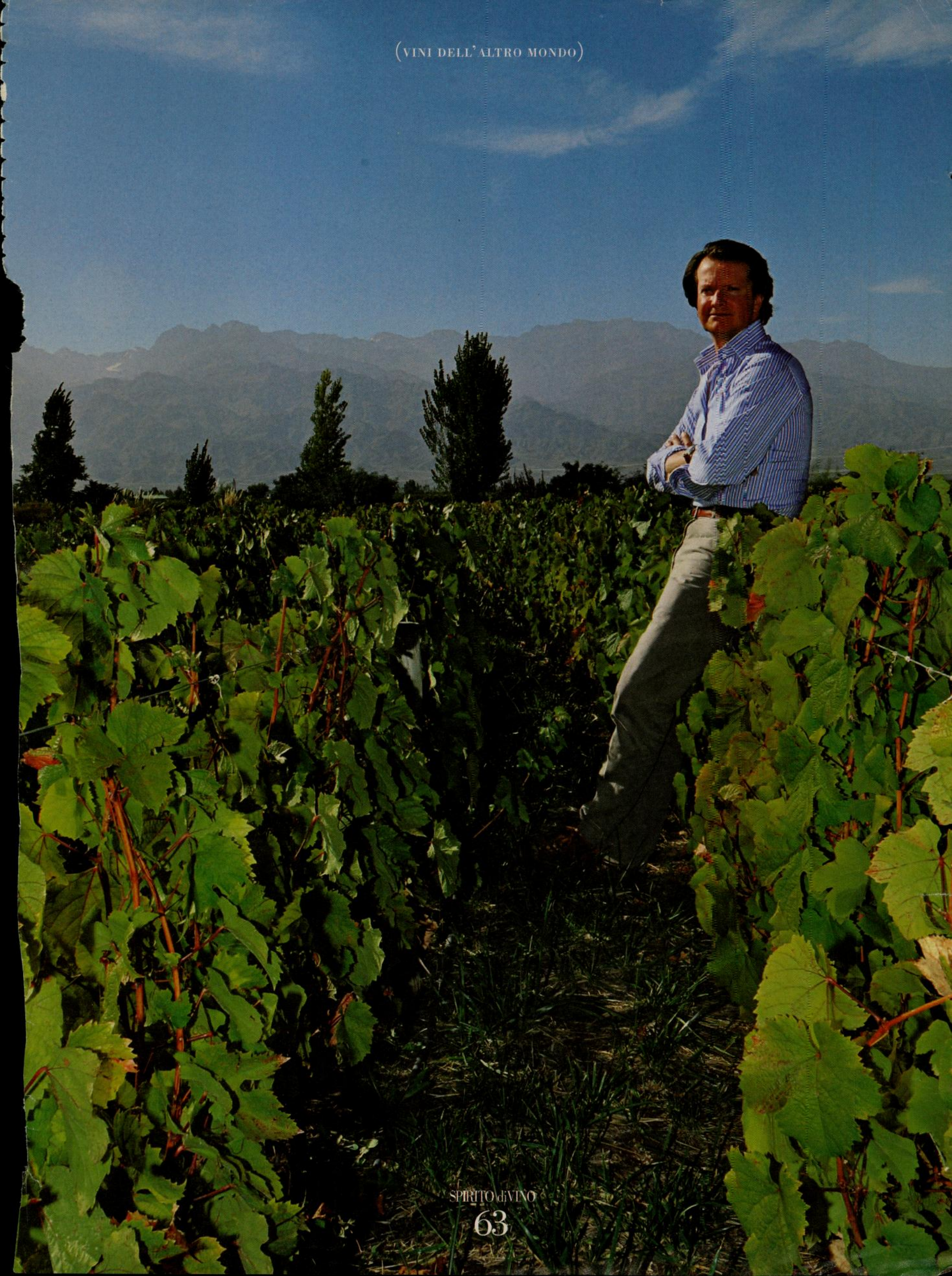


E la metà degli anni 60 quando Annamaria Clementi acquista sulle colline di Erbusco una piccola casa in un bosco di castagni. Così nasceva Ca' del Bosco. Ora, a guidare l'azienda vitivinicola è il figlio Maurizio Zanella (qui sopra), il pioniere della Franciacorta. Al sonuoso rosso che porta il suo nome è dedicata questa verticale effettuata presso la Maison.

SPIRITO DIVINO

64

(VINI DELL'ALTRO MONDO)



SPIRITO di VINO

63

Lasciandosi alle spalle Ca' del Bosco, tra i saliscendi e le curve che dal rinnovato edificio aziendale con le cantine portano al cancello, certo ancor prima del rimettere in ordine la successione delle suggestioni e delle sorprese riservateci dai calici di un rosso mirabile, un pensiero si faceva strada: qui non c'era niente. Proprio così: qui non c'era stato nessuno che avesse immaginato qualcosa di simile prima di Maurizio Zanella. L'uomo a cui è riconosciuto il ruolo di pioniere della Franciacorta.

La storia di Ca' del Bosco parte a metà degli anni 60, quando Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella e alla quale oggi è dedicato il più prestigioso millesimato dell'azienda, acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina immersa in un fitto bosco di castagni (appunto, come si dice in bresciano, una «ca' del bosc»). Solo un paio d'anni dopo si decide di impiantare un vigneto, un paio di ettari, forse solo per sfizio. Maurizio Zanella è ancora un adolescente, ma quel gioco lo appassiona, lo conquista. Dopo la maturità, frequenta la facoltà di Agraria a Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica studiando per due anni in Francia. In quel periodo, evidentemente, era già nato il coraggio dell'intenzione. Dopo una prima fase sperimentale, nel 1970 esce in commercio il primo Bianco di Franciacorta e nel 1975 il primo Rosso di Franciacorta. Non basta. L'obiettivo non è produrre semplicemente buoni vini, per quanto ciò accadesse in un territorio non ancora celebrato per la sua attività vitivinicola, ma vini che possano ambire a misurarsi con i migliori del mondo. Una pulsione che nasceva quando ancora in Italia di grandi etichette ce n'erano poche, pochissime.

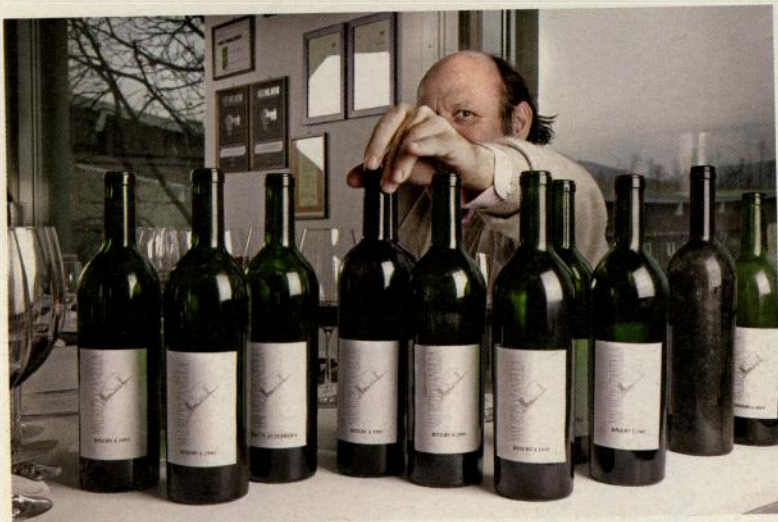
Se esistono individui che sanno guardare molto lontano e qualcuno è anche in grado di anticipare il domani, sono rarissimi coloro che creano un intero divenire dal niente. Maurizio Zanella è uno di essi. Ed è ancora giovanissimo quando matura la sua visione. Quindi, viaggia, studia, si confronta. Approda in Borgogna, arriva in Champagne, conosce vini magnifici e altre tecniche, cammina per vigneti gestiti più arditamente, coglie le diverse e varie

## Emozionante 1985: calice superbo, non c'è confronto che possa temere

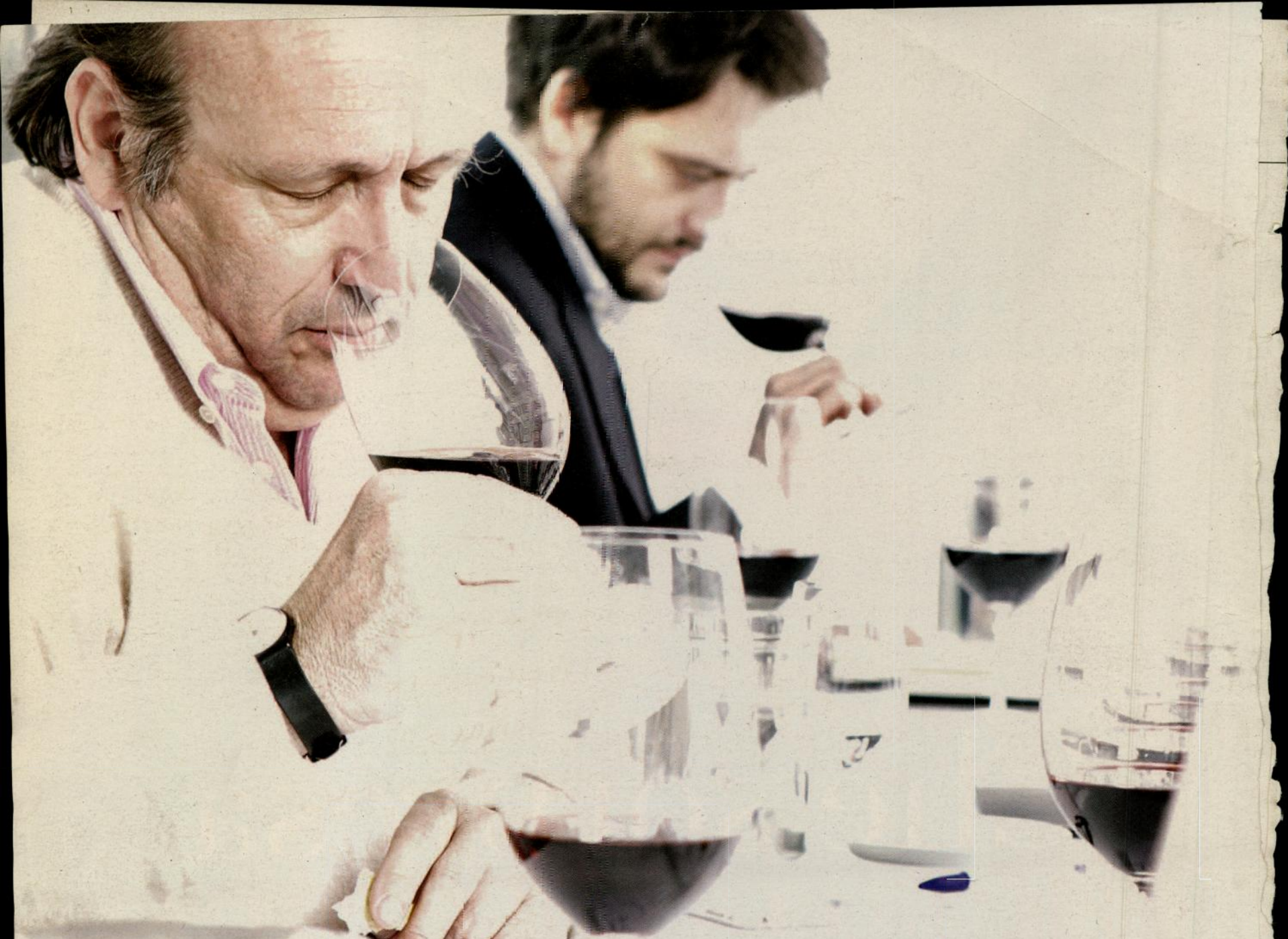
premere di cantina. Sono illuminazioni che presto proietta sulle sue terre. Un viaggio in California, nella nuova frontiera del vino, rompe ogni indugio. La gestione delle colture e le pratiche di cantina sono quelle francesi; i risultati sono impressionanti. L'inten-

zione presto si fa ferrea convinzione. Se in Napa valley fanno quei vini, in Franciacorta se ne potranno fare di migliori ma, a partire dai vigneti, tutto deve essere impostato a nuovo. Così, tra la sorpresa, quasi il disleggio, del circondario, impianta le prime vigne ad altissima densità (fino a 10mila ceppi per ettaro), parte a praticare il diradamento dei grappoli, realizza una cantina a 11 metri di profondità secondo un'antica consuetudine francese. Gli danno del visionario, del folle.

Ma il progetto prende corpo. Da Épernay, fulcro della Champagne, arriva il maestro cantiniere André Dubois. Con la vendemmia 1976 si producono i primi metodo Champenois: ecco quindi il Brut, il Dosage zero e il Rosé, che vedono la luce tra il dicembre 1978 e il 1979. Con la vendemmia 1978 inizia poi la produzione del Crémant (antesignano dell'odierno Satèn), che esce nel 1980. Ma non basta. Negli anni 80 ci si concentra nella produzione di vini fermi di grande levatura: nasco-



In queste pagine, diversi momenti della verticale. Sono state 12 le annate del rosso Maurizio Zanella Riserva sottoposte alla prova d'assaggio di tre esperti degustatori di «Spirito diVino»: Andrea Grignaffini, Elio Ghisalberti (in alto, rispettivamente in primo piano e sullo sfondo) e Pierluigi Gorgoni (nella pagina a fianco, accanto a Maurizio Zanella).



**MAURIZIO ZANELLA  
1985**

Emozionante fin dal primo accostarsi. Tutto apertosi per dolci umori terziari tratteggiatisi compatti come tenui ricami. La terra, il tabacco, il cioccolato. Scopre una toccante intimità di dolci minuzie, tutte sobbalzanti. È quel tipo di vino che ti chiama, che ti stringe, che ti assale di lusinghe. E poi, il palato: vellutato, pieno, assoluto d'una grazia irrefrenabile e viva, tenera. L'allungo ancora succoso, carnoso, fascinoso di una moltitudine di piccole cose. Da non temere confronti.

94



**MAURIZIO ZANELLA  
1981**

La bottiglia sfilata alle pochissime ancora conservate. È la vera prima annata. Aperta e versata così, per dono, per un omaggio impareggiabile di cortesia, trovarvi un vino struggente. Un vino apertosi in una leggiadra dolcezza dei toni terziari con trame che suggeriscono quelle dei grandi rossi d'antano del Fiodano. Pomodoro verde in confettura, tamarindo, tabacco. È trascinate la setosità del palato, che spinge ancora e si allunga in irrisolto, vivo, toccante.

92



**MAURIZIO ZANELLA  
1988**

Ti sorprende ancora per la vitalità, l'energia tuttora fresca del sollevarsi, la tempratura solidissima. Anche con l'annata 1988 s'incrocia un calice carico di bellezza. Muove intense suggestioni terrose e minerali, il sangue, la ruggine, il ferro. Muove spezie: il caffè tostato, la polvere di cacao. Trova ancora la risorsa del frutto. Ed è cangiante e mobile. Si compone, si impettisce. Il palato ha vigore e coerenza superiori, slancio pieno e sostenuto, trama finissima. Ancora e ancora.

92



**MAURIZIO ZANELLA  
1998**

L'annata in cui definitivamente scompare dall'uvaggio quel Carmenère fin lì considerato Cabernet Franc. Ed è un vino che dimostra un'eccezionale tempratura. È davvero considerevole la vitalità delle sue sovrapposizioni. Polpa ancora turgida, un aleggiare sottile di spezie orientali, di pepe, un comporsi ricco, sospeso. Il palato ha mosse vibranti di tensione, di nitore, di solidità, di scioltezza, c'è un'energia nobile di contrappunti, una dinamica matura, incessante di rimandi.

92





**MAURIZIO ZANELLA  
1995**

Un'altra straordinaria riuscita. Le uve vendemmiate fino al 10 ottobre hanno prodotto un vino di bellissimo equilibrio. Maturo, terroso, cioccolatoso.

La polpa, dapprima tutta sui toni dei frutti scuri, lentamente accoglie chiaroscuri più slanciati: l'accento balsamico, le sottili vene mentolate. Si apre sempre più arioso e leggiadro. Il palato ha dinamica vellutata, quasi borgognoneggiante, sempre molto vivo nel distendersi di toni soffusi, infine allungando ferroso, sapido e pieno.

91



**MAURIZIO ZANELLA  
1991**

Calice dai tratti più umorali e istintivi, questo. Anche qui trovi una tensione sana e vibrante.

I caratteri olfattivi sono più personali: quasi salmastro sulle prime, poi gradualmente si tende flessuoso su una speziatura complessa, che scopre cenni di liquirizia, che trova la balsamicità della corteccia di calissaia.

Il palato, già più risolto rispetto al 1993, conosce ancora una bella tonicità e, prima dei toni più evoluti della chiusura, mostra una solida reattività.

90



**MAURIZIO ZANELLA  
1993**

È forse il calice subito più suavisivo all'olfatto perché presto, accanto a una maturità che già accoglie un nobilissimo terziario, svela anche una vitalità sorprendente, una sana tensione.

È un continuo confondersi di accenti più verticali, con i toni agrumati in evidenza, e le mosse più placide, morbide e cremose.

C'è un volume generoso, un tono tostato, un istinto erbaceo médocain. Il palato è invece tutt'altro che risolto, i tannini vivi guidano la dinamica fino al finale.

90



**MAURIZIO ZANELLA  
1990**

Livido, scuro, maturo. Con l'annata 1990 troviamo un calice che sembra avere modulato la sua verticalità, un vino di levigature più tondeggianti.

C'è un tono tostato-bruciato che sopravvive. C'è qualche sussulto irrequieto e, anche, un segno selvatico non domo.

Così anche il palato, che allunga compatto ed evoluto, per certi versi meno contrastato del 1991, per altri meno tonico del 1988. Alla persistenza ritorna un terziario di sottobosco.

89



**MAURIZIO ZANELLA  
2001**

Un'altra vendemmia tendenzialmente precoce, ma rispetto ai campioni 2003 e 2000 qui trovi un respiro subito più screziato, più mosso: anche in relazione all'annata, ha qualcosa in meno della tonicità del primo, ma più compattezza del secondo.

Il registro è comunque sui toni maturi, c'è una quota anche di calore, qualche segno più evoluto. Aristocratica l'integrazione del legno e, quindi, la tessitura tannica, sicché il palato allunga inante e complesso.

88



**MAURIZIO ZANELLA  
2003**

L'ultimo arrivato sul mercato è figlio di una vendemmia estrema, torrida, anticipata. Malgrado ciò, è un miracolo di equilibrio.

Così, nell'immediato manca della verticalità di altri, quasi fosse attutito, e apre su frutti scuri, senza però mai cedere ad alcun eccesso calorico.

Ancor più sorprendente è la stoffa del palato: puntuale, puntiglioso, continuo. Con una definizione e una tonicità che davvero è raro incontrare nei 2003 di qualunque grande area produttiva.

88



**MAURIZIO ZANELLA  
1997**

Rispetto alla versione del 1998, questo è un vino con qualcosa in debito di integrità e di turgore.

Ha respiro bellissimo e aperto, scie balsamiche e fruttato maturo, un'inserzione di erbe officinali, una stria di calore.

La bella dimensione del suo approccio al palato, la densità e l'ampiezza dell'impatto appaiono appena più turbate allo sviluppo. Pur in un insieme di alto profilo, tannini e toni più aspri si slegano a tratti e l'allungo riesce ora meno sciolto.

88



**MAURIZIO ZANELLA  
2000**

È indubbiamente il campione meno lineare del lotto.

Il suo lato maturo è più collerico e urlato, d'un calore distillato, così come il lato verde è meno composto. Il palato stesso muove per più garbugli, tannini da assorbire, lieve scia erbacea, qualche tratto più mansueto e caldo.

Un vino più complicato del 2003, pur provenendo da una vendemmia con complicazioni e stress simili, a testimonianza di una sensibilità tecnica che è in tutta evidenza cresciuta nel frattempo.

87

(UN UOMO, UN VINO)

# Che sorpresa questo Bordeaux tutto italiano

*di Pierluigi Gorgoni foto di Carlos Jones*

Eh sì, molti lo prendono per un Margaux, o un Latour, ma viene dalla Franciacorta: è il Maurizio Zanella di Ca' del Bosco. Che si svela in questa verticale ricca di suggestioni...

CADEL BOSCO  
SPIRITO di VINO

65