

# Ristoranti

## IMPRESE DEL GUSTO

POSTE ITALIANE spa - SPED. IN A. P. D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, Comma 1, DCB - Milano - b. c. n. 24 ORE Business Media Srl 20141 Milano via G. Patecchio 2 - tel. 02396461 fax 0239844800 ANNO I n. 06  
In caso di mancato recapito rinvia all'uff. post. di Milano CMP Roserio detentore del conto per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tassa

**CUCINARE  
SOTTOVUOTO  
ORGANIZZAZIONE  
E SAPORE**

**gestione**  
**OSPITARE FAMIGLIE**  
**tecnologia**  
**DOTAZIONE ECOLOGICA**  
**formule**  
**PIZZERIA GRANDI NUMERI**  
**vino**  
**CONSUMI AL FEMMINILE**

**6**  
OTTOBRE  
MENSILE ANNO I  
2009

# Un disciplinare severo il motore del Franciacorta

VINI AL TOP DELLE GUIDE,  
TERRITORIO RICCO DI EVENTI:  
UNO TRASCINA L'ALTRO.  
PARLA IL NEO PRESIDENTE  
DEL CONSORZIO MAURIZIO  
ZANELLA. *Nicolò Regazzoni*

**R**egione collinare della Lombardia orientale, la Franciacorta racchiude in sé un mix affascinante formato da testimonianze longobarde e medievali, ristoranti stellati, hotel di lusso, agriturismi modello, winebar e botteghe da gourmet. Molte di queste partecipano al percorso di un'affascinante Strada del Vino ([stradadelfranciacorta.it](http://stradadelfranciacorta.it)), quella dedicata al più importante tra i frutti del territorio, il Franciacorta Docg. Ottenuto da uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco, lo spumante è l'espressione di un fazzoletto di natura generoso e si declina in varie tipologie: si parte

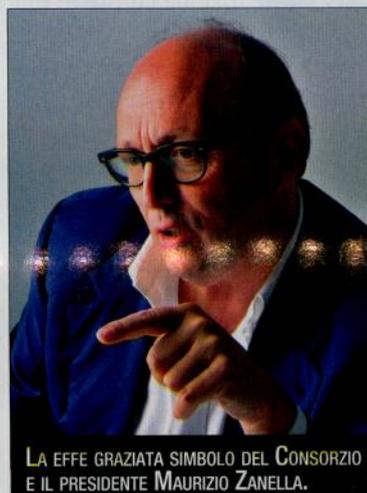


## A che target guarda un prodotto di qualità come il vostro?

Vogliamo rivolgerci a consumatori attenti e colti, ma non solo. Siamo convinti che al mondo tante persone bevono vino in maniera distratta e cercheremo di fargli conoscere il Franciacorta usando anche l'arte come "richiamo". Basti pensare al recente Festival Franciacorta, che si è svolto in due splendide ville rinascimentali e che ha offerto la possibilità di degustare 100 etichette di 62 cantine del territorio.

## Oggi sul mercato si lotta con un enorme numero di spumanti: quali tratti distintivi del Franciacorta vuole sottolineare?

Per differenziarci da altre denominazioni nel 1995 il nostro disciplinare ha vietato l'uso della dicitura "spumante" sulle etichette. Con Franciacorta definiamo in maniera unica territorio, metodo di produzione e vino. La superficie destinata alla produzione del vino è di 2.200 ettari, molti meno rispetto, ad esempio, ai 33mila dello Champagne: rappresentiamo una piccola zona e ci siamo posti l'obiettivo di incrementare la qualità del vino più del numero delle bottiglie. I produttori sono in gran parte proprietari dei terreni e controllano l'intera filiera, dal grappolo alla bottiglia.



LA EFFE GRAZIATA SIMBOLO DEL CONSORZIO E IL PRESIDENTE MAURIZIO ZANELLA.

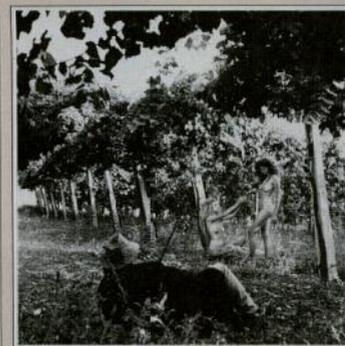
## Il modello Champagne è stato un punto di riferimento?

Non è il caso di fare paragoni, ma oggi il Franciacorta ha regole più severe di quelle di ogni altra bollicina al mondo: in termini di rese per ettaro 100 quintali, per il periodo minimo di affinamento del vino sui lieviti dai 18 ai 60 mesi.

## Quali sono le prospettive di sviluppo per il Franciacorta?

Innanzitutto consolidare la notorietà sul mercato italiano. Oggi esportiamo il 10% della produzione, con il 30% del totale export che va in Germania. Il successo all'estero verrà di conseguenza. E puntiamo sul settore Horeca, per farci conoscere a tutte le persone che cercano etichette di qualità. **11**

MAURIZIO ZANELLA



## Ca' del Bosco

Lo slancio del Franciacorta si deve anche a Maurizio Zanella, eclettico imprenditore 52enne di origini trentino-milanesi, titolare dell'azienda Ca' del Bosco. Amico degli artisti, e "artista" a sua volta in fatto di bollicine, l'imprenditore franciacortino ha maturato un lungo percorso che è iniziato a 17 anni, col trasferimento insieme alla madre Anna Maria Clementi proprio nella tenuta di Ca' del Bosco ([www.cadelbosco.it](http://www.cadelbosco.it)).

Dopo l'innamoramento per lo Champagne, i viaggi nelle wine valleys della California, dove conosce celebri personaggi come l'enoologo russo André Tcheliacheff, la laurea in agraria e gli approfondimenti in Borgogna e all'Università di Bordeaux, si dedica completamente alla sua azienda vinicola franciacortina.



## La leva culturale

Un itinerario imprenditoriale unico arricchitosi con la frequentazione di grandi interpreti del mondo dell'arte che gli hanno dedicato opere uniche. Come Arnaldo Pomodoro che progetta il cancello d'ingresso alla tenuta (qui sopra) e Helmut Newton che scatta foto tra le vigne (in alto).

Oggi la superficie dell'azienda Ca' del Bosco coltivata a vigneto è di circa 150 ettari, mentre la gamma di etichette comprende diversi Franciacorta DOCG, come il Satèn Millesimato e la Cuvée Anna Maria Clementi.

Angelo Siviglia



■ ZONA DEL FRANCIACORTA

dal Franciacorta non millesimato, che prevede un minimo di 18 mesi di fermentazione in bottiglia, che diventano 24 per il Satèn e il Rosé non millesimati, 30 per i Franciacorta millesimati, 60 per i Riserva. A "difenderne" le qualità ci pensa dal 1990 l'omonimo Consorzio ([www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)) al quale partecipano 99 tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori. Da maggio, il presidente è Maurizio Zanella, titolare dell'azienda franciacortina "Ca' del Bosco".



**feminalise**  
Le concours

A FEMINALISE, (SOPRA)  
I GIURATI DEL VINO SONO  
DONNE. A LATO, JEAN MICHEL,  
CHAMPAGNE MEDAGLIA D'ORO.



giudicata l'ambita medaglia d'oro. La Francia non è l'unica ad aver colto il valore delle quote rosa. Il Principato di Monaco ospita "Femme et Vins du Monde", concorso su vini da tutto il mondo, giudicati da commissioni di esperte fra cui enologhe, produttrici, commercianti, comunicatrici e consumatrici. Negli Usa, dove il 60% dei compratori di vino è donna, si svolge "The National Women's Wine Competition", con una giuria formata da star del mondo vinicolo statunitense. La competizione consta di due gare: una con i vini da tutto il modo, l'altra

e sfogliate da milioni di lettrici. Proprio su questi magazine Feminalise pubblica i vincitori di ogni edizione. Quest'anno anche l'Italia è salita sul podio grazie all'azienda veneta Venegazzù (venegazzu.com), distributrice dello Champagne Jean Michel dell'omonima Maison, che si è ag-

tra dove sono ammesse le aziende dirette solo da donne. Pure in Italia qualcosa si muove: è la Guida Vini Buoni d'Italia 2010, che per giudicare i vini Doc Piave ha reclutato tre donne guidate da uno dei responsabili per la Regione Veneto, Aurora Endrici. **IB**

LE OBIEZIONI DELL'ESPERTO LUIGI ODELLO

## Giuria mista, più umana

Viene da domandarsi se sia corretto, da un punto di vista professionale e tecnico, utilizzare una giuria di sole donne. Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori (assaggiatori.com) la più avanzata unità di analisi sensoriale in Italia, crede il contrario: «Il Centro Studi Assaggiatori ha generato 20 sistemi di analisi sensoriale in Italia e ha sempre raccomandato gruppi misti. Una giuria al femminile è fantastica da un punto di vista antropologico, ma è rappresentativa solo di un universo. Uomini e donne, in quest'ambito, sono molto diversi ma complementari: i maschi hanno una visione più ampia, le donne sono più attente.

Per ciò che riguarda i profumi e gli aromi, è vero che le femmine hanno una soglia di percezione più bassa e quindi sentono di più, ma sono anche in costanti con riferimento al loro aspetto ormonale. Ciò che mi fa piacere constatare, comunque sia, è che risulta in netto aumento il numero di donne degustatrici e che il nostro panel, ad esempio, ha raggiunto un'organizzazione quasi paritetica tra i due sessi e per noi questo è un traguardo prezioso».

R.P.



PadovaFiereSpa

# TECNOBAR & FOOD

7 - 10 Febbraio 2010

SALONE PROFESSIONALE INTERNAZIONALE ATTREZZATURE ALBERGHIERE  
PRODOTTI ALIMENTARI, SERVIZI PER BAR, RISTORANTI, PIZZERIE E ALBERGHI

Focus 2010



in punta di dita

2° Campionato  
Nazionale di Finger Food  
"Chef in Punta di Dita"

Novità 2010



BIRRA NOSTRA

Esposizione  
Birre Artigianali  
d'Italia

LA FIERA  
BIENNALE  
PER IL NORD-EST  
11ª edizione  
Solo operatori  
professionali



www.tecnobarfood.it