



Chitè

Cinquantotto anni ben portati a dispetto di una vita sempre sulla corsia di sorpasso, sposato con due figli, Maurizio Zanella è il fondatore dell'azienda Ca' del Bosco. Leggenda vuole che appena tredicenne, al ritorno dalla Francia, chiese ai genitori di piantare il primo vigneto. Ora l'azienda di Erbusco produce circa un milione e mezzo di bottiglie. Di Ca' del Bosco Zanella è il presidente, così come è presidente del Consorzio del Franciacorta docg.



IL PERSONAGGIO. Maurizio Zanella ha innovato la filosofia aziendale

L'idromassaggio delle uve È il "Metodo Ca' del Bosco"

La "Vintage Collection" del 2008 inaugura questa nuova tecnica

Su "Il futuro del vino di qualità" s'è discusso in un convegno svoltosi a Erbusco: Maurizio Zanella, padrone di casa, ha raccolto nomi illustri dell'enogastronomia internazionale, tra cui il vicentino Angiolino Maule, accanto ad Enzo Vizzari, Marco Sabellico, Ian D'Agata, Franco Ziliani e Davide Paolini e molti altri. A margine del convegno, Ca' del Bosco ha presentato la sua "Vintage collection". Tre linee allo stesso tempo classiche e innovative. Cos'hanno di nuovo? Ca' del Bosco - che oggi fa parte del gruppo Santa Margherita, di cui è presidente Gaetano Marzotto - debutta con i suoi primi Franciacorta a metà degli anni Settanta: nascono dapprima il "Brut" e il "Dosage Zéro", a seguire il "Satèn" (allora chiamato "Crémant"). Oggi

questi vini rappresentano tre icone, la miglior espressione aziendale.

Ma con il millesimo 2008, a 32 anni dalla loro nascita, Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretarli e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection". È la trilogia di un millesimo, per dirla con altre parole. Brut, Dosage Zero e Satèn possono essere interpretati con altre tre parole: carattere, rigore, femminilità. Tre differenti espressioni del Franciacorta per rivelare i tratti distintivi e unici di ogni annata.

Il 2008 è stata una superba annata, che esprime maturità, struttura, densità, equilibrio e dal grandissimo potenziale di invecchiamento. Franciacorta pieni di energia e di alto livello. Per valorizzare ancora

di più le annate, oltre alla tecnica del "metodo classico", vale a dire della rifermentazione in bottiglia, con la vendemmia 2008 l'azienda ha inaugurato anche il "metodo Ca' del Bosco". In cosa consiste? «Da quella vendemmia - spiega Maurizio Zanella, fondatore e presidente dell'azienda - i nostri Millesimati e, a seguire, tutto il resto della produzione, sono più puliti. Letteralmen-

te. Ci siamo resi conto che buona parte dei problemi delle prime fasi della vinificazione derivano banalmente dalle impurità presenti sull'uva raccolta. Come su tutta la frutta, sull'acino, quindi nel vino, sono presenti moltissime sostanze più o meno nocive, anche di origine naturale». «Le uve delle vigne prescelte - prosegue - raccolte a mano, hanno seguito un percorso di vinificazione

esclusivo: raffreddamento, cernita manuale, lavaggio con "idromassaggio", spremitura in assenza di ossigeno. Un accurato trattamento dei grappoli e un'attenzione ossessiva alla pulizia e all'igiene, ci hanno permesso di ridurre al minimo le dosi di solfiti. Tutti i mosti destinati alla creazione della "Vintage Collection" sono stati vinificati in piccole botti di legno per 5 mesi. Un perio-

do breve, per ottenere la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza mai perdere eleganza». «Un'altra particolarità della "Vintage Collection" è la forma della bottiglia. Tradizionale, ma più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adagiarsi e meglio esprimersi. Il vino può anticipare così il raggiungimento della perfezione». **● A.B.L.**



Il millesimo 2008 Ca' del Bosco, che inaugura la "Vintage Collection" dell'azienda di Erbusco



Maurizio Zanella



Gli chef

Ai fornelli Fusari e Valotti

Spesso si afferma che la cucina bresciana è estremamente scarna, povera nel senso riduttivo del termine. Vero che non possiamo paragonarla a cucine notoriamente più «importanti» ma analizzandola con un minimo d'attenzione scopriamo che molti sono i luoghi comuni che l'accompagnano. Se così non fosse non avremmo in provincia figure come Vittorio Fusari e Michele Valotti, che all'interno di momenti ormai tradizionali del Salone come laboratori e teatri del Gusto o gli appuntamenti a tavola, porteranno prodotti e piatti d'impronta territoriale.

Il primo, chef della Dispensa Pani e vino di Torbiato di Adro, sarà interprete di «Dalla montagna al lago: il grano saraceno della Valtellina incontra la sardina affumicata del lago d'Iseo, con due ricette inedite. Una madia di sapori al pastificio Defilippis, torinese di tradizione, il titolo del momento dedicato al secondo. Lo chef della Madia di Brione preparerà ricette che nascono dall'incontro di prodotti delle valli e dei laghi bresciani. Oltre ai cuochi, prodotti come il bagòss di Bagolino, il fatulù della Val Savioire, il Franciacorta Brut Cuvée Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco, le selezioni di Franciacorta della Contadi Castaldi mostreranno la ricchezza del Bresciano. (c.m.a.)

NON
FA PARTE
DELLA
RASSEGNA
ELEUTO