

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA • N°13 SETTEMBRE 2017

# Vini plus

di Lombardia

VINO, OLIO E CULTURA  
SUL LAGO DI LECCO

*Miglior Sommelier  
di Lombardia 2017*

quantomeno dell'armonia, intesa come proporzione reciproca di linee, forme, colori e materiali. Nel caso del vino, anche di originalità e qualità dei profumi, accenti di sapore, misura nella concentrazione e cautela nell'impatto. Un "lessico ornamentale", insomma, molto scarno, con buona pace di coloro che vedono il vino come un palcoscenico dove scatenare una taranta di interventi tecnici, correzioni, addizioni e sottrazioni.

**L**a sensazionale fortuna del progetto della Franciacorta vitivinicola deve moltissimo alla caparbieta di Maurizio Zanella, come noto a tutti; lo sosteneva, in modo molto diretto, Luigi Veronelli in uno scritto del 2000, apparso sul Corriere della Sera. Chiunque sia stato a visitare Ca' del Bosco, la sua tenuta sulle colline di Erbusco, non può non aver notato l'euritmia dell'ambiente costruito attorno alla cantina, punteggiato di opere d'arte. Scelte davvero non a caso: un "catalizzatore", se non di energie cosmiche, quantomeno dell'attenzione, funge da cancello carraio (argh): è un'opera in bronzo e acciaio di cinque metri di diametro e cinque tonnellate di leggerezza di Arnaldo Pomodoro. Nel parco - alcuni scorcio del quale, tra ponticelli e ninfee, richiamano il paradiso privato di Claude Monet a Giverny - si trovano disseminate altre opere scultoree; nel segno del classico, evidentemente, non essendoci pervenuta dall'antichità greca e romana che, essenzialmente, scultura. Una, evidentissima perché sulla sella di una collinetta, è tra le più classiche possibili tra quelle dell'arte contemporanea, per l'aspetto e per l'intenzione: un tipico frammento di testa virile alla greca di Igor Mitoraj, dietro cui si stende il vigneto più vecchio dell'azienda, entro il suo perimetro originario.

**C**oncludiamo con questo servizio il nostro piccolo percorso sugli esiti principali delle uve internazionali in Lombardia, dopo Riesling e Pinot Nero, dedicando queste righe al taglio bordolese, interpretato nel senso che s'è detto in premessa. Abbiamo pensato di salire a Ca' del Bosco per seguire nel suo percorso



di gestazione e sviluppo quella che, per il nostro personale gusto, abbiamo sempre trovato l'etichetta più coinvolgente della cantina: il rosso, ormai storicizzato dopo oltre 35 anni di vendemmie, che porta il nome del suo ideatore, Maurizio Zanella, al quale lasciamo la parola.

«Avevamo sentito il bisogno di un rosso per completare la gamma; l'idea di tentare il taglio bordolese in Franciacorta venne a me e ad Angelo Solci, che a Milano, in via Merisani, aveva aperto forse la prima enoteca di respiro internazionale di cui io abbia avuto notizia. Nella controetichetta della prima annata in vendita, la 1981, lo scrissi esplicitamente: questo vino nasce da un'idea mia e di Angelo Solci».

Il vino, sortito come "vino da tavola" non essendo ricondu-

2012

Ha ancora riflessi porpora, a cinque anni dalla raccolta, e concentrazione calibrata, non eccessiva. Si colgono accenti floreali netti di peonia e ciclamino in un bouquet privo di impuntature erbacee; con l'aerazione, l'insieme tende verso una speziatura marcata, tra macis e chiodo di garofano, dalla volatilità quasi balsamica, ma mai verso note stramature o cupe. Un senso di quiete, sicura classe trapela dall'assaggio, morbido in ingresso e via via più aperto e complesso, di nuovo con una chiara evocazione balsamica. Finale scorrevole, di apprezzabile compostezza. **Un'annata positiva** per un vino affidabile e che dovrebbe mantenersi com'è, nel segno della sobrietà aromatica, per almeno una decina d'anni.

2011

Annata molto calda e abbastanza difficile, nelle premesse, per un rosso basato sull'eleganza come questo. L'esito è in effetti interlocutorio. Il colore è forse il più scuro del lotto e il profumo molto maturo e denso, terso dolce nel frutto, piuttosto generico e con un che di vegetale in fondo. In bocca le cose migliorano: la parte tattile, saporita senza essere smussata, è resa più incisiva da una presenza acida che non avremmo sospettato e che in effetti si trova di rado nei rossi regionali del 2011. Il tannino di grana minuta e accettabile maturità, è l'aspetto più qualificante dell'assaggio. Non un "Maurizio Zanella" da antologia, ma **un bordolese serio e gagliardo**, da cogliere entro i primi sei o otto anni di vita per trarne il meglio.

2010

Grande sorpresa della degustazione da un millesimo assai abete no nell'andamento meteorologico, tutto "a strappi". Eppure ne è venuta fuori un'annata che rammenta quelle classiche, in sottrazione, degli anni Ottanta e Novanta: un vino di equilibri da una stagione di squilibri anche parossistici. Bella tenuta del frutto, ancora integro come avesse quattro anni di meno; comunicano raffinatezza le note floreali (peonia), i referti speziati di cardamomo e pepe, la traccia erbacea controllata, il soffio finale all'eucalipto. Il l'assaggio è modulato so'fuso nel tannino e più compresso man mano che passano i minuti nel bicchiere, come a dipanare una matassa inizialmente ingarbugliata. Firisce su un tannino severo e un po' verde, ma con eco di liquirizia e radici, **innegabilmente suggestivo**. Freschezza, levità d'insieme, isoirazicne; è un rosso che durerà nel tempo.

Una vista dei vigneti di *Ca' del Bosco* che si trovano adiacenti all'azienda



## Il “*taglio classico*” in Franciacorta UNA VERTICALE DEL MAURIZIO ZANELLA ROSSO, 2012-1985

ALLA SCOPERTA DI UNO DEI GRANDI  
E ORMAI STORICI ROSSI BORDOLESI ITALIANI,  
NATO NEL 1981 LÀ DOVE DOMINA IL METODO CLASSICO

 ARMANDO CASTAGNO

“**Q**uanto più sapremo guardare al “classico” non come una morta eredità che ci appartiene senza nostro merito, ma come qualcosa di profondamente sorprendente ed estraneo, da riconquistare ogni giorno, come un potente stimolo a intendere il “diverso”, tanto più da dirci esso avrà nel futuro”. Le parole con cui Salvatore Settis conclude un suo fortunato saggio del 2004, (“Futuro del classico”, Einaudi) consegnano anche a chi produce vini con ambizioni estetiche una piccola missione cul-

turale. Il “classico” è dunque cosa diversa dal “tradizionale”; come mille volte notato, ogni tradizione era, quando nacque, un’innovazione. Il “classico” invece, è figlio di dati estetici assoluti, innati, in qualche caso chiaramente esogeni alla cultura umana, come l’equilibrio, e in qualche altro interni, come la misura, la proporzione (misura ha lo stesso etimo di mens, mente). Come trasportare concetti così “alti” al mondo del vino? È tutt’altro che difficile. Basta avere cura di prendere ad esempio un progetto che muova da premesse essenzialmente estetiche e culturali; e che sviluppi ogni singolo prodotto, nonché l’ambiente esterno, secondo i dettami della bellezza, o



A sinistra una foto dei vini - ne manca uno, annata 2012, degustato a tavola - protagonisti della nostra verticale. Qui in basso Maurizio Zanella, patron di *Ca' del Bosco*, che dà anche il nome al rosso di punta de l'azienda.



cibile sotto l'ombrello di alcun disciplinare vigente all'epoca, ebbe peraltro un successo immediato. Dopo alcuni millesimi così etichettati, il Maurizio Zanella si ritrovò improvvisamente fuori legge, come tutti i nuovi, grandi rossi italiani di allora. Era infatti stata proibita l'apposizione dell'annata di vendemmia sull'etichetta dei vini da tavola, e nella DOC locale non era previsto il cabernet sauvignon, che invece costituiva l'ossatura del Maurizio Zanella. Uscire senza annata per un vino di quell'ambizione era un non-senso. Fu così - per tutta Italia, in verità - un fungheggiare di DOC e IGT di fantasia, qualcuna realmente approntata ad hoc per singoli vini. Alcuni disciplinari sono stati poi ripensati e perfezionati a più riprese, o ne sono stati varati di nuovi, e questa è la ragione per cui il

Maurizio Zanella, nella sua storia, sia finito sotto l'egida di denominazioni diverse, fino all'attuale IGT "Rosso del Sebino" che compare in etichetta ormai da oltre quindici anni.

**I**l rosso di Ca' del Bosco si discostava dalla tradizione franciacortina sul tema; questa era votata alla produzione di un "burdunsi màgher", cioè un "piccolo Bordeaux magro". Base ampelografica ne era quello che si riteneva cabernet franc, come tale acquistato in vivaio e allevato in Franciacorta come altrove quasi tutto a pergola. Come noto, questo franc si sarebbe rivelato in seguito non essere altro che carmenère, uva secondaria del bordolese non prevista da alcuna DOC italiana; con il conseguente, nuovo generale at-

2007

Colore scuro, denso. Bouquet sparato sulla menta e le essenze balsamiche, per tralasciare le quali serve almeno un quarto d'ora di tempo: cominciare poi e si perfeziona in un'ulteriore mezz'ora un carattere aperto e rarefatto, dalla grande finezza, sostenuto da un soffio alcolico costante ma che non fa che addolcire il coacervo. Ripartiamo come note descrittive la grafite, la prugna e la mora di gelso, poi nocca mostata e maci, e infine un discreto cenno di erba sfalcata e fico. Bocca più macera e compatta, intimamente coordinata, e se non proprio cinamica è comunque bene assestata e non sbilanciata sul pur abbondante tannino. **Morbidezza e concentrazione** la fanno da padrone all'epilogo, rencencolo sì goioso, ma affievolendone lo slancio.

2003

Ci siamo sempre professati dei fa- del millesimo apprezzando la tempra dei suoi vini migliori, dei quali abbiamo sempre accettato, comprendendone le ragioni, la sostanziale acipità. Qui però **il caldo pare aver vinto la sua partita**: il Maurizio Zanella 2003 ha un buon naso di liquore all'arancia, chiodi di garofano e sale grigio, ma difetta di misura al so-so, che attacca più emolliente che morbido, e viene poi come legato da una componente fenolica non pienamente matura e per questo astringente. Aromaticamente poco interessante, per quanto esteso, il finale di bocca. È sito comprensibile ma non esaltante, sebbene anche in questo caso si è di fronte a bottiglie che possono sorpassare i venti, venticinque anni di vita senza decadere.

2000

Fu un'annata miracolosa a Bordeaux, e lo fu in seguito anche per coloro che ne avevano prenotato casse da dodici dei vini più celebri, passate di mano a prezzi anche decuplicati. Forse per una risonanza lontana, nel 2000 è venuto fuori un Maurizio Zanella **assolutamente formidabile** e con gli stessi acout in mano: concentrazione naturale, complessità aromatica, modulazione tattile. Profuma di frutta rossa con la nitidezza di un Porto Late Bottled Vintage, ma senza la sua alcolicità ardente; e a seguire di fiori, cereali, mina di matita, cedro, sigaro e felce; un insieme mozzafiato, oltretutto mobilissimo nel bicchiere, dove ci siamo divertiti a seguirne l'evoluzione. La bocca non è da meno: accenti sepidi e salmastri aggiungono complessità e chiaroscuro; il finale, intriso di sale nel senso più prego del termine, è un continuo rilancio di sensazioni. **Grande vino, cangiante e vitale**, uno dei migliori della degustazione; peccato sia difficilissimo trovarne.

tacco di panico dovuto al fatto che un oceano di vini italiani si rivelavano di colpo prodotti in violazione ai disciplinari. Il Maurizio Zanella non era né piccolo né magro; ma era, sin da allora, un rosso elegantissimo, ed è quasi divertente andare a ripescare gli appunti critici dell'epoca, in cui proprio alle annate che oggi paiono di esemplare grandezza veniva imputata in qualche modo una mancanza di "ciccìa", che invece con gli occhi di oggi rende meno interessanti e capaci nei fatti di uno sviluppo meno ispirato i millesimi più opulenti. La base del Maurizio Zanella, da subito, fu il cabernet sauvignon raccolto a Erbusco; presente già all'inizio nella misura del 35%, era affiancato da percentuali molto simili di merlot (35%) e di cabernet franc/carmenère (30%) provenienti da vigneti a San Martino e a Passirano rispettivamente, appena più freddi, argillosi e potenzialmente tardivi. Esattamente come a Bordeaux, dunque, la zona più calda e mite ospita la varietà "forte" del taglio, il cabernet sauvignon, da sempre vinificata separatamente, secondo il tipico protocollo del "taglio" bordolese. Il tempo di raccolta, anche grazie ai consigli del "principe" degli enologi Andre Tchelicheff, venne via via posticipato, senza mai arrivare però ad eccessi nella gradazione potenziale (effettivamente la gradazione del 1981 è 11,8%, quella del torrido 1983 12,2%; sarebbero valori bassi per la tipologia persino a Bordeaux).

L'anno, anzi, la vendemmia, della svolta fu la 1985, che diede un vino rimasto famoso: ne comprò oltre seicento bottiglie Gérard Boyer, chef dell'allora tristellato ristorante Les Crayères, a Reims. Queste bottiglie fecero, inopinatamente, da ambasciatrici del vino italiano, del rosso di Franciacorta e di Ca' del Bosco come azienda, dstando meraviglia, servite sempre alla cieca, nei malcapitati bersagli - tutti evidentemente ospiti qualificatissimi - del malizioso indovinello di Boyer a riguardo del vino. Un'esperienza collettiva di assaggio di

una di queste bottiglie venne raccontata, in un gran pezzo sul Corsera che sarebbe bello rileggere, da uno dei più sensibili critici enogastronomici che abbiamo avuto in Italia, Francesco Arrigoni, (1959-2011). A seguire, la vicenda commerciale e critica del Maurizio Zanella si è dipanata senza scosse, né avrebbe forse potuto conoscerne vista l'esigua produzione (dalle 6.000 alle 13.000 bottiglie l'anno a fronte del milione e seicentomila licenziate annualmente da Ca' del Bosco).



Non è stato prodotto nel 1992, 1994, 2005 e 2014.

La composizione del vino è variata assai poco, nel tempo; dall'iniziale equilibrio tra le tre varietà si è passati oggi a un taglio che prevede il 45-50% di cabernet sauvignon, il 25-30% di merlot e il 25% di vero cabernet franc. L'età media degli impianti si è via via equiparata intorno ai trent'anni, conseguenza di un puntuale programma di salvaguardia del patrimonio viticolo aziendale. Sui terreni aziendali, quasi tutti di matrice morenica e a pH alcalino sebbene siano privi di calcare, si tende oggi a usare il portainnesto 3309 Couderc, che vi trova un perfetto bilanciamento di umidità.

La vinificazione avviene secondo il seguente protocollo: dopo la raccolta a mano, le uve - come tutte quelle di Ca' del Bosco - vengono lavate da enormi, appositi macchinari, e ne vengono così asportati tutti i residui di sostanze protettive somministrate per nebulizzazione come il rame. Una volta diraspate, i grappoli finiscono per gravità nel tino di fermentazione, dove ad opera di lieviti neutri svolgono gli zuccheri fino in fondo, con rimontaggi giornalieri per la rottura del cappello di vinacce. La macerazione, compreso il periodo di fermentazione, dura tre settimane circa; poi il vino viene trasferito in barrique (propriamente dette; in cantina sono presenti anche pièces borgognone da 228 litri, ma non vengono usate per il Maurizio Zanella). Vi sostano per circa 15 mesi, svolgendovi anche per intero la fermentazione malolattica; dopo l'imbottigliamento, il vino resta nel vetro molto a lungo ed esce in

1999

**Una versione nel senso dell'ampiezza:**

spande un profumo di geranio e ciliegia rossa fresca, qualche nota di pepe bianco e liquirizia e la consueta, vasta apertura balsamica, tra il finocchietto e l'eucalipto. Distinzione e souplesse a braccetto al sorso, perfetto nelle proporzioni, in cui il tannino e l'acidità contrastano con sicurezza una dotazione alcolica non timidissima, il cui "fiato" (per citare Veronelli) si sente ancora. Chiude su una buona persistenza sapida, nel ritorno dei freschi accenni balsamici e boschivi percepiti al naso.

1997

Ultimo anno (o primo, nella nostra regressione nel tempo) con il Carmenère al posto del Cabernet Franc, stante il citato, diffuso errore vivaistico. E l'incredibile è che si sente benissimo che c'è qualcosa di diverso: il profumo è nettamente resinoso, fenolico, chinato, con cenni di cola, fondo di caffè e di muschio; si fa ancora più vegetale con la sosta nel bicchiere, in cui alla lunga emerge un tocco di "brett" (la tipica "sella di cavallo"). **Un bel vino in bocca** invece, di granitica tenuta e forte carattere minerale, che prende tonalità rugginose e sanguigne. In un finale un po' frenato dal principio di ossidazione (caso unico nella verticale) emerge una suggestione di tabacco che fa molto "Graves". Vino cui in ogni modo si fatica a trovare capo e coda; che sia stata un'annata sopravvalutata appare oggi chiaro, e forse abbiamo sbagliato noi ad attenderci di più.

1993

Il bel destino dei tagli bordolesi di qualità: si schiva l'ossidazione, e ci si dirige verso i lidi ignoti, imprevedibili, del terziario. Magniloquenza a parte, è il caso di questo 1993, in grado oggi di squadernare un **profilo aromatico davvero inconsueto** e finanche difficile da rendere con i descrittori cui siamo avvezzi. Proviamoci: sa di sciroppo d'acero, ginepro, cacao, piombo fuso, erba medica e castagna arrosto. Reso l'idea? No? Ci abbiamo provato. Resta questa sua silhouette bizzarra, non somigliante ad alcun altro vino della degustazione, ribadita infine dal contegno gustativo asciutto e severo, di insolita crudezza nella parte finale, dove tende a imporsi alla bocca un che di aspro, di irrisolto.



## Un grande rosso, di stile molto italiano nella sobrietà e nell'euritmia, *dove la finezza di tratto è un valore.*

commerciale quindi almeno quattro, se non cinque anni dopo la vendemmia. La solfitazione è contenutissima, ed è sotto la metà del massimale del "bio" e sotto un terzo del consentito dall'IGT di riferimento. Il Maurizio Zanella 2012 ha meno di 47 milligrammi di "totale", il 2011 meno di 43. Sono state prodotte tutte le annate dal 1981 (la 1980 va considerata sperimentale e non entrò mai in commercio), tranne la 1992, la 1994, la 2005 e la 2014.

**L**a degustazione verticale sulla quale leggerete le nostre sensazioni annata per annata ha avuto luogo a Ca' del Bosco nel mese di luglio 2017. Gli assaggi ci hanno testimoniato di una riuscita impeccabile in ciascun millesimo, con differenze che sinceramente non ci aspettavamo tra un'annata e l'altra, e che abbiamo trovato confortanti. L'immagine di cantina "ipertecnologica" di Ca' del Bosco, almeno sul Maurizio Zanella, non ha ragione di essere: non stiamo dicendo che si tratti di un prodotto "emotivo", beninteso, ma certo non è nulla di simile a un vino seriale, sterilmente

e acriticamente progettuale. Se è un rosso a sangue freddo, lo è in quanto lo sono i suoi archetipi di riferimento, che non sono i Bordeaux "biturbo" andati per la maggiore da venti a dieci anni fa, ma quelli della generazione precedente, spesso prodighi di minuzie aromatiche, da cercare in un impianto poderoso - che non significa "pesante". Non abbiamo trovato un solo vino con problemi di ossidazione neppure incipiente, e questo ad onta delle solfitazioni bassissime che ha subito dalla nascita. I colori, molto integri ma sempre trasparenti salvo un paio di annate recenti (come la 2011), mostrano come uno dei veri segreti di un taglio bordolese che ambisca a durare mezzo secolo sia l'assenza, o la presenza discreta, della zavorra costituita dal colore, la cui ossessione è forse stata la condanna definitiva per tanti vini italiani, trascinati letteralmente alla tomba dal decadimento ossidativo della materia colorante, che ha preso il ruolo delle colonne per Sansone e tutti i Filistei. In definitiva, ci si è stagliata davanti l'immagine di un grande rosso, di stile molto italiano nella sobrietà e nell'euritmia, ma spendibile con ottimi esiti nei paesi, come la Francia, dove la finezza di tratto non è un valore, ma "il" valore: il valore dei valori.

L'autore intende infine ringraziare per le puntuali impressioni d'assaggio e la possibilità del confronto Alessandro Franceschini, Hosam Eldin Abou Eleyoun e Amalia Della Gatta, nonché lo staff aziendale di Ca' del Bosco per il supporto logistico e tecnico. ■

1990

**Un'emozione autentica.** Colore ancora perfetto e naso straordinario di alloro, ciliegia, latte di fico e saggina, il tutto sovrastato in venti minuti dall'apparizione e "nel bicchiere" di una specie di arazzo di fiori secchi, diremmo di iris di raffinatezza assoluta; con l'aria, arrivano ulteriori suggestioni di caffè verde e zinzere carciole, e forse altro. L'ossesso aromatico non si placa al corso, dove deborda la freschezza. Il vino è scortato così ad un finale lineare, di classica bellezza, in cui l'acidità ancora vibrante trasforma le suggestioni fruttate in echi agrumati di olografica verosimiglianza. Altro capolavoro da millesimo con il zero finale, e siamo a tre su tre. Prenotiamo il 2020 sulla ficucia

1988

Annata inafferrabile: ci si trovano vini infacchiti e insignificanti, o ormai decadenti, e dei capolavori di ispirazione, integri, solenni quasi. Eccone uno che non è invece inquadrabile in alcuna delle categorie suddette. Fa storia a sé, il Maurizio Zanella 1988; propone un curiosissimo naso di caramella mou, caramella all'arancia, rhum, chinotto, anice stellato e una bocca spontanea, di medio peso, filante eppure espressiva e freschissima. Epilogo nel segno della tonicità più che della lunghezza. Figlio di un modo di fare vino probabilmente irripetibile, ha dalla sua una leggiadria e una spontaneità che incantano; non somiglia neanche da lontano agli archetipi massimi dell'annata nelle zone classiche italiane, ma sola, e non senza fierezza, a se stesso. L'espressione "magari averne" sintetizza il nostro giudizio qualitativo: è un vino per curiosi e veri appassionati.

1985

Scende nel bicchiere lasciando tutti atterriti per il colore che ha, a 32 anni dalla vendemmia: un rubino netto, con cuore acceso di bagliori rosso fuoco e nessun cenno di evoluzione neanche al bordo. Ha bouquet di compostezza salomonica, profumato di mentolo, rosa appassita, liquirizia, cenere, poi spezie balsamiche, un cenno di ciliegia succosa, altre inafferrabili suggestioni. E si produce poi in una delle più belle bocche mai sperimentate in un taglio bordolese italiano da chi scrive, in una sorta di accordo d'organo, ampio e maestoso; tannino e acidità sono al loro posto, a tenere in piedi un'architettura che ha del prodigioso per classe e proporzione, e che chiude sfumando in una persistenza sapida di inappuntabile rigore. Un vanto per il territorio e per l'azienda: aveva ragione Boyer, quello che ne comprò 600 bottiglie. Chissà se le ha bevute proprio tutte o...

GAILLAC

# Il gusto della policromia

UN'APPELLATION POCO NOTA, A LIVELLO INTERNAZIONALE  
COSÌ COME IN FRANCIA, CHE PAGA IL PREZZO DI UNA VESTE CAMALEONTICA.  
MA È PROPRIO QUESTO IL SUO PUNTO DI FORZA

👁️ SAMUEL COGLIATI

