

PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

Non solo bolle... Ca' del Bosco, la Franciacorta e i super-fermi Selva della Tesa e lo "Zanella"

Credo, da sempre, che i sogni siano le nostre azioni più autentiche ed è quindi naturale che sia parecchio attratto da una storia che parte da una fantasia realizzata; tanto più se si tratta dell'acquisto di una casa di collina in mezzo a un bosco di querce e castagni.

Ha tutte le connotazioni di una fuga da Milano inseguendo l'aspirazione di una vita "secondo natura" l'incipit - all'epoca inconsapevole - della formidabile avventura aziendale di **Anna Maria Clementi** e di suo figlio **Maurizio Zanella**. E spiega tante cose della filosofia etica prima che enologica di una maison, **Ca' del Bosco**, che è orgoglio imprenditoriale del made in Italy. Realizzando a mia volta un antico sogno, mi sono recato recentemente a Erbusco con un manipolo di amici per visitare questo capolavoro di modernità concepito e realizzato nel pieno rispetto, anzi, nella valorizzazione della natura circostante.

Perché quassù lavare l'uva o eliminare l'ossigeno durante l'imbottigliamento non sono azioni vissute come invasioni di campo della tecnica sulla tradizione rurale: «Per noi significa eliminare tutto ciò che, superfluo o artificiale, rischierebbe di non far comprendere la potenza estetica del territorio - spiega **Monica Faletti**, nostra dotta sherpa dagli occhi azzurri - l'innovazione tecnologica è solo il modo con cui chiamare la tradizione di domani».

Attenzione però. Oggi Pansa & Tasca non vuole decantare le strane e meravigliose bollicine prodotte ogni anno in milioni di "esemplari" dalla casa vitivinicola bresciana. Ma raccontare due incredibili "riscoperte" che ho apprezzato in degustazione dopo la visita e di cui presto mi approviglierò adeguatamente. Parlo di bottiglie che gli esperti di vino conoscono benissimo, ma che il grosso pubblico anche di

appassionati probabilmente non prende in giusta considerazione, ritenendo Ca' del Bosco virtuosamente rimarchevole solo per i **Franciacorta**.

Il primo di questi guizzi geniali si chiama **Selva della Tesa** ed è un'emozionante lettura in purezza dello **Chardonnay**, il più famoso tra i vitigni internazionali ubiquitari, perché capace di esprimere il massimo in terriori diversi, mantenendo le caratteristiche che lo rendono riconoscibile.

Sulle colline di Ca' del Bosco quest'uva, che ha radici mediorientali ma consacrazione borgognona, trova una terra d'elezione per antonomasia.

Fin dal 1983, prima annata di produzione, riesce ad esprimere al massimo il suo livello di eccellenza, ma solo nel 2019 prende il nome attuale per rafforzarne l'identità in onore del vigneto in cui è nato. Uve provenienti da otto vigne biologiche certificate. Ogni singolo grappolo d'uva viene lavato e asciugato, la fermentazione avviene in piccole botti di rovere, l'affinamento in bottiglia dura in media 3 anni e 6 mesi. Giallo dorato luminosissimo, ti spiazza con un patrimonio aromatico raffinato ed elegante, di estrema ricchezza, frutta tropicale e bianca, in un'architettura olfattiva complessa ed elegante.

Borgogna pura, ma in "salsa" bresciana. Il sorso è di regale perfezione gustativa, sferico, morbido e soprattutto infinito nella persistenza. Per farla breve, a mio personalissimo giudizio, un vino pienamente in corsa per lo scudetto italiano dello Chardonnay e in assoluta competizione anche a livello internazionale. Non meno interessante e geniale risulta "**Maurizio Zanella**", taglio bordolese (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) che è un canto lirico alla passione del fondatore di Ca' del Bosco, dalla firma e dallo stile inconfondibili.

Un grande vino di stile internazionale, la cui prima annata risale al 1981, e che è sicuramente tra le botti-

glie che hanno contribuito a quello che viene definito "rinascimento enologico italiano". Rosso rubino piacevolmente concentrato, profumi fruttati e speziati: amarene e lamponi in confettura, vaniglia e chiodi di garofano, sorso consistente e con tannini (nell'annata 2019) in virtuosa evoluzione.

«Un grande vino nasce in vigna- ci tengono a precisare con orgoglio a Ca' del Bosco - in cantina possiamo solo valorizzarlo. Il nostro patrimonio è dunque in questa terra. Una ricchezza in termini di biodiversità che dobbiamo proteggere nel tempo, in quanto custodi di questi suoli. Per questo motivo abbiamo scelto la viticoltura biologica certificata: un approccio più consapevole volto al rispetto dell'equilibrio tra i vari ecosistemi e a tutela degli organismi che li vivono».

gielle



"Maurizio Zanella" e "Selva della Tesa"



Una veduta aerea della sede di Ca' del Bosco sulle colline di Erbusco, in Franciacorta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



114572