

La Boscaiola, *passione* e qualità

L'AZIENDA DI COLOGNE BRESCIANO, NEL CUORE DELLA FRANCIACORTA, GUIDATA DA NELSON CENCI E DALLE FIGLIE GIULIANA E MARIA GRAZIA, È UNA REALTÀ PRODUTTIVA IN GRADUALE CRESCITA E CHE PROPONE UNA GAMMA DI PREGIATE BOLLICINE PER LA RISTORAZIONE PIÙ QUALIFICATA E LE ENOTECHICHE

Fabio Denti



Una cascina del Seicento acquistata nel 1960. Parte da lì l'avventura de La Boscaiola, azienda di Cologne Bresciano, nel cuore della Franciacorta, guidata da Nelson Cenci e dalle figlie Giuliana e Maria Grazia. Medico, ex ufficiale alpino reduce dalla ritirata di Russia e scrittore, Nelson Cenci è stato il deus ex machina della nascita e dello sviluppo dell'azienda.

Dopo il suo acquisto, infatti, Cenci ha dato il via a un progetto di ristrutturazione, con il recupero delle vecchie viti e l'impianto di nuove, restaurando e ingrandendo la cantina per fare i vini con passione e dedizione. Già, la passione. La si respira in ogni angolo, dal vigneto alla cantina. Una passione che si sposa con la straordinaria umanità della famiglia Cenci, che, coadiuvata dall'**enologo Cesare Ferrari** e dall'**agronomo Massimo Messina**, è riuscita a dare vita a una produzione di assoluta eccellenza qualitativa.

Una gamma di pregiate bollicine

La Boscaiola possiede circa sei ettari di vigneti di proprietà (che arrivano fino a 300 mt di altitudine), dove sono coltivati Chardonnay in diversi cloni, Pinot Bianco e Pinot Nero. In totale sono prodotte circa 60mila bottiglie, destinate alla ristorazione più qualificata e alle enoteche, la cui distribuzione è stata affidata alla società **Onesti Group** (vedi box). "La gamma comprende il Brut, il Satèn, il Millesimato e, l'ultima novità, l'Extra Brut Nelson Cenci – spiega Maria Grazia Cenci –. La gamma è poi completata da alcuni vini fermi: il Curtefranca Bianco,



Sotto, da destra, Maria Grazia, Nelson e Giuliana Cenci, che sono al timone dell'azienda franciacortina

il Curtefranca Rosso e la riserva Ritorno IGT Rosso Sebino". "L'imbottigliamento viene effettuato due volte l'anno, mentre la sboccatura avviene tre volte nello spazio di 12 mesi – prosegue Maria Grazia Cenci –. I tempi per la rifermentazione in bottiglia variano a seconda della tipologia: 24 mesi per il Brut, 30 mesi per il Satèn e 36 mesi per il Millesimato".

Vediamo allora più da vicino i gioielli de La Boscaiola, partendo dal **Brut**, prodotto con il 70% di Chardonnay e il 30% di Pinot Bianco. Si tratta di un Franciacorta con bollicine molto fini, colore giallo-paglierino e screziature leggermente dorate. Al naso emergono note fresche e intense al tempo stesso di agrumi mediterranei (cedro, arancio e limone) e frutta gialla croccante. Poi, in successione, il muschio, la mentuccia, il timo e, leggermente, il balsamico. Al palato è seducente e armonico. Insomma, un Franciacorta pieno, austero, elegante e di classe.

Il **Satèn** (prodotto con 90% Chardonnay e 10% Pinot Bianco) presenta un perlage raffinato e un colore oro, luminoso e brillante, con leggere trasparenze più chiare, tendenti al paglierino. Al naso si scoprono profumi di fiori freschi, delicati e pieni: mazzetti di campo,



con predominanza dei fiori bianchi e gialli. Successivamente emergono la frutta soda e compatta, la mela, la pera, l'albicocca e la noce pesca. E, per finire, un gradevole richiamo al vegetale, in primis ortica. Al palato è molto sottile, non prorompente, discreto ma certamente di grande personalità. Eleganti sono i richiami alla frutta, armonizzata perfettamente tra acidità e pochissimo zucchero. Un vino di assoluta

L'azienda propone quattro referenze: il Brut, il Satèn, il Millesimato e, ultimo nato, l'Extra Brut Nelson Cenci, ogni vino nel segno dell'eccellenza

eccellenza, armonico e molto piacevole.

Il **Millesimato Brut** (90% Chardonnay e 10% Pinot Nero) si presenta con un colore giallo paglierino intenso, con leggere sfumature dorate. Il perlage è molto persistente e fine. Al naso emergono sentori delicati di fiori bianchi e frutta appena matura, fragrante: la mela, la pera, la nocepesca, sul finire il tenue lievito dei dolci.

Al palato, dopo un ingresso delicato, il vino si apre e mostra i suoi 'protagonisti' principali, ovvero i fiori e la frutta. È un Millesimato Brut particolarmente elegante, con un buon corpo e piacevolissima armonia.

Infine, l'ultimo nato: l'**Extra Brut Nelson Cenci**, che prende il nome, ovviamente, del fondatore dell'azienda. Si tratta di un Franciacorta molto interessante (quello che abbiamo degustato è della vendemmia 2008, con sboccatura a giugno 2011), realizzato con 70% Chardonnay e 30% Pinot Bianco. Si presenta secco, pulito, con una delicata nota acidula. Certamente è destinato a palati che ricercano profumi e sapori non convenzionali. ■

DISTRIBUZIONE ITALIANA

BY ONESTIGROUP

I Franciacorta firmati da La Boscaiola, in particolare il Brut e il Satèn, sono distribuiti da OnestiGROUP, società di Fiorenzuola d'Arda (Pc), che da molti anni è un punto di riferimento per la distribuzione al dettaglio, ai grossisti e alle enoteche e una delle più importanti realtà della distribuzione bevande nel nostro Paese.

Abbiamo chiesto ad Andrea Onesti, al timone dell'azienda insieme al padre Emilio, fondatore della società nel 1986, com'è nato l'accordo con La Boscaiola.

"Nel 2009 abbiamo deciso di inserire nel portafoglio prodotti un Franciacorta – spiega Onesti –. La scelta è caduta su La Boscaiola perché abbiamo provato i loro prodotti e ci sono sembrati molto interessanti. Il rapporto è iniziato nel novembre di due anni fa e devo dire che i risultati di vendita in questi mesi sono stati molto positivi. Le referenze distribuite dalla nostra società sono il Brut e il Satèn, tipologie di Franciacorta molto apprezzate dai consumatori".

Le prospettive per La Boscaiola sono quindi rosee.