

# GIORNALLE DI BRESCIA

Alla scoperta della stupefacente cantina di Erbusco che costerà 8 miliardi di investimento

## Ca' del Bosco, la vendemmia in freezer

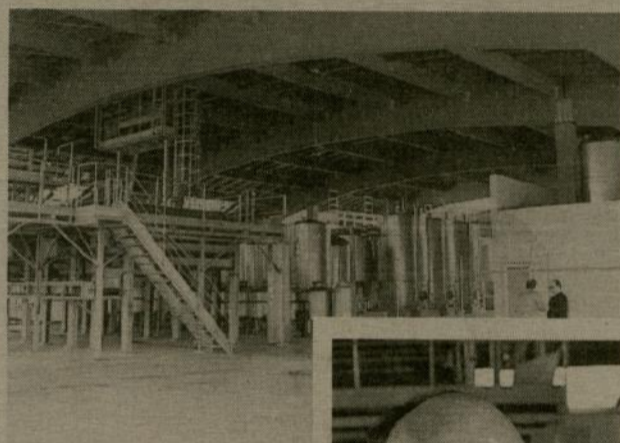
ERBUSCO - Tanta tecnologia, tanto acciaio inox, tanti computer e servocomandi raccolti sotto una volta amplissima di legno lamellare li avevamo visti raramente e mai occupandoci di vino. Questo si spiega facilmente: la nuova cantina di vinificazione di Ca' del Bosco ad Erbusco è nel suo genere unica al mondo. Otto miliardi per una cantina che ha la potenzialità massima di «soli» 1,5 milioni di bottiglie non si erano ancora spesi. La curiosità e l'apparente «follia» del grande impianto è che è tutto pensato per migliorare la qualità, per far ripetere a nastri trasportatori, a bracci meccanici, a sonde e termostati, i gesti della natura. Si ottiene una vendemmia quasi acino per acino, maniacalmente rispettosa della natura ed estremamente garantista per il consumatore.

«La qualità - dice Maurizio Zanella presidente di Ca' del Bosco spa - in realtà cresce al massimo del 5%, ma è assicurata su tutta la produzione». A livelli elevati, del resto, un punticino percentuale in più è sempre una dura conquista e non solo nel vino. Non c'è, spiega ancora il presidente ed ideatore di Ca' del Bosco, il raddoppio della cantina di cui si è scritto. La vendem-

mia '97 ci offre già materia prima per 900 mila bottiglie ed a pieno regime l'impianto può produrne 1,1 milioni di vino bianco e 400 mila di rosso. La «follia» dell'impresa sta anche nel fatto che tutto l'impianto funziona per pochi giorni frenetici all'anno.

Senza pretesa di svelarne tutte le diavolerie diciamo che l'uva di Ca' del Bosco esce dalla vigna e va in freezer così non sfugge nessuna fermentazione anticipata. Fredda a dovere, va nelle mani di un piccolo robot che svuota le cassette (suddivise per vigneto) su un banco dove si seleziona a mano grappolo per grappolo. Per le uve bianche è il momento della spremitura soffice con una automazione che seleziona la prima spremitura dalla seconda e dalla terza destinata alla rivendita per il vino senza blasoni. Per le uve rosse si prospetta un viaggio aereo verso una deraspatrice che fa cadere gli acini quasi intatti nel tino.

La fermentazione è fase delicata perché da essa dipende la conservazione dei profumi. Ci pensa un computer collegato ad una fonte di acqua calda e ad una di liquido freddo. Dosando il caldo ed il freddo ad arte si ottiene un determinato profilo di fermentazione accura-



La nuova cantina Ca' del Bosco e Maurizio Zanella

tamente preimpostato. Tutto l'impianto è sopraelevato ed è un'altra rarità. Così la filtrazione avviene per gravità toccando il vino il meno possibile.

La maturazione del vino in piccole botti avviene finalmente in modo tradizionale. Il risultato che si vuole ottenere è noto: la qualità di Ca' del Bosco è consacrata dal mercato e dagli intenditori. In una classifica delle stelle del Gambero Rosso (una novità di quest'anno) Ca' del Bosco viene seconda solo ad Angelo Gaja.



Maurizio Zanella sa stupire e probabilmente ama farlo. Questa volta deve anche spiegare come può un'azienda con 10 miliardi di fatturato annuo (ma nel '97 saranno 11,5) affrontare un investimento di 8 miliardi che non dà un significativo aumento dei volumi. In realtà Ca' del Bosco spa (60% Zignago S. Margherita, 40% Zanella) ha già provveduto

ad un aumento di capitale a 13 miliardi. Il bilancio consente di effettuare ammortamenti di 900 milioni annui. L'ammortamento si deve inoltre fare entro vent'anni perché l'immobile insiste su un terreno non di proprietà sociale. E infatti di proprietà della famiglia Zanella.

Oggi Ca' del Bosco si ritrova alle prese con gli adempimenti di una società quotata in Borsa come parte del titolo Zignago. I terreni (97 ettari vitati) sono tutti in affitto da varie proprietà (anche se in prevalenza la famiglia Zanella). I dipendenti sono 36 di cui 18 addetti alla campagna, senza contare i 120 avventizi che affluiscono ad Erbusco per la vendemmia rigorosamente manuale.

Il mercato risponde bene al nuovo profilo del prodotto che non è più soltanto destinato agli inguaribili del vino millesimato. L'esportazione, attorno al 28% del fatturato, va verso 32 Paesi con una netta prevalenza (65%) di vini senza bollicine. Gli sbocchi maggiori sono Germania, Giappone ed Usa dove un Franciacorta Docg Ca' del Bosco si vende a 35 dollari, ma dove per un Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi gli intenditori sono lieti di spendere 100 dollari.

Gianmichele Portieri