

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

marzo 2002

2/96 - € 2,00 (prezzo promozionale)

di Aldo Quinzani

la storia bergamasca

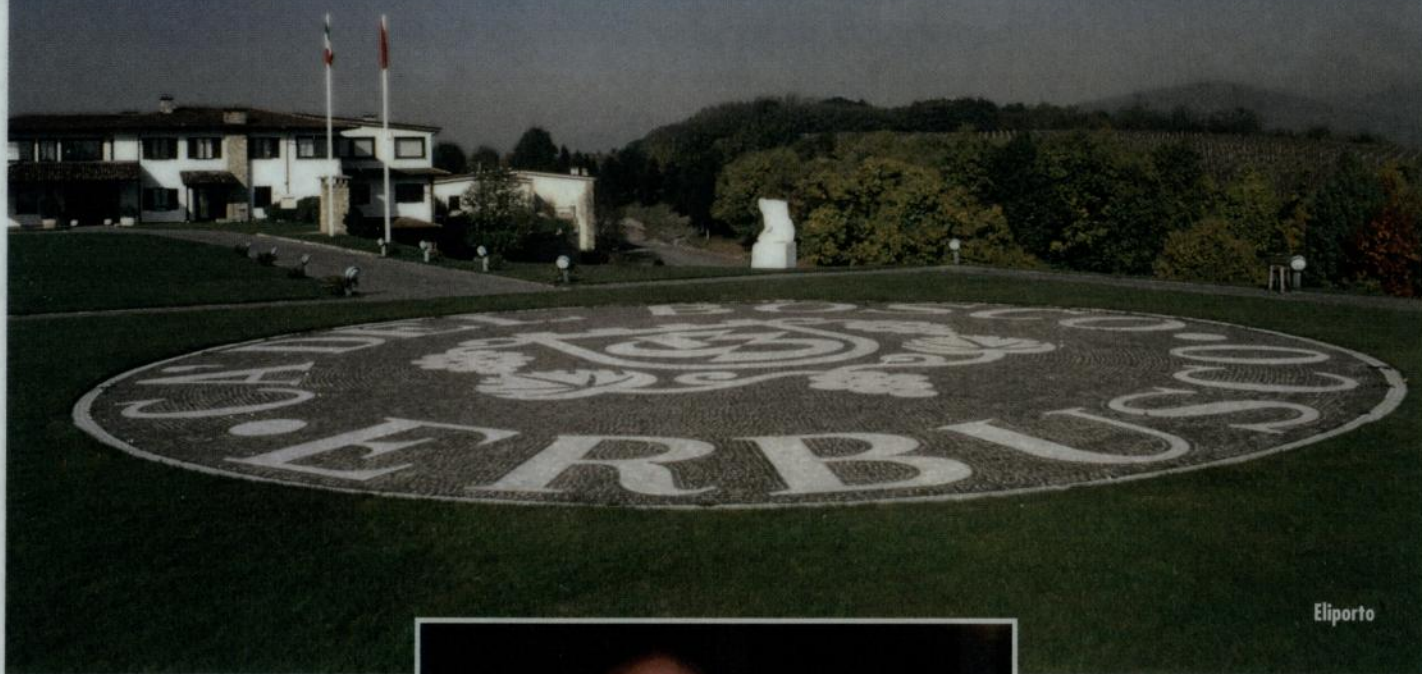
STEFANO CAPELLI

È di Almenno

l'enotecnico

di Ca' del Bosco

pendolare delle bollicine



Eliporto

Stefano Capelli, nato e residente ad Almenno San Salvatore (BG), esercita la professione di enologo in Franciacorta dal 1986.

Dopo aver frequentato l'Istituto Tecnico Agrario di Treviglio e La Scuola di Conegliano Veneto, ha iniziato come aiuto-cantiniere presso l'Azienda Agricola Ca' Del Bosco di patron Maurizio Zanella (Erbusco).

Qui - nell'ambiente ove ben si lavora ed è bello lavorare - ha incrementato il bagaglio tecnologico e grazie alla passione innata e determinante, oggi ne è divenuto il Direttore Tecnico. O meglio: il responsabile di Cantina. Colui che -



Stefano Capelli tiene in braccio una "creatura" di Ca' del Bosco

in sintesi - segue e controlla la trasformazione dell'elitaria uva in vini di prestigio.

Prima di iniziare l'intervista è doveroso sottolineare che, attualmente, nelle cantine Ca' Del Bosco svolgono la propria opera specifica trenta persone coordinate da cinque tecnici, diretti collaboratori del nostro intervistato.

Sapendo che il suo lavoro è basato sulla costante ricerca qualitativa e che l'esperienza è l'insostituibile maestra della vita, quale esempio s'è proposto di seguire e quale traguardo desidera raggiungere?

Nei frequenti viaggi-studio in Francia, ho avuto modo d'apprez-

zare il rapporto che i vigneroni hanno col territorio; il loro credo nel lavoro, l'ostinazione e la fiducia in quello che fanno, la voglia di confrontarsi per migliorare, l'umiltà e - nel contempo - la fiera del proprio operato.

Questa è l'impronta in cui tutti noi a Ca' Del Bosco ci immedesimiamo. Il rispetto e la conoscenza dell'ambiente sono fondamentali per il raggiungimento d'ogni scopo. Gli eventuali successi ne sono la conseguenza. Ed i traguardi, intesi come ricerca dell'ottimizzazione, non hanno né devono avere limite alcuno.

Possiamo dire che segue - goccia dopo goccia - tutto l'iter produttivo, cioè "dal pianto della vite al sorriso nel calice"?

Non esattamente, le operazioni in vigna sono demandate ad altra équipe. Anche se dagli assaggi che quotidianamente eseguo, risultano le zone più vocate alla produzione d'un vino più che un altro...

Ai fini qualitativi è infatti decisivo individuare il terreno e la posizione migliori. Quelli cioè in grado d'esaltare le caratteristiche varietali d'ogni vitigno. Ove meglio si concentrano le sostanze aromatiche nel giusto momento della vendemmia.

Quanti vini - attualmente - sono prodotti a Ca' Del Bosco?

Tredici, dei quali sei Franciacorta DOC.

Le "bollicine" non hanno il sopravvento?

Il Franciacorta, grazie a che per primo vi ha creduto e a tutti quanti credono - non per business, ma per vero amore - ha reso grande e famoso il territorio omonimo. È ovvio riservargli il massimo delle cure. Senza tuttavia dimenticare altre realtà non meno importanti e conosciute.

E per quanto riguarda la "concorrenza" dello Champagne?

È uno stimolo a produrre sempre meglio. Anche se a dire il vero, sono i francesi che dovrebbero avvertirne il maggiore peso. Prima erano i padroni del mercato. Se inoltre valu-



Maurizio Zanella
fondatore di Ca' del Bosco

tiamo l'esito dell'ultima "loro" disastrosa vendemmia. (2001 n.d.r.).

Ritiene inopportuno od impossibile questo confronto?

I confronti sono e devono essere la regola d'ogni produttore intelligente. Le classifiche, invece, lasciano il tempo che trovano. Troppe le differenze di clima, microclima e territorio fra le due regioni per giungere ad un parametro qualitativo che abbia senso. E poi non dimentichiamoci il campanilismo e il fattore gusto decisamente personali...

La Franciacorta: ieri, oggi e domani. Quale opinione ha in merito?

Inizialmente era legata al nome di poche aziende. Oggi è una realtà consortile. Domani - almeno mi auguro - sarà ancor più un territorio che conferma il proprio stile, il carattere deciso ed inconfondibile dei suoi vini.

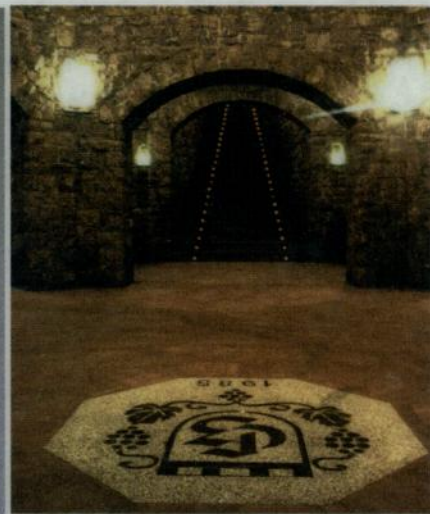
I segreti per un buon Franciacorta? Iniziano dalla vigna, proseguono nelle tecniche di vinificazione (presa di spu-

ma "in primis") e si sublimano nel conservare - esaltando - il patrimonio delle uve.

Non crede che la "liqueur d'expédition" possa supplire carenze di base, rischiando di uniformare i gusti, a discapito della tipicità in cui lei - giustamente - crede?

La "liqueur d'expédition" non deve stravolgere le qualità organolettiche del vino. Ma - unicamente - migliorarne l'equilibrio (fra acidità e zuccheri). Se un produttore è convinto del contrario, è meglio che cambi mestiere... Ricordo che in Franciacorta l'acidità non è mai elevata. Pertanto i suoi DOCG non richiedono aggiunte sciroppose, tendono ad esprimersi per quanto sono ed effettivamente valgono.

Per una corretta analisi sensoriale dei Franciacorta, ritiene indispensabile la flûte? Mi sembra alquanto restrittivo puntare sull'effetto scenico di "perlage" e "fontanelle"...



Lo spettacolo non s'identifica - necessariamente - con il pregio. Anche se l'occhio vuole la sua parte. Sono del parere che il calice grande esalti i grandi vini. Si alla flûte, stretta sul fondo (ancor meglio se rigato), ma capace, svasata, mai tubiforme. Che lasci un giusto spazio vuoto, ove le sostanze aromatiche riescano ad espandersi e quindi ad essere recepite nella complessa, totale varietà.

E la "vecchia", affascinante "coppa"?

Lasciamola all'Asti ed effimeri!

Non ha mai avvertito il desiderio di esercitare la sua professione in Bergamasca. Magari come stimolo e riprova.. o pensa che "la terra del Colleoni" non sia vocata a seguir l'esempio della vicina Franciacorta?

Là ove la vigna cresce "castigata", senza eccessi di rigore, il terreno garantisce l'ottimo drenaggio ed il lavoro umano asseconda madre natura, esistono i presupposti per ogni intrapresa eroica.

Anche in Bergamasca quindi..

Certamente! L'importante è credere nel proprio lavoro, investire non solo in tecnica ma anche (soprattutto?) nei giovani. Dando loro la possibilità d'emergere e realizzarsi, secondo capacità ed orientamenti. Suddividendo e responsabilizzando i ruoli.

Ma lei - sinceramente - che ne pensa della Valcalepio?

Vi torno tutte le sere, finito il lavoro. E sono contento!

Le cupole della cantina di Ca' del Bosco



Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERE DEL TERRITORIO