

contenuto
 & contenitori

 ca' del
 bosco

viaggio

nell'enologia

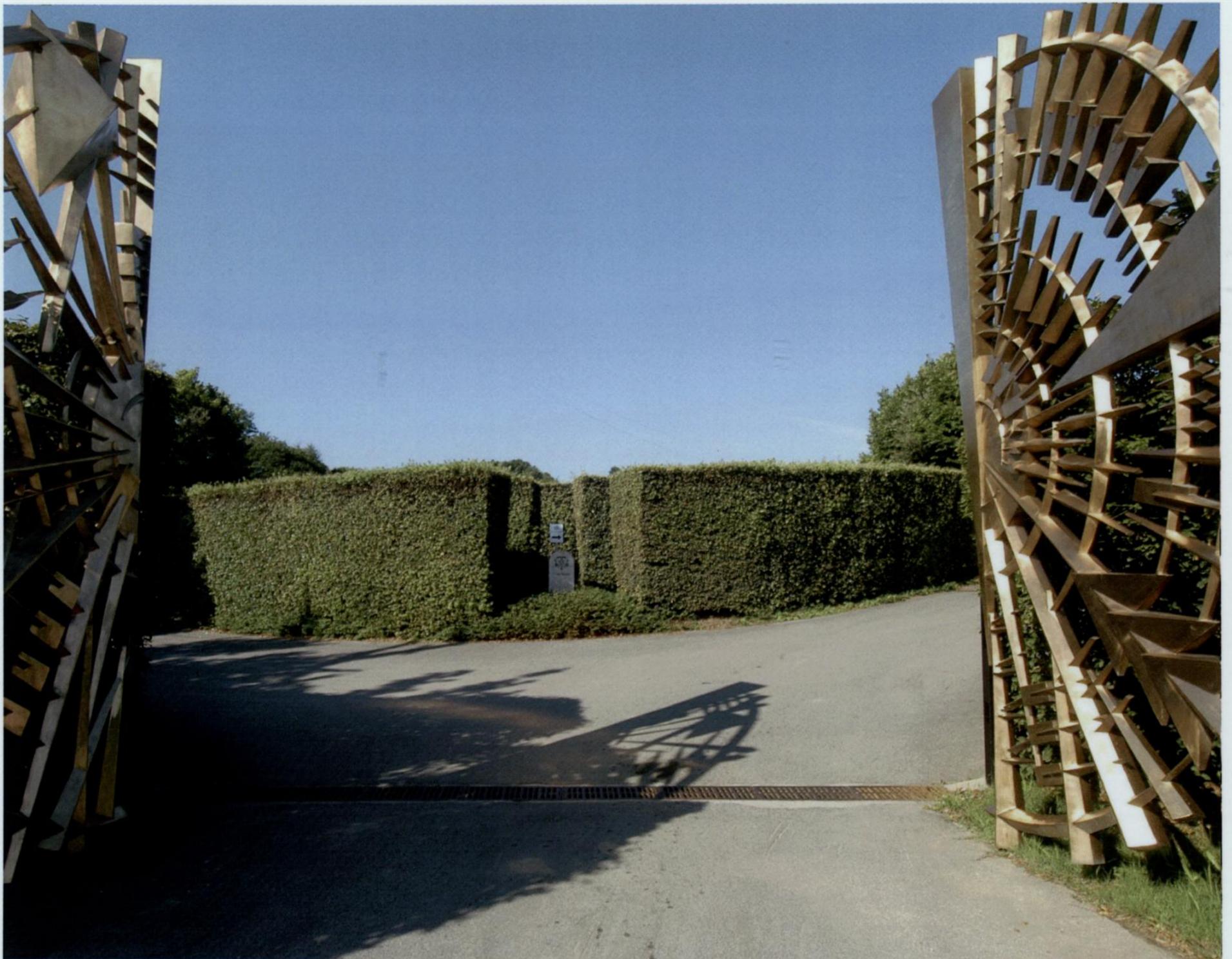
ideale

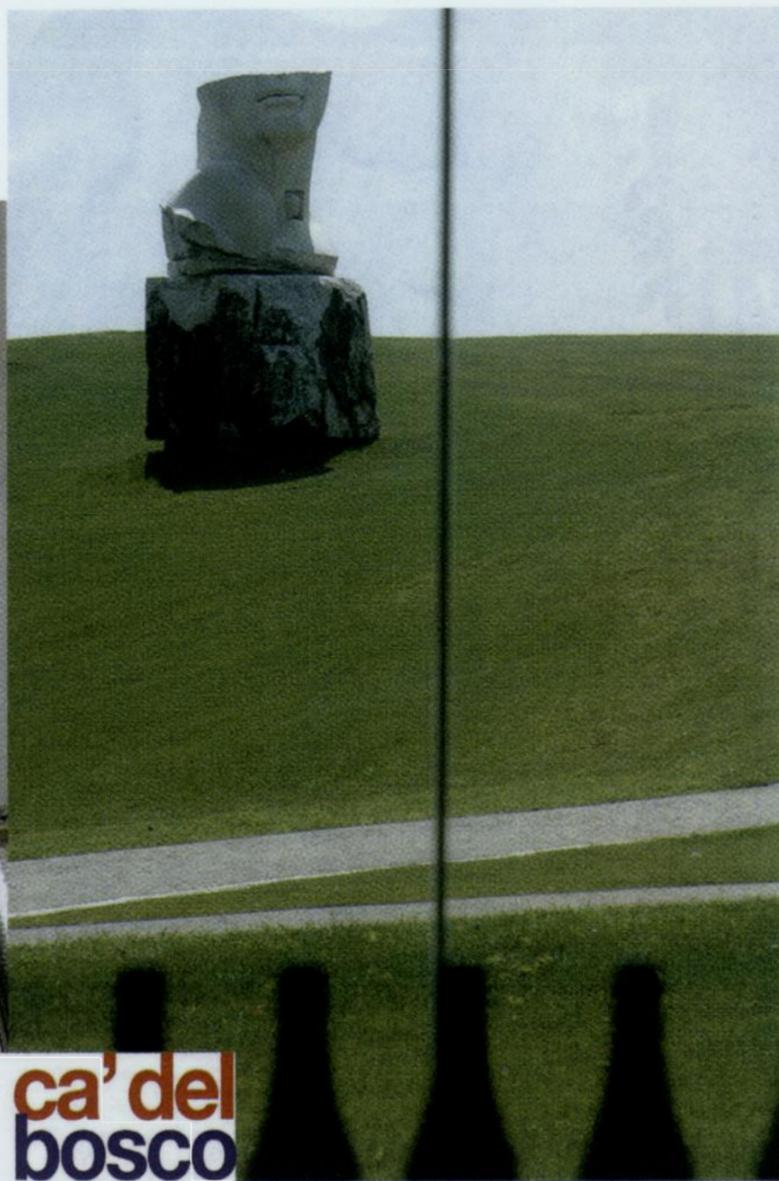
CI SONO VOLUTI SETTE ANNI DI LAVORO PER COMPLETARE LA NUOVA CANTINA DELLA CA' DEL BOSCO. SETTE ANNI IN CUI LA STRUTTURA ORIGINARIA DELLA CELEBRE MAISON FRANCIACORTINA, IMMERSA NEL VERDE DELLE VIGNE E DEI BOSCHI DI CASTAGNI E PASSATA DA UNA SUPERFICIE DI 10MILA A BEN 25MILA METRI QUADRI. Un complesso di queste dimensioni potrebbe facilmente arrivare a produrre oltre quattro milioni di bottiglie, ma non era la crescita della produzione l'obiettivo di Maurizio Zanella, fondatore e presidente dell'azienda, che è una joint-venture tra la famiglia Zanella e la Santa Margherita della famiglia Marzotto. «Con la prossima vendemmia – racconta Maurizio – arriveremo forse a produrre un milione e 200mila bottiglie, o poco più. Non molte di più delle 900mila di qualche

«Volevamo creare una struttura dotata della tecnologia più avanzata. Una tecnologia che fosse al servizio dell'uva e che ci permettesse di ridurre al minimo i trattamenti sul vino». Maurizio Zanella spiega la sua cantina, una delle più hi-tech d'Europa, dove anche i tappi di sughero sono passati allo scanner...

anno fa, considerando che sono cresciuti anche gli ettari di vigneto, ormai 154, anche se non tutti sono ancora in produzione. Il senso di questa cantina è un altro. Volevamo creare una struttura dotata della tecnologia più avanzata. Una tecnologia che fosse al servizio dell'uva, e che ci permettesse di ridurre al minimo i trattamenti sul vino. Il nostro scopo è esaltare le caratteristiche di un'eccellente materia prima, interferendo il meno possibile con agenti esterni. E con questa struttura abbiamo fatto dei sostanziali passi avanti». *Understatement*, si potrebbe dire all'inglese. La Ca' del Bosco non ha fatto scelte architettoniche di grande impatto, a giudicare dall'esterno. L'impegno maggiore, a sentire Maurizio, si è concentrato sullo sviluppo e sul perfezionamento delle tecnologie. Ma la visita alla cantina vi farà capire come ogni minimo particolare dell'involucro che contiene le attrezzature e i vini in affinamento è stato studiato con amore, estro e sensibilità; la forma, una sorta di grande chiglia di veliero rovesciata, con ampie pareti vetrate, sem-

testo marco sabellico foto sandro michahelles





«Il rischio, nel fare un'opera del genere e nel dover sbancare la collina, è di impattare malamente l'ambiente. A Ca' del Bosco si è voluto il contrario: è stata una grande sfida»

bra il prolungamento della collina morenica che l'ha generata. Dentro tutto è stato ripensato, reinventato, perfezionato. A partire dall'arrivo delle uve in cassetta, che vengono immediatamente classificate in base al codice del vigneto e refrigerate in apposite celle prima della pigiatura, movimentate da carrelli e robot che poi le avviano al banco di cernita (il robot scarica sul nastro trasportatore a una velocità direttamente proporzionata allo stato sanitario delle uve: se sono sanissime va veloce, altrimenti rallenta). A una prima cernita effettuata da un lettore ottico fa seguito quella manuale a cura di personale addestrato. Le presse che pigiano le uve sono state sviluppate dalla Wilmes su specifiche Ca' del Bosco, e successivamente brevettate. Le uve vengono pigiate in atmosfera satura d'azoto, e il mosto non ha alcun contatto con l'aria. Da quest'anno sono entrate in produzione e possono essere acquistate anche da altre aziende. E poi il mosto passa nei tini di fermentazione, per caduta,

**ca' del
bosco**

senza utilizzo di pompe che stressano mosti e vini. Una batteria di ascensori a pistoni in acciaio scintillante si occupa di elevare i tini con i vini, quando necessario, dal livello più basso al più alto della cantina, quattro piani. E scorrono tra una superficie di cristallo e una gabbia curva in maglie d'acciaio di nuova concezione. Passeggiare sotto le tre navate della cantina tra suggestive teorie di tini termocontrollati in acciaio, scoprire le particolarità dell'imponente linea d'imbottigliamento che lavora in ambiente saturo di azoto e permette di eliminare l'anidride solforosa che viene di norma aggiunta al vino in questa fase, o scendere fino al livello delle cantine di maturazione (dove il vino riposa in barrique conservate in condizioni di temperatura e umidità ottimali da un sistema di condizionamento a nebulizzazione) vuol dire fare un viaggio nell'*enologia ideale*, verificare lo "stato dell'arte" della tecnologia di cantina. Acciaio da una parte, ampie superfici vetrate dall'altra, che ci portano di nuovo nella vigna, nel bosco, tra la natura dalla quale l'uva nasce prima di trasformarsi in vino...

«Il rischio, quando si affronta un'impresa del genere, e si deve sbancare una collina – racconta Roberto Fal-

foodsign

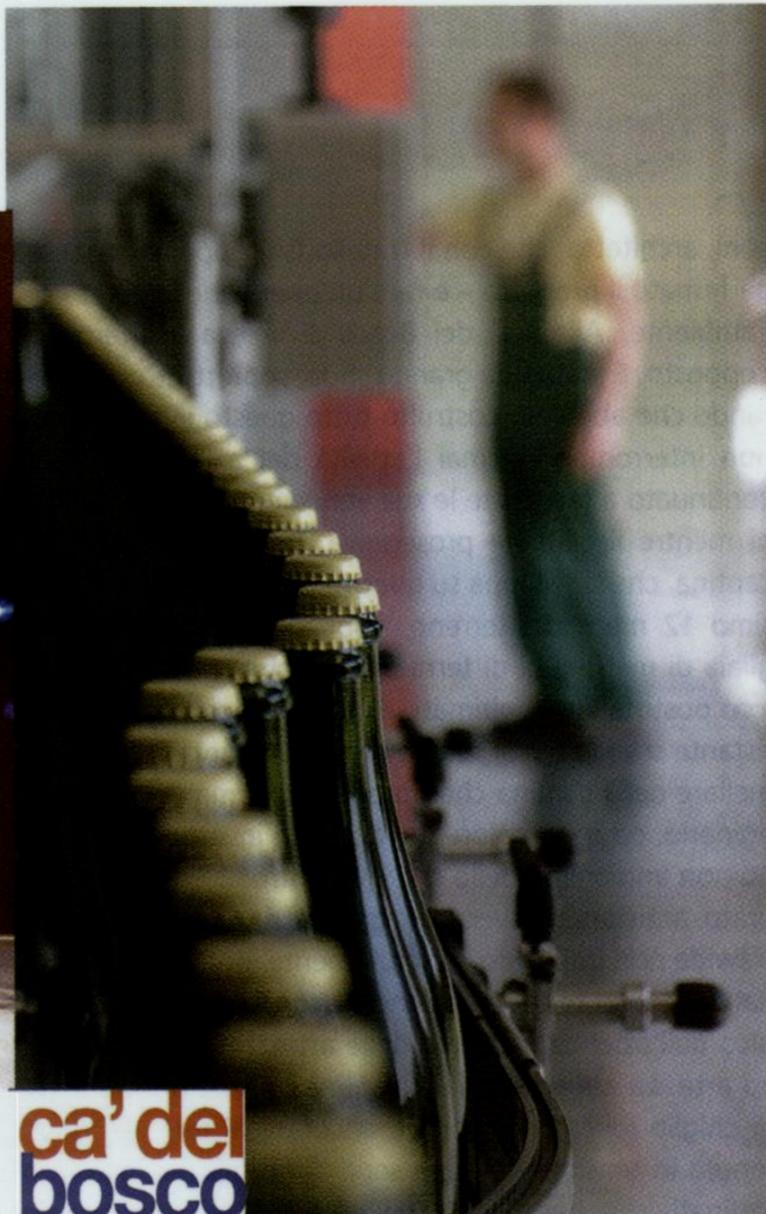
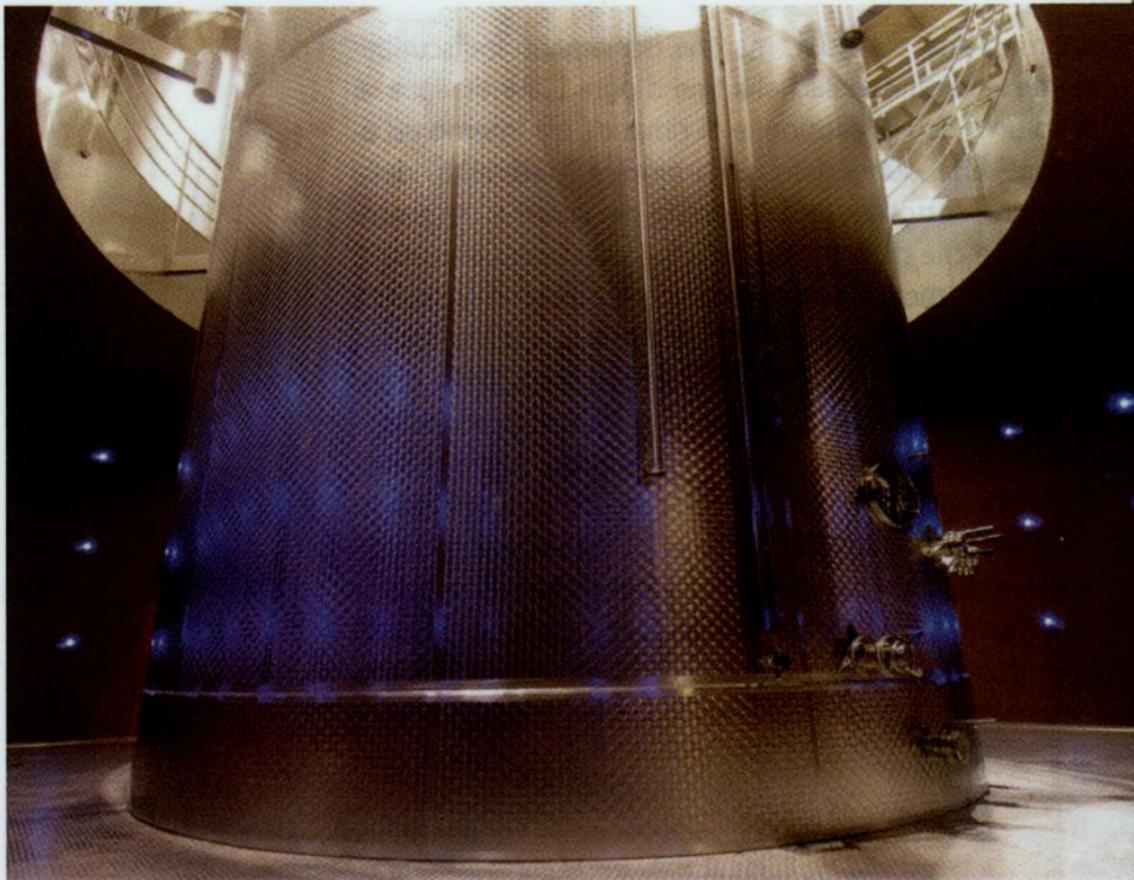
Supplemento al Gambero Rosso

coni, architetto, che con il fratello Giuseppe, ingegnere, ha firmato il progetto – è fare un'opera che impatta con l'ambiente. Alla Ca' del Bosco si voleva esattamente l'opposto. È stata una grande sfida, soprattutto considerando che abbiamo costruito tutto questo in più riprese non interrompendo mai l'attività dell'azienda, che ha continuato a fare tutte le sue vendemmie e le lavorazioni mentre il cantiere proseguiva. Per realizzare questa cantina, che si sviluppa su quattro livelli, e sporge al massimo 12 metri dal terreno, abbiamo movimentato migliaia di metri cubi di terra. Ma li abbiamo ricollocati al loro posto a lavori ultimati. Guardando dalla collina antistante si vede quasi solo la copertura curva in legno lamellare della cantina che riprende la forma del rilievo originario, ed è del colore del bosco in inverno. Da lontano non immagini quello che c'è dentro». Percorrendo il prato antistante, invece, la grande parete in vetro extrawide non intelaiato, assolutamente innovativa, che va dal terreno al tetto, lascia che si scopra il cuore tecnologico dell'azienda, l'acciaio delle attrezzature, illuminato ad arte. La copertura della cantina, infine, questa sorta di chiglia rovesciata, appare ancorata al terreno, quasi tenuta in tensione, da una serie di grandi pali d'acciaio inclinati, che hanno funzioni tecniche (al loro interno

scorrono aria e acqua), ma che richiamano indiscutibilmente i tiranti metallici alla fine d'ogni filare di vigna. È tutto un gioco di allusioni e di rimandi, tra interno ed esterno, che suggerisce un'armonica naturalità della struttura, sottolineata dalla scelta dei colori e dei materiali, oltre che delle forme, ma che nella realtà è frutto di uno studio meticoloso che ha come obiettivo la qualità assoluta della produzione. Ed è tutto palese, tangibile, visitabile, anche nel pieno della vendemmia. Dalla grande sala vetrata dove c'è lo spazio polifunzionale, dedicato ad eventi e alla reception, e che è posta sopra le linee d'imbottigliamento, cui si accede da una grande scala in porfido, parte un percorso che si snoda attraverso tutti i settori della cantina attraverso appositi tunnel vetrati identificati da colori e luci differenti che con una logica di esposizione museale permettono di effettuare la visita mentre dall'altra parte del vetro ferve l'attività (in ven-

Ca' del Bosco è un legame indissolubile tra arte, cultura e tecnologia applicate al vino. Qui le più sofisticate tecniche di vinificazione si affiancano a opere d'arte, a partire dal cancello di Arnaldo Pomodoro fino alle sculture di Mitoraj e Rabarara. La copertura in legno lamellare, firmata da Roberto Falconi, è un'onda nel paesaggio





Poche strutture al mondo possono vantare una tale mole di contenuti tecnologici e culturali allo stesso tempo, Ca' del Bosco è anche un enorme work in progress dove tutto fa qualità.

demmia qui si lavora ventiquattro ore al giorno, e oltre novanta persone si avvicendano su tre turni di lavoro), come in una sorta di gigantesco acquario, e senza interferire con essa in alcun modo. I percorsi, attraverso i colori e le luci (e presto anche le musiche) sono studiati ad arte per permettere di cogliere l'essenza dell'azienda, e la bellezza delle attrezzature in funzione. Nulla è stato lasciato al caso, dalla scelta dei punti prospettici alle forme d'illuminazione, fino alla collocazione delle opere d'arte, come nel caso del grande rinoceronte di Stefano Bombardieri che domina, surrealmente sospeso nell'aria, la cantina di vinificazione. Tutto riflette la tensione dell'azienda e del suo *deus ex machina*, Maurizio Zanella, verso la qualità assoluta. La visita allora diventa la metafora di un percorso produttivo che parte dalla tradizione, simboleggiata dalla grande scultura di Mitoraj nel parco, per attraversare tutte le fasi della vinificazione, della maturazione dei vini e della presa di spuma del Franciacorta, vis-

**ca' del
bosco**

sute all'insegna delle tecnologie più avanzate ma che hanno come obiettivo la più genuina naturalità del prodotto, come racconta la vecchia quercia da sughero alla fine della radura, al limitare del bosco, raccordata da un percorso luminoso proprio al marmo di Mitoraj. Poche strutture nel mondo, crediamo, possono vantare una pari ricchezza di contenuti tecnici e pochissime possono vantarsi di averla resa esplicita attraverso un percorso così suggestivo e denso di implicazioni culturali. Ca' del Bosco è anche questo, è un enorme work in progress (ci sono parti della struttura, la sezione degli uffici, ad esempio, che dovranno essere completati in futuro) dove nulla è lasciato al caso, dove tutto contribuisce alla qualità finale del prodotto, sia esso un bronzo policromo di Rabarama o il sistema di scannerizzazione della superficie di contatto dei tappi di sughero, che vengono letti otticamente uno per uno e valutati sulla base di un rigoroso protocollo prima di diventare il sigillo di una bottiglia di Ca' del Bosco.

Ca' del Bosco
 via Case Sparse, 20 - Erbusco (BS)
 tel. 0307 766 111 - www.cadelbosco.com