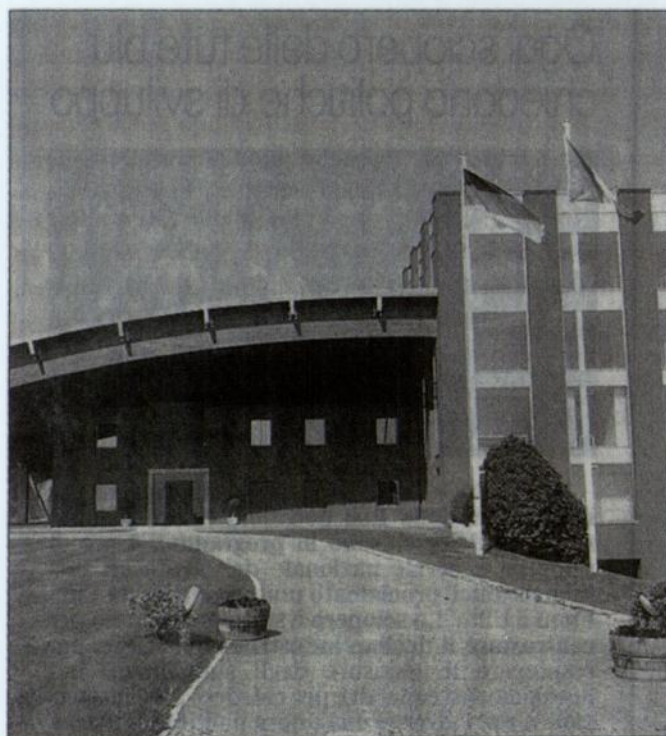


ECONOMIA E FINANZA

La nuova cantina di Ca' del Bosco è enorme, moderna, ma soprattutto...

Abbuffata di innovazioni

Camere sterili, ascensori per il vino, robot per le cataste



Una telecamera
esamina uno
per uno i tappi
di sughero e
scarta quelli
con eccesso
di forellini

d'acciaio, quasi tutto il vino di Ca' del Bosco va in barrique. Qui non è arrivata la «contromoda» di abbandonare le piccole botti perché, dice Zanella, qui si sanno usare. Ma 1.500 barrique sono uno spettacolo. Sarebbe niente se non partisse ogni tanto un nebulizzatore di acqua che tiene alto il tenore di umidità. «I legni devono muoversi, spiega Zanella, per cedere altro ossigeno al vino».

La grande cantina ha trovato modo di ospitare un angolo, che poi non è tanto piccolo, dove si custodiscono i vini che daranno vita alle riserve o più semplicemente serviranno ad aiutare i vini delle annate infelici. Non è una diavoleria, ma pochi se la possono permettere.

Mentre compiamo il nostro giro è in corso l'imbottigliamento del vino base con i lieviti per avviare la fermentazione tipica del metodo classico di spumantizzazione. Le bottiglie corrono su un nastro trasportatore e pensi che sia tutto lì. La novità è invece che il riempimento della bottiglia avviene dal basso per non squasare il vino versandolo dal collo. Non è finita: il reparto di imbottigliamento è sterile come una sala operatoria.

Ma se volete restare a bocca aperta, è in arrivo la chicca più stupefacente. Siccome il gusto di tappo viene trasmesso al vino dal sughero troppo poroso, a Ca' del Bosco c'è una telecamera che scruta il fondo di ogni

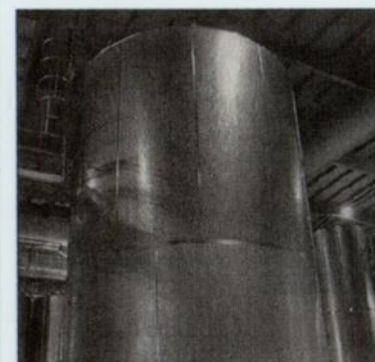
tappo, conta i pori, e scarta il tappo troppo poroso. Poi la bottiglia va a riposare in catasta. Da lontano, quasi violando un segreto, vediamo un robot che acciuffa le bottiglie 12 a 12 e le depone in catasta.

Tutto ciò, questa è forse la novità più nuova, non sarà negato agli appassionati di vino. Tutta la nuova cantina è pensata per essere visitata. Le zone of limit sono protette da vetrate e dove proprio non si può ficcanasare c'è uno schermo al plasma che mostra ciò che non si vede. L'apertura alle visite, con degustazione e outlet per gli acquisti, è prevista per il primo maggio. Tempo di visita: un paio d'ore. Prezzo dell'ingresso con degustazione: non ancora deciso, ma piuttosto selettivo.

NELLA CULLA DI UN GRANDE VINO

Pressa in atmosfera modificata

Ca' del Bosco ha sette presse (nella foto) che, per un mese all'anno, raccolgono le uve. Troppo facile dire che sono a polmone, che sono delicatissime ed in grado di selezionare la prima, seconda e terza spremitura. La novità è una pressa Wilmes (l'azienda è tedesca) che lavora in totale assenza di ossigeno. Nessuno ci aveva ancora pensato così il nuovo prodotto nasce con Ca' del Bosco. La conseguenza è la rinuncia alle aggiunte di anidride solforosa come antiossidante.

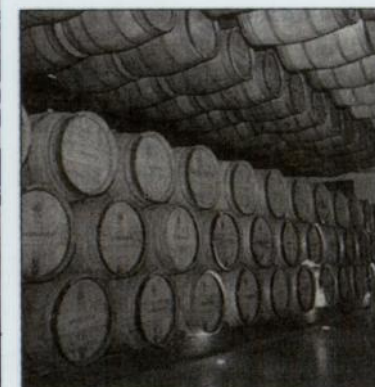


Il mostro per formare la cuvee

In fondo alla corsia dei tini ce n'è uno imponente. Può contenere fino a 3.500 ettolitri di vino. È lo shaker che serve a formare la cuvee. Il gigante, alto una ventina di metri, consente di avere l'identica cuvee per tutte le bottiglie di una singola tipologia. Già, ma poi tutto questo vino deve tornare a riposare in botte. Per farlo tornare a casa senza shock provengono due ascensori «mostruosi» da 150 hl l'uno spinti da un sistema pneumatico.

Bottiglie come in sala operatoria

L'impianto di imbottigliamento, per quanto molto bello e razionale, sembra finalmente «normale». Invece no. È tutto raccolto in un locale in atmosfera sterile ottenuta con gli stessi metodi della sala operatoria. Ogni bottiglia è rilavata e sterilizzata prima di essere riempita. Le meraviglie non sono finite: il vino viene travasato riempiendo la bottiglia dal fondo e non dal collo come fa chiunque di noi. I tappi poi sono scrutati uno per uno da una telecamera.



Barriques a umidità costante

Quando Ca' del Bosco ha pensato alle barriques (sono tre) ha curato anche l'aspetto scenografico ed emozionale. Del resto il valore aggiunto del vino di qualità è fatto anche di emozioni. Nella foto la barraica con un soffitto fatto di botticelle (vuote). La diavoleria più intrigante viene però da Israele e consiste in un sistema di nebulizzazione dell'acqua, tutto automatico e guidato da un igrometro, che tiene costante ed elevata l'umidità nelle sale.

Gianmichele Portieri
ERBUSCO

Segni particolari: bellissimo. L'occhio esercitato del fotografo lo lascia per primo a bocca aperta indicando quel drappo di tre ettari morbidamente posato sui vigneti che nasconde la nuova cantina di Ca' del Bosco. Non siamo ancora arrivati, non abbiamo ancora scoperto niente (e da scoprire ce n'è in abbondanza) che siamo già a bocca aperta sul lato del viale d'ingresso a scattare qualche istantanea. Il cielo terso e l'aria pulita per la pioggia del giorno prima, aiutano.

Complimenti, diremmo se già fossimo informati, all'architetto Roberto Falconi di Paderno che ha avuto matita felice e complimenti a chi ha speso 8 milioni di euro per dare corpo all'intrapresa. In realtà l'edificio si vede meno del reale anche perché per buona parte è sotterra-

neo: sopra stanno riprendendo vigore giovani vigne ripiantate al loro posto.

In ritardo, ma finalmente ci incontriamo con Maurizio Zanella, padre di Ca' del Bosco, un personaggio in cui il genio confina talvolta in un pizzico di entusiasmante follia. La cantina che visiteremo è la prova che si può ancora inventare, in un mondo in cui tutto pare già inventato.

Si passa, infatti, di sorpresa in sorpresa. Si comincia alle presse, quelle che lavorano un mese all'anno per spremere l'uva. Ebbene, ora lavorano in atmosfera modificata. Più in là i tini che, complice un computer, portano per mano i mosti lungo la curva delle temperature a percorrere un itinerario di fermentazione ideale.

Davanti agli ascensori si resta a bocca aperta. Direte che non abbiamo mai visto meno del reale anche perché per buona parte è sotterra-

gno porta a spasso per tre piani 150 ettolitri di vino alla volta con lo scopo di evitare l'uso delle pompe che scaldano inopportuno.

Finito il riposo nei tini

I CONTI DI MAURIZIO ZANELLA

Un investimento di 8,1 milioni
Utili 2004 di 1,3 milioni di euro

ERBUSCO - La cantina delle innovazioni mal si presta ad essere tradotta in moneta, ma bisogna pur farlo. Così diremo che l'investimento nel suo ultimo step vale 8,1 milioni di euro spesi dai soci con un aumento di capitale.

La cantina però conserva alcune strutture realizzate negli anni scorsi. Si può stimare che vale il doppio di questa cifra.

Ca' del Bosco rimane di proprietà al 60% della quotata Zignago, cioè dei Marzotto di Valdagno, e per il 40% della famiglia Zanella. È smentito

quindi che il colossale investimento nella cantina abbia diluito la quota Zanella nella società. La cantina infatti è di proprietà Ca' del Bosco. Non così i terreni che fanno capo per 58 ettari alla famiglia Zanella e per 97 ettari sono in affitto lungo da varie proprietà.

Nel complesso Ca' del Bosco (senza, come visto, i terreni) ha un patrimonio netto di 47,54 milioni. Una cifra rilevante. In conto economico risulta un fatturato 2004 di 13,44 milioni (+6%) ed un utile netto di 1,351 milioni in linea con il 2003.



Maurizio Zanella (Reporter Favretto)