

24

24

AGOSTO 2006
EURO 5,00

Artù

TECNICHE DI VITA MATERIALE



Artù numero 24 - Agosto 2006 Edizioni Fiera Milano - Euro 5,00 Poste Italiane SpA - spedizione in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n.46) - art. 1 comma 1 - DCB Milano



EDIZIONI FIERA MILANO

Vocazione di un territorio tecnologia e creatività

In Franciacorta, l'azienda agricola Ca' del Bosco ha investito per creare una cantina all'avanguardia in grado di produrre vini che raccontano la storia e la qualità attuale dell'antica Franzacurta.

L'azienda agricola Ca' del Bosco ha un vanto: essere stata una delle pochissime che ha dato il via al "Rinascimento Enologico Italiano", portando il nome del vino italiano di qualità nel mondo. Tuttora mantiene una posizione da leader nella sua terra d'origine, la Franciacorta, nome che evoca il profilo dolce di una zona di prestigio, che ha donato più di un'emozione agli occhi, al palato, ai sensi e che è stata tra le prime regioni, nel 1967, a ottenere la Denominazione di Origine Controllata. Qui, subito un anno dopo, nascono i vigneti di Ca' del Bosco: 160 ettari voluti da Maurizio Zanella per creare vini e spumanti in grado di

esprimere il valore di questa terra vocata. Ogni bottiglia dei suoi Franciacorta e dei grandi vini, ottenuti da vigneti dislocati in otto comuni del territorio e passati dal tradizionale sistema a Sylvoz modificato Casarsa al Guyot con 10.000 ceppi per ettaro, racconta una storia avvincente, una storia di tradizione e di gusto, di innovazione ed esperienza, che tanti riconoscimenti ha ottenuto... Tanto per citare un'etichetta: Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1998 (55% Chardonnay, 25% Pinot bianco, 20% Pinot nero), dal colore oro antico luminoso, con perlage finissimo e persistente e dal profumo intenso ed



Il Collio Bianco di Livon



L'Azienda Agricola Livon propone un vino bianco della Linea Classica: Collio Bianco DOC.

Di colore giallo dorato, ha un profumo che ricorda la crosta di pane fresco e la vaniglia; al palato è fine, ricorda la mela, il fiore d'acacia e la frutta tropicale.

Nato da vitigno tipico Tocai friulano, Ribolla gialla, Sauvignon, Pinot bianco, deve essere servito a 12 gradi.

E' indicato per accompagnare antipasti di pesce, minestre a base di pesce, pesci salati e affumicati, carni bianche. EF



banalina scorrevole, che permette alla Pasteleria di trasformarsi con facilità in zona gastronomia diurna in zona cocktail bar per la sera. Mobili in iroko naturale, ricche e vetrine arredano il locale ed espongono i prodotti di prateria e pasticceria secca. EF

Per una cucina naturale

Salton Italia propone la nuova linea George Foreman. Per chi preferisce una cucina naturale e, senza aggiunta di condimento, la cottura a grill è l'ideale per cucinare in modo sano.

La griglia The Next Grilleration è l'unica griglia-bistecciera munita di pratiche piastre removibili, dotate di maniglie "cool touch" per un facile asporto delle piastre stesse anche se appena utilizzate.

La piastra Plancha, minimalista, presenta tutte le caratteristiche principali della cottura sana e senza aggiunta di grasso.

Accanto alla linea George Foreman, Salton propone anche una vasta gamma di elettrodomestici della linea Russe: Hobbs. EF



Pasteleria Mas, design innovativo

Costa Group ha curato il design e l'arredo per il restyling del locale del noto pasticcere Mas Clav. La Pasteleria Mas, nel centralissimo Passeig Maragall di Barcellona, è un locale che unisce ai classici prodotti di pasticceria e panetteria anche un servizio di bar-caffetteria e ristorazione. Un ambiente caratterizzato da un design minimal: dal soffitto pendono lampadari in cristallo, alle pareti maxi stampe in bianco e nero, fiori secchi ed elementi decorativi abbelliscono le nicchie, un video-proiettore diffonde immagini sulla parete principale del locale. All'interno si trovano le tre aree vendita: panificio-pasticceria, gastronomia, caffetteria. Particolare è il bancone con la

Un perfetto connubio mare-monti

La quarta edizione dell'Ischia Film festival, organizzata da Michelangelo Messina, con la formula di una riuscitissima kermesse all'insegna dei seminari di studio, delle star del cinema e degli eventi fieristici ha ottenuto un lusinghiero successo anche per il contributo dei professionisti dell'accoglienza. Tra questi, Raffaele Iodice che ha coordinato l'evento che si è svolto nello scenario del giardino della Villa La Colombaia, già di proprietà del grande maestro Luchino Visconti. Qui, dopo un convegno dedicato al marketing del cineturismo, agli ospiti è stato servito un brunch a dir poco memorabile. Il connubio mare-monti, con la presenza dello chef Ornelia del ristorante "Sporting" di Gubbio e dello chef Lello Angelino di Ischia, si è realizzato con una vera e propria alchimia di sapori: tartufo, formaggio, salumi e pane umbro, accanto alla frittura di pesce del Golfo partenopeo e primi di pasta con frutti di mare e ortaggi.

Un'infinità di sensazioni saporite, esaltate dai vini ischitani: il "decennio" di Pietratorcia, vino celebrativo del decennale di questa azienda che sta conquistando i mercati; e il "Biancolella" di Antonio Mazzella che ha sprigionato il suo caratteristico bouquet floreale delle colline isolate.

Poi, i dolci, il sorbetto di un mito quale l'artigiano storico del gelato, Stany Del Deo, e l'atmosfera unica che si è creata a Villa La Colombaia, hanno contribuito a rendere eccezionale l'avvenimento.

Un chiaro segno di perfetta sinergia tra la professionalità e la simpatia di organizzatori e coordinatori dell'evento e la bellezza dei luoghi. FC





elegante nelle sue note fruttate.

Il nome scelto è quello della madre di Maurizio, la quale nel 1965 decise di stabilirsi in Franciacorta in una grande casa nel bosco e qui nacque la passione per la coltivazione della vite. Passione cresciuta nel tempo e supportata con tecnologie adeguate. Zanella ha voluto, infatti, creare una cantina all'avanguardia e ha impiegato sette anni per realizzarla. La struttura originaria, immersa nel verde delle vigne e dei boschi di castagni, era di 10 mila metri quadrati. Dopo i lavori è passata a 25 mila metri quadrati, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che potrebbero essere anche di più, ma lo scopo della cantina è un altro.

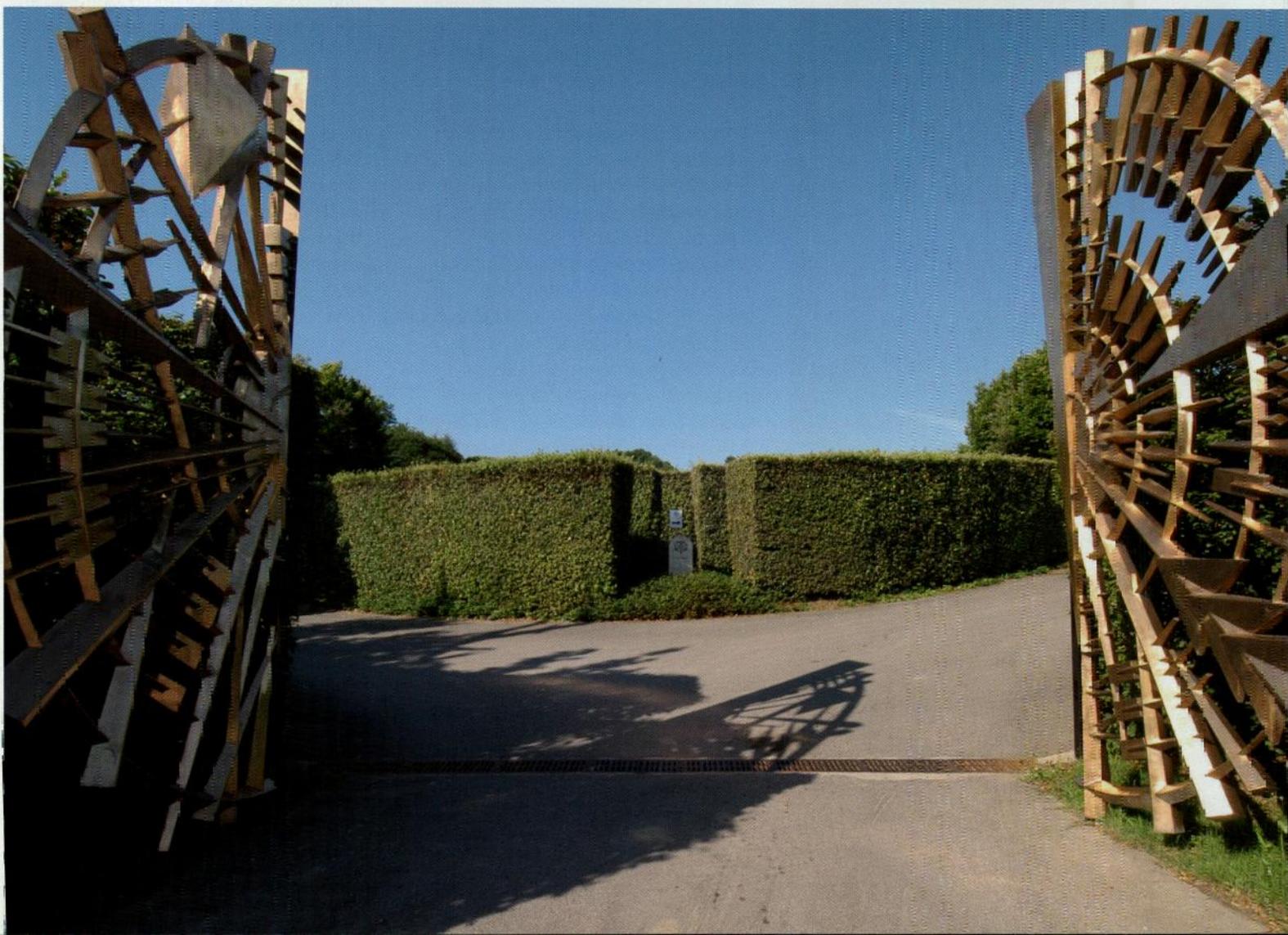
"Volevamo - spiega Maurizio Zanella - creare una struttura dotata della tecnologia più avanzata. Una tecnologia che fosse al servizio dell'uva, e che ci permettesse di ridurre al minimo i trattamenti sul vino. Il nostro scopo è esaltare le caratteristiche di un'eccellente materia prima, interferendo il meno possibile con agenti esterni". Ecco perché le uve appena arrivate in cassette vengono subito classificate in base al codice del vigneto e refrigerate in apposite celle prima della pigiatura. Vengono poi movimentate da carrelli e robot, che le avviano al banco di cernita dove la prima cernita è effettuata da un lettore ottico e la seconda da personale addestrato. La pigiatura avviene con delle presse realizzate da Wlmes seguendo le indicazioni dell'azienda agricola bresciana. Le uve sono pigiate in atmosfera saturata d'azoto e il mosto non

ha alcun contatto con l'aria. Questo passa poi nei tini di fermentazione per caciuta, senza impiegare quindi pompa. Una serie di ascensori a pistoni in acciaio provvede ad alzare i tini con i vini, quando necessario, dal livello più basso a quello più alto della cantina, che si sviluppa in quattro piani. Dai tini termoregolati si passa alla linea di imbottigliamento, che opera in un ambiente saturato di azoto e consente di eliminare l'anidride solforosa che di solito viene aggiunta al vino in questa fase. I tappi sono anch'essi selezionati: un lettore ottico elimina quelli che presentano un numero di forellini superiore allo standard minimo prefissato dal team di Ca' del Bosco.

Questo investimento ha consentito all'azienda agricola di essere ancora più competitiva. Il 2005 si è concluso positivamente: +3% di crescita rispetto all'anno precedente, 12,3 milioni di fatturato con un aumento che si è registrato esclusivamente sugli spumanti (+11%), andando a compensare il ridimensionamento del mercato delle tipologie ferme (-3%).

Per quest'anno sono state lanciate due etichette: Merlot e Franciacorta Decennale 2006. Il Merlot è una produzione rara per l'azienda: la prima annata proposta era stata il 1999, ora viene fatta conoscere quella del 2001. Il Franciacorta Decennale 2006 è una cuvée del 96 affinata per lungo tempo: è rimasta per otto anni e due mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Due novità che manterranno alto il nome di qualità dei vini Ca' del Bosco.







Alcune etichette storiche.



"Una chiglia rovesciata"

A Ca' del Bosco arte, cultura e tecnologia applicata al vino sono legate in maniera stretta. Il cancello di Arnaldo Pomodoro, "Inno al sole", invita ad entrare e a scoprire la natura che circonda il complesso, le sculture di Mitoraj e Rabarama, le soluzioni tecnologiche e architettoniche della cantina, fino alla copertura, che è stata paragonata a "una sorta di chiglia rovesciata, che 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". Un gioco, quindi, di allusione tra interno ed esterno.

