

e ε υ π π ο σ ι δ α

● **PERSONAGGI:**
ELENA WALCH
BERNARD MAGREZ

● **DEGUSTAZIONI:**
BRUNELLO, TIMORASSO,
GRECO DI TUFO, RUCHÈ,
ROSSESE

Rosati per l'estate



ISSN 1721-7911



9 771721 791003

Margalit Winery - Weingut Stadt Krems - Nostra intervista al ministro
Zaia - Cà del Bosco - Tenuta San Leone - Casato Prime Donne -
Birra Cascinazza, la prima monastica italiana - Castagner -
Grappa Segnana - Dining in London - Trend: il mercato asiatico

CASTAGNER

METODO FRANCIACORTA

La democrazia in bottiglia. Un mondo di **vip**, ma non solo, accredita il proprio consenso ad uno degli **emblemi** del "miracolo" delle bollicine lombarde

di Carlo Rossi

< *Caro Gino, mi manchi molto* ». Eccoci qui a Ca' del Bosco città. Perché chiamarla "cantina" è riduttivo e non incarna in toto quello che rappresenta questa splendida realizzazione dell'ingegno umano. "Lui", il Presidente, Maurizio Zanella, è amico di George Clooney, e di una quantità innumerevole di altri "vip". Ma Ca' del Bosco è aperta a tutti. E si fa "assaggiare" poco a poco. Così scopriamo che un robot scruta la qualità delle uve che giungono dai 160 ettari di vigne, lotto per lotto, classificandone lo stato sanitario.

Una volta avuto il via libera, l'uva, messa in precedenza in piccolissime cassette forate, viaggia su un nastro trasportatore a velocità elevata e se la qualità non è al top, così come decretato da esperti selezionatori, il computer fa rallentare la corsa del nastro per permettere l'eliminazione delle impurità. Poi si ricomincia e via, di corsa, verso l'alto, verso il Paradiso dell'uva, per poi, sempre tramite nastro trasportatore, cadere verso le vasche. Tecnologia a caduta, lotta all'ossigeno, attenta selezione attraverso screening micrografico dei tappi, sono solo alcune delle innovazioni tecnologiche presenti a Ca' del Bosco città. Anna Maria Clementi - cuvée-top del brand - si forma in gigantesche botti

d'acciaio per caduta, per forza della gravità, e di due "ascensori" della capacità di 10.000 litri l'uno, trasportano il vino dal livello più basso al livello più alto della cantina, tra quattro piani, scorrendo silenziosamente all'interno di una gabbia curva in maglia d'acciaio di nuova concezione. Il tutto sapientemente illuminato da giochi di luci blu che ne esaltano lucidità e neutralità. Solo estetica? Assolutamente no, anche se il concetto di arte del vino si staglia perfettamente a questa cittadella voluta dal grande Maurizio Zanella, che a diciotto anni realizza la prima cantina a 11 metri di profondità, così come aveva visto fare in Francia. Con la nuova cantina, finita in tre anni, e l'ingresso di una tecnologia d'avanguardia supera in qualità i maestri francesi.

Oggi questo felice cuore rurale del nord industriale sta attraversando segnali di incertezza circa la propria identità. In un mondo sempre più globalizzato e che risponde, come nella Champagne, con cambiamenti anche profondi alle voglie del mercato, la sfida di Maurizio Zanella è quella di rimanere fedeli alla migliore tradizione del Franciacorta, per di più concentrata in uno spazio di lavoro unico. Come testimonia la cripta, il labirinto, una sede di rappresentan-

INFO

Cà del Bosco

Via A. Zanella, 13
25050 Erbusco (BS)
Tel. 030 7766136
visite@cadelbosco.com
www.cadelbosco.it



za che trasuda opere d'arte notevoli, come il grande e stupendo cancello d'entrata a firma Arnaldo Pomodoro. "Abbiamo investito 15 milioni di euro per costruire questo sogno mentre superiamo di poco i 14 milioni come fatturato" dice Zanella.

A trent'anni dall'avvio della vostra attività avete contribuito a far diventare di moda bere Franciacorta al posto dello Champagne.

«Berlucchi e Ferrari, ma soprattutto la prima etichetta, sono stati apripista alla fine degli anni sessanta e riuscirono a rompere l'incantesimo per cui in Italia si consumava esclusivamente Champagne come spumante di alta qualità. Noi siamo l'azienda che ha contribuito maggiormente a spostare questi consumi sul Franciacorta.

Quindi ad abolire proprio il termine spumante e portarlo nel pianeta della denominazione di un territorio, che è la regola che valeva e vale nel vecchio continente nel mondo del vino, salvo che allora non lo era, almeno con riguardo al mondo delle bollicine, nel nostro Paese. Quindi noi contribuiamo, come fecero i francesi a suo tempo, a valorizzare un territorio vocato allo spumante.

Non vedo come mai non si debba parlare di "vin musseaux" in generale per identificare lo Champagne. Noi abbiamo fatto lo stesso, spingendo affinché si trasferisse questo concetto di valorizzazione del territorio nella produzione di spumante anche in Italia».

Ca' del Bosco e Franciacorta. Un rapporto articolato come testimonia la decisione di differenziarsi con il marchio

Curtefranca. La produzione globale dell'area ha superato quota 8 milioni di bottiglie Come valuta questo exploit?

«L'iter del Franciacorta in termini di decisioni per giungere al disciplinare è stato lungo e articolato.

Il Franciacorta è il quinto in ordine temporale nel nostro Paese, nel 1969, ma allora comprendeva tutto, vino fermo e spumante, che si chiamava all'epoca pinot di Franciacorta. L'iter è stato quello di valorizzare la vocazione dell'area e attribuire una denominazione alle bollicine; nel 2001 la Comunità Europea riconosce l'unicità di Franciacorta obbligando a non usare più il termine spumante e docg, dando al nome Franciacorta quella valenza che secondo noi si merita. Franciacorta, Cava e Champagne sono le tre uniche denominazioni europee di bollicine che possono fregiarsi esclusivamente del nome del territorio in etichetta. Rimane un ultimo passo da fare, che è in corso e spero si risolva positivamente quando i vostri lettori vedranno questo articolo. Il passo necessario soprattutto per fare chiarezza sui mercati esteri è eliminare la denominazione Terre di Franciacorta che all'estero porta confusione, perché non fa cogliere l'unicità delle nostre bollicine,



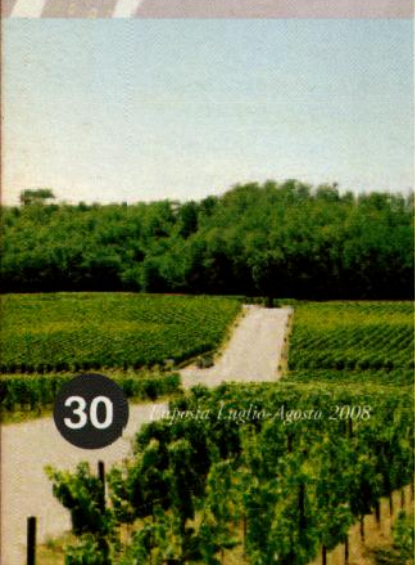
il territorio, le rese più basse del mondo per ettaro, i tempi di maturazione più lunghi».

Come giudica l'attuale momento della spumantistica metodo classico italiano? Quali dunque i suoi punti di forza e di debolezza? E - di converso - quali sono secondo lei i fattori di successo di Cava e Champagne?

«Franciacorta è il primo produttore di bollicine metodo clas-



• Maurizio Zanella, Presidente di Ca' del Bosco



sico italiano, superando anche Trento. Ma a noi interessa essere primi in qualità e nei fatti e il disciplinare di produzione lo dimostra. Da noi si produce massimo 10.000 kg per ettaro mentre a Trento 15.000. Già in questo elemento si può comprendere dove va una zona rispetto ad un'altra. C & C (Cava e Champagne) sono in grande ascesa con ampliamenti importanti delle zone di produzione. E' una scelta politica, legata al fabbisogno di uva per far fronte alla domanda crescente di alcuni mercati.

La forchetta dei prezzi sta diventando sempre più ampia. Ma lo ritengo un errore: tanto più è compressa la forchetta tanto più la zona è credibile perché significa che la qualità rimane mediamente elevata.

Non aiuta certo trovare bottiglie vendute a 15 euro quando il prezzo medio è intorno a 30. L'aumento delle produzioni, credo, amplierà ancora di più la differenza d'immagine tra un vino di serie A e un vino di serie B, creando non pochi problemi di credibilità.

Noi dobbiamo continuare a pensare di non sfidare i francesi in termini di numeri, ma perseguire sempre una crescita qualitativa. Franciacorta ha una potenzialità complessiva di circa 18 milioni di bottiglie e pensare che in sei anni raddopieremo la produzione - anche se i tassi di crescita sono assai elevati, sempre sopra il 10-11% - mi sembra vada al di là delle più rosee aspettative. Dobbiamo

continuare a creare credibilità, soprattutto all'estero, puntando su un corretto rapporto qualità-prezzo e su una qualità sempre elevata».

Come è andato il 2007?

«Bene, anche grazie alla Cuvée Prestige, l'ultimo Franciacorta, il nostro nuovo cavallo di battaglia. La novità ha portato un positivo contributo al nostro fatturato».

Tutti si interrogano sull'andamento atteso per il 2008, un anno che pare presentare grandi incertezze. Lei cosa si aspetta a livello nazionale?

«Ritengo che gli effetti reali di una crisi in Europa non si siano ancora visti e che si prospetti in generale un autunno problematico a livello economico ed anche sociale».

Terminata la nuova cantina, le ambizioni di Maurizio Zanella si fermano qui?

«Noi siamo in termini tecnologici degli innovatori, rispettando però la tradizione. Qui in Ca' del Bosco abbiamo installato la prima pressa in assenza di ossigeno, la peculiarità del metodo a caduta per "longevizzare" il vino eliminando l'ossigeno e la sua interferenza, l'assenza di pompe, il dégorge-ment in assenza di ossigeno, tutto si fa con macchine che fanno parte di un nostro know how brevettato che poche altre aziende possono vantare. Qui possiamo produrre un milione e 400 bottiglie, di cui circa 1 milione e 200 di Franciacorta, con una struttura che sarebbe in grado di produrre molto di più se usasse comuni parametri qualitativi del metodo classico. Restiamo comunque sempre un'azienda di nicchia rispetto ad aziende che producono circa 25 milioni di bottiglie.

Per aumentare la produzione dovremmo ulteriormente ampliare vigneti e cantine e francamente spero di fermarmi un po', anche se mediamente qui circa ogni dieci anni si cambia. Vedi, Ca' del Bosco è un luogo dove l'arte e la perfezione del vino si uniscono e si fondono con la scultura e l'armonia del paesaggio. Proprio come la scultura il vino per me è un prodotto tridimensionale che coinvolge vista, olfatto e bocca, tre dimensioni che, come l'Inno al Sole di Arnaldo Pomodoro, rappresentano l'energia di Ca' del Bosco nel rimanere noi stessi per continuare a crescere». >