



BAR

B U S I N E S S

Bollicine,  
racconti  
*di uomini e terre*

FRANCIACORTA



BOLLICINE

Maurizio Zanella ha fondato la mission di Ca' del Bosco sull'applicazione della tecnologia alla piena espressione delle uve, per ottenere la migliore qualità possibile.

Ispirandosi, con forza visionaria, anche alla propria passione per la scultura

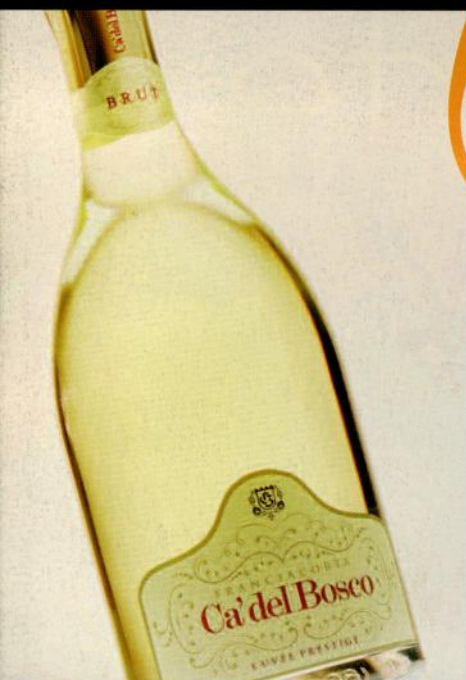


e il vino è

C'era una volta una casa nel bosco. Potrebbe cominciare così la storia di Ca' del Bosco, l'azienda vinicola creata alla fine degli anni 60 da **Maurizio Zanella** partendo da una proprietà di famiglia: una piccola casa in collina, chiamata, per l'appunto, "Ca' del bosco", immersa in un fitto bosco di castagni. Oggi, grazie alla forza visionaria di Zanella - una laurea in viticoltura ed enologia presso l'Università di Bordeaux e una profonda passione per le bollicine e per l'arte -, l'azienda annovera oltre 150 ettari di vigneto (tutti collocati all'interno della Franciacorta, in otto comuni differenti) e 20 mila metri quadri di cantina, e si distingue per tecniche colturali a basso impatto ambientale, con una resa media di 80 quintali per ettaro, e per lavorazioni che uniscono la cura artigianale alla tecnologia più avanzata, sempre piegata al servizio dell'uva e tesa a ridurre al minimo i trattamenti sul vino. Senza dimenticare una interessante particolarità: la presenza, su tutto, dell'arte, grazie alle importanti sculture disseminate nel parco che circonda la sede dell'azienda, nelle cantine e persino all'ingresso, dove fa mostra di sé l'Inno al sole di Arnaldo Pomodoro.

#### *Alla ricerca del capolavoro enologico*

Ripercorsa nei suoi quasi 40 anni di vita, la storia di Ca' del Bosco è quella di un coraggioso progetto alla ricerca della perfezione enologica. Maurizio Zanella è attratto soprattutto dalle bollicine. Così, da uno dei suoi viaggi di perfezionamento in Francia porta con sé lo *chef de cave* **André Dubois** (fatto curioso: il cognome significa "Del bosco"), sotto la cui direzione dal 1976 Ca' del Bosco avvia la produzione di bollicine di grande qualità. A 18 anni Zanella realizza la prima cantina a 11 metri di profondità, come aveva visto fare in Francia, e adotta criteri a quel tempo rivoluzionari: innalza le fittesse per ettaro, impiega diversi sistemi di allevamento ed effettua il diradamento dei grappoli in un





Sono quelli di Bellavista, nome simbolo dell'enologia lombarda, che dall'omonima collina, tra il lago d'Iseo e la pianura bresciana, firma vini unici. Garantiti da due must: cura del dettaglio e fertile immaginazione

# assoluto

## *I vari modi di portare una terra nel bicchiere*

E allora degustiamole queste cuvée, a cominciare dal **Brut Bellavista**, nato dall'unione di almeno 30 selezioni, provenienti da più di 100 appezzamenti, coltivati in 12 comuni della Franciacorta. Una buona parte dei vini di cui è costituito fermenta e matura per sette mesi in piccole botti di rovere. A questo complesso di varianti olfattive e gustative si aggiungono i profumi e i sapori dei vini di riserva di almeno sei-nove vendemmie precedenti. Dalla spuma esuberante e dal colore giallo con evidenti riflessi verdognoli, ha un profumo ricco di fiori bianchi e frutta matura, con tracce di clorofilla e vaniglia. Dal Brut tradizionale si distingue la **Gran Cuvée**: oltre il 30% dei vini che la compongono matura per più di sette mesi in piccole botti di rovere. La spuma bianca, il perlage minuto e il brillante colore giallo paglierino sono le sue caratteristiche, cui si unisce un sapore asciutto, con un fondo persistente di confettura e incenso.

In quantità molto limitata (circa il 3% della produzione aziendale) ne viene proposta anche una versione **Rosé**, nata dall'unione di almeno 20 delle più prestigiose selezioni dei vigneti della Casa. Presenta un colore rosa tenue, un profumo intenso di fragoline di bosco, mela golden e petali di rosa, e un sapore fresco, con un fondo di ribes nero e mandorla dolce.

È in quantità limitata anche la **Gran Cuvée Satèn Brut**, risultato di rigorose selezioni e prima esperienza italiana di un Franciacorta prodotto attraverso la più antica tecnologia delle piccole botti, con l'obiettivo di valorizzare con stile femminile le uve Chardonnay provenienti dai vigneti di maggiore età, in alta collina e con un'esposizione a Sud, nel comune di Erbusco.





# un'opera d'arte

periodo in cui il criterio produttivo privilegia la quantità. Un'altra tappa storica sulla strada della sperimentazione è l'arrivo in azienda di un enologo americano, **Brian Larky**, che percorre un tratto di strada con Dubois: di queste due opposte scuole di pensiero Zanella riesce ad assorbire il meglio. Dal 1986 l'enologo di Ca' del Bosco è **Stefano Capelli**. Ogni scelta applicata in vigna ha due obiettivi primari: la qualità della materia prima, l'uva, e la salvaguardia della vigna come patrimonio.

## *Le declinazioni dello stile della Casa*

L'essenza del Franciacorta in stile Ca' del Bosco è la **Cuvée Prestige**, un gioiello nato nel 2007. Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay (75%), Pinot Nero (15%) e Pinot Bianco (10%), vinificate separatamente secondo le differenti origini, sono usate per ottenere i vini che compongono la cuvée, assemblati alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%). Ci vogliono, quindi, 28 mesi di affinamento sui lieviti, perché il vino possa esprimere la sua identità. Nella versione rosé la Cuvée Prestige unisce la fragranza del vino bianco con la struttura e gli aromi del vino rosso. Esprime al meglio le peculiarità di ogni annata, poi, il **Franciacorta Brut Millesimato**, prodotto solo nelle vendemmie di qualità e frutto di quattro anni di permanenza a contatto con i lieviti. È un Franciacorta senza compromessi il **Dosage Zéro**, per il quale non è prevista l'aggiunta di *liqueur d'expédition*, mentre il **Satèn Millesimato**, morbido e rotondo, è uno speciale matrimonio di sole uve bianche. Con un piccolo segreto: al momento del tiraggio, per dare inizio alla seconda fermentazione in bottiglia al Satèn si aggiunge una minore quantità di zucchero rispetto a quella usata per gli altri Franciacorta. La **Cuvée Annamaria Clementi**, infine, dedicata alla fondatrice dell'azienda e madre di Zanella, è realizzata solo con il meglio delle uve selezionate nei vari cru e solo nelle annate migliori.



Foto: Giangiacomo Rocco di Torrepedana  
Consorzio per la tutela del Franciacorta

# Un solo vino,

Dai pionieri del metodo classico alle interpretazioni più attuali, all'insegna della valorizzazione del terroir: le nuove espressioni di questa zona

**b**arone Pizzini, Bersi Serlini, Majolini, Uberti, Monte Rossa. E poi, naturalmente, **Guido Berlucchi, Fratelli Muratori e Fratelli Berlucchi**, che proprio quest'anno ha aggiunto ai propri cinque Franciacorta millesimati che produce dal 1977, **Brut 25**, il primo non-millesimato (25 sono i mesi che intercorrono fra il grappolo di uva e il bicchiere pronto per la degustazione). Le cantine di qualità in Franciacorta sono davvero numerose: peccato non potersi soffermare, per motivi di spazio, su ciascuna. Dovendo scegliere, dunque, non si può tralasciare chi nello sviluppo della vocazione spumantistica della zona ha svolto un ruolo fondamentale: Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna che negli anni 50 produceva a Borgonato (Bs) un vino bianco fermo. Fino a che incontrò **Franco Ziliani**, giovane intraprendente e fresco di diploma all'Istituto di enologia di Alba, che con lui condivise un sogno: produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi a testa alta con lo Champagne. Il resto si sa. Le prime 3 mila bottiglie di Pinot di Franciacorta metodo classico prodotte con la filosofia della cuvée nel 1961 divennero presto 20 mila, poi 100 mila, quindi molte centinaia di migliaia.

Con un occhio sempre attento al miglioramento, oggi lo stile Berlucchi si esprime in due filosofie produttive: le classiche Cuvée Imperiali, basate sull'unione di vini con caratteristiche distintive delle tre zone spumantistiche più vocate (Franciacorta, Oltrepò Pavese e Trentino-Alto Adige), e il Franciacorta Docg Cuvée Storica che esprime le caratteristiche e la tipicità del territorio franciacortino. In questi anni Berlucchi ha intrapreso un totale rinnovo dei propri vigneti, reimpiantati secondo i più moderni concetti: dalle vigne si ottengono circa 100 quintali di uva per ettaro, con un numero molto alto di ceppi di vite (da 8 mila a 10 mila). Proprio con l'ultima vendemmia, poi, l'azienda ha completato il piano di sviluppo avviato da un decennio. E sempre in vigna si è concretizzato il progetto **Milleunavigna**, creato nel 2006 in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano. I vigneti dei conferitori di Berlucchi (circa un quinto delle uve a denominazione d'origine franciacortine) beneficia-

# BB

BAR BUSINESS

ANNO 13 NUMERO 127  
APRILE 2010  
Prezzo 5 euro

## SPECIALE LUNCH

*Le bevande analcoliche  
protagoniste a pranzo*

## DISTRIBUZIONE

**OnestiGROUP,**  
*la competenza  
al servizio dell'Horeca*

La CRISI,  
e poi?

*Il mondo del vino si interroga sul futuro*

**IL BARMAN**  
**AIBES**  
Concorsi,  
*notizie ed eventi*

### BISCALDI DISTRIBUISCE FREIXENET

**IL GRUPPO BISCALDI È IL NUOVO DISTRIBUTORE IN ITALIA DEL BRAND FREIXENET**, con una selezione di alcuni tra i più rinomati cava (spumanti spagnoli) della famosa casa vinicola catalana. Freixenet è, infatti, il numero uno al mondo sul mercato totale – champagne, cava e spumanti – con 200 milioni di bottiglie annue vendute in oltre 150 paesi e vanta un portfolio ampio e di grande prestigio.

“Siamo orgogliosi che un produttore di fama mondiale, quale Freixenet, abbia scelto la professionalità e l’esperienza maturata dal nostro Gruppo in oltre 40 anni di presenza sul mercato del beverage italiano per proporre ai consumatori dei prodotti di alto livello in grado di incontrare il favore di tutti coloro che ricercano qualità, gusto e raffinatezza.” Ha dichiarato Pietro Biscaldi, Amministratore Delegato del Gruppo Biscaldi.

L’azienda Freixenet è nata nel 1889, fondata da Pedro Ferrer Bosch e Dolores Sala Vivé a Sant Sadurní d’Anoia, centro della regione vinicola del Penedès. Il nome Freixenet deriva dal nome della tenuta del XIII secolo della famiglia Ferrer, “La Freixeneda”, letteralmente “luogo dove crescono gli alberi di frassino”. Il cava Freixenet è un vino spumante a denominazione d’origine, prodotto esclusivamente con il metodo classico di rifermentazione

in bottiglia (per i francesi “champenois”, lo stesso dello Champagne). **La zona d’origine dei cava nella Catalogna spagnola è caratterizzata dal particolare terreno, ricco di creta e gesso, e da favorevoli condizioni climatiche, ideali per la crescita di vitigni di qualità superiore.** Il clima di queste zone, infatti, è tipicamente mediterraneo con abbondante soleggiamento, precipitazioni moderate, inverni miti ed estati fresche e ventilate, che permettono la creazione di un prodotto unico di grande qualità e tradizione.

L’utilizzo di uve autoctone ha permesso ai cava di acquisire precise caratteristiche organolettiche – differenziandoli da prodotti concorrenti – che hanno consentito ai famosi spumanti spagnoli di ritagliarsi sui mercati uno spazio competitivo completamente autonomo.



### I TRE GIOIELLI DI CA’ DEL BOSCO

**C**a’ del Bosco proporrà al prossimo Vinitaly 2010, il Dosage Zéro, il Satèn e il Brut Millesimato, annata 2005, con un lieve restyling del packaging. Le modifiche delle etichette sono sottili: s’impresiosisce la carta e le linee diventano più eleganti, con una piacevole sensazione al tatto. Si distinguono maggiormente i colori rappresentativi delle tre tipologie di Franciacorta Millesimato, che vengono confezionati con eleganti astucci singoli: il verde Ca’ del Bosco per il Dosage Zéro, l’argento per il Satèn e il nero per il Brut.

**Il messaggio vuole essere di continuità e rafforzamento dello stile Ca’ del Bosco dando maggior valore all’immagine dei tre Franciacorta, amati soprattutto dai propri affezionati connoisseur.**

I tre Millesimati rappresentano al meglio lo stile, la tradizione e l’esperienza dell’azienda: le prime bottiglie nascono con il millesimo 1978 e 1979. Le cuvée del Brut e del Dosage Zéro sono un assemblaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, in percentuali differenti, mentre il Satèn è un assemblaggio di Chardonnay e Pinot Bianco. La permanenza sui lieviti varia dai 46 mesi per il Satèn ai 48 per Dosage Zéro e Brut. I tre Franciacorta Millesimati sono ciascuno una diversa espressione e interpretazione del terroir della Franciacorta: carattere, purezza ed eleganza, tutti elementi che si ritrovano poi abilmente e unitamente espressi nella cuvée più prestigiosa di Ca’ del Bosco, la Cuvée Annamaria Clementi.



### PREMIO INTERNAZIONALE DI PITTURA ZINGARELLI-ROCCA DELLE MACIE

Il vino come opera d’arte e l’arte come mezzo per comunicare il vino: per esprimere il profondo legame esistente tra questi due mondi, la famiglia Zingarelli ha dato vita a un nuovo progetto culturale, il Premio Internazionale di Pittura Zingarelli-Rocca delle Macie, che verrà presentato in anteprima durante il Vinitaly (8-12 aprile 2010) presso lo stand dell’azienda di Castellina in Chianti.

**I 19 artisti partecipanti, segnalati dalle più autorevoli gallerie, accademie e critici d’arte, hanno sviluppato con le loro opere il tema “Il Nostro Vino, Storia di una Passione” e, dal prossimo 29 aprile, giorno ufficiale dell’apertura del concorso, fino al 15 settembre 2010, le loro creazioni rimarranno esposte presso la sede dell’azienda e potranno essere votate da tutti coloro che visiteranno la mostra.** I clienti di Rocca delle Macie sia in Italia che Oltreoceano saranno tutti coinvolti nelle votazioni, per cui, considerando che l’azienda esporta oltre il 50 per cento della sua produzione all’estero, il concorso potrà contare su un pubblico molto ampio ed eterogeneo.



Il Premio nasce come omaggio a Italo Zingarelli, fondatore dell’azienda, affermato regista e produttore cinematografico, e grande amante della pittura. Durante il corso della sua vita egli ha sempre dimostrato grande attenzione verso tutti quei giovani che con impegno e determinazione lottano per realizzare i propri sogni.

Da qui la volontà di Sergio Zingarelli e della sua famiglia di istituire questo premio con l’intento, da un lato, di offrire ai giovani artisti la straordinaria opportunità di valorizzare il proprio talento, e dall’altro, di continuare a scrivere quella storia infinita che lega l’arte al vino e alla vita dell’uomo.