

## Bergamo Brescia

IL MONDO  
DEL VINO  
SI INTERROGA  
SU COME  
TORNARE ALLA  
VERA QUALITÀ

Stefano Capelli,  
enologo di Ca' del Bosco,  
assaggia un mosto  
nella barriera  
dell'azienda  
franciacortina

La cronaca online  
su [www.ilgiorno.it](http://www.ilgiorno.it)

# In alto i CALICI

DEGL'INNOCENTI ■ A pagina 3



**Volete intervenire  
sui problemi  
della vostra città?**

**SCRIVETE A:**  
[redazione.internet@ilgiorno.net](mailto:redazione.internet@ilgiorno.net)

**Bergamo, nuove critiche  
al piano traffico comunale**

Le corsie per i bus  
e l'area pedonale  
non convincono  
i commercianti

■ Servizio a pagina 4

**Strade di sangue:  
schianto a Castelmella**



Laura Perini aveva 44 anni (Fotolive)

Muore mamma  
falciata da auto  
mentre è in sella  
al suo motorino

PRANDELLI ■ A pagina 7

**CIBO E SOCIETÀ** TRE INIZIATIVE PER CONIUGARE SOLIDARIETÀ E QUALITÀ AMBIENTALE

## Bergamo al Salone del gusto

*Gli ortaggi coltivati dai detenuti di via Gleno alla kermesse torinese*

ANDREUCCI ■ A pagina 2

**Eventi**  
IL GIORNO

Con la parola di oggi si completa  
la frase che ti dà la possibilità  
di aggiudicarti un evento.




**BALLANO**



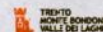
13ª edizione  
**MondoMerlot**

www.mondomerlot.it

26 27 28  
ottobre 2012 - ALDENO

 enogastronomia  
 self-tasting  
 degustazioni guidate

TRENTINO



Civiltà del bere

# IN ALTO I CALICI

**RICERCA DEL BUONO**  
IL MONDO VITIVINICOLO  
PROVA A SUPERARE  
IDEOLOGIE E TECNICISMI

**INSEGNAMENTO**  
RIAPPROPRIARSI DELLA QUALITÀ  
SEGUENDO E RISPETTANDO  
LE ORIGINI E IL TERRITORIO

## Dalla Franciacorta parte la riscossa del vino di qualità

*Simposio per creare un protocollo*

di **LUCA DEGL'INNOCENTI**  
— **ERBUSCO (Brescia)** —

**UNA GOCCIA**, un seme. Un tentativo, forse un passo in avanti. Quale il futuro del vino di qualità? In una Franciacorta splendidamente ammantata coi colori del maturo autunno, si è dibattuto a lungo fra esperti del settore. Vignaioli, critici, enologi, giornalisti - riuniti nella sala convegni della cantina Ca' del Bosco - impegnati nella creazione di una scintilla che stimoli la nascita degli stati generali del vino italiano. Il momento è quello giusto: un momento di crisi (globale) è terreno fertile per tornare a guardare dentro la bottiglia. Il primo input arriva da Alexandre Chartogne, dell'omonima e celebre etichetta di Champagne: «Fra dubbi e domande rischiate di perdere le vostre origini. Dovete avere fiducia nel vostro suolo», il *terroir*.

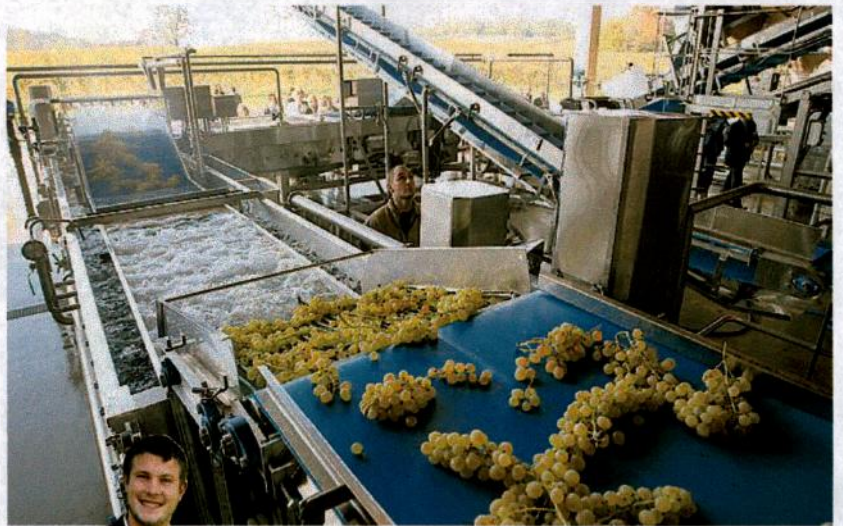
**SARÀ** questo l'aspetto nodale dell'incontro: l'unione di eredità e territorio come tensione unica per un prodotto di qualità. Facile a parole. Basta stregoni in cantina, basta sigle Dop, Doc, bio? L'intervento di Angiolino Maule (Biancane vini di Gambellara, Vicenza) è un cazzotto: «Sono anni che ho scelto la natura. Stufi di disciplinari e cose simili ho scelto di lavorare per ridare fertilità biologica ai suoli». E i solfiti salgono

**Alexandre CHARTOGNE**

**Fra dubbi e domande in Italia rischiate di perdere le origini. Dovete avere fiducia nella vostra terra**

sul banco degli imputati: «Il 15% dei pesticidi totali usati in agricoltura vengono scaricati nelle vigne — spiega Maule — Vigne che ricoprono solo il 3% dei suoli coltivati in Italia».

E così, tra ricerca di gusto, di voglia di profumo, di citazioni storiche il sociologo-giornalista nonché presidente di AstraRicerca Enrico Finzi riporta la voce di chi al convegno non c'era: il consumatore. «In un contesto di pesante contrazione di consumo di vino, è alta l'insofferenza per la vastità dell'offerta, per l'invasione del marketing e della retorica nelle etichette. Ciò si mescola con una perdita di credibilità degli enti di certificazione, specie per quanto riguarda il vino biologico». Il futuro: «Una selezione darwiniana che ripulirà il mercato da molti produttori. Chi ne sopravviverà dovrà puntare tutto sul prodotto». E non sulle mode, anche quelle che richiamano alla stretta devozione ai cicli della natura: qualunque esse siano, mette-



**INCONTRO**  
A sinistra, Alexandre Chartogne dell'omonima cantina di Champagne. Sopra, l'impianto di lavaggio delle uve di Ca' del Bosco

ranno sempre in secondo piano la qualità reale.

**REALTÀ** perduta in parte anche dal mondo della comunicazione del vino: sofismi e linguaggio sensoriale allontanano il consumatore non "iniziato", invece di conquistarlo. Qualcuno sintetizza questo aspetto con «dittatura enologica». Una vera e propria unione tra le voci intervenute non c'è stata, ed era facilmente immaginabile. Ma quella famosa scintilla auspicata da Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco e ideatore del simposio, pare essere nata. Del resto su una cosa la convergenza è totale: la frammentazione del mondo vitivinicolo italiano (in tutti gli aspetti che lo compongono) porterà solo sconfitta.

*luca.degl'innocenti@ilgiorno.net*

### LA NOVITÀ

**Ca' del Bosco manda gli acini all'idromassaggio**

— **ERBUSCO (Brescia)** —

**A MARGINE** del convegno il presidente di Ca' del Bosco Maurizio Zanella svela un particolare inedito sul metodo con cui, dalla vendemmia del 2008, nella sua cantina viene prodotto il vino: il lavaggio delle uve. Una vera rivoluzione nella produzione che punta alla ricerca della qualità, della bontà: dopo la raccolta a mano, il raffreddamento in cella, le cassette d'uva vengono rovesciate per la selezione dei grappoli migliori. Solo quelli che meritano di diventare mosto intraprendono un percorso in tre vasche d'ammollo che prevedono il movimento e il galleggiamento dei grappoli per borbottaggio d'acqua e, alla fine, l'asciugatura affinché il mosto non risulti diluito. Un sistema semplice solo all'apparenza, ma che in Ca' del Bosco riorganizza il passaggio strutturale nella produzione al fine di facilitare il metabolismo fermentativo dei lieviti. E così, per celebrare questo nuovo metodo, la cantina franciacortina ha presentato la sua Vintage Collection: una trilogia di vini (Brut, Dosage Zéro e Satèn) proprio con il millesimo 2008. Un anno ricco e generoso per la Franciacorta e che per Ca' del Bosco è fortunatamente coinciso con il completamento del protocollo di lavoro appena descritto.

L.d.i.

F.P.

### IL CONVEGNO CRESCE L'ATTENZIONE PER L'ARCHITETTURA

## Belle cantine, buon prodotto

— **BRESCIA** —

**NELLA CANTINA** giusta, c'è il vino buono. Per avere un prodotto di qualità, infatti, anche la cantina fa la sua parte, tanto che sta assumendo sempre più rilievo il filone dell'architettura del vino. «Un argomento accattivante — spiega Paola Faroni, vicepresidente dell'Ordine degli Architetti di Brescia, durante il convegno dedicato proprio all'architettura delle cantine ospitato ieri alla Fiera di Brescia — e di notevole attualità nel panorama dell'architettura italiana e internazionale». Un connubio felice, quello fra vino e architettura, che inizia ad avere successo anche nel bresciano, dove alcune aziende, come la Bersi Serlini di Provaglio d'Iseo, si sono affidate ad architetti esperti per un restyling. Ma come dev'essere una cantina per valorizzare il contenuto? Secondo l'architetto Edoardo Milesi, che ha già all'attivo diversi progetti, di cui il più famo-

so la Cantina di Collemassari a Grosseto, tutto sta nel sapere utilizzare gli spazi, i materiali e le forme, per creare le migliori condizioni naturali. «Fondamentale ad esempio — spiega — è favorire la climatizzazione naturale. Nella Cantina di Collemassari, 18mila mq di grandezza, non esistono impianti meccanici, ma umidità e temperatura sono regolati grazie alla particolare disposizione degli ambienti». Importante anche il materiale usato nella costruzione. Il legno di cedro, ad esempio, è un must per Milesi. «Contiene un olio antisettico — continua — per cui facendo circolare l'aria, l'umidità non ristagna, mentre l'olio di cedro interviene sul vino. Si evita così di utilizzare altri elementi chimici, che altererebbero la qualità». Attraverso una buona architettura, infine, si può ottenere anche l'illuminazione più adatta. Questo è un settore comunque molto interessante, che sta riscuotendo grande interesse.



**IDEE**  
L'architetto Edoardo Milesi e Maddalena Bersi Serlini, imprenditrice nel settore vitivinicolo



# Dalla Franciacorta parte la riscossa del vino di qualità

## *Simposio per creare un protocollo*

di **LUCA DEGL'INNOCENTI**

— **ERBUSCO (Brescia)** —

**UNA GOCCIA**, un seme. Un tentativo, forse un passo in avanti. Quale il futuro del vino di qualità? In una Franciacorta splendidamente ammantata coi colori del maturo autunno, si è dibattuto a lungo fra esperti del settore. Vignaioli, critici, enologi, giornalisti - riuniti nella sala convegni della cantina Ca' del Bosco - impegnati nella creazione di una scintilla che stimoli la nascita degli stati generali del vino italiano.

Il momento è quello giusto: un momento di crisi (globale) è terreno fertile per tornare a guardare dentro la bottiglia. Il primo input arriva da Alexandre Chartogne, dell'omonima e celebre etichetta di Champagne: «Fra dubbi e domande rischiate di perdere le vostre origini. Dovete avere fiducia nel vostro suolo», il *terroir*.

**SARÀ** questo l'aspetto nodale dell'incontro: l'unione di eredità e territorio come tensione unica per un prodotto di qualità. Facile a parole. Basta stregoni in cantina, basta sigle Dop, Doc, bio? L'intervento di Angiolino Maule (Biancara vini di Gambellara, Vicenza) è un cazzotto: «Sono anni che ho scelto la natura. Stufo di disciplinari e cose simili ho scelto di lavorare per ridare fertilità biologica ai suoli». E i solfiti salgono

**Fra dubbi e domande in Italia rischiate di perdere le origini. Dovete avere fiducia nella vostra terra**

sul banco degli imputati: «Il 15% dei pesticidi totali usati in agricoltura vengono scaricati nelle vigne — spiega Maule — Vigne che ricoprono solo il 3% dei suoli coltivati in Italia».

E così, tra ricerca di gusto, di voglia di profumo, di citazioni storiche il sociologo-giornalista nonché presidente di AstraRicerce Enrico Finzi riporta la voce di chi al convegno non c'era: il consumatore. «In un contesto di pesante contrazione di consumo di vino, è alta l'insofferenza per la vastità dell'offerta, per l'invadenza del marketing e della retorica nelle etichette. Ciò si mescola con una perdita di credibilità degli enti di certificazione, specie per quanto riguarda il vino biologico». Il futuro: «Una selezione darwiniana che ripulirà il mercato da molti produttori. Chi ne sopravvivrà dovrà puntare tutto sul prodotto». E non sulle mode, anche quelle che richiamano alla stretta devozione ai cicli della natura: qualunque esse siano, mette-

ranno sempre in secondo piano la qualità reale.

**REALTÀ** perduta in parte anche dal mondo della comunicazione del vino: sofismi e linguaggio sensoriale allontanano il consumatore non "iniziato", invece di conquistarlo. Qualcuno sintetizza questo aspetto con «dittatura enologica». Una vera e propria unione tra le voci intervenute non c'è stata, ed era facilmente immaginabile. Ma quella famosa scintilla auspicata da Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco e ideatore del simposio, pare essere nata. Del resto su una cosa la convergenza è totale: la frammentazione del mondo vitivinicolo italiano (in tutti gli aspetti che lo compongono) porterà solo sconfitta.

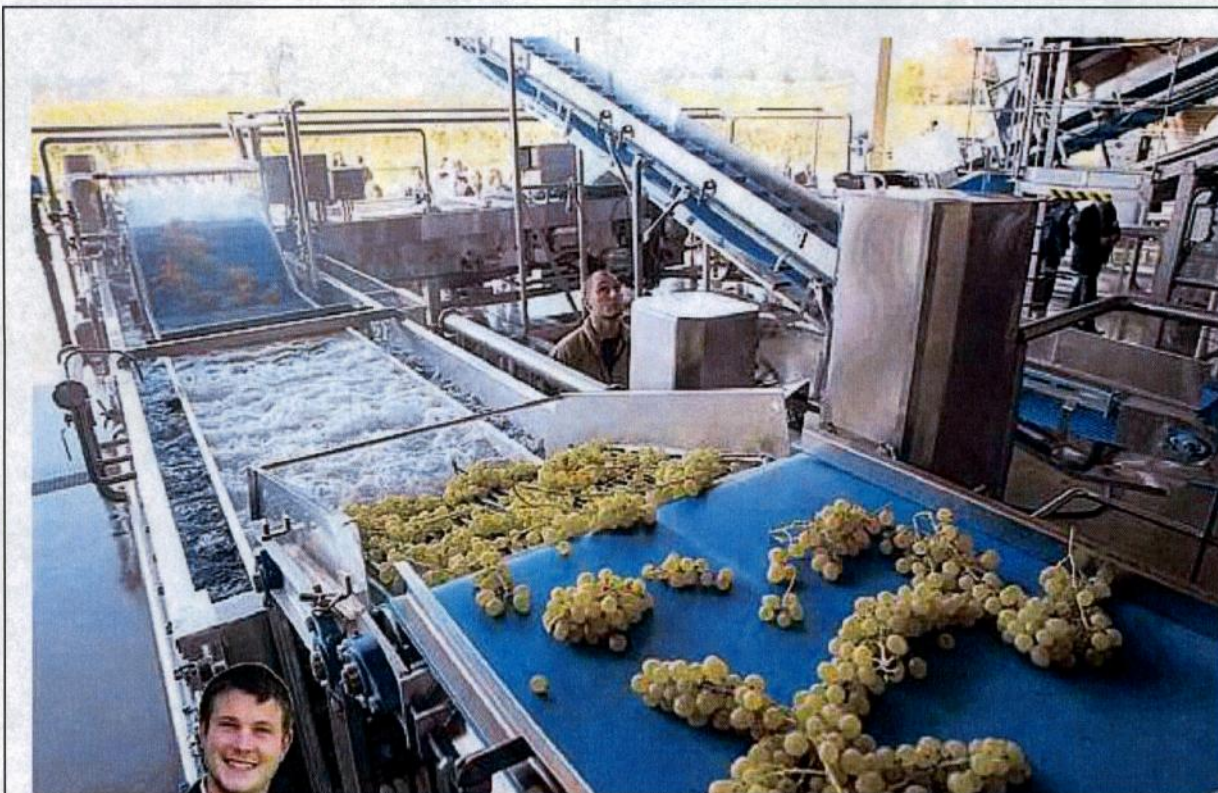
*luca.deglinnocenti@ilgiorno.net*

**RICERCA DEL BUONO**  
IL MONDO VITIVINICOLO  
PROVA A SUPERARE  
IDEOLOGIE E TECNICISMI

**INSEGNAMENTO**  
RIAPPROPRIARSI DELLA QUALITÀ  
SEGUENDO E RISPETTANDO  
LE ORIGINI E IL TERRITORIO



**Alexandre  
CHARTOGNE**



**INCONTRO**

A sinistra, Alexandre Chartogne  
dell'omonima cantina di  
Champagne. Sopra, l'impianto di  
lavaggio delle uve di Ca' del Bosco

*luna.dellinaccanti@ilgiorno.it*

*CA' DEL BOSCO CHAMPAGNE*



## LA NOVITÀ

### Ca' del Bosco manda gli acini all'idromassaggio

— ERBUSCO (Brescia) —

**A MARGINE** del convegno il presidente di Ca' del Bosco Maurizio Zanella svela un particolare inedito sul metodo con cui, dalla vendemmia del 2008, nella sua cantina viene prodotto il vino: il lavaggio delle uve. Una vera rivoluzione nella produzione che punta alla ricerca della qualità, della bontà: dopo la raccolta a mano, il raffreddamento in cella, le cassette d'uva vengono rovesciate per la selezione dei grappoli migliori. Solo quelli che meritano di diventare mosto intraprendono un percorso in tre vasche d'ammollo che prevedono il movimento e il galleggiamento dei grappoli per borbottaggio d'acqua e, alla fine, l'asciugatura affinché il mosto non risulti diluito. Un sistema semplice solo all'apparenza, ma che in Ca' del Bosco riengono passaggio strutturale nella produzione al fine di facilitare il metabolismo fermentativo dei lieviti.

E così, per celebrare questo nuovo metodo, la cantina franciacortina ha presentato la sua Vintage Collection: una trilogia di vini (Brut, Dosage Zéro e Satèn) proprio con il millesimo 2008. Un anno ricco e generoso per la Franciacorta e che per Ca' del Bosco è fortunatamente coinciso con il completamento del protocollo di lavoro appena descritto.

**L.d.i.**