





## Maurizio Zanella

Fondatore, filantropo

All'inizio degli anni '70,  
segue la sua vocazione

"artistica"

facendosi protagonista

del rinascimento

enologico italiano e

trasformando una

casa in un bosco

di castagni in una

delle più moderne

e avanzate cantine.

# Signori del vino

*Ogni partita di  
uva vendemmiata è una  
personalità unica,  
da rilevare e da  
orientare verso la  
sua migliore  
espressione*

Ca' del Bosco è un'azienda simbolo della Franciacorta e anche qualcosa di più. È la realizzazione di un sogno, forse romantico, di Maurizio Zanella, giovane ostinato che decise di intraprendere - più di quarant'anni fa - un percorso personale, in una terra intatta, non ancora conscia del suo potenziale vitivinicolo.

La prima annata è datata 1972 e da allora "Metodo Ca' del Bosco" significa seguire la propria strada. Sempre.

Accettando rischi e costi di una scelta non sempre conveniente.

Vuol dire anche avere a cuore l'eccellenza del vino, l'integrità del territorio ed il rispetto della tradizione.

Una tradizione che omaggia il passato e le generazioni precedenti, come testimonia la *Cuvée Annamaria Clementi*, dedicata alla madre di Maurizio. È stata lei infatti ad aver amato, prima di ogni altro, queste terre e ad aver deciso di acquistare una piccola casa in un bosco di castagni, sulla collina.

Doveva essere un punto d'arrivo, un luogo di vacanza, intimo e riservato.

Invece grazie allo spirito ribelle e ambizioso del figlio Maurizio è diventato il fulcro di una realtà che il mondo ammira, vocata all'arte del fare bene e con passione, come l'indole della famiglia Zanella.

Viticoltori fieri, ricercatori spasmodici della perfezione, hanno connotato il vino di un valore superiore, considerandolo un'arte capace di fondere uomo e paesaggio in un tutt'uno armonico.

A CURA DI CHIARA SONZOGNI - FOTO PAGINA A LATO MASSIMO LISTRI | FOTO IN ALTO DI NICOLA UGHI



San Biagio, medico armeno vissuto nel III secolo d.C., compì un miracolo quando una madre disperata gli portò il figlio morente per una lisca conficcata in gola. Il medico gli diede una grossa mollica di pane che, scendendo in gola, rimosse la lisca salvando il ragazzo. Da qui la sua nomina a protettore della gola e l'usanza di conservare l'ultima fetta del panettone della cena di Natale per farla benedire il 3 febbraio e mangiarla a colazione con i famigliari per proteggerli dai malanni.

A CURA DI CARLA CROTTI

## L'idea di

**Carlo Petrini**

*Fondatore di Slow Food*

In tutto il mediterraneo quando il pane cadeva per terra lo si prendeva e lo si mangiava. Anche il pane avanzato non si buttava mai.

Dov'è finita questa sacralità?

Durante e dopo il Natale le dispense abbondano di sacchetti e scatole di latta con gli avanzi dei panettoni perché ogni cena e ogni pranzo ne merita uno intero, in cui far affondare il coltello nella pienezza del suo volume fragrante e profumato.

Che farne di questi avanzi?

La tradizione milanese suggerisce una soluzione e rivisita una ricetta classica, quella della torta paesana (una specialità brianzola a base di pane secco e cacao) trasformandola nella Torta di panettone!

## Torta di Panettone



### Ingredienti

6 uova  
12 cucchiari di zucchero  
(preferibilmente di canna)  
1 pizzico di sale  
la buccia grattugiata di un limone  
½ bustina di lievito  
avanzi di panettone q.b.



### Suggerimenti

Dosi per 6 persone  
Difficoltà media  
Distribuire l'impasto  
in piccole cocotte  
da offrire come dolcetti  
monoporzione



### Preparazione

1. Montare i tuorli con lo zucchero fino a che la crema non risulta omogenea.
2. Montare gli albumi con il sale.
3. Unire tuorli e albumi e aggiungere mezza bustina di lievito e la buccia del limone
4. Unire i pezzi di panettone sbriciolati fino a che l'impasto sarà morbido e umido ma non troppo bagnato.
5. Ungere una teglia o foderarla con carta da forno e riempirla con l'impasto.
6. Infornare per 40 minuti a 180°C.



Ca' del Bosco esprime e rappresenta una diversa idea di civilizzazione del vino, creando una relazione privilegiata tra le qualità delle sue strutture, i territori, gli uomini e l'arte, presentando al mondo gli incanti della natura sapientemente lavorata e trasformata dall'uomo in capolavori di armonie gustative e olfattive. Dalla similitudine tra il vino, prodotto tridimensionale che coinvolge la vista, l'olfatto e la bocca, e l'arte che stimola l'occhio e coinvolge i sensi, nasce la passione di Maurizio Zanella per la scultura contemporanea, favorita dal luogo che è scenario meraviglioso per accoglierne le più sublimi espressioni.

Allisonanti i nomi degli artisti che, con la visione personale e creativa, arricchiscono gli spazi del casato.

Forza.

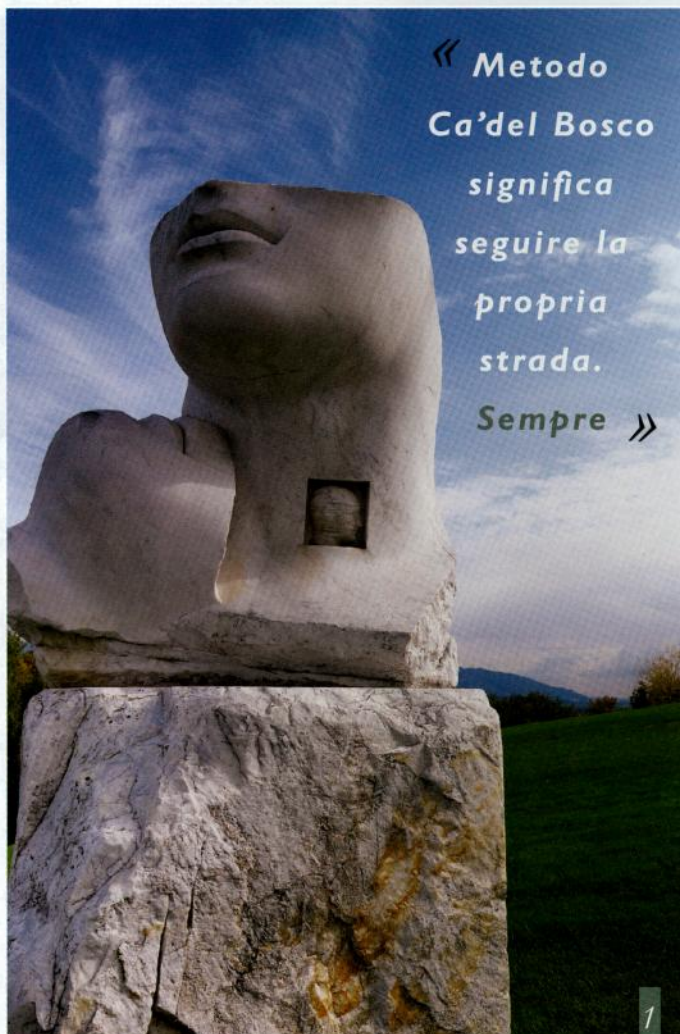
Qualità.

Perseveranza.

Ambizione.

Bellezza.

Queste il contributo di Maurizio Zanella alla definizione di Franciacorta.



« Metodo  
Ca' del Bosco  
significa  
seguire la  
propria  
strada.  
Sempre »

1

### EROI DI LUCE

1991, I. Mitoraj

*Eroi di Luce è una testa recisa dal segno con l'inserito di un testo velato come fresca muffic. C'è la visiva incisa e cruda e dell'artista "Non in rapporto dello spettatore" la parte invisibile è molto più importante.*

2

### WATER IN DRIPPING

2016, Z. Lu

*Ripropone il legame intrinseco tra scrittura e i testi letterari che ne hanno ispirato la realizzazione. Attraverso l'esplorazione del movimento naturale dell'acqua, il poema narra di un viaggio simbolico tra natura e mobilità.*

3

### CANCELLO SOLARE

1987, A. Pomodoro

*Consacrazione del rapporto tra vino e arte. L'opera è stata commissionata da Maurizio Zanella che ha incaricato l'artista di rappresentare un ingresso emblematico verso la vigna e l'intera proprietà.*



2



3





# Il Vigneto in città

A CURA DI CHIARA SONZOGNI - FOTO DI VIGNETO PUSTERLA

**N**el pieno centro cittadino della Leonessa d'Italia c'è un vigneto. Si trova lungo le pendici del colle Cidneo, su cui sorge il Castello di Brescia. Probabilmente qualcuno non l'ha mai nemmeno notato. Non deve farsene una colpa, è succede con le cose che sono lì da sempre, che fanno parte del paesaggio di tutti i giorni e che passano per questo inosservate.

Si chiama **Vigneto Pusterla** e prende il suo nome proprio dalla porta che dava accesso al passaggio segreto che s'immetteva nei bastioni del castello.

Il documento più antico che ne testimonia la presenza risale al 1037, quando l'Imperatore Corrado II, cedendo il controllo dell'area al Vescovo Odorico, elencò, tra i vari appezzamenti, anche numerosi fondi coltivati a vite. Il colle su cui dimora è sommità di uno sperone calcareo.

Le condizioni per la coltivazione delle viti che raggiunge i quattro ettari sono ottimali: la composizione del terreno e la sua pendenza assicurano un buon drenaggio; le correnti pomeridiane del monte Guglielmo puliscono l'aria e l'esposizione solare è buona.

L'estensione, oltre venti volte quella del celebre e più noto *Clos-Montmartre* parigino,

gli è valsa recentemente il titolo di «più grande vigneto urbano europeo produttivo». Infatti il 21 ottobre 2017, a Foligno (PG), il vigneto bresciano è stato premiato vincitore dell'ottava edizione del concorso *La Fabbrica nel Paesaggio*.

La **FICLU** (Federazione Italiana Club e Centri UNESCO) e la **EUFUCA** (Federazione Europea dei Club, Centri e Associazioni UNESCO) hanno riconosciuto il merito al Pusterla con la seguente motivazione: *“Per un'operazione di autentico restauro del paesaggio, attuato recuperando, in ambiente urbano, circa 4 ettari di terreno ai piedi del Castello e riproponendo l'antica funzione produttiva. Inoltre per la cura nel riutilizzare le esistenti viti ultracentenarie e piante da frutto antiche”*.

Il Vigneto Pusterla si pone come un perfetto esempio d'interpretazione dei criteri posti alla base del concorso, dove il pregevole risultato storico, estetico e paesaggistico si lega a solide ragioni di uso produttivo del territorio garantendo così la durata nel tempo degli ottimi risultati ottenuti.

Anche l'associazione **Slow Food** aveva notato e premiato il vigneto attribuendogli nel 2007 il titolo di *Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale*.



## Da sapere

### VITIGNO INVERNENGA

SI TRATTA DI UN VITIGNO INTROVABILE E PROSSIMO ALL'ESTINZIONE CHE PERÒ VIVE UNA NUOVA FASE DI CRESCITA. È UN VITIGNO AUTOCTONO BRESCIANO A BACCA BIANCA LE CUI ORIGINI SONO SCONOSCIUTE, E VIENE PER LA PRIMA VOLTA CITATO IN UN DOCUMENTO DEL MINISTERO DELL'INDUSTRIA, AGRICOLTURA E COMMERCIO DELL'IMPERO AUSTRO-UNGARICO DEL 1826.

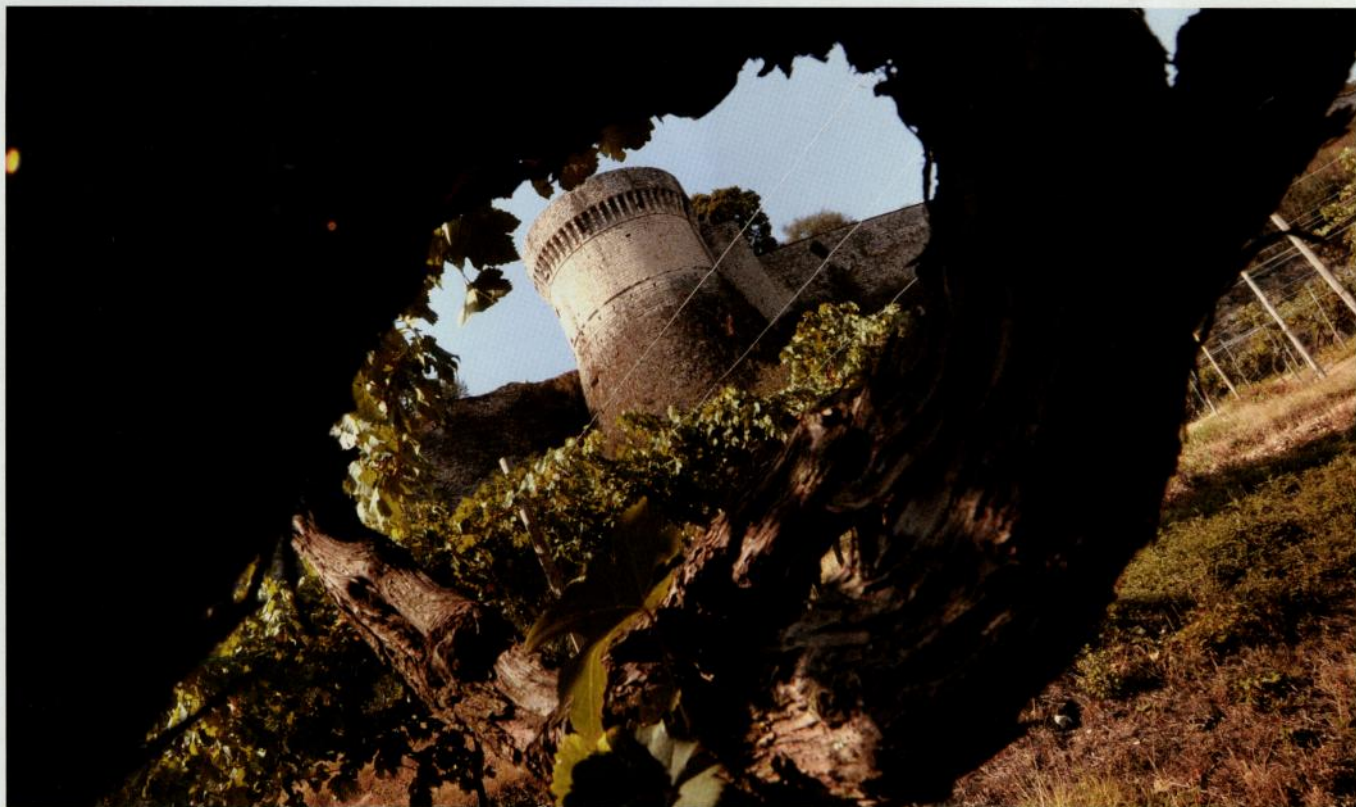
L'UVA COLTIVATA HA UNA DOPPIA VALENZA, PUÒ ESSERE CONSUMATA SIA COME UVA DA PASTO, CHE COME UVA DA VINIFICAZIONE. IL SUO NOME SEMBRA INFATTI DERIVARE DALL'ABITUDINE DELLE FAMIGLIE BRESCIANE DI CONSERVARE IN INVERNO L'UVA E FARLA APPASSIRE NEI SOLAI, POTENDOLA COSÌ MANGIARE DURANTE LE FESTIVITÀ NATALIZIE E NEL

PERIODO INVERNALE









Insomma il Pusterla è molto più che un vigneto. È la storia di professionalità e passione della **famiglia Capretti** che entra nella gestione delle vigne nei primi del Novecento, quando l'azienda passa dall'allora "F.lli Riccardi" a "Riccardi-Capretti" prima di diventare solo Capretti e, dopo varie diciture, acquisire il nome, più noto, di azienda Pusterla. Dopo una pausa lunga vent'anni, dal 1991 al 2011, la famiglia Capretti riprende le redini del vigneto grazie a Maria che ridona splendore al podere, trasformando la storia in patrimonio grazie ad un considerevole sforzo agronomico e finanziario. È grazie al suo contributo che è stato attuato un piano di conservazione e ripristino delle "balze" e sono stati introdotti nuovi impianti di cinquemila barbatelle.

Maria ha portato un nuovo concetto di vigneto urbano più dinamico ed aperto a nuove idee. Ha preservato l'anima della coltivazione, grazie alla conservazione e alla cura del vitigno autoctono bresciano *Invernenga*, a bacca bianca, detto anche "l'uva dell'inverno" perché la sua maturazione avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. L'acino si presenta succoso e con una buccia molto spessa e resistente che permette di consumare il frutto anche nei mesi invernali, sino a Natale ed oltre.

Antichità, originalità e rispetto permettono a questo vigneto di esprimere al meglio l'unicità e l'essenza del vino bianco, chiamato *1037*, noto per il colore giallo-verde e l'elegante etichetta che profuma di storia.

Come tutti i vigneti storici, la coltivazione non si limita solo alla vite ma anche agli alberi da frutto, in una sinergia che arricchisce ogni specie e che genera un ambiente fertile e forte. L'azienda Pusterla produce così anche confetture, salse per accompagnare i formaggi, miele e distillati.

È un'oasi urbana che parla di territorio, di eccellenza, di storia e di famiglia.

*Iconico stemma della famiglia Capretti*



## AZIENDA AGRICOLA MARIA CAPRETTI

*Vale una visita.*

*Potrebbe essere un'ottima occasione natalizia per concedere del tempo al patrimonio della propria città e magari per assaggiare qualche acino "d'uva d'inverno".*

**Visite:** Per gruppi di 8/10 persone, rivolgersi direttamente all'azienda Pusterla [www.vignetopusterla.com](http://www.vignetopusterla.com) che predilige, tra le altre, le visite dedicate ai bambini; per i singoli o le coppie, da organizzare in gruppo, rivolgersi invece alle guide di "Scopri Brescia"

[www.scopribrescia.com](http://www.scopribrescia.com)

**Acquisti:** In attesa di poter realizzare un punto vendita e accoglienza all'interno del fondo, potrete degustare ed acquistare i prodotti nel bar di fronte alla vigna o nella storica drogheria in fondo alla stessa via -Via Turati-