

Corriere Romagna



RIMINI RAVENNA CESENA FORLÌ IMOLA SAN MARINO

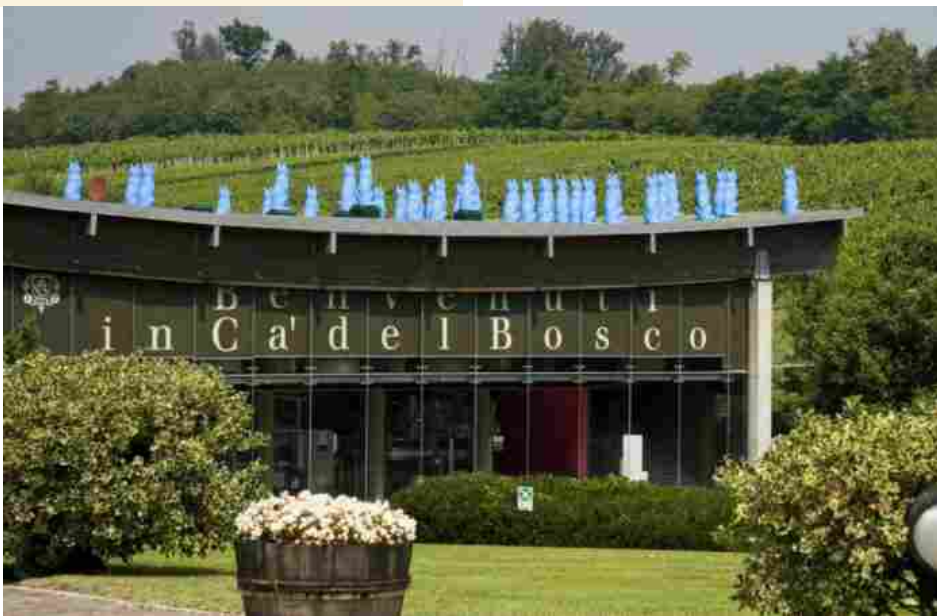


CIBO

Ca' del Bosco, arte del vino in Franciacorta

Alessandro Cicognani 14 Mar 2022

Condividi



«Ci sono attimi che non hanno parole. Solo le sensazioni li possono definire, emozioni che sanno giungere al cuore e che diventano estasi, gioia e bellezza di un momento da racchiudere nel più intimo dei ricordi». Ca' del Bosco è l'arte del vino e queste loro parole rappresentano a pieno lo spirito avventuriero di un'azienda che è la storia della Franciacorta. Gli uomini, proprio come la terra, hanno una vocazione. Ecco come un ragazzo di una quindicina d'anni ha avuto la folgorante intuizione di quale avrebbe potuto essere una vita vissuta alla luce della sua realizzazione. L'incontro fra il giovanissimo Maurizio Zanella e la dolcezza di quella terra magica della Lombardia avviene quando la madre si trasferisce a Erbusco e impianta il primo vigneto. È l'inizio di un amore che durerà una vita, ma è solo dopo un viaggio nella rinomata regione francese dello Champagne, tra le famose maisons dove nasce quel vino affascinante, che Zanella ritorna con l'idea irremovibile di realizzare qualcosa di simile. Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, si è così trasformata in una delle più moderne

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

e avanzate cantine d'Italia. Nel 1979 pianta i primi cinque filari di vigneto e quello che Maurizio sta facendo, senza saperlo, è in realtà scrivere un nuovo capitolo della viticoltura nazionale. Ora Ca' del Bosco può vantare vigne che hanno oltre 40 anni e in cantina hanno scelto di vinificare separatamente le uve provenienti dai vari vigneti, nel rispetto dei diversi terroir, per poi assemblare i vini ottenuti solo nella fase finale dell'affinamento. La naturale vocazione del territorio si conferma proprio nel suo saper consentire a ciascun vitigno di raggiungere la massima espressione. «Per tutelare con rispetto questa vocazione – spiegano –, i vigneti sono sottoposti ad un regime agronomico a bassissimo impatto ambientale, con minime concimazioni e solo di tipo organico».

Se la Franciacorta è diventata ciò che è oggi lo si deve al lavoro di pionieri come Maurizio Zanella, che hanno aperto la strada a nuove generazioni appassionate e innovative. Uomini e donne che si sono impegnate per far crescere il territorio, oggi celebratissimo e sinonimo di assoluta qualità, al punto che c'è chi dice che tutto questo fosse scritto nel destino.



Commenti

Lascia un commento

Scrivi qui il commento...

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Pubblica Commento

Corriere Romagna



Contatti e sedi [Gerenza](#) [Cookie Policy](#) [Edicola](#)
P.I. 00357860402 | Tutti i diritti riservati | © Copyright

