



ITALIA NEWSLETTER STILE CULTURA LIFESTYLE GQ SPORTS RECOMMENDS MOTORI TECH VIDEO

LIFESTYLE

Franciacorta, storia di un territorio e della cantina Ca' del Bosco, nata quasi per caso

Il destino di un uomo ha cambiato il destino di un'intera zona, famosa oggi nel mondo per il metodo con cui produce i suoi pregiati vini: benvenuti in Franciacorta

di Ilaria Chivacchi
10 giugno 2022



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



RCerruti

Questa è la stagione d'oro del **Franciacorta**: tra aperitivi in vigna, passeggiate a cavallo, *wine tasting* e *chilling* bordo lago. Ma il successo di questa striscia di Lombardia **affacciata sul lago d'Iseo** a neanche un'ora di macchina da Milano ha radici che traggono nutrimento da un **rapporto profondo tra uomo e natura**. Il Franciacorta come denominazione di vino esiste da relativamente poco ed è frutto di una disciplina ferrea nei processi: un **“metodo” studiato e perfezionato nel tempo** che ha dato vita ad alcune delle etichette più prestigiose che abbiamo in Italia.

La cantina Ca' del Bosco in Franciacorta © Sandro_Michaelles
Photo Sandro Michahelles

Il termine in sé, Franciacorta, ha un'origine di tipo politico: nel Medioevo queste terre erano povere di nutrienti e chi abitava qua non riusciva a tirare fuori un raccolto che si potesse definire tale. Ecco che i monaci Benedettini, che controllavano questa zona, per incentivare gli abitanti a rimanere decisero di **sollevarli dal pagamento dei dazi**, rendendo questa di fatto una zona franca. Da qui il nome *franchae curtes*, ovvero una regione esente dal pagamento delle tasse. La storia di ogni cantina qui poi si intreccia a quella del territorio: quella di **Ca' del Bosco**, casa vinicola tra le più prestigiose della zona, ad esempio nasce a partire da una **punizione che doveva essere esemplare** e che invece si è rivelata la miccia per una delle **storie imprenditoriali italiane** più di successo.

La cantina Ca' del Bosco © Sandro_Michaelles
Photo Sandro Michahelles

Erano infatti gli anni Sessanta quando la **famiglia Zanella** decise di comprare una fattoria con annessa una vigna e dove, una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

decina di anni più tardi, **spedì il figlio Maurizio perché in città combinava ben poco**. Quello che doveva essere una sorta di ritiro ascetico con intento riflessivo diventò ben presto una passione incredibile per Maurizio, che insieme al fattore si appassionò alla cura di questa terra. A volte ci sono congiunture nella vita che cambiano radicalmente non solo il destino delle persone a cui in prima persona capitano, ma anche quello di molte altre.

Maurizio Zanella, presidente e fondatore Ca' del Bosco
DANIELE CIRAOLO

Ecco, il *turning point* di Zanella coincide un po' con il *turning point* di questa zona. A dare un ulteriore twist alle cose infatti ci si è messo un viaggio in Francia, durante il quale va più in profondità sul metodo dello champagne, inizia ad immaginarselo nelle sue terre e infine decide di assoldare niente meno che l'enologo del **Dom Pérignon**. Lo Chef de Cave in questione è André Dubois, il cui cognome, per un altro di quegli incroci curiosi del destino, tradotto in italiano sta per "del bosco".

È con l'arrivo di Dubois che si innesta una perizia e un diverso approccio alla produzione di vino che poi ha portato all'inizio della produzione di quello che oggi conosciamo come Franciacorta e che è famoso in tutto il mondo. **Maurizio Zanella**, che all'epoca aveva 18 anni, portò una ventata di innovazione insieme a Dubois realizzando **la prima cantina a 11 metri di profondità** e portando un approccio radicalmente nuovo alla coltivazione del vino in quella zona. La ratio all'epoca era quella di privilegiare la qualità invece della quantità, l'approccio della coppia Zanella-Dubois era invece l'opposto e introdussero il concetto che fosse necessario, per ottenere un prodotto migliore, **diminuire drasticamente la densità dei ceppi per ettaro** per tendere al diradamento dei grappoli.

Eroi di Luce di Igor Mitoraj © Massimo Listri
Carlotta

Un'altra tappa fondamentale nella storia della maison vinicola è l'affiancamento a Dubois, verso la fine degli anni Ottanta, dell'enologo americano **Brian Larky**: è la spinta propulsiva che porta a un'ulteriore botta di innovazione. Dopo altri sette vede finalmente la luce la nuova cantina, immersa nel verde delle vigne e dei boschi della Franciacorta, da qui il nome **Ca' del Bosco**, che è un gioiello di innovazione tecnologica di 20.000 mq. Avveniristica per l'epoca anche l'architettura: **pensata con il preciso intento di non essere elemento di disturbo per il territorio**.

Water in dripping di Zheng Lu © Massimo Listri
Carlotta

Una visita infatti la cantina la meriterebbe solo per le opere d'arte che sono disseminate qua e là su tutta la proprietà e dentro la cava stessa: da *Eroi di luce*, la gigantesca testa realizzata da **Igor Mitoraj** che riempie l'occhio dei visitatori come prima cosa, al rinoceronte appeso tra le botti (*Il peso del tempo sospeso*) di **Stefano Bombardieri** fino a *Water in dripping* di Zheng Lu, è come camminare in un **centro d'arte contemporanea diffuso** dove, nel mentre, si ha la possibilità di farsi una cultura sul metodo classico. Metodo che si fonda sull'attenzione al dettaglio e su **regole ferree seguite da tutti i produttori della zona** per potersi fregiare dell'appellativo di Franciacorta. A cui, nel caso di Ca' del Bosco, si aggiungono anche quelle del **regime biologico certificato**.

Il lavoro in vigna è svolto ancora prevalentemente a mano: dalla palizzata dei germogli, alle spollonature, cimature, sfogliature fino al diradamento dei grappoli.

TAGS VINO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572