



Ca' del Bosco ritorna al futuro: festeggia la nuova cantina con un vino di 42 anni

Nata nel 1968 la maison inizia la sua nuova era partendo da 280 ettari e da 50 milioni di ricavi

Franciacorta

Pierpaolo Prati

p.prati@giornaledibrescia.it

ERBUSCO. Ca' del Bosco ritorna al futuro. Lo fa attraverso la porta della sua storia, del suo territorio, delle sue persone. Lo fa in questi giorni stappando una bottiglia che porta sull'etichetta più di quarant'anni di vita e, sotto il tappo, la passione, la cura, la filosofia, l'amore che Maurizio Zanella ci ha messo, ci sta mettendo e metterà nella maison di Erbusco arrivata al traguardo delle 52 vendemmie e che - «dopo decenni di muratori, ingegneri, architetti e notai» giusto per dirla con le sue parole - completa oggi il suo definitivo ampliamento. La scommessa iniziata nel 1968, quando fu piantato il primo vigneto, nel 2023 è una realtà - solidissima e pluripremiata dal pubblico - che si misura in 280 ettari (quasi il massimo raggiungibile). Ca' del Bosco oggi tocca undici dei diciannove comuni della Franciacorta e diventa custode di una porzione decisiva del territorio.

Crescita. In tutti questi anni lo sviluppo dei vigneti è stato accompagnato dall'ampliamento degli spazi in cantina, arrivata ora alla sua definizione finale. Ca' del Bosco 2.0 (come l'ha definita Maurizio Zanella) ora può contare su una nuova reception, caratterizzata da una simbolica forma ad anello con al centro una quercia. Attraverso il nuovo tunnel della Vintage Collection, caratterizzato da giochi di luce e da prospettive a perdita d'occhio, con i ca-

veaux delle riserve di Franciacorta e i caveaux nella cupola storica dedicati alle cuvée Annamaria Clementi, la maison conduce il suo visitatore tra le sue ere antica e moderna, mentre grazie alla nuova cupola multisensoriale può consentirgli un'esperienza immersiva scandita da profumi, suoni e sostanza che sono l'essenza dei suoi vini e della sua pluridecennale storia.

Nella nuova Ca' del Bosco - cui hanno contribuito Falconi Architettura, gli artisti Andre Guidot e Paolo Scirpa e il sound designer Riccardo Caspani, l'occhio è catturato dall'armonia degli spazi esterni e dalla luce di quelli interni, sia di quella puntiforme che filtra attraverso i fori delle pupitre dei tunnel della Vintage Collection, sia di quella amplificata dalle 33.000 bottiglie di Cuvée Prestige (la più iconica della cantina) con le quali è stata data vita alla gigantesca bottiglia capovolta nella quale il visitatore sarà portato a -23, all'imbocco dell'area destinata ad accogliere fino a 4 milioni di bottiglie di Cuvée Prestige, e poi di nuovo alle origini, attraverso le storiche barricaie.

La versione definitiva della maison, che nel 2022 ha fatturato poco meno di 50 milioni di euro e messo a bilancio ricavi per 12 milioni e mezzo, è stata presentata al centinaio di dipendenti, a tutta la nutrita squadra di venditori ed ad una cinquantina di giornalisti, lunedì. Una grande festa con lo spiedo tra le viti a pranzo ed una cena di gala in cantina la sera. I trecento ospiti di Maurizio Zanella hanno cenato con il meglio della cucina bresciana interpretata dagli chef Fausto Peci e Laura Sina (Ristoran-

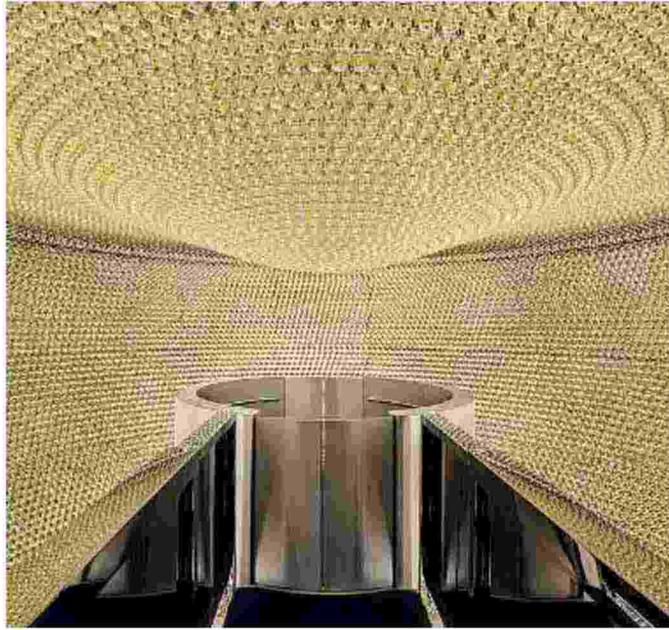
te Rosa), da Philippe Léveillé (Miramonti l'Altro), da Stefano Cerveri (Due Colombe) e Giovanni Cavalleri (Pasticceria Roberto). Ed hanno potuto gustare l'Annamaria Clementi R.S. 1980. Un millesimato (imbottigliato nel 1981) affinato per 42 anni (dei quali 7 con bottiglie coricate, 34 con bottiglie accatastate «sur pointe»), senza aggiunta di liqueur. «Lo abbiamo nascosto fino ad oggi - ha commentato Zanella presentando la bottiglia con l'enologo Stefano Cappelli -, ora possiamo presentarlo con orgoglio. È la prima volta nel mondo per un vino di 42 anni di questo tipo. È la prova che l'Italia può giocare un ruolo fondamentale». //

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Il patron. Maurizio Zanella



Prestige. 33mila bottiglie formano una gigantesca bottiglia di Cuvée Prestige

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



114572