

VINO



Patron Maurizio Zanella

Ca' del Bosco svela la nuova cantina 2.0

di **M. Bertera** a pagina 7

Cà del Bosco inaugura la sua nuova cantina 2.0 L'hi-tech per accogliere un millesimato d'epoca

Zanella: «Un vino unico al mondo che ha 42 anni»

Cinquantadue vendemmie, fortunate o meno, «tanto il socio di maggioranza resta sempre il Padreterno» è il pensiero storico di Maurizio Zanella, patron di Cà del Bosco che da qualche giorno può dire di aver completato la casa di Erbusco. «Abbiamo passato due anni fa il traguardo del primo mezzo secolo in vigna, oggi siamo alla cantina 2.0 dopo decenni di muratori, ingegneri, architetti e notai» spiega.

Dalla scommessa del 1968 a una realtà solidissima, con un pubblico fedele (non solo in Italia) e conti a posto: nel 2022, i ricavi sono passati da 46,8 milioni di euro a 49,4, l'utile è cresciuto al 6% sino ad attestarsi sui 12,5 milioni di euro. Il frutto di circa 280 ettari di vigneto (equamente suddivisi tra quelli di proprietà e in conduzione) che toccano 11 dei 19 comuni della Franciacorta, diventando così fondamentale per il territorio. Anche per la forza lavoro, considerando i 100 dipendenti «più insoddisfatti di me sul prodotto, vogliono sempre fare meglio dell'anno prima. Quest'anno, peraltro, si parte da una vendemmia che è stata ottima sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo».

La cantina 2.0, progettata da Falconi Architettura, è decisamente fuori dal comune: è stata largamente ridefinita per valorizzare al meglio la vinificazione e l'affinamento dei vini per celebrarli in una serie di spazi evocativi, con una scenografia che permette al visitatore di emozionarsi e divertirsi. Si comincia con la nuova Accoglienza, struttura ricettiva completata nel 2021, che si caratterizza per la sua

simbolica forma circolare, ad anello con al centro una quercia, simbolo di quel «bosco» che dà il nome all'azienda: tetto circolare in legno, rivestimento in acciaio corten, showroom, spazi comuni e sale degustazione. Il percorso continua con il Tunnel Vintage Collection: un caveau in cui avviene il passaggio tra antico e moderno, l'illuminazione che richiama un cielo stellato attraverso i fori delle pupitre, un lungo tunnel e, infine, la Vinoteca dove c'è la collezione storica dei vini e dei Franciacorta prodotti dal 1972 ad oggi. La Cupola dei Sensi, a seguire, è uno spazio circolare con volta ribassata, la cui scenografia è curata dall'artista Andre Guidot. Al centro della Cupola l'opera «Ludoscopia» di Paolo Scirpa: un pozzo di luce che si riflette in un fondo infinito. Da qui si è proiettati nel più scenografico degli spazi: il Prestige Immersion, una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33 mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate.

Nella parte più interrata, a 23 metri sottoterra, è possibile anche ammirare la nuova area di affinamento che potrà accogliere fino a 4 milioni di bottiglie. Tutti i percorsi visita sono impreziositi dai suoni in sottofondo a cura di Riccardo Caspani. Non c'era occasione migliore per un altro colpo a sorpresa: l'Annamaria Clementi R.S. 1980. Un millesimato (imbottigliato nel 1981) affinato per ben 42 anni — dei quali 7 con bottiglie coricate, 34 con bottiglie accatastate — e senza aggiunta di liqueur. «Lo abbiamo nascosto fino ad oggi — ha spiegato il patron di Cà del Bosco, pre-

sentando la bottiglia insieme al fido enologo Stefano Cappelli — ora possiamo mostrarlo con orgoglio. Non era mai successo al mondo che uscisse un vino di questo tipo con 42 anni in cantina. È la prova che l'Italia può giocare un ruolo fondamentale nel settore». Dipende sempre da chi si siede al tavolo, non tutti sono abili come Zanella e possono rilanciare.

Maurizio Bertera
© RIPRODUZIONE RISERVATA

12,5

Milioni di euro
L'ammontare degli utili di Cà del Bosco (saliti del 6%)



Alla guida
Maurizio Zanella è il fondatore e presidente di Ca' del Bosco, una delle anime del Franciacorta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572