

Il sogno di Maurizio Zanella ora e' realta'

La famiglia Zanella (origini trentine) e i Marzotto, pionieri della Docg Franciacorta, hanno inaugurato a Erbusco la nuova avveniristica cantina brindando con la Riserva speciale Annamaria Clementi annata 1980 sboccata dopo 42 anni. Il 2023 sarà ricordato come l'anno della definitiva consacrazione nell'Olimpo dei grandi per Maurizio Zanella, figlio di quell'Albano Zanella, uno spedizioniere originario di Ossana, in Val di Sole, e di Annamaria Clementi che trasferitisi in Lombardia in cerca di fortuna, nel 1962 acquistarono un cascinale ad Erbusco, nel Bresciano, e lo trasformarono in uno dei gioielli dell'enologia italiana: Cà del Bosco. Pioniere visionario, Maurizio Zanella, nume tutelare di Ca' del Bosco di cui è presidente (benché la cantina dal 1994 sia sotto l'egida del Gruppo Marzotto Santa Margherita), fu tra i primi in Italia a sposare il fascino del vino con il fascino dell'arte, dapprima nei vigneti e poi in cantina. Oggi è una leggenda vivente della Franciacorta e non solo. E a certificarlo è il prestigioso riconoscimento "Wine Legend Award 2023" conferitogli nei giorni scorsi dalla più autorevole delle riviste tedesche "Der Feinschmecker". Questa la motivazione del premio "Wine Legend Award" assegnato dalla rivista tedesca: "Cà del Bosco, cantina pioniera fin dai primi Anni Settanta del Novecento, è oggi tra le aziende leader nella produzione di Franciacorta. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo, alla passione, alla ricerca, alla fatica e al lavoro, iniziato da Maurizio Zanella, che hanno permesso di trasformare una modesta cascina nascosta in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine italiane ed europee. In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione, dalla scelta in vigna alle attività in cantina: la qualità. O meglio, solo il livello più alto della qualità: l'eccellenza". Maurizio Zanella si è detto onorato ed emozionato, per l'importante e prestigioso riconoscimento internazionale che, ancora una volta, testimonia l'attenzione e la cura per il territorio della denominazione Franciacorta. "Da cinquant'anni dedico impegno, passione, tenacia e pazienza ad un lavoro e ad un territorio che mi hanno dato moltissimo, il cui potenziale tuttavia non è ancora espresso del tutto. C'è ancora tanto da fare" ha aggiunto. Nei giorni scorsi, dopo 52 vendemmie, Ca' del Bosco ha mostrato il suo "volto" definitivo, un tempo solo sognato e che, negli anni, ha preso forma nel progetto nato dalla volontà dei suoi soci, le famiglie Zanella e Marzotto, da sempre convinte del potenziale del territorio e dell'eccellenza delle sue bollicine. Un viaggio iniziato nel 1968, quando fu piantato il primo vigneto, e che oggi segna un traguardo storico e una nuova fase per l'azienda: con un patrimonio viticolo certificato bio di oltre 280 ettari distribuiti su 11 dei 19 Comuni della Franciacorta. Un lavoro che ha riguardato anche gli spazi in cantina, inseriti armoniosamente nel territorio circostante e ridefiniti per valorizzare al meglio la vinificazione e l'affinamento dei vini e celebrarli in un percorso evocativo, con una scenografia che permette al visitatore di stimolare ed esplorare i propri sensi: dai nuovi ambienti per l'accoglienza al Tunnel con i caveaux delle Riserve di Franciacorta e i caveaux nella Cupola storica delle Cuvée Annamaria Clementi, dalla galleria delle pupitre al Tunnel di affinamento dei Millesimati Vintage Collection, fino alla "Cupola dei Sensi" che precede l'installazione "Prestige Immersion". Il tutto celebrato con l'Annamaria Clementi R.S., il Franciacorta più iconico che, dopo oltre 40 anni di affinamento in bottiglia, si è rivelato con l'annata 1980, frutto dell'ingegno di Maurizio Zanella, presidente e fondatore di Ca' del Bosco, e dello "chef de cave", il francese André Dubois. Quello di Cà del Bosco è un modello aziendale che affonda le radici nella conduzione dei propri vigneti e che poi si completa con un metodo di vinificazione che esalta il carattere delle varietà d'uva e dei suoli. Un continuo studio sui terreni alla ricerca delle più svariate sfumature in termini di tessitura, composizione organica e minerale. In cantina sono state introdotte importanti innovazioni per esaltare il potenziale delle uve e le caratteristiche di ciascuna parcella di vigna. Concetti base per ricercare l'eccellenza nei vini in perfetto stile Ca' del Bosco. Di pari passo, nei nuovi spazi della cantina progettati da Falconi Architettura, con cui Ca' del Bosco collabora dagli anni Novanta, la nuova struttura ricettiva si caratterizza per la sua simbolica forma circolare, ad anello, con al centro una quercia, simbolo del bosco che da sempre fa da contorno alla sede di Ca' del Bosco. La costruzione si distingue per il suo grande tetto circolare in legno, rivestito esternamente in acciaio Corten, che collega spazi comuni, showroom e sale degustazione. Il visitatore è quindi condotto attraverso gli spazi storici della cantina fino all'imbocco di un caveau in cui avviene il passaggio tra codice antico e moderno, enfatizzato da un'illuminazione che ricrea un "cielo stellato" attraverso i fori delle pupitre. Un lungo tunnel anticipa la caratteristica principale degli spazi di collegamento tra le varie aree: prospettive infinite dove pareti di bottiglie accatastate a tutta altezza (della Vintage Collection) perimetrano il percorso. Sul lato sinistro è possibile ammirare la Vinoteca di Ca' del Bosco, ovvero la collezione storica dei vini e dei Franciacorta prodotti dal 1972. La "Cupola dei Sensi" è uno spazio circolare con volta ribassata nel quale soffermarsi per vivere una vera e propria esperienza sensoriale. La scenografia, curata dall'artista Andre Guidot del collettivo etica-estetica-anestetica,

permette di scoprire e sperimentare in prima persona i quattro sensi ovvero il tatto, l'olfatto, la vista e l'udito. L'intento è quello di stimolare il visitatore ad "ascoltare" i propri sensi, attraverso un'esperienza immersiva, emozionale e altrettanto personale quanto quella che poi vivranno con la degustazione dei vini a fine percorso. Nel centro della Cupola è collocata l'opera "Ludoscopia" di Paolo Scirpa, maestro dell'arte immateriale: un pozzo di luce che si riflette in un fondo infinito. Da qui si è proiettati nel più scenografico degli spazi allestiti: l'installazione "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 sotto terra, da un'apertura è possibile ammirare la nuova area di affinamento della Cuvée Prestige che potrà accogliere fino a 4 milioni di bottiglie. Il percorso prosegue attraverso un tunnel inclinato, in prospettiva accelerata, che accompagna il visitatore verso le BARRICAIE storiche percorrendo una scalinata impreziosita da un gioco di luci lineari ambrate, omaggio ad alcuni capolavori dell'arte contemporanea. I vari percorsi di visita sono inoltre impreziositi da una serie di suoni in sottofondo, a cura del sound designer Riccardo Caspani. Correva l'anno 1979 quando dalla Champagne arriva in Italia alla Ca' del Bosco André Dubois, maestro cantiniere di lunga esperienza. La lungimiranza di Maurizio Zanella si manifesta già con questa intuizione. Una scelta nata dalla consapevolezza che un grande vino può essere ottenuto solo grazie a mani esperte, ricche di tradizione. È con la competenza di Dubois, "chef de cave" di Ca' del Bosco fino al 1990, che si iniziano a costruire le fondamenta di quello che oggi viene chiamato "Metodo Ca' del Bosco": un modello di viticoltura biologica, di precisione, che ha a cuore i suoli e gli organismi che li vivono e un savoir faire in cantina volto a valorizzare la qualità della materia prima, per ottenere un vino che sia la migliore espressione possibile del territorio. Le decisioni non tardano ad arrivare: in quell'anno infatti vede la luce il primo vigneto a 10.000 ceppi/ettaro, tra i primi in Italia. L'opera di André Dubois si concretizza poi in quello che sarà destinato ad essere il vino di riferimento, migliore interpretazione dei suoli della Franciacorta. Con la selezione delle uve migliori, provenienti dai vigneti storici dell'azienda, crea il primo Franciacorta millesimato destinato ad un lungo affinamento. È solo il primo passo, ma è quello decisivo. A quel tempo il nome non era ancora Annamaria Clementi, bensì Ca' del Bosco Franciacorta Millesimato. Negli anni la sua essenza è rimasta inalterata, ma assieme al vino si è "affinato" anche il modo di creare quel vino, sempre con maggiore cura e attenzione ai dettagli. Fu così che con il millesimo 1989 si creò appositamente per questo vino una nuova bottiglia, una nuova veste, ma soprattutto un nuovo nome, Annamaria Clementi appunto, dedicato alla madre di Maurizio Zanella, fondatrice dell'azienda e sua costante fonte d'ispirazione. Alla fine degli anni Ottanta, il mercato e la critica consacrano questo Franciacorta come uno dei vini più rappresentativi di questa tipologia. "È un vino fortemente voluto da me e dai miei più stretti collaboratori, o meglio maestri: Antonio Gandossi, responsabile dei vigneti, e André Dubois, chef de cave. Ricordo - racconta Maurizio Zanella, presidente e fondatore di Ca' del Bosco - come fosse oggi la gioiosa fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio marmonier in legno. E poi la grande novità all'epoca dell'utilizzo delle pièces (botti in rovere da 205 litri, ndr), il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il trepidante inizio della seconda fermentazione ed infine la lunga attesa." "È con l'annata 1980 - ricorda ancora Maurizio Zanella - che è nata in noi la folle idea di dimenticarci "sur pointe" (sul collo della bottiglia) 6.000 bottiglie, per poter studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta e un giorno poterlo condividere." L'annata 1980 si è contraddistinta per il periodo fresco e piovoso dei mesi di maggio e giugno che ha indotto nelle viti una perdita di produzione. Dalla seconda settimana di luglio si è mostrata la vera estate con temperature intorno ai 30 gradi. Clima finale che ha favorito la qualità delle uve di questo Millesimo. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con le uve Pinot perfettamente sane e mature. Le uve per questa Riserva furono raccolte l'11 e il 12 settembre. Una selezione di uve dalle sette vigne in località Canelle. Riguardo all'uvaggio della Cuvée Annamaria Clementi R.S. 1980 allora creato con il 40% di vini base Pinot Nero e dal 60% con vini base uva bianca Pinot, si scoprì solo in seguito che ampelograficamente le vigne erano in realtà composte, in modo casuale, da Pinot Bianco e Chardonnay che ne correggono la composizione varietale dei vini base in 40% di Pinot Nero, 21% di Pinot Bianco e 39% di Chardonnay. Una vinificazione meticolosa con élevage in pièces per circa cinque mesi per poi essere imbottigliato nel febbraio del 1981. A seguire un lunghissimo affinamento sui lieviti proseguito fino al 2023 per ben 42 anni, dei quali 7 anni con bottiglie coricate e 34 anni con bottiglie accatastate "sur pointe". Una lunga attesa. Stefano Capelli, il prescelto di André Dubois nel 1986 e colui che ne prese il testimone nel 1990 racconta: "Dagli insegnamenti di André ho appreso che la complessità, la pienezza e l'armonia olfattiva si raggiungono solo con il tempo. Questo è stato il più importante: per fare un grande vino, devi conoscere il valore del tempo e dimenticare la fretta. I vini li dovrai scordare in cantina per poi riprenderli, studiarli, analizzarli, degustarli e misurarli negli anni. Solo con il trascorrere del tempo potrai valutare la loro attitudine alla conservazione, a migliorarsi nel tempo, fintanto che avranno sviluppato la loro originalità ed unicità. Una paziente attesa, fino al raggiungimento della migliore espressività

varietale, dei suoli e del tempo." "Io e Maurizio - racconta ancora Stefano Capelli - dopo aver degustato per anni questa Riserva riteniamo che sia giunto il momento di svelarne l'originalità, un progetto iniziato nella vendemmia di 43 anni fa, un Franciacorta che oggi ha raggiunto il suo apice evolutivo ed esprime al meglio il nostro savoir-faire passato e presente, la migliore espressione di un Franciacorta Riserva in stile Ca' del Bosco. Un vino di fatto originale che non è solo il frutto della vite, ma soprattutto frutto del tempo. Un Franciacorta sublime che dopo 42 anni si esprime in tutta la sua complessità: dal colore paglierino carico con evidenti riflessi dorati, dai profumi intensi ed esplosivi. Sensazione iniziale sorprendente, note di sottobosco, muschio e felce che rivelano l'affinamento per lunghi anni sui lieviti con tappo di sughero. Netti sentori di agrume candito e confettura di mela cotogna si fondono con note di nocciola tostata e caramello. Un Franciacorta fragrante che man mano che respira evolve verso sfumature iodate, cera d'api e legno di cedro. Al gusto impressiona per solidità e intensità, cremoso e quasi carnoso con un finale potente e aromatico." La sboccatura è avvenuta nell'agosto 2023 e per rispettare la sua purezza si è scelto di non aggiungere alcuna liqueur d'expédition alla sboccatura, quindi di non dosare il vino. Così come già accade per i millesimati Vintage Collection Brut e Dosage Zéro, e la Cuvée Prestige, l'azienda ha coniato l'acronimo R.S. - recentemente sboccato - per identificare le bottiglie che si affinano sui lieviti per un periodo superiore rispetto alla prima uscita sul mercato degli stessi vini. La bottiglia, nel suo formato originale, è impreziosita da un'etichetta metallica con collarino in tessuto ed è inserita in un esclusivo cofanetto con lamina dorata, con l'intento di custodirne gelosamente il contenuto. Frontalmente è riportato il numero di ciascuna bottiglia mentre, in retroetichetta, un Qr Code raccoglie materiali inediti e utili a scoprire questo vino. Che altro aggiungere? Semplicemente chapeau! In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)