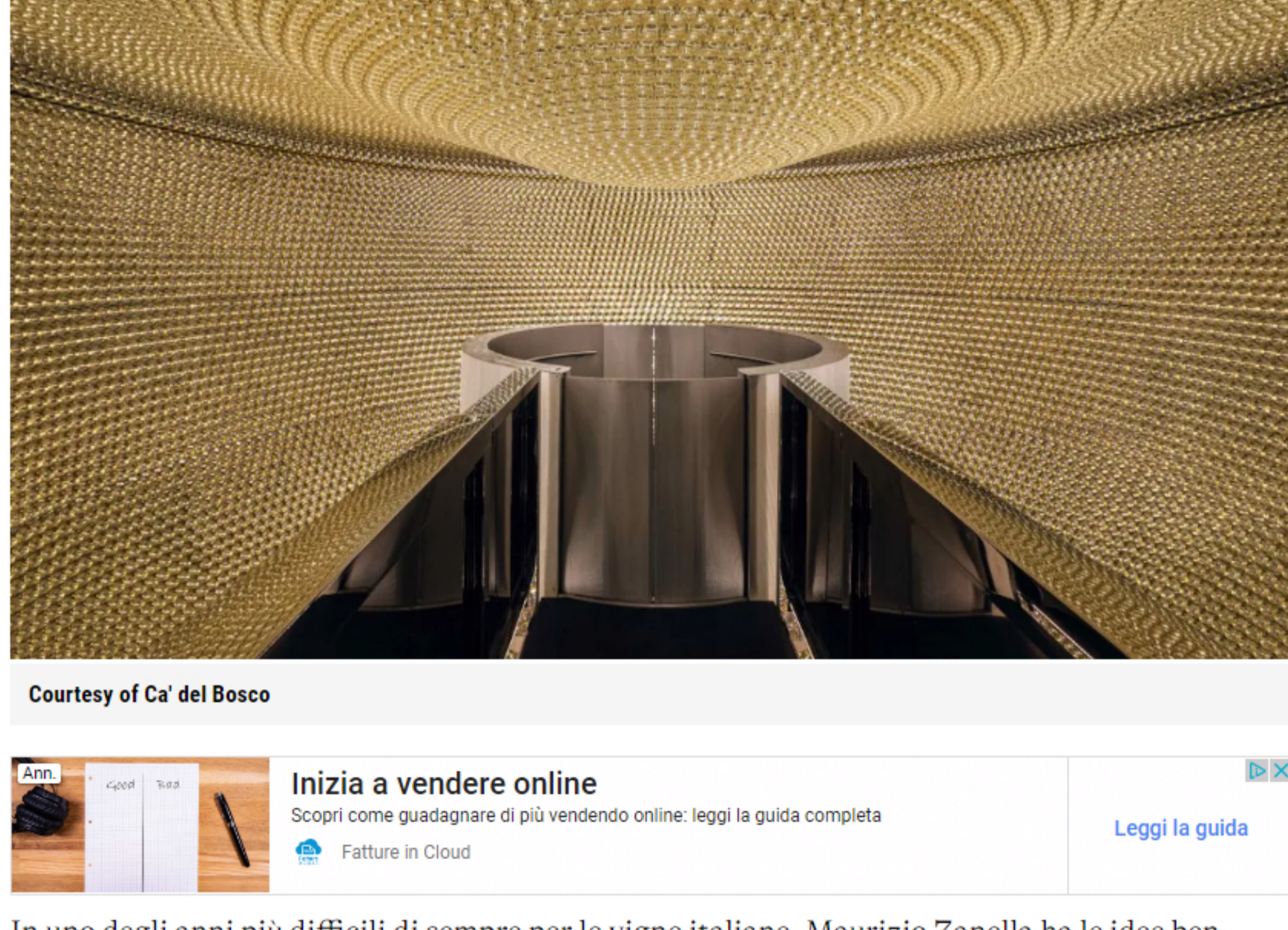


PALLA DI VETRO | Il futuro del vino secondo Maurizio Zanella

etc di Stefania Leo

Dopo cinquantadue vendemmie, il genius loci di Ca' del Bosco sente di aver raggiunto un punto di equilibrio nella sua azienda. Ma per guardare avanti c'è bisogno di un innesto deciso di ruralità in tutto il Paese



Courtesy of Ca' del Bosco

Inizia a vendere online Scopri come guadagnare di più vendendo online: leggi la guida completa

Fatture in Cloud

Leggi la guida

In uno degli anni più difficili di sempre per le vigne italiane, Maurizio Zanella ha le idee ben chiare sul futuro del vino. Passano tutte da una parola: ruralità. Si tratta di un concetto che abbraccia spazi geografici, culturali e sociali a tempo familiari a quel mondo contadino oggi sempre più polverizzato e corrotto dal dilagare dell'urbanizzazione. Il fondatore e presidente di Ca' del Bosco, cinquantadue vendemmie sulle spalle e un numero – trecento – nella testa, sente che la risposta è proprio lì, tra le zolle di terra.

Essere sostenibili

Secondo Zanella il futuro del vino accentuerà una differenza già presente: quella tra il vino commodity e il vino nobile. «Il primo seguirà le regole del largo consumo, del marketing, adattandosi alle esigenze dei consumatori, che bevono in maniera distratta. Non è il mio campo e, visto il calo dei consumi tra i giovani di tutto il mondo, non vorrei mai essere in quel segmento. Poi esiste il vino realizzato al solo scopo di valorizzare un territorio, con dimensioni produttive "ridicole" rispetto a quelle della prima categoria».



Saldi di Apertura Temu

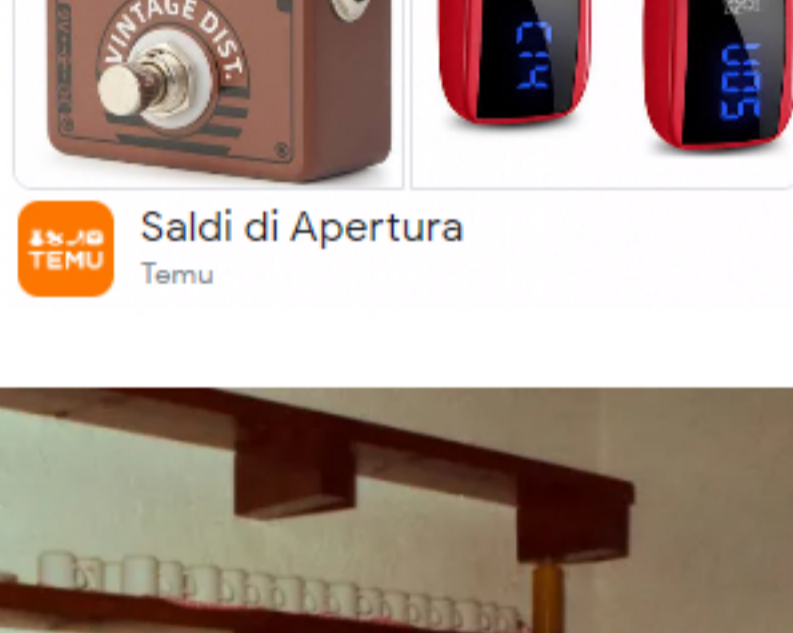


Maurizio Zanella (Courtesy of Ca' del Bosco)

«Chi fa un vino nobile ha una grande responsabilità: ridare al territorio quello che ha preso, per essere sostenibili non con un'etichetta, ma con i fatti. Il punto più delicato di questo processo sarà riportare la ruralità nei paesi, altrimenti non potrà esserci futuro per il vino nobile. Se non si riporta orgoglio e dignità nella filiera, tra circa vent'anni non saremo più in grado di dar vita al nostro prodotto. Le campagne abbandonate, in cui manca l'affetto dei locali per creare la vigna più bella, sono il controcanto della non ruralità dei paesi che ci circondano». La soluzione? «Ci vorrebbe un tessuto amministrativo, politico e sociale che avesse una visione tale da andare in parallelo con l'economia del territorio».

Scrivere il futuro sulla terra

Maurizio Zanella sa come si scrive il futuro attraverso la ruralità. Ci lavora dal 1968, anno di fondazione di Ca' del Bosco. All'epoca gli ettari vitati erano soltanto due. Nel 2023 l'azienda ha raggiunto un importante traguardo: disegnare il suo "volto" quasi definitivo, un tempo solo sognato. Infatti, oggi l'azienda può vantare un patrimonio viticolo unico in termini di biodiversità e caratteristiche dei terreni, formato da oltre duecentottanta ettari distribuiti su undici Comuni dei diciannove della Franciacorta. «È stato un percorso lungo, complesso, difficile, oneroso, anche snervante. Vedi il traguardo ma non puoi raggiungerlo subito». Si può solo continuare a camminare con gli occhi puntati sull'obiettivo.



Saldi di Apertura Temu



André Dubois (Courtesy of Ca' del Bosco)

Non esistono tradizioni in Ca' del Bosco che non possano essere cambiate. È stata tra le prime aziende italiane a piantare diecimila ceppi per ettaro. Lo *chef de cave* André Dubois ha contribuito a gettare le basi 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. Tutto per ottenere un vino che sia la migliore espressione possibile del territorio.

Sogni che invecchiano bene

Dopo aver dato corpo al sogno di costruire un areale enoico unico in Franciacorta, Ca' del Bosco dà un altro esempio di come i sogni fatti in questa cantina invecchiano bene. Infatti, l'azienda ha appena presentato Annamaria Clementi R.S., un Franciacorta con oltre quarant'anni di affinamento in bottiglia.



Annamaria Clementi R.S. 1980 (Courtesy of Ca' del Bosco)

Tutto nasce nel 1979, quando dalla Champagne arriva in Ca' del Bosco André Dubois. La sua opera si concretizza poi in quello che sarà destinato ad essere il vino di riferimento, migliore interpretazione dei suoli della zona. 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.

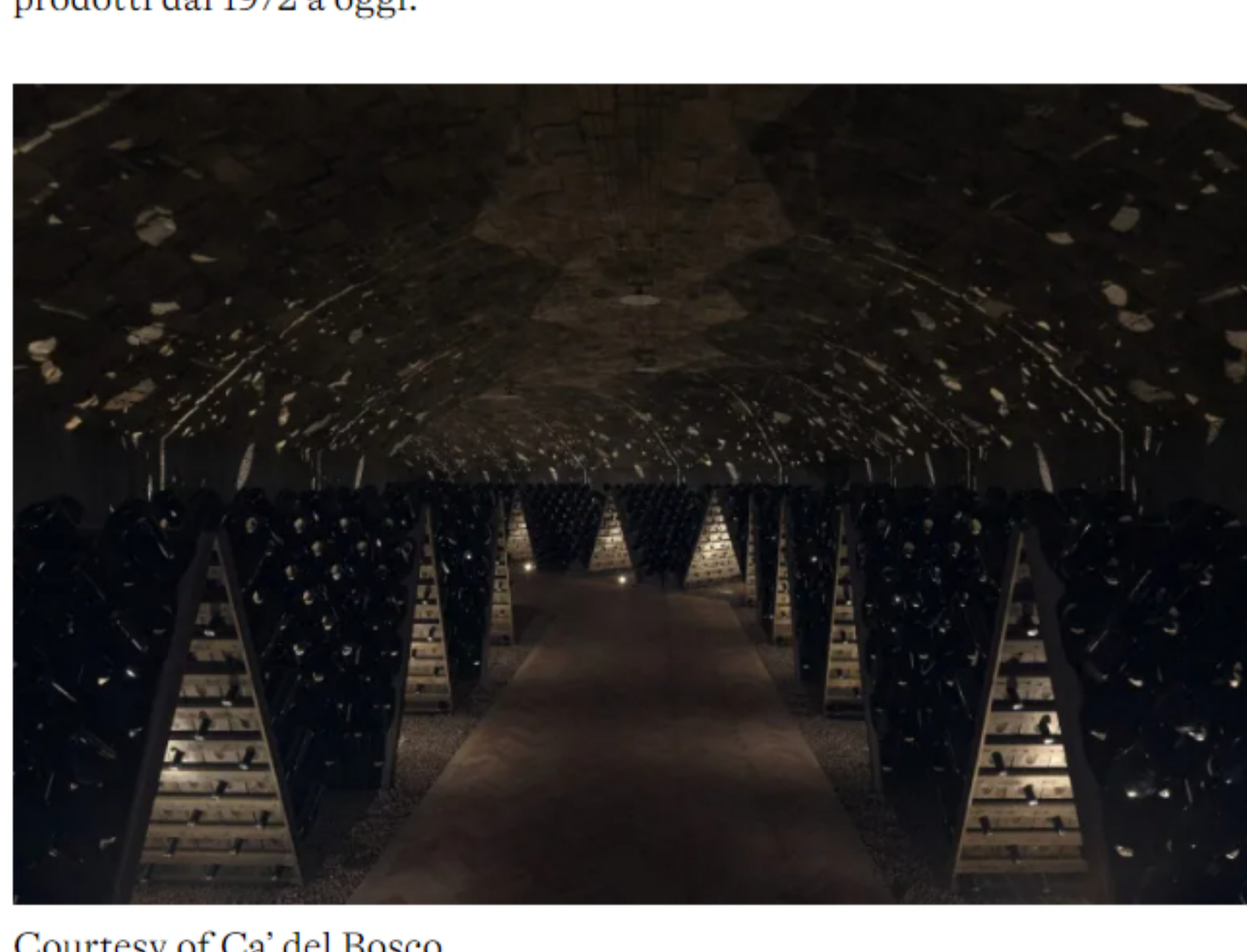
Negli anni la sua essenza è rimasta inalterata, ma assieme al vino si è "affinato" anche il modo di crearlo, sempre con maggiore cura e attenzione ai dettagli. Fu così che, con il millesimo 1989, si creò una nuova bottiglia dedicata a questo prodotto. Una nuova veste ma soprattutto nuovo nome: Annamaria Clementi, 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. Frutto di una stagione altalenante, la sboccatura dell'*Annamaria Clementi R.S. 1980* è avvenuta nell'agosto di quest'anno. Non è stata aggiunta alcuna *liqueur d'expedition* alla sboccatura, dando vita a un pas dosé che è un omaggio alla bellezza e alla sapienza di cantina.

Lavorare nel bello per fare bene

Un traguardo raggiunto invece riguarda la struttura della cantina. Sin dal primo giorno i lavoratori hanno convissuto con i muratori. Oggi le dimensioni della struttura sono inoltre impreziosite quanto quella che poi vivranno con la degustazione dei vini a fine percorso. Nel centro della Cupola dei Sensi è collocata l'opera "Ludoscopio" di Paolo Scirpa, maestro dell'arte immateriale: un pozzo di luce che si riflette in un fondo infinito. I vari percorsi visita sono inoltre impreziositi da una serie di suoni in sottofondo, a cura del Sound Designer Riccardo Caspani. Una cantina ricca di bellezza, quella di Erbusco, in provincia di Brescia. Perché, per dirla con Zanella, «se fai una cosa molto buona, devi farla in un contesto in cui la bellezza è regina. Questa caratteristica è necessaria anche per le persone che lavorano con noi. Un ambiente curato, bello, in cui l'arte valorizza il lavoro, rende più agile la mente di chi ci affianca».

Le strutture, progettate da Falconi Architettura, con la quale Ca' del Bosco collabora sin dagli anni '90, sono studiate per essere inserite armoniosamente nel territorio circostante e nel contesto di riferimento. Un percorso che trova la sua definizione finale attraverso precisi elementi e ambienti. Dopo aver goduto degli spazi di accoglienza rinnovati, si arriva al Tunnel Vintage Collection attraverso gli spazi storici della cantina. Qui si avverte il passaggio tra codice antico e moderno, enfatizzato da una illuminazione che rievoca un "cielo stellato" attraverso i fori delle *pupitre*. Il lungo tunnel anticipa la caratteristica principale degli spazi di collegamento tra le varie aree: prospettive infinite dove pareti di bottiglie accatastate a tutta altezza, appartenenti alla 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 a oggi.



Courtesy of Ca' del Bosco

Si tratta di 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 dei Sensi è collocata l'opera "Ludoscopio" di Paolo Scirpa, maestro dell'arte immateriale: un pozzo di luce che si riflette in un fondo infinito. I vari percorsi visita sono inoltre impreziositi da una serie di suoni in sottofondo, a cura del Sound Designer Riccardo Caspani. Una cantina ricca di bellezza, quella di Erbusco, in provincia di Brescia. Perché, per dirla con Zanella, «se fai una cosa molto buona, devi farla in un contesto in cui la bellezza è regina. Questa caratteristica è necessaria anche per le persone che lavorano con noi. Un ambiente curato, bello, in cui l'arte valorizza il lavoro, rende più agile la mente di chi ci affianca».

Innovare per costruire il futuro del vino nobile

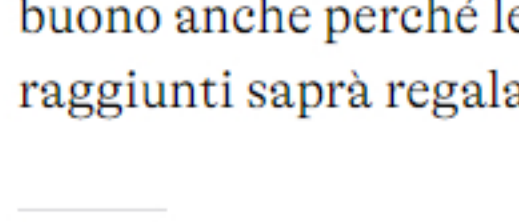
I campi e la cantina sono cresciuti insieme all'ambizione di fare grandi vini. Ma non sarebbe stato possibile ottenerli senza le tante innovazioni enologiche che, invece, non si fermeranno. Tra quelle che hanno segnato la storia di Ca' del Bosco c'è l'idea di muovere il vino seguendo il principio dei vasi comunicanti in assenza di ossigeno. Poi si è passati a fotografare i tappi sui due litri, in modo da mettere la parte con meno pori in contatto con il vino. Si è riempita a tappi la sboccatura in atmosfera controllata, diminuendo così l'apporto di solfiti. Miessa le bottiglie dal basso e non dall'alto, diminuendo così il contatto con ossigeno e quindi l'utilizzo di solfiti, è una tecnica nata in questa cantina.



Courtesy of Ca' del Bosco

«Siamo stati anche tra i primi a "usare l'acqua per fare grandi vini", cioè a lavare e asciugare l'uva per togliere le impurità, tra cui il rame usato per i trattamenti. A livello aromatico non consentiva ai lieviti di fare il loro lavoro con perfetta efficienza. Se ci si pensava, è ciò che facevano le nostre nonne: lavare la frutta prima di mangiarla». Il futuro a Ca' del Bosco sa di buono anche perché le innovazioni non si fermeranno, mentre la serenità di questi traguardi raggiunti saprà regalare dei prodotti di ancor più grande qualità.

Condividi:



futuro

innovazione

vino