

STYLEGAZZETTA



Parla il fondatore e presidente di Ca' del Bosco: «Franciacorta ora è sinonimo di bollicine di qualità, ma c'è ancora tanto da fare»

di Pier Bergonzi

S

e Franciacorta ora è sinonimo di spumante italiano di qualità, parte del merito è anche, o soprattutto, di Maurizio Zanella. È il signor Ca' del Bosco, regista di una storia che ha oltre 50 anni ed è la storia del Rinascimento del vino italiano. Sua mamma, Annamaria Clementi, partì da Milano negli Anni 60 per comprare una casa di campagna a Erbusco, lì dove oggi batte il cuore della Franciacorta. Era una casa nel bosco, con 10 filari di uva rossa coltivati e trasformati in un improbabile vino. Maurizio era uno studente ribelle che cercava un senso diverso della vita. Dopo un viaggio in Francia, decise di lasciare Milano per andare a vivere nella casa del bosco e produrre il "suo" vino. L'incontro con alcune leggende come Piero Antinori, Mario Incisa della Rocchetta, Angelo Gaja e, soprattutto l'amicizia con Luigi Veronelli, lo mettono al centro di una "rivoluzione" che darà identità ai vini italiani, finalmente in grado di affacciarsi sul mercato globale e giocare la partita alla

Vino&arte
La cantina di Ca' del Bosco è uno spettacolare museo (anche a cielo aperto). Qui sotto l'opera di Igor Mitoraj «Eroi della luce», ma trovate anche sculture di Arnaldo Pomodoro, Botero, Bombardieri e Mimmo Paladino



«Per gusto personale sono più legato ai vini di Borgogna e Piemonte»



pari con chiunque. Ca' del Bosco è ora una delle Cantine più prestigiose d'Italia, e basta la parola per far pensare a bottiglie (soprattutto spumanti) di valore assoluto. Bottiglie che sono sulle migliori tavole del mondo. A uno sguardo dal Natale siamo andati a Erbusco, nella sua casa nel bosco, che oggi è una cantina altamente innovativa, per parlare di vino e dintorni.

► Galeotto fu quindi un viaggio in Francia nei primi Anni 70.

«Borgogna e Champagne, prima tappa la cantina Romanée-Conti. Ma non avevamo coscienza di che cosa fosse quell'azienda, né io, che avevo 17 anni ed ero lì per bigliare una settimana di scuola, né i produttori che erano con me, tale era l'ignoranza del nostro Paese. Lì però ho capito che la mia vita poteva avere una svolta. Mi sarei occupato di vino».

► Lei era un po' ribelle, un po' sessantottino...

«Lo ero stato. Avevo perso due anni di liceo, prima allo Zaccaria e poi al Volta perché, invece di andare a scuola, stavo con Capanna a far protesta alla Statale. Lo trovavo molto più interessante. Poi, dopo il viaggio in Francia, convinsi mia mamma a lasciarmi andare a Erbusco nella casa di campagna».

► La mamma è Annamaria Clementi e la piccola fattoria iniziale era la Ca' del Bosco?

«Arrivai qui per la vendemmia di quei dieci filari che il contadino trasformava in un vino molto vicino all'aceto... Era un rosso che si produceva un po' in tutta la Franciacorta da uve di Cabernet e Merlot e si chiamava "Bordunsi magher", che in dialetto bresciano stava per vino di Bordeaux magro, bordolese leggero. Decisi di provarci io...».

► Ora il Franciacorta è diventato ormai un brand molto riconoscibile.

«Direi abbastanza, ma c'è molto da fare. In Italia, soprattutto al Nord, è sinonimo di spumante metodo classico. Il fenomeno si affievolisce al Centro per diventare episodico o quasi nullo al Sud e lo stesso vale per il mondo, dove tutto ciò che è bollicina è Prosecco. Ma ci sono nicchie alte, a Tokyo come a New York, che valorizzano molto i nostri vini».

► Come gusto è più Bordeaux o Borgogna, Piemonte o Toscana?

«Borgogna e Piemonte».

► La bottiglia più buona mai degustata?

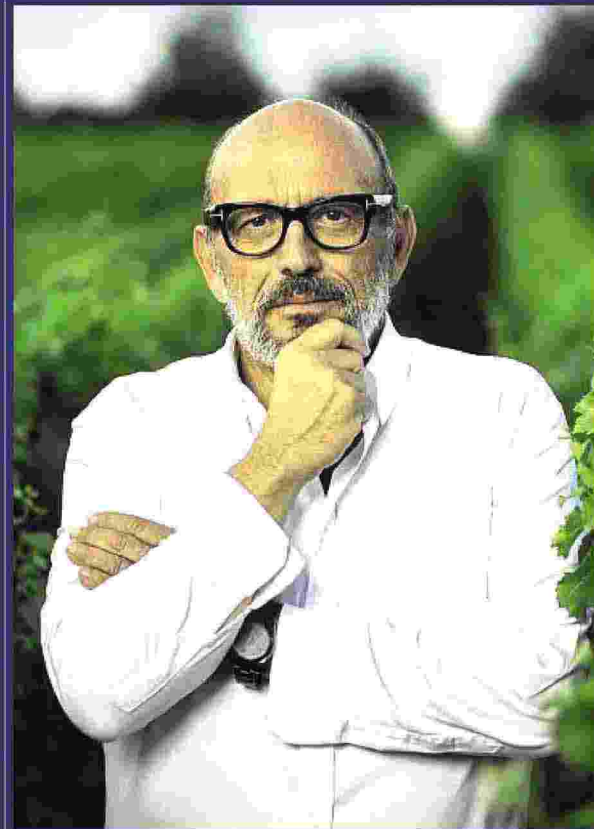
«Borgogna! Una La Tache, di Romanée Conti di annate come il 1971, il '78 o '85».

► La bottiglia numero uno della sua collezione privata?

«Lante, ma sono molto legato a Chateau Margaux e Chateau d'Yquem del 1928, la data di nascita di mia madre».

L'INTERVISTA

ZANELLA



Chi è Maurizio Zanella. 67 anni, fondatore e presidente di Ca' del Bosco. In alto è con alcuni grandissimi. Era il gruppo del «Rinascimento del vino italiano». Da sinistra si riconoscono Bruno Ceretto, Piero Antinori, Giacomo Bologna, Maurizio Zanella, Mario Schioppetto, Franco Biondi Santi, Marcello Ceretto, Jacopo Binadi Santi, Nicolò Incisa della Rocchetta e Angelo Gaja.

Continuo a battermi contro la mediocrità come voleva il maestro Veronelli

► E di produttori italiani?

«Ho le migliori, delle più grandi annate di quelli che considero i miei compagni di cordata del cosiddetto Rinascimento italiano. Personaggi come Gaja, Biondi Santi, Antinori, Incisa della Rocchetta, Ceretto, Bologna, Hauner, Felluga e Schioppetto... Ho una foto, di cui sono orgoglioso, in cui siamo tutti insieme. Di Gaja e Incisa ho verticali importanti».

► Il personaggio chiave di questo Rinascimento?

«Primo, per distacco è Luigi Veronelli. E poi Giacomo Tachis».

► Veronelli è stato importante anche per lei, per Ca' del Bosco...

«Senza di lui adesso non saremmo qui a parlare. Ho avuto la fortuna di essere preso sotto la sua ala quando ero all'inizio del mio percorso e, per 20 anni, mi ha aiutato a crescere e a pensare in grande. Lui ha insegnato a tutti che prima c'è la vigna, il lavoro degli agricoltori, e poi c'è l'enologo».

► Una frase, un insegnamento di Veronelli che lo caratterizza?

«L'intolleranza verso la mediocrità che soltanto un laureato in Filosofia, anarchico, come Veronelli poteva avere. Con lui si andava da Remi Krug, da Pinchiorri o dal barone Rothschild come nei centri sociali. Era un ribelle illuminato. Ha fatto una battaglia a favore dell'agricoltura ottenendo grandi risultati. Dialogava con Mario Soldati come con Ave Ninchi, con la stessa capacità di persuasione comunicativa. È stato un potente acceleratore del cambiamento. Sosteneva che il miglior vino industriale è peggiore del peggior vino contadino. Era una provocazione, sapeva benissimo che non era vero, ma era un mantra che è servito a dar valore a chi lavora nelle campagne».

► Che cosa dobbiamo fare per crescere?

«Dobbiamo avere pazienza. Abbiamo fatto tanto negli ultimi 60 anni, ma dobbiamo avere coscienza che siamo ancora giovani. E dobbiamo essere convinti che va ricercata la qualità assoluta, senza compromessi. La lezione di Veronelli è sempre valida».

ICDNA

«Annamaria Clementi» Il meglio di uno spumante



Rarissima
Annamaria Clementi Riserva Speciale 1980!

● Il vino bandiera di Ca' del Bosco, non poteva che chiamarsi «Annamaria Clementi», in omaggio alla mamma di Maurizio Zanella che nei primi Anni 60 comprò la Ca' nel Bosco, la casa nel bosco di Erbusco e il impianto i primi vigneti. Annamaria Clementi è l'eccellenza della Franciacorta, un Metodo Classico di quelli che più ricordano i grandi Champagne (che spesso batte nelle degustazioni alla cieca). Frutto delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Nero e una piccola parte di Pinot bianco, fermenta in botti di rovere per 6 mesi e resta sui lieviti per 8 anni. Ha bollicine finissime profumi di fiori bianchi e vaniglia. Al gusto è un trionfo di sapori delicati e persistenza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

TOP 10 LE NOSTRE SCELTE

Levin Champagne Premier Cru Des Etoiles 29,90 euro	Ferrari Trento Brut Maximum 22,90 euro	Planeta Chardonnay Stocilia Menfi Doc 25,90 euro	Lunae Colli di Luni Vermentino Etichetta grigia 11,90 euro	Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 99,90 euro	Paololeo Negroamaro Barricato Orfeo 21,90 euro	Montalbera Ruchè Riserva Limpronta 19,90 euro	Allegrini Verona La Grola 23,90 euro	Mascarello e figlio Barolo Monprivato 299,90 euro	Ca' del Monte Amarone Riserva Eremo Alto 49,90 euro

Prezzi Il costo di queste bottiglie è quello che trovate nei negozi (e anche nello shopping online) di Signorvino.

Bollicine, rosé o grandi rossi comunque vada sarà una Festa



La nuova cantina è arte

● Qui sopra un'immagine della cantina Ca' del Bosco a Erbusco, in provincia di Brescia, nel cuore della Franciacorta. L'azienda produce vino fin dall'inizio della fine degli Anni 80. Il primo vino esce nel 1972 come «Franciacorta Pinot». Di recente, la cantina che accoglie ogni anno oltre 20 mila visitatori è stata completamente rinnovata precorrendo, ancora una volta, i tempi. Le nuove strutture interne sono state progettate da Falconi Architettura, con cui Ca' del Bosco collabora ormai fin dagli Anni 90. Si comincia con la nuova Accoglienza, struttura ricettiva completata nel 2021. Il percorso continua ed è un lungo tuffo nella modernità artistica. Lo spazio del Prestige Immersion è una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate. Nella parte interrata c'è la nuova area di affinamento che può accogliere fino a 4 milioni di bottiglie. Ancora una volta Ca' del Bosco apre una strada e anticipa le tendenze.

Il trionfo della scultura

● Maurizio Zanella è da sempre appassionato di scultura oltre che di vino. Se vi capitate di visitare Ca' del Bosco, a Erbusco, entrate dal «Cancelli solare» di Arnaldo Pomodoro, poi tra il parco e la cantina, potrete incontrare gli «Eroi di Luce» di Igor Mitoraj, «Elogio dell'ombra» di Bruno Romeda, «Il peso del tempo» di Stefano Bombardieri, «Egg Concept» di Spirito Costa o il «testimone» di Mimmo Paladino.

CONSIGLI



di Luca Gardini

La Grande Bellezza del vino sta nella sua infinita capacità di sorprendere. Tutti sanno che le stesse uve danno risultati diversi a seconda del terreno su cui vengono coltivate, alla quota e alla stagione. Ma anche lo stesso vino della medesima vendemmia può essere diverso perché quello che accade dentro ogni singola bottiglia è una magia di cui nessuno conosce la formula. E ognuno di noi può cogliere sfumature diverse nel profumo o nel sapore dello stesso bicchiere.

Gusti Questa premessa ci serve a far capire che la scelta dei vini per la tavola delle Feste può, e forse deve, essere assolutamente soggettiva. Quello che piace tanto al nonno, può essere diverso da quello che gradiscono il papà o la mamma. Una cosa è certa: ci sono vini che possono davvero far felici tutti i palati. Le Feste sono, per tradizione, il momento che

esalta le bollicine, dallo champagne agli spumanti, sia metodo classico come il Trentodoc o il Franciacorta o come il Prosecco. Gli appassionati del genere amano degustare le bollicine per tutto il pasto. Va benissimo, soprattutto se si tratta delle versioni Rosé o Brut.

Panettone Tutti sanno che le bollicine sono perfette con gli antipasti, tuttavia noi consigliamo di provarli anche con il panettone o i dolci lievitati. È vero che l'abbinamento tradizionale è con il Moscato e con i Demi Sec che hanno un alto residuo zuccherino, ma potreste essere stupiti dalla bontà dell'abbinamento con un ottimo Brut. Le sfumature agrumate di un Franciacorta o di un Trentodoc si sposerebbero benissimo con l'arancio e il cedro che caratterizzano il panettone.

A proposito di vini da degustare a tutto pasto: vi consigliamo di rosati, ma anche i bianchi strutturati che rappresentano una validissima alternativa al lambrusco con i tortellini o i cappelletti in brodo.

I migliori abbinamenti

Qui sopra una degustazione di Amarone Santa Sofia in uno dei 36 negozi di Signorvino, dove è possibile abbinare le migliori bottiglie alle eccellenze della gastronomia italiana.

A tutto pasto
Consigliamo anche i bianchi strutturati pure in alternativa al lambrusco con i tortellini

La temperatura
Le bollicine si degustano intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 e i rossi a 14

LA MAPPA

Ecco il meglio nei negozi di Signorvino

● Con le scelte dei vini delle Feste si conclude il viaggio in compagnia di Signorvino attraverso le tante eccellenze della nostra cultura enologica. Con l'aiuto di Luca Gardini, campione del mondo del sommelier nel 2010, vi proponiamo anche questa volta dieci bottiglie di qualità che trovate nei negozi di Signorvino, che sono già oltre 30 in Italia. Inquadrando il Qr code qui sotto avrete la mappa di tutti i negozi di Signorvino.



I rossi, neanche a dirlo, sono "il" vino per definizione. E quando capita di trovarne uno davvero buono, lo si vorrebbe bere sempre, non soltanto con i secondi (anche con alcune preparazioni di pesce) cui sono storicamente dedicati.

Freschi Un consiglio importante: attenti alle temperature dei vini. Quando sono troppo freddi, non consentono di assaporare tutte le qualità e quando sono troppo caldi finiscono per sembrare tutti troppo "rotondi", poco acidi e quindi poco freschi. Le bollicine si degustano alla grande intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 gradi e i rossi a 14 gradi. Anche un grande rosso come un Brunello, un Barolo o un' Amarone vanno serviti un po' freschi, non troppo per evitare i "morsi" dei tannini, ma sotto i 15 gradi risulteranno molto più bevibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'25"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.