



La storia
Cà del Bosco
e la cultura
della pazienza

di **Maurizio Bertera**
a pagina 4

La storia

di **Maurizio Bertera**

Nel tempio Cà del Bosco L'Arte di fare il vino dimenticando la fretta

Zanella: «Ci vuole un secolo, dopo di noi Franciacorta super»

Se c'è un aspetto che colpisce di Cà del Bosco non è tanto la qualità acclarata dei suoi vini – non solo le «bollicine», per la cronaca – ma la visione complessiva, in mille sfaccettature, che parte dal vigneto e arriva al racconto, passando per la componente tecnica all'avanguardia e l'arte che qui non è tendenza.

Tanto per capirsi, si arriva alla bella sede di Erbusco passando dallo spettacolare Cancellone Solare, opera commissionata ad Arnaldo Pomodoro nel 1985. Non stupisce che il concetto di galleria d'arte diffusa all'esterno e all'interno dell'azienda abbia portato alla creazione del Premio Scultura Ca' del Bosco, riservato alle grandi sculture da esterni, realizzate da artisti italiani under 40.

«Lo abbiamo voluto per rafforzare e rendere indelebile il forte legame che esiste fra l'Arte e Ca' del Bosco e rendere istituzionale il rapporto con un'azione di mecenatismo in grado di rafforzarlo con le infinite capacità e possibilità immaginative della nuova generazione artistica» spiega Maurizio Zanella, presidente della cantina che è stata protagonista del rinascimento enologico italiano e continua a tracciare la rotta, con una produzione di qualità (due milioni e mezzo di bottiglie nel 2023) e una fissazione per l'avanguardia.

Mentre giriamo con Zanella, a fianco della sede e davanti ai vigneti, i tecnici stanno montando l'impianto di lavaggio delle uve che ha fatto storia nell'enologia. Ci voglio-

no quattro-cinque mesi di lavoro prima e dopo i 15 giorni di utilizzo.

«Mi ricordo quando facemmo i primi test nel 2008 e il mondo del vino ci guardava come dei pazzi, degli eretici dimenticando che ogni frutto raccolto viene lavato prima della vendita. Unire l'acqua e l'uva pareva dissacrante: oggi è il primo passo nel fare qualità dopo la vendemmia. Ma la cosa che mi rende più orgoglioso è che abbiamo aperto una rotta inedita realizzando l'impianto» sottolinea il presidente.

mette bene, al di là della immancabile sentenza del Padreterno – Zanella dixit – come storico socio di maggioranza, i 270 ettari – tutti vitati biologici – per il 20% sono sopra i 400 metri per rispondere ai cambiamenti climatici in atto («Ma non sappiamo se siccità e innalzamento delle temperature saranno una costante del futuro, la storia insegna che ci sono sempre stati dei cicli particolari»), i vini mostrano la voglia di migliorarsi ancora.

Questo è l'anno del nuovo Annamaria Clementi R.S., frutto della vendemmia 1980 e che dopo 42 anni sui lieviti, è già cult tra i fans non solo del Franciacorta DOCG. Chissà come lo giudicherebbe lo chef de cave André Dubois – il maestro cantiniere venuto dalla Francia – che fu determinante nei primi anni di Cà del Bosco, intuendo le grandi potenzialità del territorio. Nel 1986 si affiancò un giovane enologo bergamasco, Stefano Capelli, che quattro anni do-

po prese il suo ruolo e 34 anni dopo lo cita ancora con un pizzico di emozione. «Da lui ho appreso che la complessità, la pienezza e l'armonia olfattiva si raggiungono solo con il tempo. Diceva sempre "Per fare un grande vino, devi conoscere il valore del tempo e dimenticare la fretta". Qui la dimentichiamo e siamo sempre un po' insoddisfatti del risultato come ricorda Maurizio».

Il valore del tempo è (per noi) l'aspetto meno evidente ma alla base della nuova, incredibile cantina inaugurata pochi mesi fa. Raccontarla è molto limitante, consigliamo semmai di prenotare una visita tramite il sito ufficiale. Tra cieli stellati, tunnel con la vinoteca storica, aree di affinamento e la Cupola dei Sensi (in cui si vive un'originale esperienza sensoriale attraverso vista, udito, olfatto e tatto) si vive un'esperienza da Disneyland (colta e silenziosa) del vino.

E si resta a bocca aperta entrando nella Prestige Immersion, circondati da oltre 33mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate, che simulano una gigantesca bottiglia capovolta, per poi spostarsi in uno spazio in grado di accogliere fino a quattro milioni di bottiglie vere.

«Non è autocelebrazione ma il piacere, pure il bisogno, di conquistare le persone in un momento non facile per il vino. Mi fa piacere che tanti giovani siano rimasti entusiasti dell'esperienza». È evidentemente un altro passaggio storico per la cantina, a 60 an-

ni da quando Annamaria Clementi Zanella, madre di Maurizio, acquistò la 'Ca' del Bosc', una piccola casa in collina a Erbusco. Nel '73, Zanella junior lanciava il primo Bianco di Franciacorta. Sono passati 50 anni, pochissimo nell'enologia. «Per fare grandi vini, finché non hai un secolo di vita non avrai acquisito tutte le competenze necessarie. Chi verrà dopo di noi berrà dei Franciacorta fantastici» commenta Zanella, il Visionario che non si accontenta mai. Per fortuna nostra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

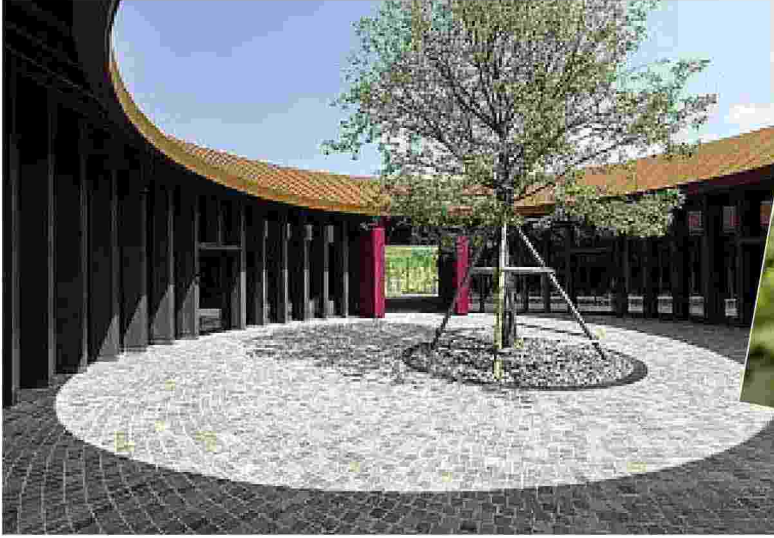
Annata

● La vendemmia, lo dice mister Zanella, promette bene per i 270 ettari – tutti vitati biologici – per il 20% sono sopra i 400 metri per rispondere ai cambiamenti climatici e alla siccità degli ultimi periodi

● Questo è l'anno del nuovo Annamaria Clementi R.S., frutto della vendemmia 1980 e che dopo 42 anni sui lieviti, è già cult tra i fans non solo del Franciacorta DOCG

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Dall'album Maurizio Zanella e lo spazio della reception alla cantina Ca' del Bosco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



114572