

Ca' del Bosco, non solo bollicine: tra i vigneti nasce l'Olio della Corte

Gli oltre mille ulivi in Franciacorta hanno prodotto 190 quintali di olive per 2.200 bottiglie

L'operazione

Flavio Archetti

ERBUSCO. La Franciacorta, e in modo particolare Cà del Bosco, non sono più solo bollicine e vini. Da quest'anno la rinomata cantina di Erbusco produce anche l'olio extravergine d'oliva, ricavato dagli uliveti sparsi per la piccola terra dei vigneti secondo il disciplinare di origine protetta «Dop» dei Laghi lombar-di, denominazione Sebino.

Il nuovo olio d'oliva di Cà del Bosco si chiama Olio della Corte 2024, ed è il frutto di una raccol-

ta che ha coinvolto 1.208 ulivi con un'età media di 25 anni, distribuiti in sei territori e circa quattro ettari di terreni della Franciacorta: «La Rontonda» a Cazzago San Martino, l'«Ugolo», «Margheride» e «Sirente» a Cellatica, «Villa» a Erbusco, «Torri» a Corte franca, «Ginepro» e «Santa Teresa» a Iseo. Complessivamente il parco olivicolo da cui è nato Olio della Corte comprende 880 piante della varietà Leccino (72,9%), 164 di Frantoio (13,6%), 126 di Casaliva (10,4%) e 38 di Pendolino (3,1%).

La produzione. Gli oltre mille ulivi, potati dando all'albero la forma del vaso policonico, hanno prodotto 190 quintali di olive per un totale di 2.200 bottiglie da mezzo litro. Si trovano a un'altitudine compresa tra 200 e 550 metri

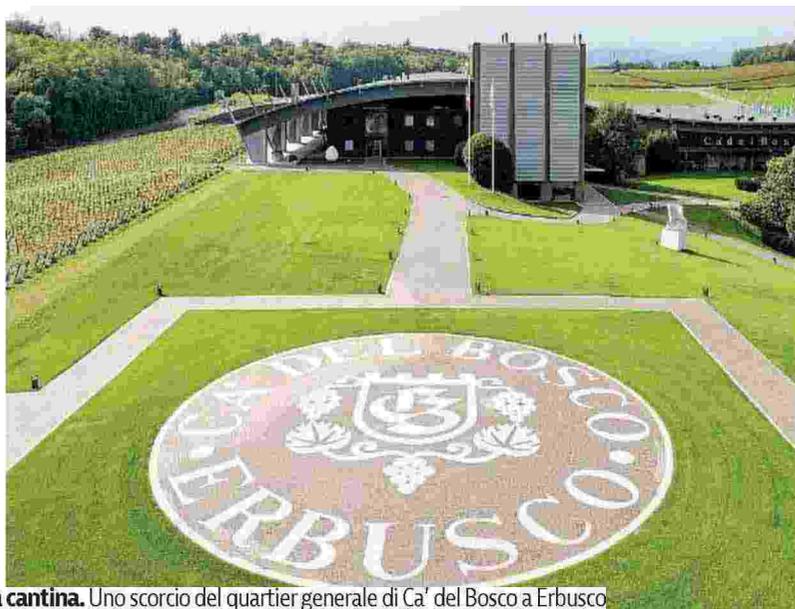
sul livello del mare. La raccolta per l'olio 2024 è iniziata verso la meta di ottobre quando le cultivar precoci come il Leccino e il Pendolino stavano concludendo l'invasatura.

Il lavoro nei campi si è concluso nella prima settimana di novembre quando le cultivar a maturazione tardiva (Casaliva e Frantoio) avevano raggiunto il livello di maturazione ottimale. Le olive sane sono state raccolte a mano. Sono seguiti i procedimenti di defogliazione e il trasporto al frantoio della Corte, di proprietà di Ca' del Bosco. Le olive, identificate e pesate, sono state lavorate rapidamente per far passare meno tempo possibile tra la raccolta e la frangitura, salvaguardando così il loro potenziale aromatico e fenolico.

Dopo la fase del lavaggio le olive sono state molite a freddo, con un frangitore a coltelli incavi e con griglia anti-riscaldamento. Questa fase ha ottimizzato la resa in olio, l'estrazione di sostanze aromatiche e la regolazione della sensazione amaro-legnosa. L'ultima passaggio, quello dell'imbottigliamento, è stato svolto nella seconda decade di dicembre. L'acidità di Olio della Corte è dello 0,12%, a fronte di un limite legale massimo che dev'essere uguale o inferiore a 0,55%.

Come spiegato dal fondatore e presidente Maurizio Zanella, «Quello in corso non è un esperimento perché il mercato è piccolo. Però l'olio è di alta qualità, è stato prodotto con un frantoio esclusivo (proprietà della cantina), con un procedimento a freddo che conserva al meglio sapori e profumi, ed è certificato biologico». //

La raccolta è iniziata verso la metà di ottobre. L'acidità riscontrata è dello 0,12%



La cantina. Uno scorcio del quartier generale di Ca' del Bosco a Erbusco



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572