

Ca' del Bosco investe nei vigneti: obiettivo 2,4 milioni di bottiglie

Franciacorta. Spesi 3,6 milioni in 4 anni per aumentare gli ettari lavorati
Maurizio Zanella: è importante poter riequilibrare i danni causati dal clima

Emiliano Sgambato

«**D**elle ultime otto vendemmie, Ca' del Bosco ne ha fatte cinque e mezzo piene. Un anno abbiamo perso i il 67% dell'uva per il maltempo. Una volta qui in Franciacorta la minaccia era soprattutto la grandine, ora sono sempre più frequenti la siccità, le gelate o le piogge torrenziali». Maurizio Zanella, fondatore e presidente di Ca' del Bosco, commenta così gli investimenti sui vigneti portati avanti in questi ultimi anni. Il nesso? «Vogliamo continuare a garantire livelli di qualità e quantità il più possibile costanti, senza ricorrere a uva di conferitori e per farlo occorre poter contare su un numero adeguato di vigneti in diverse zone della Franciacorta. Soprattutto se si sceglie il biologico: alle nostre latitudini non è facile e costa sacrifici. Ma per noi è irrinunciabile. Più che per la qualità del vino è una scelta che preserva il terreno, che è il nostro primo asset – spiega –. Ormai si vendemmia a metà agosto, per fortuna abbiamo investito già da tempi non sospetti in vigneti più alti, che garantiscono maggiore acidità alle uve, ma ora la possibilità di espandersi in altezza è limitata. Un aiuto potrebbe arrivare dall'Erbamat (vitigno autoctono da qualche anno entrato nel disciplinare, ndr). Bisogna lavorare ancora un po' sugli incroci ma potrà dare molto al Franciacorta, non solo per la sua acidità, ma anche perché arricchisce la denominazione essendo una varietà nata qui e che quindi rafforza le radici territoriali».

Gli ettari, tra vigneti di proprietà e in

conduzione, sono passati da 266 a 280 solo tra il 2023 e il 2024, ed erano 262 nel 2021, per un investimento di 3,6 milioni in 4 anni (su un totale di investimenti tecnici a bilancio di oltre 26 milioni). «L'obiettivo è salire a 300 ettari nei prossimi tre anni, per poter sfruttare al meglio la capacità della nostra cantina e arrivare a un potenziale di 2,4 milioni di bottiglie all'anno, clima permettendo. Un livello mai raggiunto prima, mal'obiettivo primario è mantenere un equilibrio e ostacolare le eventuali perdite di produzione, non inseguire la crescita ad ogni costo», precisa Zanella.

Anche perché, nonostante i problemi a livello di frenata dei consumi riguardino soprattutto i rossi, un campanello di allarme si è acceso anche in Ca' del Bosco. «Storicamente le nostre vendite sono stagionalizzate, più legate ai consumi nella ristorazione (l'etichetta è presente in una sola catena di supermercati, ndr) e meno alla regalistica o ai consumi di fine anno. Infatti abbiamo sempre venduto tutta la produzione entro ottobre. Nel 2024, per la prima volta questo non è successo – racconta Zanella – e la chiusura si è spostata più avanti. Abbiamo perso pochissimo rispetto ad altri, ma è un segnale di come ci sia meno capacità di spesa anche tra i clienti di una fascia di ristorazione medio-alta. Poi ci sono i giovani che bevono meno, ma è anche colpa del mondo del vino che gli ha fatto credere che serva una laurea per ordinare una bottiglia». Non ci si sono stati anche troppi rincari nelle liste vini? «I ricarichi nella maggior parte dei casi non sono folli e sono giustificati dai costi. A volte sono troppo alti e anche io mi arrabbio quando li vedo, ma si tratta di una minoranza. E comun-

que al mondo probabilmente siamo il Paese con i ricarichi più bassi».

«Per quel che ci riguarda poi – continua Zanella – abbiamo ritoccato di pochi punti i nostri listini. Chi ha approfittato della crescita post Covid per aumentare troppo i prezzi sta pagando dazio». Il riferimento è soprattutto allo champagne, che dopo il boom ha avuto un brusco calo delle vendite.

Ca' del Bosco, controllata dal Gruppo Santa Margherita, ha mantenuto un fatturato pressoché costante nel 2024 (52,1 milioni contro i 52,5 del 2023) dopo anni di crescita (era a 46,8 milioni nel 2021) e una marginalità in flessione nell'ultimo anno, in termini di Ebitda, dal 38 al 35%. L'export sfiora il 20%: un dato quasi doppio rispetto alla media della Franciacorta. «L'obiettivo è incrementarlo ancora. Il problema è che a livello di notorietà globale esistono solo lo Champagne e il Prosecco. Poi ci sono dei vini che per fortuna non tutti conoscono. Ma questo deve essere un'opportunità per crescere, anche perché in Italia se vogliamo restare su un certo posizionamento gli spazi sono ormai limitati», spiega Zanella. Gli effetti diretti dei dazi non preoccupano visto che la quota Usa è solo del 2,5%, ma l'eccesso di offerta di vino sul mercato potrebbe aumentare con le quantità non assorbite dagli Usa, con un effetto di ribasso sui prezzi. «Sarà così, ma non per le denominazioni forti e con una produzione che tiene conto dei consumi».

Accanto alla società agricola c'è anche la Ca' del Bosco Hospitality che ha visto crescere i ricavi dai 2,39 milioni del 2021 ai 3,15 dello scorso anno (+4% sul 2023). Quella "casa nel bosco" ac-

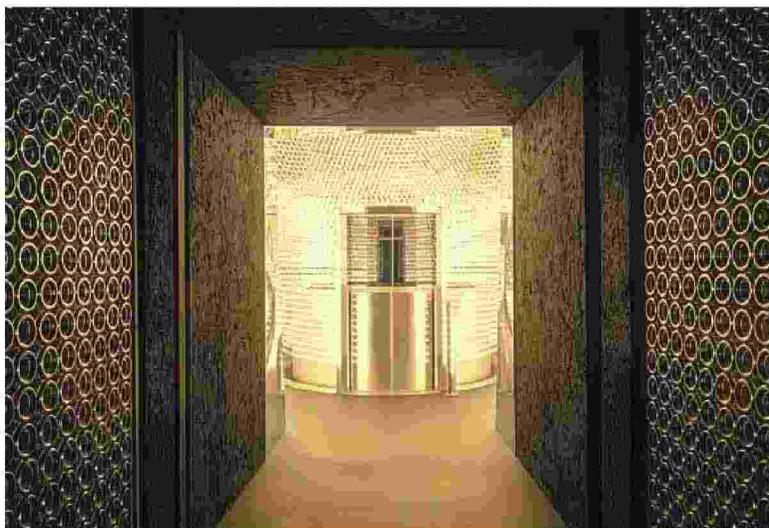
quistata nel 1964 ora è una cantina all'avanguardia che attrae 25 mila persone all'anno: una visita immersiva che va dai vigneti agli impianti all'avanguardia, compreso quello con cui vengono lavati ed asciugati tutti i grappoli della vendemmia, fino alla spettacolare immersione in un percorso tra milioni di bottiglie delle pregiate bollicine. Il pernottamento? «Per ora non è previsto, ma ci stiamo pensando».

Un ruolo da protagonista è recitato invece da molti anni dall'arte contem-

poranea, da sempre una passione di Zanella. Fare vino può essere un'arte? «Può essere tangente all'arte, ma non può esserlo fino in fondo perché la vera arte nasce dal bisogno di esprimersi dal profondo e non anche per fare business. Inizialmente l'arte è stato un modo per avvicinare un consumatore colto ma ai tempi estremamente impreparato al vino di qualità. Tutte le opere di Ca' del Bosco sono frutto di un mio confronto, e a volte scontro, con artisti chiamati a interpretare quello che vedevano da noi. Il Premio Scultu-

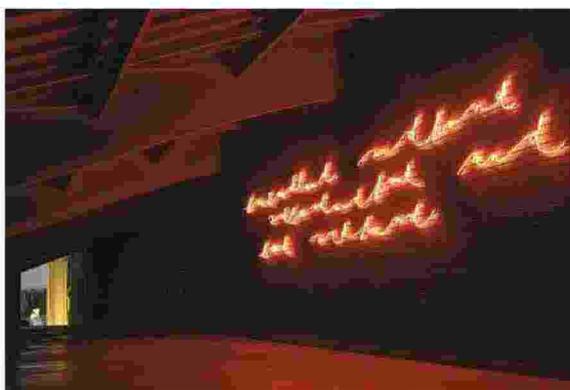
ra nasce per staccarsi dal mio dialogo estemporaneo e non razionale con l'arte per cercare di farlo invece con la stessa professionalità con cui Ca' del Bosco fa il vino». A maggio verrà annunciata la seconda edizione: una giuria internazionale invita artisti italiani under 40 a visitare Ca' del Bosco per poi interpretarla. Il vincitore vedrà la realizzazione dell'opera: Irene Coppola ha vinto due anni fa con "handandland", che ora fa parte del patrimonio artistico di Erbusco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



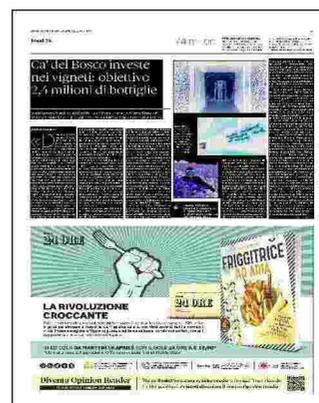
Arte e vino.

Sopra, il tunnel Cuvée Prestige; a lato, «handandland», opera di Irene Coppola, vincitrice della prima edizione del Premio Scultura Ca' del Bosco; sotto, Maurizio Zanella



Cresce l'attività di hospitality e resta forte il legame con l'arte: al via la seconda edizione del Premio Scultura

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



114572