

Modello Erbusco

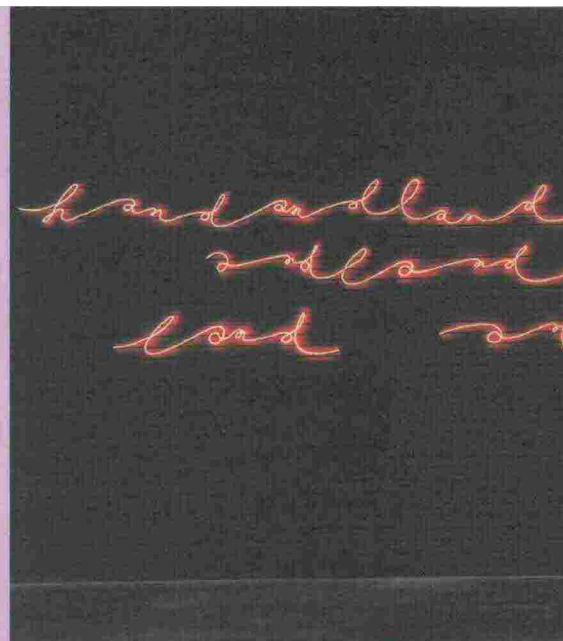
Contatto diretto, l'arte contemporanea come linguaggio, innovazione tecnologica: Ca' del Bosco si proietta nel futuro

di Lorenzo Ruggeri - foto di Mattia Aquila

Dal 2019 Ca' del Bosco ha abbandonato le maggiori fiere di settore. E non investe nemmeno copiosamente in pubblicità, punta con forza altrove: portare le persone in cantina. «Parliamo di 25mila visite l'anno, circa 6mila solo stampa e trade. C'è chi viene solo per vedere le opere d'arte, chi abbina calici e bike tra i vigneti che durano diverse ore. Ci sono percorsi di degustazioni semplici e quelli più strutturati», racconta Maria Lavinia Zanella, che cura la comunicazione

In apertura, Prestige Immersion: un'enorme bottiglia capovolta composta da 34mila bottiglie vuote e retroilluminate di Cuvée Prestige. In alto, un dettaglio di Handandland dell'artista Irene Coppola

e promozione dell'azienda come brand ambassador. Il momento di svolta sul piano enoturistico? The Floating Piers di Christo, quei pontili galleggianti ricoperti di tessuto giallo cangiante hanno collocato il Lago d'Iseo nella mappa mondiale: «Hanno fatto più quei 10 giorni di installazione che 100 anni di promozione turistica per il Lago», ridacchia Maurizio Zanella. Qui sull'arte contemporanea si scommette da tempo: è il canale di comunicazione della cantina di Erbusco per valorizzare la produzione e la percezione del marchio. Il Cancellino solare di Arnaldo Pomodoro apre il percorso da quasi 30 anni, mentre i lupi blu in plastica riciclata di Cracking art sul tetto fanno la guardia al progetto enologico. Sarà il cielo plumbeo, ma creano un'atmosfera irreale, quasi sinistra.



> premio scultura

Dal 2023 Maurizio Zanella ha istituito il Premio Scultura Ca' del Bosco riservato alle grandi opere da esterni realizzate da artisti italiani under 40.

Il parametro più importante? La sostenibilità ambientale

Strategia fuori dagli schemi

In cantina il punto di partenza è un enorme plastico - stile Porta a Porta, ma decisamente più tecnologico e a dir poco dettagliato - ci immergiamo nella Franciacorta: i suoi anfiteatri, i monti che non sono davvero. Ed ecco che si illuminano le parcelle di proprietà, con un sistema digitale interattivo in grado di raccontare vita, morte e miracoli di ciascuna vigna, sesto d'impianto, età, lavoro, rese. Ca' del Bosco - dal 1994 la quota di maggioranza è del Gruppo Santa Margherita - dispone di circa 280 ettari, tra vigne proprietà e fitti





da almeno 20 anni. Tanti anni fa c'è stata la svolta verso il biologico: «Ci crediamo tantissimo anche se altri stanno facendo passi indietro. La Franciacorta ha perso un'occasione storica: poteva essere la prima denominazione interamente bio. Ci siamo andati vicino, eravamo arrivati al 72%, oggi siamo intorno al 53% che è comunque una cifra altissima se comparata alle altre grandi denominazioni del vino italiano ed europeo», aggiunge Maurizio. Il problema più grande per l'azienda è la siccità, l'azienda si sta strutturando con pozzi e nuovi sistemi: «L'inquinamento delle

falde acquifere sarà il tema del futuro, anche per questo il bio è una

scelta fondamentale». Intanto, si pianta sempre più in quota, le ultime vigne toccano i 550 metri nella zona di Santa Teresa.

L'esiliato

Come è nato il tutto? Da quello che lo stesso Maurizio Zanella definisce un esilio. «Questa veniva chiamata la valle dei lupi, nessuno ci voleva venire. Mi hanno esiliato qui dopo i successi milanesi», racconta divertito, mentre mostra quello che lui chiama "colosseo", un rudere, 4 mura in croce conservate intorno alla vigna che si è sviluppata tutta intorno. «All'inizio non c'era nemmeno l'acqua e l'allaccio della luce, solo bosco. I primi mesi sono stati tremendi, poi mi sono appassionato e mi

Maurizio e Maria Lavinia Zanella

sono salvato con la moto». Zanel-la è uno di quei personaggi che nel vino italiano tornano di raro: visionari, testardi, poco inclini ad allinearsi, più interessati a costruire una strada che a percorrerne una già tracciata. Tra corse e scorribande, ha iniziato a esplorare zone poco conosciute dove poi ha investito e impiantato la vigna. Fondamentale è stata l'amicizia con lo storico fattore, Antonio Gandossi, e l'influenza fortissima di Luigi Veronelli: «Senza di lui non ci sarebbe tutto questo. Non solo come insegnamenti ma come valori, l'idea di andare contro il

sistema, l'ordine delle cose, i disciplinari, un'integrità morale che è stata vera guida».

Sul piano tecnologico l'ossessione per il dettaglio e l'innovazione rasentano i limiti della "follia". Ci sono quattro linee di pressatura, ogni cassetta viene sterilizzata prima dell'uso, i grappoli vengono lavati e poi asciugati per eliminare i residui di rame, in modo poi da valorizzare anche le fecce fini. Dal 2005 sono stati tra i primissimi a usare la tecnica Jetting per l'imbottigliamento grazie a un macchinario ideato - e brevettato - che elimina l'ossigeno dalla bottiglia prima della tappatura, evitando choc ossidativi e consentendo al contempo una riduzione di solfiti. L'ultima novità - che Stefano Capelli, enologo della casa da ben 40 anni - riguarda invece il tappo (vedi box) e promette nuovamente di cambiare scenari.

E tra il Peso del tempo sospeso, l'iconico rinoceronte sospeso nel vuoto a dimensione naturale dell'artista bresciano Stefano Bombardieri, scritte al neon stilizzate sotto forma di tralci (Handandland di Irene Coppo-

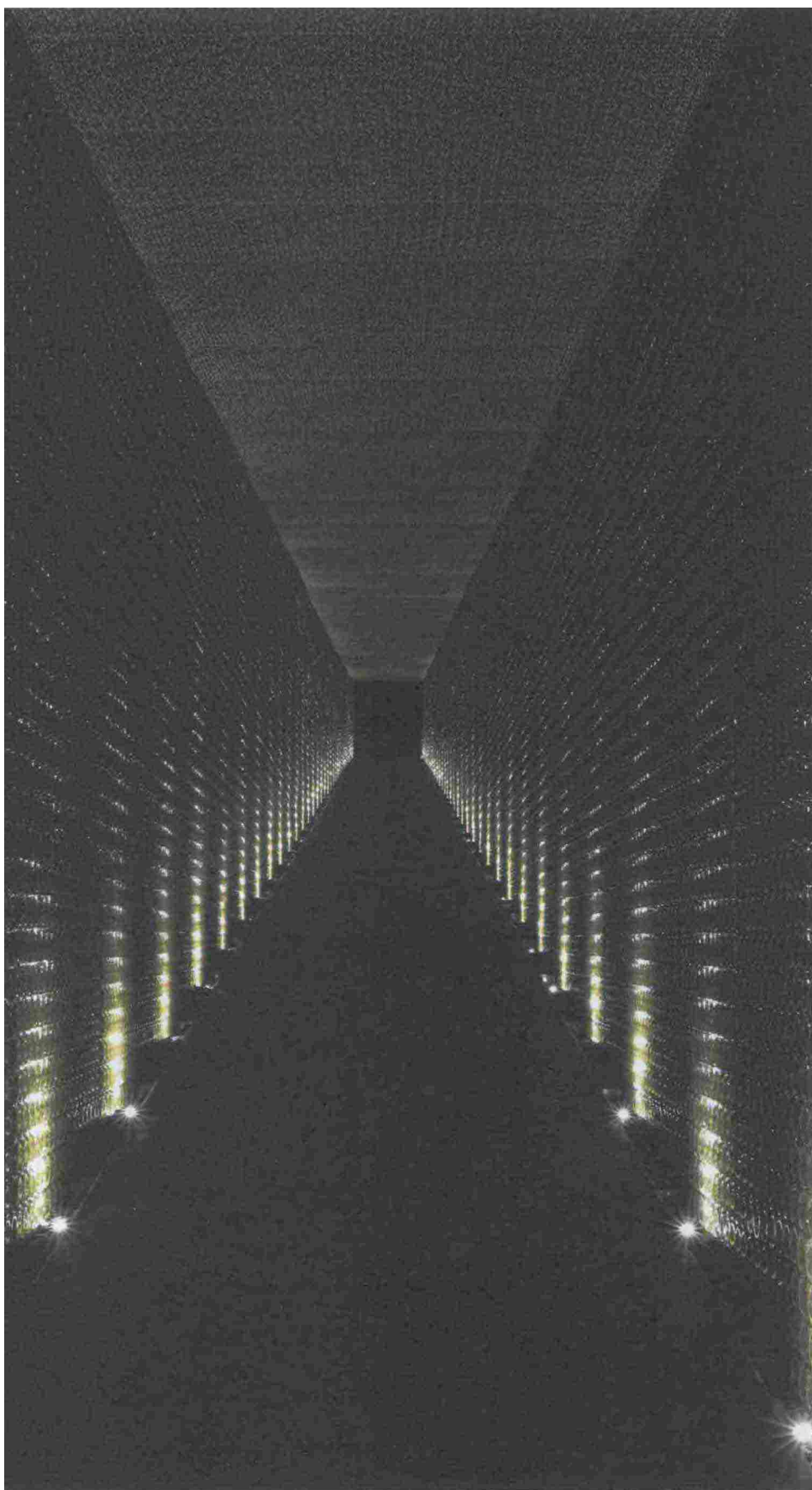
la), ritroviamo il vecchio torchio utilizzato dall'enologo francese André Dubois - (in francese "dal bosco" per ironia della sorte) 50 anni fa. L'aveva firmata lui - con quel macchinario che sembra preistoria in mezzo a così tante luci - la bottiglia che degorgiamo à la volée: Anna Maria Clementi (la dedica è alla mamma di Maurizio) 1979, la prima annata prodotta. Colore luminosissimo e vitalità da vendere, è incredibilmente viva, con quella ricchezza aromatica piena, ma controllata, di nocciola tostata e pepe, già così riconoscibile. Al palato è ancora tagliente, lunghissima nello sviluppo, però; a seguire stappiamo la magnum di Anna Maria Clementi 2014, l'anno della sua scomparsa. Un vino di finezza poco comune, molto più sottile, agrumato e teso, purissimo nell'articolazione, tra le migliori versioni di sempre insieme a 2004 e 2008 (ci è piaciuta meno la 2015).

*Lenologo Stefano Capelli
(foto di Giuseppe La Spada)*

La rivoluzione inizia dal tappo

Siamo a pochi passi da un nuovo brevetto in casa Zanella, dopo la pionieristica tecnologia di Jetting per rimuovere l'ossigeno dal collo delle bottiglie (2005). L'enologo Stefano Capelli è entusiasta: «Non avevo mai pensato a un problema: l'ossigeno nel tappo. Il sughero ne contiene, resta intrappolato e viene poi ceduto progressivamente al vino». I numeri di Capelli sono precisi, figli di quattro anni di studi grazie a nuovi strumenti: così nasce l'idea di inertizzarlo sostituendo l'ossigeno con azoto prima dell'utilizzo. «Tutti i nostri vini da un anno vengono chiusi con tappi inerti. Il riflesso si vede su una dose ancora più bassa di solfiti utilizzati e su un profilo gustativo ancora più vitale e fresco. La grande differenza si vedrà sulla tenuta del tempo dei grandi millesimati». Si lavora con livelli di solforosa libera tra i 12 e 15 milligrammi per litro. «I solfiti non bloccano l'ossigeno ma comprimono gli aromi, rendono i vini più ingessati. Cambia la modulazione del vino e è una tecnica che può avere risvolti importanti sui vini fermi, in particolare penso ai rossi da grande invecchiamento.





Il tunnel

La visita continua tra tunnel, giochi di luce, caveau con cieli stellati: un racconto del vino che non ha bisogno di didascalie, semplicemente si attraversa, si osserva, si ascolta. Così si struttura La cupola dei sensi, una stanza psichedelica con quattro postazioni che giocano con l'illusione e l'eccesso: il rumore del perlage portato all'estremo, il tatto, la vista, giochi di specchi, profumi spruzzati nei calici. «Fondamentalmente abbiamo capito che non dovevamo rompere i coglioni alla gente, con malolattiche e tecnicismi, ma far vivere il vino tramite emozioni, tramite istinti e sensazioni universali che arrivano a tutti», taglia corto Maurizio. «C'è chi vuole venire qui solo per passare un buon pomeriggio e magari non sa nulla di vino come il nerd di turno che vuole sapere tutto. Per questo, in fase di prenotazione e all'inizio delle visite facciamo diverse domande per capire il mood del gruppo e declinare la visita», aggiunge Maria Lavinia. Fondamentalmente in tutta la visita non si parla mai nel dettaglio dei vini, ma tutto ciò che è intorno li ricostruisce, li fa immaginare per creare attesa e desiderio. E si continua tra iperrealismo, eccesso e sguardi fanciulleschi con la Prestige Immersion, si entra in un'enorme bottiglia capovolta composta da 34mila bottiglie vuote e retroilluminate di Cuvée Prestige, con una navicella che conduce sottoterra, lì dove sono stoccate appena 10 milioni di bottiglie. Il dialogo con l'arte continua tra sculture – ogni anno viene finanziato un premio a un giovane scultore del territorio – e foto d'autore.

Stilettata ai cuochi

L'80% della produzione viene venduta in Italia, quasi il 90% al ristorante (al resto ci pensa

Cuvée Prestige Tunnel

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572-ITOPC6



Esselunga), un modello piuttosto peculiare. «Un modello completamente diverso rispetto ai francesi, su 140 milioni bottiglie di Champagne vendute nel Paese, 75 passano attraverso la grande distribuzione. Noi dobbiamo continuamente girare, creare una rete, mantenere i rapporti». E arriva in tavola l'attualità, a partire dal tema ricarichi eccessivi e il calo di vendite del vino, la mancanza di spirito imprenditoriale. «Il cuoco è bravo a fare il suo mestiere, ma la cucina è solo il 49% di un ristorante. E questo i cuochi non l'hanno ancora capito perché sono molto egocentrici. Infatti, dove non c'è un cuoco superstar poi il ristorante mediamente va bene», ironizza Maurizio. Scocca il momento di

una magnum di Curtefranca Chardonnay 2009. Pazzesca: completa, raffinata, legno e frutto danzano; ha davanti a sé almeno altri 15 anni gloriosi; meno performante il Maurizio Zanella 2009, blend di cabernet, merlot e franc. Nella nostra lunga militanza al Gambero non ricordiamo di aver assaggiato un solo rosso della Franciacorta capace di farci sobbalzare dalla sedia. La produzione dei vini fermi della casa si concentrerà, in particolare per i rossi, nella zona oriente della Franciacorta, dalle parti di Cellatava, dove in passato esisteva una piccola denominazione dedicata.

Il futuro dell'alcol

Nel futuro prossimo non sono di certo in programma vini senz'alcol

La cupola dei sensi, una stanza psichedelica da cui si accede alla Cuvée Prestige Immersion

a casa Zanella: «Sul vino dealcolato abbiamo perso la battaglia a livello europeo, non si doveva chiamare vino. Non è vino, levi l'alcol e levi l'anima, senza è un'altra bevanda che non ci interessa», taglia Maurizio. L'errore è stato politico – evidenza – la pressione delle grandi cooperative sociali e di chi aveva troppo vino invenduto ha prevalso, ma non vede affatto un futuro roseo per la categoria, che sarà sempre minoritaria e si stabilizzerà intorno al 5% dei consumi.





Insieme a Stefano Capelli, il regista silenzioso che non esce mai dalla cantina entriamo sul tecnico e ricordiamo una data precisa: 1978, l'anno del primo Dosaggio Zero. Al tempo, viste le vendemmie, era davvero un azzardo, probabilmente si tratta del primo in assoluto in Italia e tra i primissimi casi in Europa. E questo spiega anche perché oggi il Dosaggio Zero Vintage Collection sia il riferimento per la tipologia. Oggi però la musica è cambiata: «Non abbiamo più bisogno di dosare perché il frutto è già maturo, non devo più bilanciare l'acidità. Da 4 anni non facciamo più il Brut e anche sul Satèn siamo sul grammo e mezzo di zucche-ro». E sulla ricerca dell'ossida-

zione ha le idee parecchie chiare e diametralmente opposte alla scuola Selosse: «Quello è un gesto tecnico, il gusto ossidativo non mi fa sentire la vigna. È un aroma che genera il lievito, è l'intervento dell'uomo. E se con queste vendemmie calde perché dovrei ossidararlo, io piuttosto devo proteggerlo, non devo creare l'aroma, ma conservare l'unicità di partenza». Maurizio rincara la dose: «Bisogna sempre ricordarci da dove parte La Franciacorta. Oggi nei giovani non vedo più quella fame e voglia di migliorarci che avevamo, alcuni giovani produttori si sono seduti su qualcosa che danno per scontato, attenzione!», dice chi ha costruito l'azienda con una bottiglia sempre

Caveau: passaggio tra codice antico e moderno, l'illuminazione ricrea un cielo stellato attraverso i fori delle pupitres

pronta in valigia girando senza sosta. Oggi è Maria Lavinia a portare avanti e costruire la nuova rete di contatti. Tra le bottiglie scovate in cantina, ritroviamo anche un insolito, e fuori produzione, Elfo 10, taglio di erbamat (varietà locale piantata alla fine degli anni '80, quando non era nemmeno legale) e sauvignon blanc. A Ca' del Bosco le hanno provate davvero tutte: una meravigliosa banda di matti.

