

# FRANCIACORTA

DOVE L'ECCELLENZA DEL VINO  
INCONTRA L'ARTE IN DIALOGO  
CON LA BELLEZZA DEL TERRITORIO

PHOTO COURTESY OF CA' DEL BOSCO

*In apertura il Cuvée Prestige, Tunnel 1; a destra, l'opera "Il Dioniso" di Bruno Chersicla, la prima scultura che ha dato origine al parco artistico di Ca' del Bosco.*

MAURIZIO ZANELLA

DA CA' DEL BOSCO ALLE OLIMPIADI

Testo di GIANFRANCO FERRONI

**F**ranciacorta protagonista alle Olimpiadi Invernali: alla cena di gala alla Fabbrica del Vapore, a Milano, con il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, ai 450 ospiti è stato servito nei calici un particolare, meraviglioso, "Maurizio Zanella Rosso del Sebino 2021" di Ca' del Bosco. Questo è solo uno dei tantissimi esempi del trionfo di un'eccellenza italiana, quella della zona di riferimento dello spumante Metodo Classico italiano che nel 2025 ha portato sul mercato 18,9 milioni di bottiglie equivalenti, con il prezzo medio di vendita a scaffale rimasto stabile a 24,45 euro a bottiglia, secondo i dati dell'Osservatorio Economico del Franciacorta. Un territorio vitivinicolo di



circa 20mila ettari (di cui vitati poco più di 3.600) localizzato in provincia di Brescia e compreso tra il fiume Oglio, emissario del lago d'Iseo a ovest, dallo stesso lago a nord, dal fiume Mella a est e dal monte Orfano a sud.

Il mercato domestico vale l'87,2% dei volumi complessivi di vendita, con un export in netta crescita, a +5,3% sul 2024, grazie anche alla notorietà e di prestigio della denominazione con il Consorzio del Franciacorta, oggi guidato da Emanuele Rabotti dopo due mandati consecutivi di Silvano Brescianini. La Svizzera vanta la posizione di primo mercato estero, il Giappone un forte incremento, la clientela degli Stati Uniti cresce. La Germania rappresenta il 10,4% dell'export, e il Belgio evidenzia una dinamica particolarmente positiva.

Nel 2026 Franciacorta continuerà il proprio percorso anche attraverso un lungo calendario di appuntamenti e iniziative, come la partecipazione a Vinitaly, a Veronafiere a Verona dal 12 al 15 aprile. Accanto agli eventi sul territorio, i Festival Franciacorta includono anche le tappe internazionali di Vienna e Lugano a maggio, Miami a giugno, Zurigo e Los Angeles a settembre, oltre alla tappa italiana primaverile, in Piemon-



In questa pagina Cellar 1 e il Cuvée Prestige Immersion.

→ te. Senza dimenticare le partnership: “Franciacorta e Camera Nazionale della Moda”, sottolinea il presidente di quest’ultima, Carlo Capasa, “sono due ambasciatori del Made in Italy nel mondo, entrambi mettono al centro l’alta qualità e la raccontano: ci accomunano l’attenzione alle materie prime, la valorizzazione dei territori, la sostenibilità ambientale e sociale. Ma soprattutto la passione delle persone che ci lavorano”.

Maurizio Zanella, con Ca’ del Bosco, ha creato un luogo dove arte e vino si uniscono e si fondono con l’armonia del paesaggio. Una storia suggestiva che ha le sue origini a metà degli anni Sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente “Ca’ del Bosc” e immersa in un fitto bosco di querce e castagni. Nel 1968 prende corpo l’idea di impiantare un vigneto e Maurizio, figlio di Annamaria e attuale presidente di Ca’ del Bosco, progetta un percorso enologico all’avanguardia.

Sogna di diventare l’ambasciatore di un territorio prezioso.



Dopo una prima fase sperimentale, nel 1972 nasce il primo vino bianco, nel 1975 il primo vino rosso e nel 1976 si producono i primi tre vini ottenuti con Metodo Classico: il Brut, il Dosage Zéro e il Rosé. Nel 1979, durante uno dei suoi viaggi di approfondimento enologico in Francia, Zanella incontra e recluta André Dubois, “Chef de Cave” che porterà in cantina il suo rigore e la sua perizia. Sotto la sua direzione in Ca’ del Bosco si darà inizio alla produzione della Riserva Franciacorta e dei primi millesimati.

A 18 anni, Zanella realizza la prima cantina a 11 metri di profondità, così come aveva visto fare in Francia.

Introduce i primi grandi cambiamenti in vigna: innalza drasticamente la densità dei ceppi per ettaro, impiega diversi sistemi di allevamento ed effettua il diradamento dei grappoli. Una scelta in controtendenza rispetto allo scenario enologico italiano dei primi anni Settanta, quando il criterio produttivo in campo viti-

vinicolo privilegiava la quantità, con il vino considerato come un alimento, e a basso costo. Il primo Franciacorta Pinot Millesimato Riserva, ovvero l’antenato dell’attuale Annamaria Clementi, viene baciato dal successo.

Con la vendemmia 1980 si produce il Franciacorta Brut di Pinot Nero che sarà immesso nel mercato dopo 17 anni di affinamento sui lieviti. Zanella viaggia con un protagonista dell’enologia, l’amico Giacomo Bologna e l’amichevole collaborazione con l’enologo André Tchelistcheff. Il primogenito della nuova generazione è il Maurizio Zanella 1981.



Maurizio Zanella, figlio di Annamaria e attuale Presidente di Ca’ del Bosco, protagonista di un percorso enologico all’avanguardia.

## LA FILOSOFIA DI MAURIZIO ZANELLA

**Franciacorta è una zona dell’Italia che evoca la bellezza. Il suo amore per l’arte com’è nato?**

È nato fin da ragazzo, sono sempre stato attratto dal bello e in particolare la scultura mi ha sempre affascinato. Ho creduto nell’Arte, nella scultura in particolare, intesa come narrazione della componente spirituale dei nostri vini. Aniché limitarmi a commissionare opere d’arte, ho convinto gli artisti a venire a Ca’ del Bosco per realizzare opere site specific, in modo da porre l’arte in dialogo con la natura e il nostro straordinario territorio.

**Qual è la prima opera d’arte che ha comprato?**

La prima scultura che ha dato origine al parco artistico di Ca’ del Bosco è stato “Il Dioniso” di Bruno Chersicla. Era il 1985.

**Collezionare bottiglie: lo consiglia a un giovane che si avvicina al mondo dell’enologia?**

Certamente, se si ha passione e curiosità, il collezionismo di bottiglie può dare grandi soddisfazioni nel tempo.

**Valorizzare il territorio: la sua esperienza è stata copiata negli anni da altri produttori. Si sente un pioniere o un sognatore che ha realizzato il suo desiderio?**

Sono stato sia pioniere sia sognatore, ma non ho ancora realizzato il mio sogno: c’è sempre qualcosa in più da fare. Mai fermarsi!

**La prima annata è datata 1972. C’è un dettaglio, un momento che ricorda di quel periodo?**

Ricordo l’emozione, l’attesa e la curiosità accompagnate da un pizzico di incoscienza.



Da vitigni tipicamente borgognoni nascono lo Chardonnay e il Pinero, vini di grande spessore affinati in barrique. Viene poi realizzata l’importante cupola sotterranea da cui si diramano le gallerie con i caveau di Franciacorta. La Riserva prende il nome di Cuvée Annamaria Clementi che, da questa vendemmia, viene dedicato alla fondatrice dell’azienda e madre di Maurizio. È un crescendo rossiniano: nascono l’Elfo e il Merlot. Con l’annata 1990 il Cremant diventa “Satèn” e, insieme al Rosé, diviene millesimato. Con la vendemmia 1991 vengono millesimate anche le tipologie Brut e Dosage Zéro. Con la vendemmia 1993 si produce la Nuova Cuvée Brut, la prima rivisitazione del multivintage. Nel 1994 Ca’ del Bosco entra a far parte del Gruppo Zignago, della famiglia Marzotto, mantenendo sia la compartecipazione di Maurizio Zanella, sia la propria identità e autonomia.

Al vino si uniscono le opere presenti in Ca’ del Bosco: tutti gli artisti hanno realizzato le loro creazioni site specific, dopo avere visitato la cantina, in modo da porre l’arte in dialogo con la bellezza del territorio circostante.

Qualche nome? Arnaldo Pomodoro, Igor Mitoraj, Rabarara, Zheng Lu, Mimmo Paladino. E i tra fotografi protagonisti dei progetti di Zanella, ecco Franco Fontana, Ralph Gibson, William Klein, Helmut Newton, Alice Springs, Ferdinando Scianna, Mimmo Iodice, per citarne solo alcuni. L’arte ha ricoperto un ruolo fondamentale nello sviluppo della cantina fin dagli anni Ottanta, poiché ha permesso a Ca’ del Bosco di entrare in contatto con ambienti e persone orientati al vino di qualità e che comprendevano il valore aggiunto di un approccio culturale legato al mondo dell’enologia.

La preferenza di Zanella nei confronti della scultura è favorita dal luogo che ben si adatta, per il meraviglioso paesaggio, alla collocazione di opere d’arte. E nasce dalla similitudine tra il vino, prodotto tridimensionale che coinvolge la vista, l’olfatto e la bocca, e la scultura, che stimola l’occhio e coinvolge i sensi. L’immagine che ne emerge è forte, duratura, di qualità culturale ed economica legata all’ambizione dell’uomo e alla sua perseveranza. Oltre all’esposizione permanente, Zanella nel 2023, ha istituito il Premio Scultura Ca’ del Bosco riservato alle grandi sculture da esterni realizzate da artisti italiani under 40.