

Ca' del Bosco,

rispetto e qualità

Integrità a tutti i costi. Tante energie al fine di trasferire la potenza del frutto nel vino per un tempo sempre più lungo. Intervista a Stefano Capelli, direttore tecnico dal 1990, in Ca' del Bosco da quaranta anni



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LAZIENDA

DI FRANCESCO D'AGOSTINO

Quando cominciammo con "Cucina & Vini" nel 1999 Ca' del Bosco esisteva da ventinove anni ed era già affermata.

Quando nel 2002 decidemmo di partire con *Sparkle*, la guida ai migliori vini spumanti d'Italia, attribuimmo le 5 sfere a tre Franciacorta di Ca' del Bosco, su dieci vini premiati in totale di tutta Italia.

Diverse volte, in ventiquattro edizioni della nostra guida, ci siamo trovati a riconoscere tre allori all'azienda, qualche volta quattro, club in cui, fortunatamente, sono entrate altre, poche, realtà italiane. Nell'ultima edizione, la ventiquattresima, il record nella storia della guida: **cinque allori a Ca' del Bosco**, riconosciuti nella nostra degustazione finale, rigorosamente alla cieca, suddivisa per territori e tipologie. Stupiti? Un po' sì, ma neanche tanto. Piuttosto incuriositi dalla capacità di fare sempre maggiore qualità nel mondo del vino con le bollicine, mentre le temperature medie crescono. Molti tecnici dicono che lo spumante si fa solo con alti valori di acidità, noi più di qualche dubbio lo abbiamo, assaggiando ottimi vini da tutte le latitudini.

Una premessa doverosa che ci ha spinti a tornare ancora una volta in Ca' del Bosco per capire le ragioni di tali prestazioni. E stavolta abbiamo voluto puntare il nostro obiettivo sull'enologo, colui che condivide da quaranta anni (a proposito... con tanti auguri dalla nostra redazione!) nuove idee e progetti con il fondatore e presidente dell'azienda, il vulcanico Maurizio Zanella che, tra i mille meriti, ha anche quello di aver scelto un giovane tecnico nel 1986 che è cresciuto in azienda, diventando uno dei più competenti enologi al mondo.

**A QUATTRO OCCHI
CON STEFANO CAPELLI**

Senza giri di parole andiamo subito al sodo. Il clima è cambiato, le acidità sono più basse e i vini sono più buoni. Quale il segreto? Sono passati quaranta anni dall'arrivo di Capelli in Ca' del Bosco. All'epoca l'enologo era André Dubois, proveniente dalla Champagne e da Moët & Chandon, portato in azienda da Maurizio Zanella nel 1979. "Sono nato con la formazione *champenoise* di André Dubois - racconta Stefano Capelli - che mi ha trasmesso, come può nascere al meglio una bollicina italiana, come può nascere su questo territorio qualcosa di magico; io prendo da lui un mestiere che è quello di trasformare quel frutto nel miglior vino possibile con le bollicine. Una cultura, la sua, che a quell'epoca si basava su un frutto non troppo maturo da raccogliere, da accompagnare, in evoluzione, nella trasformazione in vino. Ci si lavorava in cantina con l'ossigenazione, processi che creano gusto, quello che è un po' il modello Champagne, non hai frutto, non hai aroma primario, lo ricerchi con la fermentazione, con l'*élevage*". Un modello, legato a un territorio tra il quarantottesimo

Giuseppe La Spada



Stefano Capelli

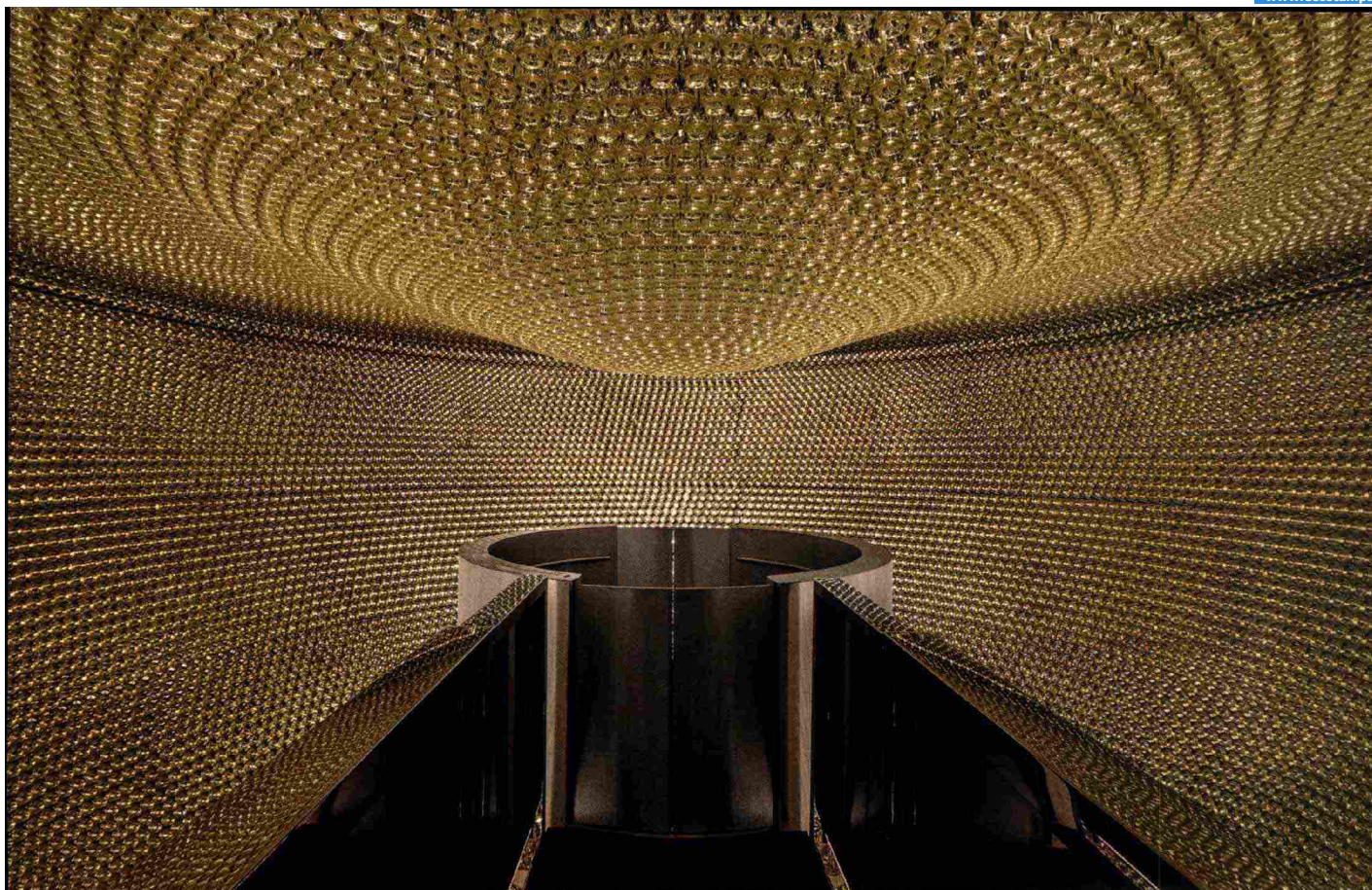


Ca' del Bosco

Il team di Ca' del Bosco durante la vendemmia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Prestige Immersion ovvero l'installazione che riproduce una bottiglia capovolta della *Cuvée Prestige*, utilizzando trentamila bottiglie della stessa

I NUMERI DI CA' DEL BOSCO

- ✕ Superficie vitata in produzione: **270,60 ettari**
(in conduzione biologica certificata)
- ✕ Superficie non in produzione: **circa 50 ettari**
(rimpianti, riposo, conversione...)
- ✕ Produzione media Franciacorta: **circa due milioni di bottiglie all'anno**
- ✕ Produzione vini fermi: **150.000 bottiglie all'anno**
- ✕ Mercato Italia: **81,5%**
- ✕ Mercato estero: **18,5%**
- ✕ Mercati esteri principali: **Svizzera, Usa, Germania, Giappone, Uk**

mo e il quarantanovesimo parallelo che, con il passare del tempo, creava dubbi a Stefano Capelli; l'enologo voleva trovare come estrarre qualcosa che fosse legato decisamente alla Franciacorta, posta sul quarantacinquesimo parallelo. E comunque non esisteva una metodica per conservare nel metodo classico gli aromi primari dell'uva. "Uno dei più grandi insegnamenti di Dubois - riprende - è stato il **valore di ciascuna particella**. Le vinificavamo tutte separatamente e avevamo trenta ettari. Oggi che sono duecentosettanta abbiamo conservato lo stesso metodo". La ricerca dell'espressività identitaria di ciascuna vigna era quindi l'obiettivo principe. Tutto questo tenendo da parte gli aromi primari. "La sfida che ci ponemmo con il presidente Maurizio Zanella, era quella di conservare quanto ogni suolo e microclima creava nell'uva e in realtà partivamo da zero. Avevamo dei modelli fantastici, si cercava

fraganza di aromi e complessità per poi impressionare al palato, conservando finezza. Tutto questo lo hai se intervieni meno ed esalti il frutto", afferma deciso Capelli.

Mattia Aquila

IL CAMBIAMENTO

Mentre si studiava per ottenere questi risultati, definendo metodiche di lavoro diverse, vendemmie perfettamente puntuali per intercettare la massima espressione dell'uva, il mondo cambiava, dalla fine degli anni Novanta; con l'annata 2003, una delle più calde della storia, a creare uno spartiacque. "Non perdemmo tempo - racconta -, nel senso che iniziammo subito una ricerca per aggiungere ai nostri vigneti che all'epoca erano in maggioranza a Erbusco, intorno la cantina, altra campagna tra cinquecento e seicento metri di altitudine, andando sui suoli morenici più giovani vicini al lago, dove la ventilazione e l'altitudine compor-

tano fino a due settimane di ritardo di maturazione rispetto alla media delle altre aree della Docg. E poi la decisione di passare al biologico ci ha dato una grossa mano a ripensare il nostro approccio, nel senso che i piedi devono essere ben saldi in vigna e infatti abbiamo una squadra di dieci persone che quotidianamente controlla le piante. Non basta usare porta innesti tardivizzanti e resistenti alla siccità. Abbiamo la fortuna di avere ottanta ettari a diecimila ceppi per ettaro e in questo caso le piante si fanno ombra l'un l'altra e quindi sfogliamo verso est e non sfogliamo vero ovest, anche per proteggere i grappoli come si è sempre fatto in Sicilia. Una zona è vocata per una varietà, per definizione, quando l'epoca di maturazione tecnologica arriva nel momento in cui il clima inizia a raffreddare". Ecco quindi la gestione e **programmazione** del vigneto per ottenere questo risultato. In tale lavoro è fondamentale la gestione dell'acqua che non arriva naturalmente come in passato in diverse manifestazioni, ma molto spesso con un unico temporale intenso. Questo tema dell'acqua è avvertito ovunque nel mondo anche per la sua capacità di portare meglio a maturazione i frutti per una vendemmia regolare. Un poco di acqua al momento giusto fa la funzione di un temporale e serve per non perdere acidità, andando a giusta maturazione. "Gestiamo l'acqua con cinque pozzi ed entro due anni due terzi della superficie sarà dotata di impianto di irrigazione - spiega Capelli -. È importantissimo perché se la pianta va in stress non fa qualità. E poi la vendemmia è l'altro aspetto strategico. Se superi il momento giusto anche di poche ore, perdi in finezza perché una parte delle fragranze di frutto sono svanite in vigneto. Non parliamo di giorni, talvolta di poche ore. Lo chardonnay è una varietà plastica

che ti lascia un margine maggiore di intervento, il pinot nero è molto più sensibile. Se vai troppo oltre in certe annate rischi di portare a casa un frutto che non è espressione di quella terra, si banalizza. Per questo oggi la gestione è scientificamente più evoluta in termini di programmazione". Si aggiunge, poi, la scelta interpretativa dell'enologo che decide di avere da un'area un certo tipo di vino base e da un'altra un vino diverso. "In genere ho vini intorno ai dieci gradi e mezzo alcolici con otto-nove grammi

I L'AZIENDA

per litro di acidità, da alcune vigne ho delle espressioni più agrumate e floreali e da altre comanda il frutto a pasta gialla, per un quadro aromatico più grasso". Poche parole dell'enologo che riassumono l'arte di pensare e realizzare una *cuvée*.

LA NUOVA FRONTIERA

In sostanza non si hanno più i parametri di vendemmia di cinquanta anni fa ma i vini all'assaggio sono "banalmente" più buoni. Si percepisce una vitalità che non è legata al va- ➔



La cantina delle barrique

Mattia Aquila

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

CA' DEL BOSCO

VITICOLTURA BIO E SPA DELLE UVE

La conduzione del vigneto di Ca' del Bosco è realizzata completamente in regime biologico. Non si utilizzano quindi sostanze sistemiche, che entrano nel metabolismo della pianta, per proteggerla con i suoi frutti. Sono solo sostanze di contatto come rame e zolfo. "A oggi sono ancora le sostanze più efficaci - spiega Stefano -, ma la ricerca sta lavorando molto e certamente entro pochi anni ci saranno altre molecole naturali che potranno sostituire il rame. I nostri nonni spruzzavano rame e calce perché serviva una sostanza adesivizzante che favorisse il deposito e il mantenimento del rame sulla buccia. Oggi si usano delle specie di cere collanti, dei coformulanti che riusciamo a eliminare lavando l'uva. Non solo, spariscono anche le polveri sottili". Il lavaggio, che prevede l'utilizzo di acqua con acido citrico, e l'asciugatura delle uve dopo la raccolta, ha proprio la funzione di eliminare eventuali residui dei trattamenti che tendono a inibire la fermentazione. Quando non si lavano le uve queste sostanze sono eliminate con il mosto della primissima leggera pressatura:

"Laviamo grazie a un ammollo di quattro-cinque minuti in acqua e acido citrico, poi sciacquiamo e asciugiamo - continua Stefano -. Così il mosto di primissima spremitura, quello più fine, non deve essere eliminato, ma va a caratterizzare in identità e qualità la parcella. E poi scelgo dei lieviti selezionati *saccharomyces* antichi, lieviti naturali, che lavorano perfettamente senza dare impronte, mentre quelli naturalmente presenti sull'uva sono di diverse famiglie e aggiungono quelle note di 'fermentato' che diventano omologanti".

Dopo queste considerazioni è chiaro il motivo di lavare le uve, i benefici sono importanti in termini di qualità assoluta del mosto che poi si ritrova nel vino.

Marco D'Amico

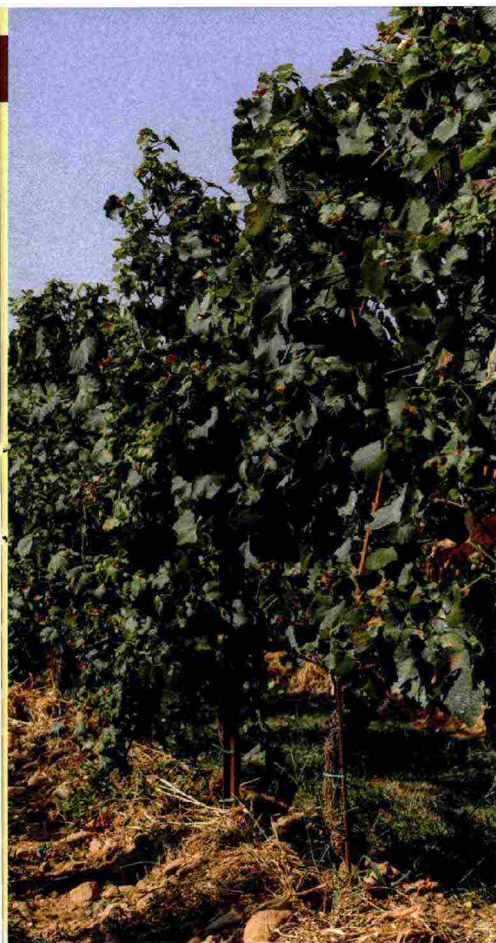


lore di certi parametri chimici. "Sì perché questo frutto straordinario, l'acino, ha dentro tanto di eleganza e finezza che appena lo liberi nel succo, diventa fragile e cambia completamente. Devi fare di tutto per proteggerlo. Quando andiamo in vigna e assaggiamo gli acini, in bocca si liberano degli aromi che noi dobbiamo ritrovare nel vino se lavoriamo bene. Oggi è questo il nostro obiettivo, ritrovare nel vino base quelle note di fragola e pompelmo rosa che ci sono in un acino di pinot nero. E non sono legate soltanto all'acidità. Posso raccogliere le uve a tredici gradi alcolici e cinque di acidità che sento lo stesso quella freschezza di frutto. Si pensava che il segreto fosse tutto nell'acidità perché non sapevamo proteggere altrimenti il frutto dall'ossidazione e riuscivamo in questo modo a conservare una parte di quegli aromi primari, rendendoli disponibili dopo un po'

di tempo di maturazione del vino. In sostanza invece di combattere il problema si è sempre agito per proteggere il mosto e il vino dalla presenza di ossigeno. Per esempio se spremo un acino il succo è trasparente, ma una volta che interviene l'ossigeno diventa marrone e poi quella parte si fa precipitare prima della fermentazione, ma si perdono tante cose, tra cui una fetta importante degli aromi primari e alla fine restano ovviamente gli aromi fermentativi e i terziari". Sollecitiamo Stefano sul tema dei tannini. Durante i circa duemila assaggi della nostra guida *Sparkle*, ogni anno ci capita di assaggiare molti vini spumanti con un finale gustativo un po' asciugante a causa dei tannini. "Nella vinificazione in bianco - spiega - è fondamentale l'estrazione ad acino integro e il frazionamento dei mosti. È chiaro che se raccogli a macchina, come avviene per il novanta per cen-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



to dell'uva mondiale, si verifica una piccola macerazione e infatti in Franciacorta è obbligatorio raccogliere a mano e vinificare a grappolo intero. Il nostro obiettivo è conservare gli acidi fenolici che vanno a costituire l'ossatura dei vini, che ne fruiranno per tanti anni. Quando non proteggi il mosto, l'ossigeno con gli enzimi presenti intervengono rapidamente,

creando ossidazioni a cascata che eliminano gli aromi primari e fanno precipitare gli acidi fenolici, rendendo il mosto bruno. Poi si illimpidisce ma questa ossidazione ha portato via molto. C'è ancora chi predilige questo modo di vinificare, puntando sugli aromi di fermentazione, noi **facciamo di tutto per non ossidare**, per sentire le caratteristiche di quel frutto, di quella varietà. Sono ormai venti anni che lavoriamo in tal senso, proteggendo la pressatura con azoto. E, insisto, anche a quattordici gradi alcolici e con acidità evidentemente più bassa che a dieci gradi, senti un frutto freschissimo. Un pH più basso (acidità maggiore, ndr) vuol dire semplicemente avere più solforosa molecolare (la forma in cui l'anidride solforosa è attiva nella sua funzione antimicrobica e antiossidante, ndr) disponibile per proteggere il mosto, ovvero ci siamo sempre preoccupati di proteggere invece di intervenire sull'elemento disturbante che è l'ossigeno". È l'estremizzazione del **rispetto dell'uva** che a ben riflettere cozza con tutto quello che oggi viene chiamato naturale. In quel caso ossigeno e lieviti indigeni, che contengono popolazioni non adatte a una fermentazione senza difetti, creano tante reazioni diverse che vanno a intaccare decisamente le caratteristiche distintive e identitarie di quel

L'AZIENDA

frutto in quel luogo. La scienza applicata aiuta a controllare il processo nei dettagli per rispettare quanto la natura, coadiuvata in vigna, porta.

IL FUTURO È GIÀ PRESENTE

La battaglia contro l'ossigeno ha evidentemente diverse frontiere. In fase di prima fermentazione, che sia in barrique o in tini in acciaio, dopo la pressatura inerte sotto azoto, momento in cui sono state evitate le reazioni di ossidazione più violente, quelle enzimatiche, il mosto passa in acciaio, nel caso delle Cuvée Prestige o in barrique, nel caso dei Franciacorta della linea Vintage Collection. È un mosto chiaro, che non necessita di far precipitare sostanze. In questa fase è necessario proteggerlo da reazioni chimiche di ossidazione (meno veloci di quelle enzimatiche), aggiungendo un po' di anidride solforosa. Rispetto a una pressatura classica si riesce a lavorare con meno della metà di solforosa, intorno a venticinque milligrammi per litro per le fermentazioni in legno; in acciaio i livelli sono ancora più bassi. Prima di arrivare all'assemblaggio finale i vini che fermentano in legno eseguono anche la malolattica. Un processo che trasforma un acido forte in uno più debole, togliendo di fatto asperità al vino. Capelli continua a cercare la malolattica per avere in bottiglia vini stabili, non preoccupandosi di perdere tensione grazie alla consapevolezza che quella tensione è figlia di un frutto ben gestito che non ha perso le sue doti distintive e non è figlia della sola acidità.

Fatta la massa unica si procede con l'imbottigliamento per la seconda fermentazione, la presa di spuma. A fine processo, in funzione delle diverse etichette da un minimo di venticinque mesi a oltre dieci anni, c'è una fase molto critica, la sboccatura →

Marco D'Amico
Una delle fasi del lavaggio e asciugatura delle uve

