

VIGNE VINI

Rivista italiana di
VITICOLTURA e di ENOLOGIA

Anno III - N. 3-4 Marzo-Aprile 1976 - Spedizione in abbonamento postale - Gruppo III

Vitienologia d'alto livello a «Ca' del Bosco» in Franciacorta

speciale:
BRESCIA

LISA PEDRINA

Già il nome dell'azienda «Cà del Bosco» richiama alla mente l'immagine suggestiva di un ambiente silvano, vergine, ricco e folto di vegetazione. Il visitatore attento ne resta immediatamente convinto, perché ne

riconosce subito l'ambiente attraverso le tracce evidenti di testimonianze vicine — come il bosco ceduo adiacente — e lontane — come le voci della tradizione — e gratifica pienamente il nome nel ricordo romantico

della intestazione. Ma queste considerazioni durano poco, perché il panorama agreste del momento non è meno suggestivo ed interessante di quello che fu. Ora la vegetazione a vigneti, ordinata e geometrica, si



1) La bianca cantina di «Cà del Bosco» tra il verde rigoglio delle vigne.

estende a distanze notevoli e modulate, creando un insieme armonioso di bellezza oltre che di potenza produttiva.

Il territorio appartiene alla così detta «Franciacorta», che è un insieme armonioso di ridenti colline alternatesi a dolci declivi, ora ondulati, ora pianeggianti, di natura morenica. Si estende a occidente della città di Brescia, ed è delimitato ad est dalle colline site alla destra del fiume Mella, ad ovest dall'Oglio, a nord dall'ultima propaggine delle Prealpi Retiche e dal lago di Iseo e a sud dalla pianura subcollinare. In una carta del bresciano del 1469 con il nome di «Franciacorta» viene indicata la zona che corrisponde grosso modo all'anfiteatro morenico del lago d'Iseo.

Per la storia, la sua formazione geologica è da collocarsi tra la fine dell'era terziaria e l'inizio di quella quaternaria. Sull'etimologia del nome «Franciacorta» molto si è discusso in passato, ma gli studiosi, pur discordando nelle rispettive ipotesi, concordano nell'attribuirne un'origine storica. E fra le varie interpretazioni, la più attendibile è quella che si ricollega alle particolari esenzioni e franchigie di cui godevano le proprietà fondiarie assegnate ai diversi Istituti monastici esistenti nella zona per essere bonificate, per cui erano dette «franchae curtes», cioè delle corti franche, il che giustifica l'appellativo di «Franciacorta» dato al territorio.

È proprio nel cuore di queste colline, in quelle situate a sud del lago del Sebino e a nord del Monte Orfano — ergentesi isolato e superbo nella parte occidentale della pianura, quale vigile sentinella alle porte della Franciacorta — che trovasi l'azienda «Cà del Bosco», ubicata nella parte orientale del comune di Erbusco, con terreni ricadenti anche nei confinanti comuni di Adro e di Cazzago S. Martino.

La superficie complessiva aziendale è di ettari 38 circa, di cui attualmente 23 a vigneto specializzato, 5 già dissodati, scassati e preparati per un nuovo impianto viticolo, 4 a seminativo e il rimanente a bosco ceduo. Ad impianti ultimati la superficie vitata assommerà pertanto a 28 ettari.

I vigneti sono allevati a sylvoz con le viti a m 3 nell'interfila e m 4,50 in coppia nella fila. Non trattasi del sistema tradizionalmente conosciuto e diffuso, ma di quello modificato dal dott. Miotto, ex funzionario dell'Ispettorato Agrario di Padova. In questo (vedi fig. 2) i tralci da anno — che nel



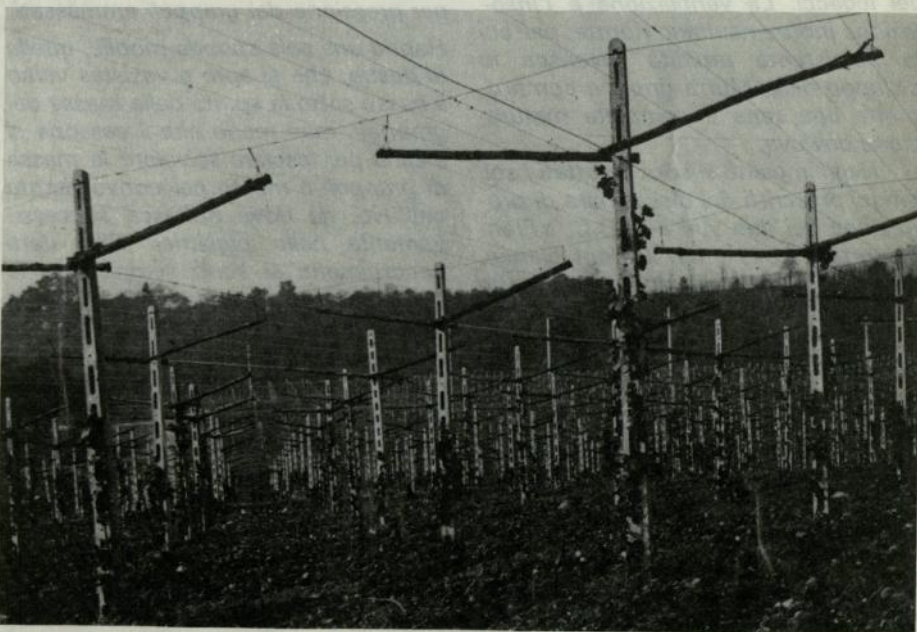
2) Sistema Sylvoz-Miotto modificato. Le originali incastellature in legno, in ferro o in cemento sono state sostituite, per economicità e praticità, con altre in fili metallici.

tradizionale si attaccano nei due o tre fili di ferro posti paralleli e al di sopra di quello d'impalcatura che porta il tralcio permanente — vengono invece imbrigliati e trattenuti da quattro fili di ferro che scorrono paralleli e sovrapposti e formano due binari, uno più largo dell'altro, perché fissati lungo i due lati di un triangolo isoscele il cui vertice poggia sul filo di ferro dell'impalcatura, a m 1,80 da terra. Il triangolo, costituito da un filo di ferro n. 20, ha le seguenti misure: i due lati obliqui cm 90 e l'altro cm 75. Il primo binario di fili di ferro corre grosso

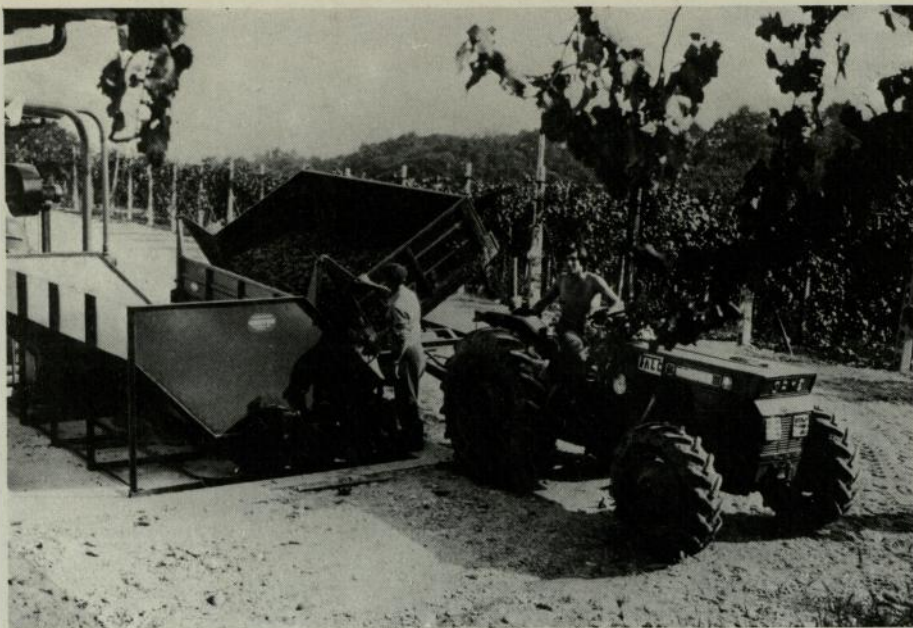
modo a cm 37 al di sopra del filo di ferro dell'impalcatura ed il secondo a circa 90 cm dallo stesso.

In cinque ettari tuttavia si sta provando una modifica al sistema: i capi a frutto non vengono lasciati scendere liberamente lungo il filare, ma appoggiati in una intelaiatura di fili di ferro laterali al filare, sostenuti da dei paletti di legno, leggermente inclinati verso l'alto, rassomigliante ad una pergolina doppia (fig. 3).

I pareri dei tecnici e dei viticoltori su questa modifica sono divergenti. I favorevoli sostengono che rispet-



3) Sistema Sylvoz modificato a pergolina. La forma di allevamento consente di lavorare il terreno anche trasversalmente e facilita le operazioni della vendemmia.



4) Cassone per raccolta di uva con fondo leggermente concavo e una sola sponda apribile a vasistas verso il basso. La soluzione facilita lo scarico ed evita possibili perdite connesse all'operazione.

to al sylvoz, questa forma di allevamento consente di lavorare il terreno del vigneto anche trasversalmente e facilita le operazioni di vendemmia.

I contrari, mentre concordano sul primo vantaggio, non sono pienamente d'accordo sul secondo ed inoltre fanno notare che, con questa modifica, si va incontro a tutte le conseguenze negative delle pergole. Le operazioni di potatura, sostengono, diventano più laboriose e costose, sia per il maggior tempo richiesto per legare i tralci, sia per lo stesso costo dei legacci. La ventilazione e l'inso-lazione inoltre risultano ridotte, per cui la persistente umidità favorisce lo sviluppo della Muffa grigia e compromette una sana e completa maturazione dell'uva.

Negli impianti si sono adottati i soli vitigni prescritti dal disciplinare di produzione dei due vini a D.O.C. «Franciacorta»: in 11 ettari il Pinot bianco, che verrà pure impiegato negli altri cinque ettari in fase di attuazione, negli altri dodici i quattro vitigni del «Franciacorta» rosso e precisamente il Cabernet franc., il Barbera, il Nebbiolo ed il Pinot nero.

Per quanto concerne la conduzione dei vigneti le varie operazioni colturali di concimazione, lavorazione del terreno, potatura, trattamenti anti-parassitari, vengono effettuate con razionalità e tempestività, data l'efficiente organizzazione aziendale e la vasta gamma di attrezzature di cui l'azienda è dotata. Dispone infatti di

una trattoria Fiat AD 9 di 100 HP, munita di un aratro da scassi e di una ruspa, di tre trattori Same di 60 HP, di due vangatrici, di tre estirpatori, di due atomizzatori Nobili, di due impolveratori, di un trinciasarmenti e di due carri per la raccolta dell'uva.

Trattasi di carri a due ruote ribaltabili, con cassone in ferro smaltato, costruiti su disegno del proprietario dell'azienda. Due particolari interessanti meritano d'essere evidenziati. Il fondo, leggermente concavo, consente di raccogliere il mosto che fuoriesce per pressione dai grappoli ammassati.

Hanno una sola sponda mobile, quella di destra, che si apre a vasistas verso il basso sotto la spinta della massa dei grappoli, man mano che il cassone si inclina per lasciare scivolare la massa di grappoli e mosto nel convogliatore dell'uva, da dove affluisce successivamente nelle pigiatrici. Con detti accorgimenti si sono semplificate le operazioni di scarico ed eliminate quelle perdite che talora si riscontrano impiegando altri mezzi (fig. 4).

L'uva viene vinificata in azienda in un nuovo e attrezzatissimo complesso enologico che spicca bianco in mezzo al verde dei vigneti in un dosso collinare da dove si scorge una parte del Sebino meridionale.

Percorrendo la strada che fa l'uva per essere trasformata in vino, dapprima si incontra il locale per il ricevimento e la pigiatura dell'uva, dotato di due Vaslin della capacità di 22 q.li per

le uve bianche e di una pigiatrice diraspatrice per quelle nere.

Al portone principale della cantina il profano resta impressionato ed abbagliato dal luccichio delle botti cilindriche di acciaio inossidabile, della capacità complessiva di 5.600 hl. Nel primo locale della cantina, 22 sono le botti della capacità di 50 hl ciascuna, adibite alla fermentazione dei mosti, mentre in quello attiguo, destinato alla conservazione e ai travasi del vino, sono 29, allineate su quattro file, di cui nove da 100 hl, quattordici da 150 e sei da 250 ciascuna. Completano la serie due vasche per la refrigerazione e stabilizzazione del vino della capacità di 50 hl ciascuna, con relativo gruppo refrigerante.

Per le operazioni di cantina l'azienda dispone di una pompa Netzsch per mosto della capacità lavorativa di 220-250 q.li/ora, di due pompe per travasi del vino della capacità lavorativa di 150 hl/ora e di un filtro brillantatore.

Un interesse ancora maggiore è riservato allo stesso visitatore nel locale adibito all'imbottigliamento del vino, dove le bottiglie, come tanti soldatini allineati e comandati a bacchetta, passano dalla lavatrice, alla imbottigliatrice, alla tappatrice, all'incapsulatrice, all'etichettatrice, al nastro trasportatore per finire, variopintamente vestite, nei cartoni, che vengono successivamente accatastati nell'attiguo locale adibito a magazzino, in attesa della spedizione.

Adiacenti a questo trovasi un piccolo laboratorio e tre locali destinati ad ufficio.

Scendendo quindi nel piano sottostante si entra nella cantina seminter-rata di conservazione e stagionatura del rosso dove verranno installate delle botti di rovere della capacità complessiva di 1000 hl circa.

Contigua a questa verrà aperta una galleria sotterranea per l'accatastamento delle bottiglie del rosso per la fase di invecchiamento.

L'azienda è condotta da un tecnico agricolo che ha alle sue dipendenze un agente agricolo e sei operai specializzati addetti sia ai lavori di campagna che di cantina, compreso il trasporto del vino che viene effettuato con un camioncino della portata di 20 q.li.

Il numero degli addetti, apparentemente elevato rispetto agli ettari di vigneto, attualmente non è esuberante perché l'azienda non ha ancora ultimato gli impianti e la messa a coltura dei terreni coltivabili, ha anco-

ra in corso lavori di sistemazione aziendale e deve provvedere alla confezione e commercializzazione dei vini.

La produzione attuale di vino a D.O.C. è di 800 hl di «Franciacorta» Pinot e 50 di «Franciacorta» rosso. Ad impianti ultimati ed in produzione sono previsti 2.000 ettolitri di vino, di cui circa 1.200 di bianco ed oltre 800 di rosso.

Tutto il vino viene commercializzato imbottigliato e venduto a privati e ad esercenti. Ad incentivare le vendite provvedono quattro rappresentanti, di cui tre operano nella zona di Milano e provincia ed uno in Franciacorta.

La contabilità aziendale è tenuta con criteri di massima scrupolosità e precisione dallo stesso direttore tecnico.

I rapporti fra proprietario e dipendenti sono ottimi. I dipendenti sono alloggiati in nuovi e moderni appartamenti facenti parte di due fabbricati rurali, di cui uno di recente costruzione ed uno completamente riattato ed ammodernato.

La visita all'azienda si conclude sostando nella rustica e bella taverna per l'assaggio di un bicchiere di Pinot.

Prima ancora del buon vino ci dà calore il caldo tono del legno che fa

da padrone nell'arredamento dell'ambiente.

Il banco d'assaggio è una rara testimonianza di un meraviglioso tronco secolare, sistemato orizzontalmente, lunghissimo, segato quel tanto necessario da mettere in evidenza, ed insieme offrire come piano d'appoggio, il massimo del suo diametro di oltre mezzo metro. Lasciato intatto nella sua sinuosità naturale pare voglia abbracciare chiunque gli si accosta e più buono torna il vino all'assaggio ed al gusto irriducibile dell'amatore.

[9897]

VIGNEVINI

Rivista di Viticoltura ed Enologia

Anno III
Numero 3-4
Marzo-Aprile 1976
Mensile