

Lunedì - 27 giugno 1977

SPECIALE REGIONE

A Ca' del Bosco vigneti «d'oro»

Lasciamo le sue illusioni a chi crede che una buona bottiglia sia soltanto quella, estorta a caro prezzo, della piccola produzione del contadino. Nel migliore dei casi sarà un vino da bere senza ritardi, perché non ha le caratteristiche per durare nel tempo. A Ca' del Bosco in Franciacorta si è imboccata invece la via che sposa, in un'armonica visione produttiva, antiche formule artigianali e criterio imprenditoriale.

La tenuta Ca' del Bosco, una delle più belle di Franciacorta, si trova a sud del lago Sebino e a nord del Monte Orfano; siamo nel comune di Erbusco, con terreni anche in Comune di Adro e Cazzago San Martino. Si tratta di un complesso di oltre 38 ettari: 23 a vigna, 5 altri già dissodati e scassati per nuovi impianti di vigneti, 4 a seminativo ed il resto a bosco ceduo, quel bosco che tanto conta nella fisionomia ondulata e dolce della Franciacorta, dal Mella a l'Oglio, dalle Prealpi Retiche all'Iseo.

I vigneti a sylvoz consentono di lavorare i terreni di Ca' del Bosco anche trasversalmente, facilitando le operazioni di vendemmia. Considerazione importante, se si vede l'alto grado di meccanizzazione di questa azienda agricola: ogni singolo viticcio è curato con amore artigianale, la produzione dei vini segue le prescrizioni della più avanzata tecnologia vinicola.

Le uve: 16 ettari a Pinot Bianco Franciacorta, e così anche i vigneti di prossimo impianto; il resto nei quattro vitigni canonici del Franciacorta rosso a denominazione d'origine controllata:

Barbera, Nebbiolo, Cabernet franc e Merlot.

Le macchine: una trattrice da 100 cavalli con aratro per gli scassi, tre trattori da 60 HP, due vangatrici, tre estirpatori, due atomizzatori, due impolveratori, un trinciasarmenti. Ci sono anche due carri per la raccolta dell'uva costruiti su disegno speciale, scaturiti qui, dall'iniziativa dei responsabili di Ca' del Bosco: il fondo, leggermente concavo, serve per la raccolta del mosto, mentre un'unica sponda mobile convoglia nel modo più adatto uva e mosto verso le pigiatrici.

La cantina: la vinificazione si effettua in un moderno complesso enologico, che è dotato di botti in acciaio inox da 5600 hl e di botti da 50 hl per la fermentazione. La conservazione ed i travasi avvengono con 30 botti da 100 hl, 14 da 150 hl e 6 da 250 hl. Nella cantina interrata di conservazione sono installate botti di rovere per complessivi 1300 hl.

E si sta procedendo all'ampliamento per la lavorazione degli champenoise, che saranno disponibili dai primi mesi del '78.

Un vino talmente buono e ben fatto che si venderebbe da solo, non fosse per i tempi oscuri di gusti travati e sofisticazioni varie: a promuovere la distribuzione dei vini Ca' del Bosco, pensano una commissionaria, la V.I. N. (Vini Italiani Nobili) con sede ad Erbusco tel. 030-726196 ed uffici a Milano in via Strada della Simonetta, 2 - tel. 3492195 e alcuni agenti collocati in Toscana, Liguria ed Emilia.

Franciacorta Pinot D.O.C.: vino bianco di colore paglierino di intenso bouquet per antipasti e pesce. Accompagna degnamente piatti molto delicati (soufflé e sformati). Ottimo come aperitivo. Va servito fresco a 7-10°; si consiglia di berlo giovane. Gradi: 11.5.

Franciacorta Rosso D.O.C.: un vino dal colore rosso vivace, con riflessi violacei, o granata se invecchiato, vinoso, armonico, di medio corpo. Ottimo vino per selvaggina, arrostiti e lessi, va servito a temperatura di 20° e stappato almeno un'ora prima di berlo. Gradi: 12.

Vino Novello «Ca' del Bosco»: è quello che i francesi chiamano «Primeur». Questo vino, prodotto con uve selezionate dei vigneti dell'azienda, è stato imbottigliato giovanissimo allo scopo di mantenere integri tutti i suoi caratteri di fragranza e profumo. Per apprezzarne i pregi, si consiglia di bere questo vino a temperatura di cantina 10-13 gradi. L'inverno e la primavera successivi alla vendemmia sono il periodo ottimale per poterlo meglio apprezzare. Gradi: 12.

Rosé «Ca' del Bosco»: questo vino è ottenuto dalla fermentazione in bianco delle uve rosse prodotte nell'azienda. Di colore «Cérisse» con dei riflessi rubino brillanti di sapore morbido è dotato di un profumo incomparabile. E' un ottimo vino da antipasti e primi piatti leggeri. Si accompagna degnamente con il pesce. Va servito a temperatura fresca (non fredda) la temperatura ottimale consigliata è 12-14°. Di questo vino sono stati prodotti nel 1976, 105 hl. pari a 14.500 bottiglie. Gradi: 12.