

ECONOMIA E LAVORO

Un'azienda bresciana all'avanguardia

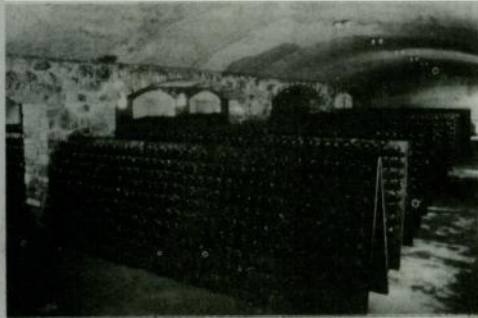
Ca' del Bosco: vini giovani e profumati

Una delle migliori realtà della viticoltura provinciale - Un vino da non invecchiare oltre la fine dell'inverno, prodotto da uve Merlot, Barbera e Nebbiolo - 13.000 bottiglie l'anno escono dalle cantine di Erbusco

Il Natale è ormai alle porte ed è tempo di regali: che ben volentieri si fanno e si ricevono. E tradizione vuole che in questo periodo, il più gaio e festaiolo dell'anno, buona parte delle tredicesime e delle più svariate gratifiche vada a finire — una ben lieta fine, aggiungiamo noi — sulle tavole imbandite a festa. Dove, sulle candide tovaglie, un posto di tutto riguardo è ovviamente riservato al vino. In questi ultimi anni, grazie all'accresciuta capacità di acquisto del consumatore medio e ad un'opera di propaganda e divulgazione certamente meritoria perché tende a privilegiare la qualità a scapito della quantità, sia il consumo che la produzione del vino hanno fatto registrare un netto e incisivo salto qualitativo.

Il ritmo particolare della vita moderna, da un lato caratterizzato da una crescente sedentarietà fisica e dall'altro da un attivismo spesso frenetico, hanno modificato grandemente le abitudini alimentari degli italiani. Il che si è tradotto, per quanto concerne il settore enologico, nell'esplosione dei vini per così dire «leggeri» (soprattutto bianchi e rosati) e degli spumanti, quanto mai graditi al consumatore per le loro doti di freschezza, finezza ed eleganza accentuate dalla possibilità, che poi si traduce in vera e propria necessità se non si vuole snaturare le caratteristiche di questi prodotti di servizi freschi di frigorifero. E a questo punto il sorvegliarli è un vero e proprio piacere al quale è difficile, e neppure giusto, rinunciare. I nostri cugini francesi probabilmente non meritano tutta la fama e il prestigio che accompagnano i loro vini che di certo non surclassano i nostri, ma è fuori discussione che la loro capillare e meticolosa organizzazione ha saputo dare della produzione transalpina una immagine quanto mai persuasiva che si è nella pratica radicata ovunque nel mondo.

Fra i loro molti meriti enoici, i francesi possono senz'altro vantare anche quello di avere lanciato i cosiddetti vini novelli o «primeur» che, all'insegna del capostipite più famoso e blasonato, il Beaujolais, hanno varcato indifferentemente montagne e oceani: un vero e proprio trionfo. E così nata una moda che ha contagiato un po' tutti e che, a livello di produzione nazionale, ha messo sul chi vive alcune delle nostre migliori case produttrici (come i toscani Antinori e Frescobaldi, il piemontese Gaja e la Lamberti di Bardolino, tanto per fare alcuni nomi fra i più conosciuti) che sono corse ai ripari attivando la produzione dei cosiddetti vini novelli.



Uve per lo spumante champenois nell'azienda Ca' del Bosco (foto Anna Maria Clementi)

Nel ristretto novero delle aziende produttrici di questi vini giovanissimi, vini d'annata e freschissimi di vendemmia che necessitano di tecniche di vinificazione quanto mai curate, va annoverata (e in una posizione di prestigio in quanto è stata una delle prime, nel 1976, ad uscire sul mercato con un prodotto di qualità si ma tutt'altro che facile ad ottenere) anche una ditta bresciana: l'azienda agricola Ca' Del Bosco di Erbusco.

Una delle realtà vitivinicole, questa Ca' Del Bosco, maggiori e migliori della viticoltura provinciale sia per il substrato tecnico-produttivo (attrezzature e strutture di cantina e campagna d'avanguardia) che per una conduzione di chiara impronta manageriale dove ai tecnici è dato lo spazio che meritano.

Azienda giovanissima (in agricoltura i tempi sono lunghi per definizione, lunghissimi nel caso della viticoltura), alla Ca' Del Bosco (toponimo che sta a ricordare una casetta che sorgeva nei boschetti oggi in buona parte vitati che ha per l'appunto dato il nome a tutto il luogo), la ristrutturazione aziendale è iniziata nel 1966 e a tappe successive sono stati piantati i vigneti e realizzate le infrastrutture edilizie che ne fanno oggi un'azienda di sicuro riferimento.

I programmi per il futuro prevedono, ci ha sottolineato il figlio della titolarità e responsabile della conduzione aziendale, Maurizio Zanella, un ulteriore incremento della produzione anche perché sotto il profilo commerciale «non abbiamo problemi e riusciamo a collocare agevolmente i nostri prodotti». Sono con il giovane Maurizio (23 anni, origine milanese, padre industriale, una certa passione per il lavoro che fra, una mole notevole che porta in giro con indifferenza e una

vera mania, alla moda tzigana, per bracciali e catenelle d'oro che ciondolano un poco disordinatamente qua e là) Corrado Cugnasco e Renzo D'Attoma, entrambi enotecnici, responsabile tecnico della cantina di Casa Zanella il primo, funzionario dirigente del settore vitivinicolo dell'Ispettorato agrario il secondo. Non perde l'occasione ne, il D'Attoma — particolarmente legato alla Franciacorta che ben conosce, nel mentre ci descrive le caratteristiche salienti del terreno sul quale insiste l'azienda: vigneti tutti collinari, in zona morenica particolarmente adatta alla coltivazione delle viti, niente irrigazione e intorno bei boschetti che conferiscono un tocco di sapiente bellezza al paesaggio e, probabilmente, favoriscono l'instaurarsi di un microclima molto utile per le viti — per sottolineare una volta di più al cronista i non pochi meriti enoici di quella sorta di «Champagna» di casa nostra che si sta avviando a diventare la Franciacorta. Ma torniamo al vino novello e questa volta cerchiamo di capire più da vicino cosa in effetti sia. Ci accompagna nella descrizione e nella visita alla cantina — moderna e razionale, contenitori in acciaio inox, una grande pulizia, un cantiere efficiente che sta filtrando un Pinot bianco già limpido e molto profumato — l'enotecnico Cugnasco, un autentico torrente di parole, impressioni e sensazioni sul vino e tecnico di grande valore. Il «novello Ca' Del Bosco» è opera sua e ne parla con malcelata soddisfazione.

Nasce, questo vino da «bersi giovane» come è scritto in etichetta e da non invecchiare oltre la fine dell'inverno, da uve Merlot, Barbera e Nebbiolo, raccolte con grande cura e scelta dei grappoli migliori, con un anticipo di circa una settimana rispetto alla vendemmia tradizionale. I grappoli vengono trasportati in cassette e immersi interi, cioè con gli acini integri, in contenitori nei quali viene insufflata, sino a saturazione, anidride carbonica. Ha così luogo quella che tecnicamente viene chiamata la «macerazione carbonica» o metodo Flanzy dal nome dello scopritore, che consente di ottenere in una trentina di giorni (la fermentazione in vasca varia dai 15 ai 20 giorni) un'affinamento che, in condizioni normali, richiederebbe almeno sei-sette mesi.

Ecco il motivo per il quale abbiamo più volte sottolineato la difficoltà tecnica di fare il «novello»: una sorta di prodigio della natura che, nel breve volgere di una quarantina di giorni si trasforma, da uva che era, in vero vino. Un vino non tannico, profumato, particolarmente adatto ad accompagnare piatti leggeri, gradevole al gusto anche per la leggerissima presenza di anidride carbonica che lo distingue. In altri termini un vino di vera e pronta beva che già prima dell'inizio dell'inverno porta in tavola il sapore e il ricordo dell'estate. E che sia sempre più gradito dal consumatore è testimoniato, fra l'altro, dall'incremento complessivo delle vendite che, nel caso della Ca' del Bosco, ha in pratica reso necessario il raddoppio della produzione (invariata dal 1976 a 7.000 bottiglie, è passata quest'anno a 13.000 e l'anno prossimo dovrebbe aumentare ulteriormente) e delle numerose richieste sia di privati che esercenti di ristoranti, snack e bar di prestigio.

Gianluigi Goi

Scheda



RAGIONE SOCIALE: Azienda agricola Ca' del Bosco di Anna Maria Clementi Zanella, Villa Pederghano, Erbusco.

Tutta la superficie aziendale (complessivamente 42,33 ettari in un corpo unico) è investita a vigneto con la sola eccezione degli spazi destinati ai numerosi fabbricati: cantine, uffici, villa padronale, abitazioni per i salariati e rustici vari. Le superfici investite a vigneto sono le seguenti: Pinot bianco: ettari 18,70; Pinot nero: ettari 1,20; Uve rosse: ettari 17.

I VINI: Franciacorta Pinot spumante champenois doc: bottiglie 80.000.

Franciacorta Pinot doc: bottiglie 110.000.

Franciacorta rosso doc: bottiglie 30.000.

Vino da tavola «Rosa Ca' del Bosco»: bottiglie 20.000.

Vino da tavola «Novello»: bottiglie 13.000.

L'azienda, attrezzata al meglio, dà complessivamente lavoro a 12 salariati fissi più gli avventizi nei periodi cruciali, soprattutto in tempo di vendemmia.