

VIAGGIO ALLA RICERCA DELLO SPUMANTE ITALIANO

# HO SCOPERTO CA' DEL BOSCO

La storia di questa dinamica azienda lombarda è affascinante: nasce dal desiderio, appagato, di vivere tra le colline della Franciacorta. In pochi anni ha conquistato il mercato con una gamma di vini eccellenti: ma la punta di diamante è lo spumante «champenois».



di ADRIANO RAVEGNANI

**P**er questa strada, da Rovato a Iseo, sono passato molte, molte volte. Erano i tempi della passione più sfrenata per lo sci (mai passata, anche se sopita: ah! i malanni dell'età), tra la fine degli anni cinquanta e gli anni sessanta. Avevo preso appartamento per la famiglia a Pontedilegno (dov'era di casa anche il Gino Veronelli; e con lui, azionista delle seggiovie del Tonale, quante folli discese lungo gli innevati pendii del Paradiso). Vi passavo lunghi periodi di vacanze, invernali ed estive, e tutti i fine settimana.

Per andare da Milano a Pontedilegno la strada più agevole costeggia il lago d'Iseo da una parte e dall'altra. Preferivo la sponda orientale, era meno trafficata: uscivo dall'autostrada a Rovato, raggiungevo rapidamente Iseo, tagliando la Franciacorta, quindi Pisogne, Darfo, Breno, Edolo lungo l'antichissima Val Camonica, ricca di incisioni rupestri, e poi l'alta valle dell'Oglio sino a Pontedilegno, alla scoperta sempre nuova e affascinante dei campi di neve.

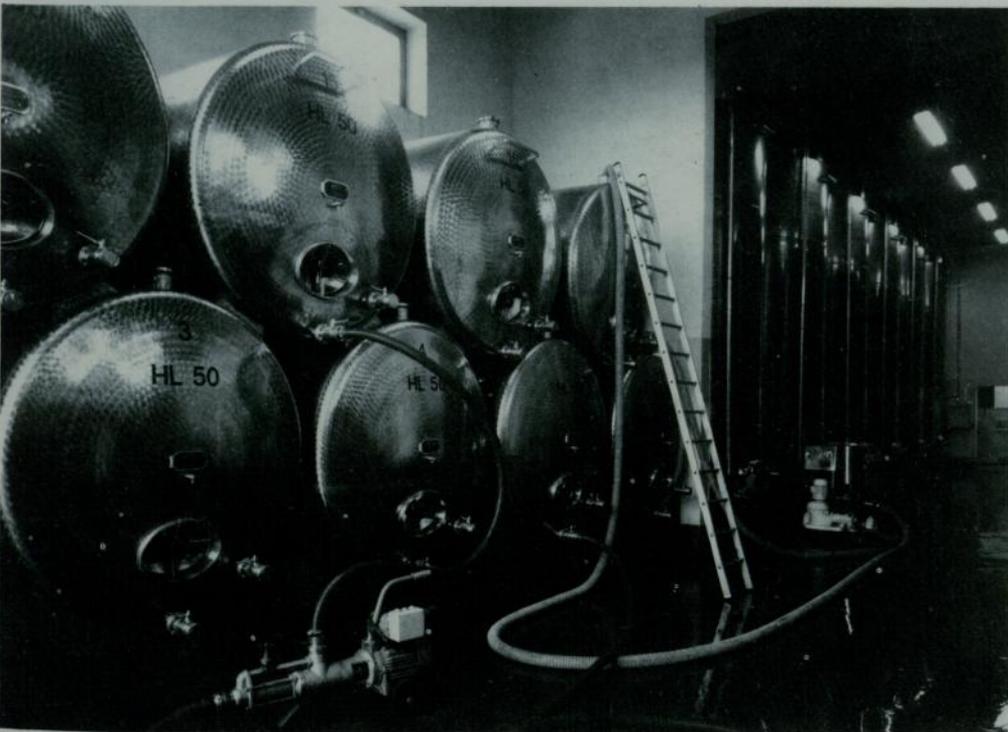
Allora l'occhio, il cuore, l'anima e i muscoli erano



Nella foto in alto la suggestiva cantina degli «champenois», sulle «pupitres» si affina lo spumante brut. Nel riquadro: il tecnico francese André Dubois sprema con un'antica pressa le uve bianche.



Il fascino di un'azienda vinicola degli anni ottanta nasce dalla commistione tra le tradizioni antiche e le più sofisticate ed avanzate tecnologie attuali: come appare confrontando le grandi botti di rovere, dove si affinano i vini rossi (in questo caso il Rosso di Franciacorta DOC), e i metallici «fermentini» in acciaio inox, ideali contenitori per la fermentazione dei vini bianchi



tutti impregnati di sci. C'erano le gare del Gran Premio Corriere dei Piccoli, da me «inventato» in collaborazione con Maria Grazia Marchelli; c'erano le gare azzurre che seguivano per il mio giornale, il «Corriere»: mondiali, olimpiadi, e poi coppa del mondo; c'erano gli «Amici dello Sci Azzurro», sodalizio progenitore del pool di Vuarnet, di cui ero presidente, così come del G.I.S., lo sci club che raccoglieva i giornalisti sciatori. La mia deformazione professionale era talmente preoccupante che mi credevo un campione soltanto perché, molto spesso, vincevo le gare dei campionati italiani dei giornalisti, o gareggiavo, con alterna fortuna, nei «mondiali» dei giornalisti in Polonia o in Canada. Come potevo accorgermi allora che, nel mio viaggiare frenetico tra Milano e Pontedilegno e ritorno, attraversavo la Franciacorta, una delle fantastiche «regioni da vino» dell'Italia del nord?

### Le lunghe corse verso le colline

L'occhio era tutto per la neve, non per la vigna, per lo sci non per il vino. Erbusco o Passirano, Borgonato o Iseo mi dicevano poco. Mi affascinava il paesaggio, questo sì, così dolce nei colori primaverili, così caldo nell'abito estivo, così violento nei panni autunnali e sfumato dalle prime nebbie che salivano dalla pianura padana. Le vigne facevano parte di quel paesaggio, come i boschi o la grigionera torbiera di Lama, o come le cascine e le prime ville dei milanesi, geometrie create dall'uomo. Anche con il Gino, in quegli anni, si parlava soltanto di sci nonostante fossi bene al corrente della sua attività di scrittore enologo (la sua prima opera organica, I Vini d'Italia, era uscita per i tipi di Canesi nel 1961). Lui riusciva a suddividere il tempo tra i suoi due grandi amori, la neve e il vino; io, allora concedevo anima e corpo soltanto allo sci.

Dovevano passare dieci anni o poco più perché scattasse anche in me l'amore per la vigna. Altre colline (quelle oltrepadane), altri vigneti, altre uve, altri vini furono il volano di un meccanismo che oggi riempie le mie giornate, le mie azioni, i miei pensieri. Dovevo lasciare Milano, la grande città e il cemento che mi soffocava, mi toglieva il sole e l'aria, mi faceva tremare di nostalgia disperata per il verde. Prima correvo verso la neve; più tardi verso la collina, sino a prendere la più saggia — ne son certo — decisione: quella di viverci dentro.

### Affascinato dai luoghi si ferma in Franciacorta

Non sono il solo. Non si tratta di eroismo ma di predilezione. Come me, moltissimi. Come me, mosso dalla stessa predilezione — non ho motivo di dubitare — Albano Zanella, un manager dei trasporti. Anche lui, negli anni sessanta, lasciava alle spalle Milano, luogo di lavoro, e transitava per il nastro asfaltato che da Rovato giunge in poco più di otto chilometri a Iseo, attraverso la Franciacorta. Non so quante volte vi passasse, è un dettaglio irrilevante. Ma un giorno vi si ferma, affascinato dai luoghi, ormai fuori dalle nebbie padane, vicino alle acque del lago formato dal fiume Oglio. E compra, d'accordo con la moglie, Annamaria Clementi, e assecondato dai figli, una vecchia cascina circondata dal bosco, robinie e castagneti. Il nome già esiste, un nome romantico, innocente e affascinante: Ca' del Bosco. L'anno: il 1963.

Albano Zanella è un uomo dinamico. Ha cercato la



Il famoso complesso dei «Matia Bazar» brinda con lo spumante «brut» durante una visita alla cantina dell'Azienda Ca' del Bosco

sallaggio del diritto feudale; secondo altri, l'espressione Franciacorta sarebbe legata ad un episodio preciso: Carlo d'Angiò, venuto in Italia, avrebbe lasciato in questa località un presidio, aggredito dopo pochi giorni dai popolani, che avrebbero liberata la terra; da qui il nome di « Franca Corte » che starebbe a significare « corto dominio ». Più attendibile, a mio parere, una terza interpretazione che si ricollega alle particolari esenzioni e franchigie di cui godevano le proprietà assegnate ai diversi istituti monastici esistenti nella zona per essere bonificate, per cui erano dette *franchae curtes*, cioè delle corti franche, il che giustificerebbe non soltanto l'appellativo di « Franciacorta » dato a tutto il territorio a sud del lago d'Iseo, ma anche il nome geografico di « Corte Franca » con il quale anche oggi (lo si ritrova sulle carte dell'Istituto Geografico Militare al 100.000) viene designata la zona collinare dei comuni di Timoline, Nigoline, Colombaro e Borgonato. Geologicamente la Franciacorta ha origini nell'Era secondaria, con affioramenti dei calcari delle dolomie. Su queste rocce, nell'Era quaternaria, si spinsero i detriti morenici del ghiacciaio proveniente dalla Val Camonica. Su terreni di questo tipo, particolarmente votati alla vite, la coltivazione della vigna è antichissima e, da sempre, ha costituito la spina dorsale della produzione agricola.

Chiusa la lunga ma necessaria parentesi, posso ri-

prendere il filo del discorso su Ca' del Bosco e sugli Zanella, fondatori dell'omonima, giovane ma ormai famosa, azienda agricola.

Albano Zanella, dunque, attraversando la regione della Franciacorta prende ad accarezzare un progetto: farsi il proprio vino. Con pazienza e costanza (i mezzi fortunatamente non gli mancano) comincia ad acquistare i terreni intorno alla cascina e si spinge verso nord, verso il lago d'Iseo: sono colline quasi tutte boschive, con dolci declivi esposti a mezzogiorno. Disbosca, scassa il terreno roccioso e sassoso, di colore grigiobianco e nel 1968 inizia i lavori per i primi impianti di barbatelle: sono quelle dei due vini a DOC Franciacorta: e cioè cabernet franc, barbera, nebbiolo e merlot per il « rosso »; pinot bianco per il « pinot ». Successivamente, acquistati nuovi terreni (oggi l'Azienda si estende su 46 ettari, dei quali 38 a vigneti specializzati; tuttavia soltanto 26 sono in piena produzione) impianta pinot nero e chardonnay che, con il pinot bianco, durano poi vita allo spumante pinot metodo champenois.

Affascinato, segue tutti questi lavori il figlio Maurizio. L'azienda è intestata alla moglie, Annamaria Clementi, ma il padre intuisce sin dai primi anni che è il figlio che ne prenderà le redini. Praticamente Maurizio cresce parallelamente ai vigneti: aveva tre o

quattro anni all'acquisto della cascina, ne ha otto ai primi lavori e quando nel 1973 esce la prima bottiglia di Ca' del Bosco ne ha diciassette: da un anno è ragioniere, ormai abita stabilmente in Franciacorta e già si sta specializzando negli studi agrari, prima a Milano poi a Piacenza, ma gli occhi e il cervello e l'anima sono però rivolti agli spumanti.

Il padre sa di non aver sbagliato puntando sul giovane. Lo incoraggia, lo sprona ad approfondire gli studi, ad appropriarsi del meccanismo della vitivinicoltura ed in special modo dei procedimenti di spumantizzazione. Lo manda in Champagne, Maurizio per diversi mesi lavora presso una delle più celebri « firme », Moët & Chandon: il lavoro è d'apprendista, allestisce cartoni, lava bottiglie, si arrabatta tra gabbiette metalliche e capsule; ma ha occhi per vedere e orecchie per ascoltare. Non può carpire i segreti delle « cuvée » che ogni azienda custodisce scrupolosamente, ma i procedimenti di cantina cominciano a diventargli familiari.

Intanto ha occasione di conoscere tecnici francesi e in uno dei suoi viaggi in Champagne approfondisce le sue relazioni. Maurizio ha ormai la completa fiducia del padre, tiene saldamente in mano le redini dell'azienda. Ha anche una missione da compiere: cercare la persona giusta, un tecnico di profonda espe-



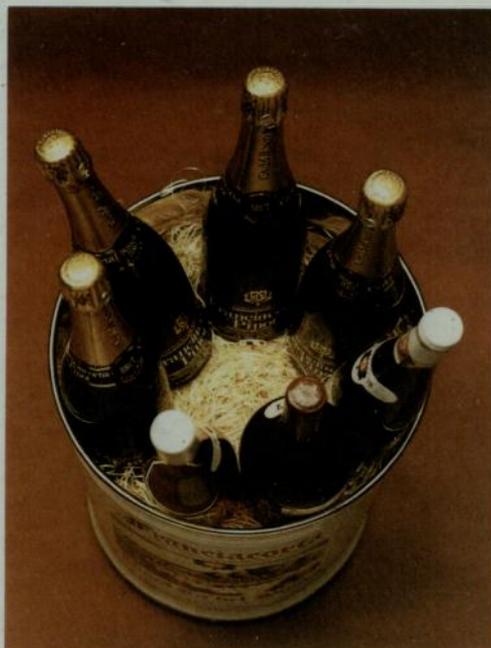
L'intera gamma della produzione Ca' del Bosco - Da sinistra a destra: il Franciacorta Pinot, il Rosa del Bosco, il Franciacorta Rosso, il vino novello, il Franciacorta Pinot «champenois brut», il Rosé e il Franciacorta Pinot «champenois dosage zero».

## I VINI D.O.C. «FRANCIACORTA»

I vini della regione collinare della Franciacorta, in provincia di Brescia, sono stati i primi in Lombardia ad ottenere la denominazione d'origine controllata (D.O.C.), esattamente con il D.P.R. 209 pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » del 21 agosto 1967; seguiti dal LUGANA (22-8-1967), dal RIVIERA DEL GARDA (23-8-1967), dal BOTTICINO (3-6-1968), dal CELLATICA (4-6-1968) e via via da tutti gli altri.

Il disciplinare del FRANCIACORTA (il cui relativo Decreto porta però la data del 21 luglio 1967) prevede due tipi di vini: il FRANCIACORTA ROSSO, da uve Cabernet Franc (40-50 per cento), Barbera (20-30 per cento), Nebbiolo (15-25 per cento) e Merlot (10-15 per cento); e il FRANCIACORTA PINOT, un vino bianco secco e asciutto ottenuto da sole uve Pinot bianco. La legge prevede altresì il FRANCIACORTA PINOT SPUMANTE, da uve Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay, spesso confuso con il Pinot bianco.

In questi ultimi tempi i vini della Franciacorta hanno ottenuto notevolissimo successo tra il pubblico dei consumatori. Alcuni produttori, specie con gli spumanti, si sono conquistati larghissima fama per la qualità dei loro prodotti. Tra questi, anche Ca' del Bosco.



Gli spumanti Ca' del Bosco nel cestello del ghiaccio: balza all'occhio, anche del profano, l'impeccabile «vestizione» delle bottiglie.

rienza e di assoluta padronanza del « metodo champenois » e convincerlo a lasciare la Francia per l'Italia, la Champagne per la Francia corta. Conosce André Dubois, responsabile di una delle tre catene del dégorgement della Moët & Chandon, sicuro padrone del delicatissimo metodo tradizionale di liberazione al volo del deposito riunitosi sul tappo (oggi sostituito dal meno poetico ma più efficace e rapido « raffreddamento artificiale » del collo delle bottiglie).

Sembra un caso del destino: il cognome del tecnico francese, tradotto in italiano, significa « Delbosco ». André Dubois considera la proposta del giovane produttore italiano, ma si riserva, prima di prendere una decisione definitiva, di fare un viaggio in Italia, di vedere la Franciacorta, l'azienda, le cantine, e di assaggiarne i vini. Mantiene la promessa. Si prende, con la famiglia, qualche giorno di ferie, e arriva a Ca' del Bosco: osserva tutto, decide per il sì. Dopo un mese, o poco più, dimessosi dalla Moët & Chandon, prende possesso delle sue responsabilità.

Ma che è avvenuto intanto nell'azienda da far convincere, e incantare, André Dubois? Come in tutte le storie che si rispettano, faccio qualche passo indietro nel tempo. Non bastano infatti i vigneti ben allineati, le barbatelle migliori, i pali di cemento più moderni, gli scassi meglio eseguiti. Quando sul tralcio il grappolo è maturo, quando è tempo di vendemmia l'uva va vinificata nelle vasche e nei tini, a ribollire sulle bucce se è rossa, a passare nelle soffici presse se è bianca: insomma, occorre la cantina. E la cantina, quando sorge, è fatta secondo i criteri più razionali, governata dal crisma dell'efficienza e dal più assoluto scrupolo igienico.

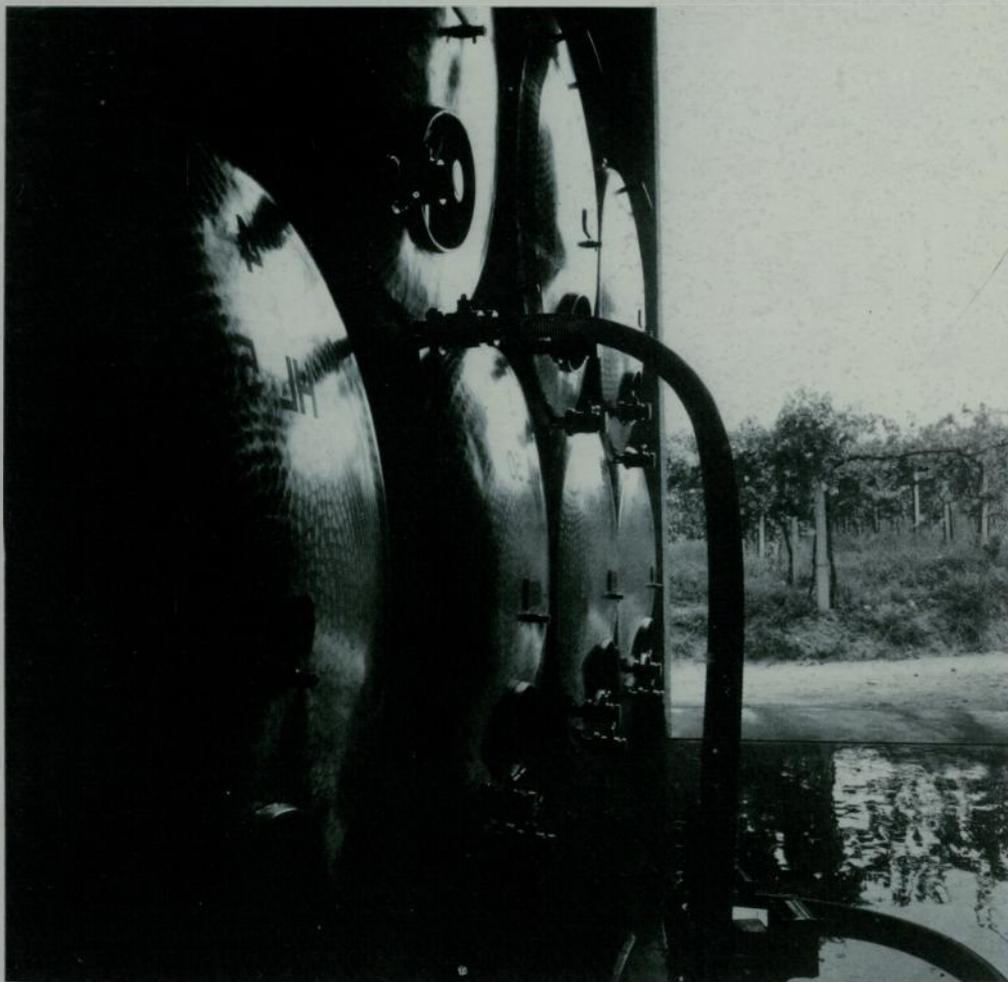
## Ma guarda chi si incontra nelle cantine di Ca'del Bosco

« Vi ho presentato l'Azienda Agricola Ca' del Bosco — scrive la titolare Annamaria Clementi Zanelli sulla pagina che chiude il bel dépliant — ma poi potrete vedere ed apprezzare meglio la qualità dei nostri vini visitandoci ». Questo è scritto sul « biglietto da visita »; e questo è diventato il motto, l'orgoglio, l'impegno dell'équipe che dirige la dinamica azienda di Erbusco. Naturalmente ci si è attrezzati per ricevere gli ospiti: una sala per la degustazione dei vini, ed una bellissima « taverna » attendono i visitatori. Tutti fanno a gara per preparare agli ospiti deliziosi manicaretti della cucina internazionale e locale: dal tecnico francese André Dubois, alla moglie, a Dario Pogliani, allo stesso Maurizio Zanella. Per la bellissima taverna (foto a destra), per le cantine, per i locali di degustazione sono passate personalità della cultura, dello sport, dello spettacolo, come dimostrano queste foto. Sotto da sinistra a destra: Maurizio Zanella presenta il Pinot bianco all'affascinante cantante di colore Grace Jones; lo stesso Zanella con il cantautore Claudio Baglioni davanti ai fermentini; infine mentre illustra ai calciatori del Milan Antonelli, De Vecchi e Rigamonti la macchina che congela il collo delle bottiglie di spumante per il « degorgement ».





L'analisi organolettica dei vini è uno dei «momenti» più delicati nella vita di un'azienda vinicola: ecco, nella foto in alto, una Commissione d'assaggio al lavoro - Nella foto in basso: «fermentini» in acciaio inox in primo piano mentre sul fondo si intravedono i vigneti di Ca' del Bosco



A visitare le cantine mi hanno condotto Maurizio Zanella e Dario Fogliani, che con lui collabora per la parte commerciale e per le «relazioni esterne», come oggi si dice. Pogliani non proviene dal mondo enologico, ma da quello della musica discografica.

E' un esperto di marketing e dei contatti umani; giunto quasi per caso a Ca' del Bosco, durante una gita, conosce Maurizio Zanella ed entra d'acchito nella sua équipe coronando quasi senza accorgersi un sogno lungamente accarezzato: vivere dentro la natura.

Visito le cantine, al centro dei vigneti. Lo stabile è modernissimo, lindo, funzionale. Una palazzina per gli uffici a piano terra e al primo piano, arredata con gusto, vi si sente la mano femminile («quella di mia madre» — mi precisa Maurizio). Appena sotto, lo stabilimento per la vinificazione, l'invecchiamento, il confezionamento. E' suddiviso in tre settori: il primo è riservato alla fermentazione del pinot bianco e del chardonnay ed alla preparazione delle cuvées per lo spumante metodo champenois; il secondo settore (in cantine interrate e con botti di rovere) è destinato alla maturazione dei vini rossi; il terzo, infine, è costituito dalle suggestive cantine per l'invecchiamento (tre anni) dello spumante metodo champenois, costruite

#### LA SCHEDA

L'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Annamaria Clementi Zanella è presente con la sua scheda, nel settore della produzione, a pagina 64 - Nella scheda sono precisati i tipi e le caratteristiche dei vini prodotti dall'Azienda di Erbusco.

ad una profondità di oltre dieci metri per garantire una temperatura costante tutto l'anno (10 gradi) e la giusta umidità. Sulle pupitre di legno sostano decine di migliaia di bottiglie sciampagnotte che attendono di essere scosse dalle mani esperte del tecnico per il quotidiano rito del remuage. Lo spettacolo è semplicemente affascinante: lo scarso lucore fa tralasciare nelle bottiglie il bianco deposito che va lentamente avviandosi verso il tappo e che, alla fine, il degorgement farà di colpo sparire, a vino maturo e quindi pronto per l'attenta e meticolosa vestizione.

Il mio viaggio attraverso Ca' del Bosco è ormai al termine, ma la storia di questa giovane azienda non è per nulla finita. Le ruspe stanno ancora lavorando; Maurizio Zanella, chiedendomi scusa, va a discutere con l'impresa i dettagli di un'altra cantina per gli spumanti. Attualmente la produzione è illustrata da queste eloquenti cifre: 80.000 bottiglie di Pinot Bianco di Franciacorta, 20.000 di Rosso di Franciacorta, 26.000 di Rosa Ca' del Bosco e 13.000 di Novello Ca' del Bosco; 10.000 di spumante rosé, 30.000 di brut, 20.000 di spumante «dosage zero», e 3.000 di «cremant». Ma al «tirage» del '79 il totale delle bottiglie di spumante salirà a 120.000, per uno stoccaggio complessivo che sfiorerà le 300.000 bottiglie.

«A quali traguardi vuoi arrivare, Maurizio, nonostante i tuoi 24 anni?» — gli chiedo. «I miei modelli — mi risponde — sono Krug e Cristal. Ma per la qualità dei miei prodotti, vorrei diventare il Romanee-Conti italiano».