



FRANCOIS FRERES
TONNELLERIE
STROMAN, COTE D'OR
FRANCE

3M

14F049

CA'del BOSCO

2014

FRANCOIS FRERES
TONNELLERIE
STROMAN, COTE D'OR
FRANCE

3M

14F045

CA'del BOSCO

2015

FRANCOIS FRERES
TONNELLERIE
STROMAN, COTE D'OR
FRANCE

3M

14F043

CA'del BOSCO

4

La barricaia
destinata alle Riserve
e ai Millesimati
Franciacorta

CA' DEL BOSCO

L'ARTE SEGRETA DEL VINO

Negli anni '70 nasce ad Erbusco la cantina rinomata per il suo prestigioso Franciacorta.
A raccontarne la storia è Maurizio Zanella, fondatore e presidente dell'azienda

DI FRANCESCA GASTALDI

Una casa immersa in un bosco di castagni, nelle colline del bresciano, e un sogno nato quasi per caso. Inizia così la storia di **Ca' del Bosco**, prestigiosa cantina di Erbusco rinomata per il Franciacorta dal finissimo perlage.

Negli anni '70 un giovanissimo Maurizio Zanella, oggi presidente dell'azienda, decide di trasformare la tenuta acquistata dai genitori - chiamata in dialetto bresciano 'ca' del bosc' - in una cantina. A far scoccare la scintilla che lo porterà ad innamorarsi del mondo del vino è un viaggio in Francia.

“Quella che sembrava solo un'opportunità meravigliosa per perdere qualche giorno di scuola”, ricorda con un sorriso il fondatore di Ca' del Bosco, “segnò l'inizio di una grande avventura. In quel viaggio visitammo le cantine francesi più belle e più importanti. Una volta tornato a casa, proposi a mio padre di costruirne una nella nostra proprietà ad Erbusco. È stato così che, a soli 16 anni, ho progettato la mia prima cantina”. Nel 1972 esce sul mercato il bianco di Franciacorta targato Ca' del Bosco e cinque anni dopo il rosso.



Franciacorta Cuvée Prestige, il multivintage di Ca' del Bosco ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Una costante ricerca di qualità e di eccellenza ha fatto di Maurizio Zanella uno dei principali protagonisti del Rinascimento enologico italiano di quegli anni. Determinante, a questo proposito, l'incontro con alcune figure cruciali: dallo chef de cave francese André Dubois, grazie al quale nascerà il primo Franciacorta Pinot Millesimato di Ca' del Bosco, a Luigi Veronelli, celebre filosofo e giornalista enogastronomico la cui amicizia segnerà per sempre il destino dell'imprenditore. “Tutto questo non sarebbe stato possibile senza di lui”, racconta Zanella. “Viaggiare con Veronelli mi permise di 'bruciare' le tappe e di essere accolto in tutti quei luoghi chiave che sarebbero stati altrimenti inaccessibili, dagli alberghi ai produttori di vino, fino alle cantine. Senza di lui Ca' del Bosco non sarebbe quella che è”.

Oggi l'azienda si estende su 245 ettari di terreno coltivato per una produzione di circa 1 milione e 800 mila bottiglie all'anno, di cui 8 Franciacorta, 2 bianchi e 5 etichette di rosso. A fare di Ca' del Bosco un'eccellenza è il sapiente equilibrio tra cura artigianale e tecnologie d'avvan- >



> guardia messe a punto dall'enologo Stefano Capelli. Queste tecnologie hanno lo scopo di esaltare le caratteristiche di una materia prima di per sé eccellente, interferendo il meno possibile con gli agenti esterni.

All'inizio del processo produttivo i grappoli vengono raccolti rigorosamente a mano e trasportati in piccole casse, come vuole la tradizione, e poi lavati con un sistema ultra-moderno simile a una sorta di 'idromassaggio': l'uva, lavata con l'acqua e sostenuta in superficie da speciali bollicine che

In alto, il vigneto Belvedere, a 460 metri sopra il livello del mare, con uve Chardonnay e Pinot Nero

Nella pagina accanto, Maurizio Zanella, fondatore e presidente di Ca' del Bosco e, in basso, la scultura *Eroi di Luce* di Igor Mitoraj

ne evitano la pressione, viene poi asciugata in un procedimento meticoloso che richiede in tutto solo 4 minuti.

Tra le caratteristiche più innovative del metodo Ca' del Bosco vi è anche una cisterna di assemblaggio, dove convogliano serbatoi volanti che permettono il travaso per gravità e poi anche lunghi affinamenti sui lieviti, controlli scrupolosi sui tappi e impianti di imbottigliamento e dégorgement ideati personalmente dall'azienda. Un processo produttivo che si snoda tra caveau storici e passaggi lungo barrieraie che conducono al cuore stesso della cantina, la grande cupola sotterranea.

La bottiglia di maggior prestigio è il Franciacorta Annamaria Clementi, il cui nome rende omaggio alla madre di Maurizio Zanella che per prima piantò una vigna a 'ca' del bosco', ma anche il rosso *Pinero*.

"È il vino a cui sono più affezionato perché rappresenta la sfida più grande. Il Pinot nero è un vitigno difficile da coltivare, ha bisogno di cure particolari e riesce a esprimersi in tutta la sua grandezza solo in alcune annate", rivela il fondatore dell'azienda.

“Dei cubetti di ghiaccio per accompagnare un bicchiere del nostro vino? Perché no: è quella che le nobildonne francesi chiamavano la ‘piscine’. Il sapore risulta effettivamente più delicato”



Percorsi culturali

Oltre ad essere famosa per i suoi prestigiosi vini, Ca' del Bosco è rinomata per il suo legame con il mondo dell'arte. La cantina ospita infatti al suo interno straordinarie opere contemporanee commissionate negli anni da Maurizio Zanella ad artisti di fama internazionale. All'ingresso si trova il *Cancello solare* di Arnaldo Pomodoro, opera in bronzo e acciaio, omaggio a quello che è il primo, vero nutrimento della vite: il sole. Tra i capolavori, anche la scultura *Eroi di Luce* firmata da Igor Mitoraj e *Water in dripping* di Zheng Lu, installazione che simula il naturale movimento dell'acqua attraverso una serie di minuscoli ideogrammi in acciaio tratti da un poema cinese dell'epoca Tang. All'entrata dell'area di vinificazione si può ammirare l'opera firmata da Stefano Bombardieri *Il peso del tempo sospeso*: un rinoceronte a grandezza naturale appeso al soffitto, simbolo di attesa e di pazienza, componenti fondamentali nell'arte del vino. Una collezione in divenire, pronta ad accogliere nuove, importanti firme. Il prossimo artista? "Mi piacerebbe coinvolgere Anish Kapoor. Missione difficile, ma non impossibile", confida Zanella, "d'altro canto anche lui ama molto il vino".

Grazie alla passione e all'entusiasmo di Maurizio Zanella, Ca' del Bosco occupa un posto di assoluto prestigio nella scena enologica italiana e continua a ricevere importanti riconoscimenti anche all'estero, come dimostra il premio 'Best Italian Sparkling Wine 2019' vinto dal Franciacorta *Annamaria Clementi* alla sesta edizione dello Champagne and Sparkling Wine World Championships.

Il sogno nel cassetto ancora da realizzare? "Vorrei che si diffondesse una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori: dietro ad un bicchiere di vino c'è cultura, storia e un lavoro enorme, soggetto a fattori che non possiamo controllare". E per quanto riguarda le regole del galateo enologico, il presidente di Ca' del Bosco è pronto a sorprendere: "dei cubetti di ghiaccio per accompagnare un bicchiere del nostro vino? Perché no: è quella che le nobildonne francesi chiamavano la 'piscine'. Oggi i puristi tenderebbero a scandalizzarsi, tuttavia il ghiaccio rende le molecole delle bollicine molto più fini e il sapore del vino risulta effettivamente più delicato."

L'unica regola? Berlo tutto in un sorso. 

