



NEWS   PRODOTTI TIPICI   CHEF E DINTORNI   RICETTE LOCALI   EVENTI   TRAVEL & FOOD   RUBRICHE  
PARTNER



## Ca' del Bosco: vini capolavoro e cantine come gallerie d'arte

Viaggio tra le cantine e i vigneti di Ca' del Bosco, tra opere d'arte aneddoti e storie della famosa cantina in Franciacorta

di Emanuele Scarci

Ultima Modifica: 28/05/2020

La **cantina di Ca' del Bosco a Erbusco** è una **sorta di galleria d'arte**. Quasi un ponte tra vino e arte, a ricordare che la produzione del vino richiede perfezione.

“Il vino coinvolge la vista, l'olfatto e la bocca mentre la scultura stimola l'occhio e coinvolge i sensi” ama ripetere il presidente Maurizio Zanella nel quartier generale di Franciacorta. Regista della nascita della cantina e della galleria d'arte.

Ogni installazione è stata pensata dall'artista cooptato per Ca' del Bosco per inserirla in quel contesto fatto di vigne e cantina. Il visitatore è accompagnato dalle opere d'arte fin dal suo ingresso: il **Cancello Solare, un'imponente scultura bronzea di Arnaldo Pomodoro**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Azienda Ca' del Bosco-Erbusco. Cancellone di entrata dello scultore Giò Pomodoro

Indice 

1. Viale dell'arte
2. Le vigne e il vino
3. Ca' del Bosco: la storia e le origini
4. De gustibus... Franciacorta e vini preferiti

### Viale dell'arte



Ca' del Bosco\_Blue Guardians\_by Cracking Art



Ca' del Bosco\_Codice Genetico\_by Rabarama



CA' del Bosco\_Egg Concept\_by Spirito Costa\_Ph Massimo Listri



Ca' del Bosco\_Elogio dell'ombra\_by Bruno Romeda\_Ph Massimo Listri



Ca' del Bosco\_Eroi di Luce\_by Igor Mitoraj\_Ph Massimo Listri



Ca' del Bosco\_Water in dripping\_by Zheng Lu\_Ph Massimo Listri 1

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Ca' del Bosco\_II  
Testimone\_Mimmo Paladino\_ph.  
Massimo Listri (1)



Azienda Ca' del Bosco-Erbusco



Azienda Ca' del Bosco-Erbusco  
Cancello di entrata dello scultore  
Giò Pomodoro

Poi lungo il percorso, il parco ospita opere molto diverse tra loro: Igor Mitoraj con un'insolita scultura in marmo bianco di Carrara; il bulgaro Rado Kirov con le sue colonne specchiate che si mimetizzano nella natura; Bruno Romeda e le sue geometrie inserite nello specchio d'acqua del parco; i **"Blu Guardians" del gruppo di artisti Cracking Art**. E ancora "l'Egg Concept" della brasiliana Spirito Costa, un inno al ciclo della vita.

**La collezione continua anche all'interno** con l'irriverente "Peso del Tempo Sospeso" di Stefano Bombardieri: un rinoceronte di dimensioni naturali che ha il compito di proteggere con la sua imponenza la sala di vinificazione; "Water in Dripping", opera del cinese Zheng Lu, invece, avvolge i serbatoi d'acciaio che racchiudono i preziosi Franciacorta; il "Codice Genetico" di Rabarama accoglie gli ospiti nella zona dei ricevimenti; "Il Testimone" di Mimmo Paladino accoglie gli ospiti in visita nelle cantine buie, luogo ideale per l'invecchiamento del Franciacorta.

## Le vigne e il vino

**Oggi Ca' del Bosco conta su 245 ettari di vigneto:** tutti seguono il protocollo della viticoltura biologica certificata. "Abbiamo appena acquisiti 17 ettari sul tetto della Franciacorta, a 600 metri. Li abbiamo vitati quest'anno" precisa Zanella.

**La Franciacorta è lontana dalle quotazioni top italiane ma il prezzo di un ettaro è salito ed è compreso tra 250 e 350 mila euro.**

### Come sarà la prossima vendemmia?

"E' presto per dirlo - risponde l'imprenditore -. Tuttavia nella penultima settimana di maggio termina la fioritura. Quindi fra 100 giorni precisi vendemmieremo. Oggi sappiamo esattamente quando raccoglieremo l'uva, ma è presto per capire la qualità".



### Ca' del Bosco: la storia e le origini

**Particolare la nascita della cantina Ca' del Bosco.** La storia inizia a metà degli anni '60 quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco una piccola casa in collina, chiamata "ca' del bosc", immersa in un bosco di castagni. Nel '68 prende corpo l'idea di impiantare un vigneto e Maurizio Zanella, figlio di Annamaria, è il protagonista di un percorso enologico all'avanguardia.

Il giovane Maurizio parte per frequentare le caves della Champagne e, al suo ritorno, decide di puntare a un vino italiano di qualità, fatto anche di scelte rischiose e controcorrente. Dopo una prima fase sperimentale nel '72 esce in commercio il primo bianco di Franciacorta e nel '77 il primo rosso di Franciacorta. Con la vendemmia del 1976 si producono i primi tre "spumanti": il Brut, il Dosage Zéro e il Rosé, che vedranno la luce a cavallo tra il 1978 e il 1979.



L'azienda oggi sottolinea che il "Metodo Ca' del Bosco racchiude la nostra idea di metodo Franciacorta. Qualcosa di personale e utopico".

Solo negli ultimi anni, la cantina ha lanciato il progetto in rosa "Cuvée Annamaria Clementi", poi "Vintage Collection": la nuova linea "Franciacorta Millesimati" 2008 e il Vintage Collection Dosage Zéro Noir, il quarto nella linea dei millesimati, un Franciacorta "Riserva" con l'annata 2005. Infine, il restyling della linea Annamaria Clementi, che diventa dosage zero, e i due vini Corte del Lupo Bianco e Corte del Lupo Rosso, reinterpretazione dei classici Curtefranca.

## De gustibus... Franciacorta e vini preferiti

Quali sono i 3 Franciacorta che preferisce Zanella, eccetto Ca' del Bosco? "Non posso dirlo come ex presidente e attuale membro del comitato esecutivo del Consorzio. Posso dirle i primi 3 champagne" svicola l'imprenditore lombardo.

E tra i rossi? "I Bordolessi, la zona del mondo con i prezzi più alti che, se potessi, li berrei tutti i giorni. Sono un fan dei vini della Borgogna: sono più semplici da bere di quelli nobili italiani, meno impegnativi".

Tra gli italiani, Zanella cita il Barolo: "E' la zona che ha più una fisionomia e un'unicità identica o maggiore della Borgogna, perché ha realtà microfrazionate e una forte personalità. Così come il Brunello di Montalcino".

### Condividi L'Articolo



### L'Autore



Emanuele Scarci  
giornalista



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)  
[Redazione](#)

### Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

### Il Nostro Network

[Sfizioso Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)  
[Via Bagutta](#)