

L'AZIENDA

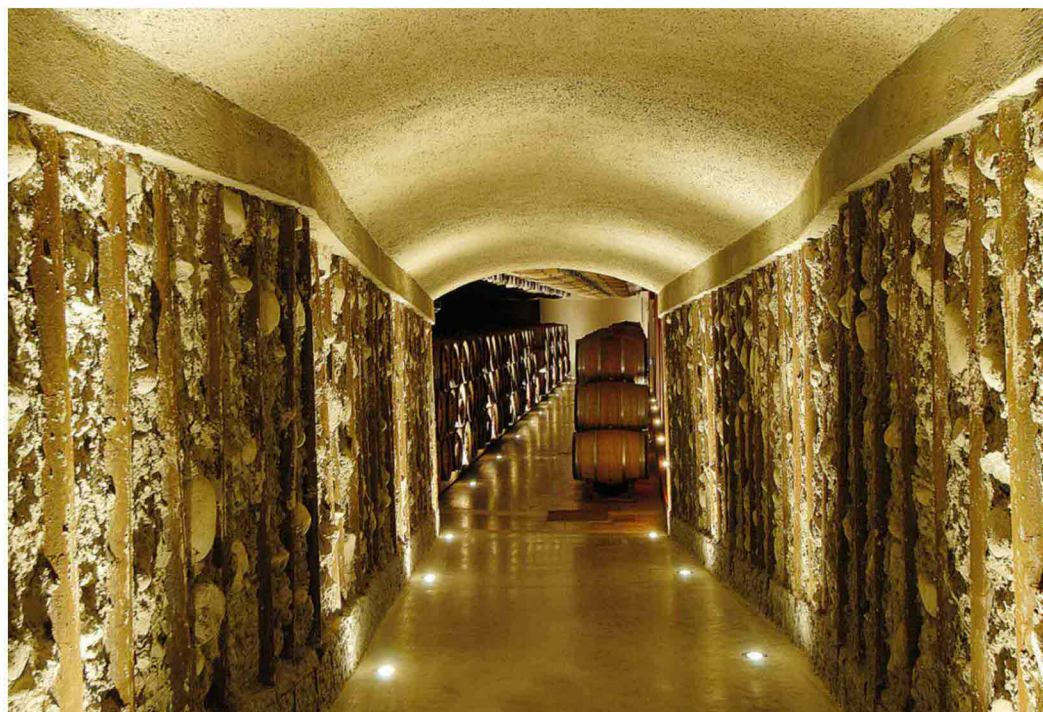
LA SPA DELL'UVA

Da Ca' del Bosco, in Franciacorta, le "terme degli acini" portano l'eccellenza delle bollicine italiane a un livello superiore

Testo di **ALBERTO DEL GIUDICE**

Ca' del Bosco, tuttora guidata da Maurizio Zanella, che fin dal principio ha compiuto scelte spesso audaci e controcorrente, ma premiate da vini spumanti di grande personalità. Prime donne che s'impongono nel panorama italiano per eleganza e autenticità. Due termini che esprimerebbero ben poco, se non fossero sostenuti da un sapiente lavoro in vigna, in cantina e dallo spirito innovativo della maison: «Guai a chi si ferma». Eppure la tradizione conta ancora, e si traduce in una grande cura dell'uva e, quindi, del prodotto finale. Perché a Ca' del Bosco, prima ancora che di bollicine, si deve parlare di grandi vini di riserva da assemblare prima del lungo affinamento sui lieviti.

Le uve provengono da singole particelle di vigneti a conduzione biologica. Gli acini



La cantina dell'azienda vinicola Ca' del Bosco a Erbusco (BS), dove ogni acino è sottoposto a particolari trattamenti di lavaggio e di asciugatura

I vini "mordaci" (frizzanti) della Franciacorta e il Cisiolo bresciano, ottenuto da uve rosse vinificate in bianco, sono stati menzionati per la prima volta nel Rinascimento, anche se la tradizione di bollicine dell'area intorno al Lago d'Iseo ha origini ancora più antiche.

I primi Franciacorta da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco risalgono però solo agli Anni 60: vini dal carattere unico che, in particolare grazie al lavoro di alcune aziende, hanno raggiunto vette qualitative fino a pochi anni prima impensabili. Tra queste emerge

vengono letteralmente coccolati in vigna, grappolo dopo grappolo, e quindi in cantina, dove arrivano e vinificano separatamente in acciaio e in legno. Non prima di passare dalle cosiddette "terme degli acini", però, un vero e proprio trattamento di lavaggio e di asciugatura che riduce pressoché a zero i residui di anticrittogamici, idrocarburi, muffe, polvere, terra, insetti. Una novità introdotta nel Metodo Ca' del Bosco che consente di ottenere una materia prima purissima, e quindi mosti che esprimono tutto il terroir e le caratteristiche di ogni vitigno e del singolo vigneto. 

GQITALIA.IT

GQ TASTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572