

Ca' del Bosco

*Un'opera d'arte
che si chiama Vino*

SE IL VINO È ARTE,
IL CAPOLAVORO DI CA' DEL BOSCO
SI CHIAMA FRANCIACORTA
E PORTA LA FIRMA UNICA E INCONFONDIBILE
DI MAURIZIO ZANELLA

La Sughera, Ca' del Bosco
ph© Giuseppe La Spada

CHE ALL'INIZIO DEGLI ANNI '70
HA CAPITO E SEGUITO LA SUA VOCAZIONE
"ARTISTICA" FACENDOSI PROTAGONISTA
DEL **RINASCIMENTO ENOLOGICO ITALIANO**
E TRASFORMANDO UNA CASA
IN UN BOSCO DI CASTAGNI
IN UNA DELLE PIÙ MODERNE E AVANZATE CANTINE.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione, dalla scelta in vigna all'imbottigliamento. La qualità, o meglio, solo il livello più alto della qualità: **l'eccellenza**. I vini prodotti devono rispondere ai requisiti che rendono tutto il piacere della consumazione: l'equilibrio assoluto e la perfetta armonia. L'enologia di Ca' del Bosco asseconda la naturale espressione della qualità e della tipicità delle uve che dipendono dalla varietà e dalle tecniche di coltura della vite.



Maurizio Zanella
Fondatore e Presidente di Ca' del Bosco



Stefano Capelli,
Vinemaker di Ca' del Bosco
ph© Giuseppe La Spada

La filosofia aziendale si basa sull'applicazione della tecnologia alla piena espressione delle uve per ottenere i migliori vini possibili. Ogni partita di uva vendemmiata è una personalità unica, da rilevare e da orientare verso la sua migliore espressione. Per arrivare alla produzione di questi grandi vini è necessaria **una tecnologia di alte prestazioni**. Ca' del Bosco ha creduto ed investito molto in questi aspetti costruendo una cantina tecnologicamente avanzata, con impianti unici nel settore che permettono di gestire ottimamente le operazioni pre-fermentative per i bianchi e di macerazione per i rossi, fasi cruciali della vinificazione.

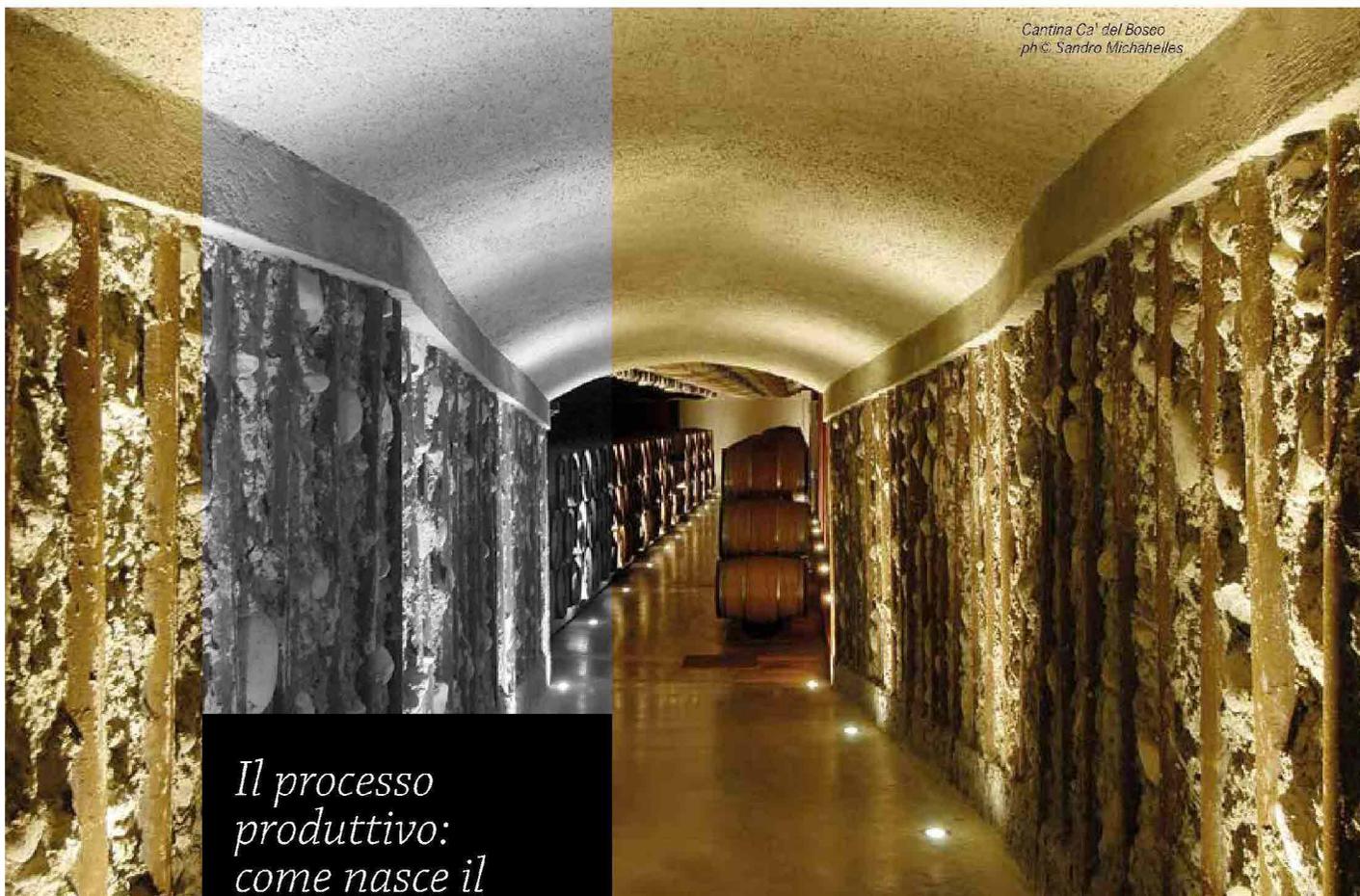
Una storia suggestiva che ha le sue origini a metà degli anni Sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista ad Erbusco in Franciacorta una piccola casa in collina, chiamata localmente "ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni.

Nel '68 prende corpo l'idea di impiantare un vigneto e **Maurizio Zanella**, figlio di Annamaria, attuale **Presidente di Ca' del Bosco**, si fa protagonista di un percorso enologico all'avanguardia: vigna e vino si fanno sinfonia e il concerto delle idee occupa la vastità degli spazi dell'arte. La ricerca della perfezione, del capolavoro, definisce gli obiettivi e determina il progetto della vigna, le scelte dei vitigni e i sistemi di impianto. A queste scelte seguono l'impegno e la ricerca sostenuti dalla passione e dalla caparbia.

Dal 1985 l'**enologo** di Ca' del Bosco è **Stefano Capelli**, diplomato all'Istituto di Conegliano. Grazie a lui sono stati messi a punto sistemi innovativi di lavorazione e sono state costruite attrezzature con brevetto esclusivo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Cantina Ca' del Bosco
ph © Sandro Michahelles

Il processo produttivo: come nasce il FRANCIACORTA

La vendemmia di Ca' del Bosco comincia con la raccolta delle uve destinate alla base del Franciacorta, le uve Chardonnay, rigorosamente a mano e in piccole cassetine di circa 15-17 kg ciascuna, iniziando generalmente dopo la metà di agosto. La raccolta delle uve da base per il Franciacorta DOCG prosegue per circa 2 settimane passando dallo Chardonnay al Pinot nero, al Pinot bianco.



Réassise
Ca' del Bosco

Il lavaggio.

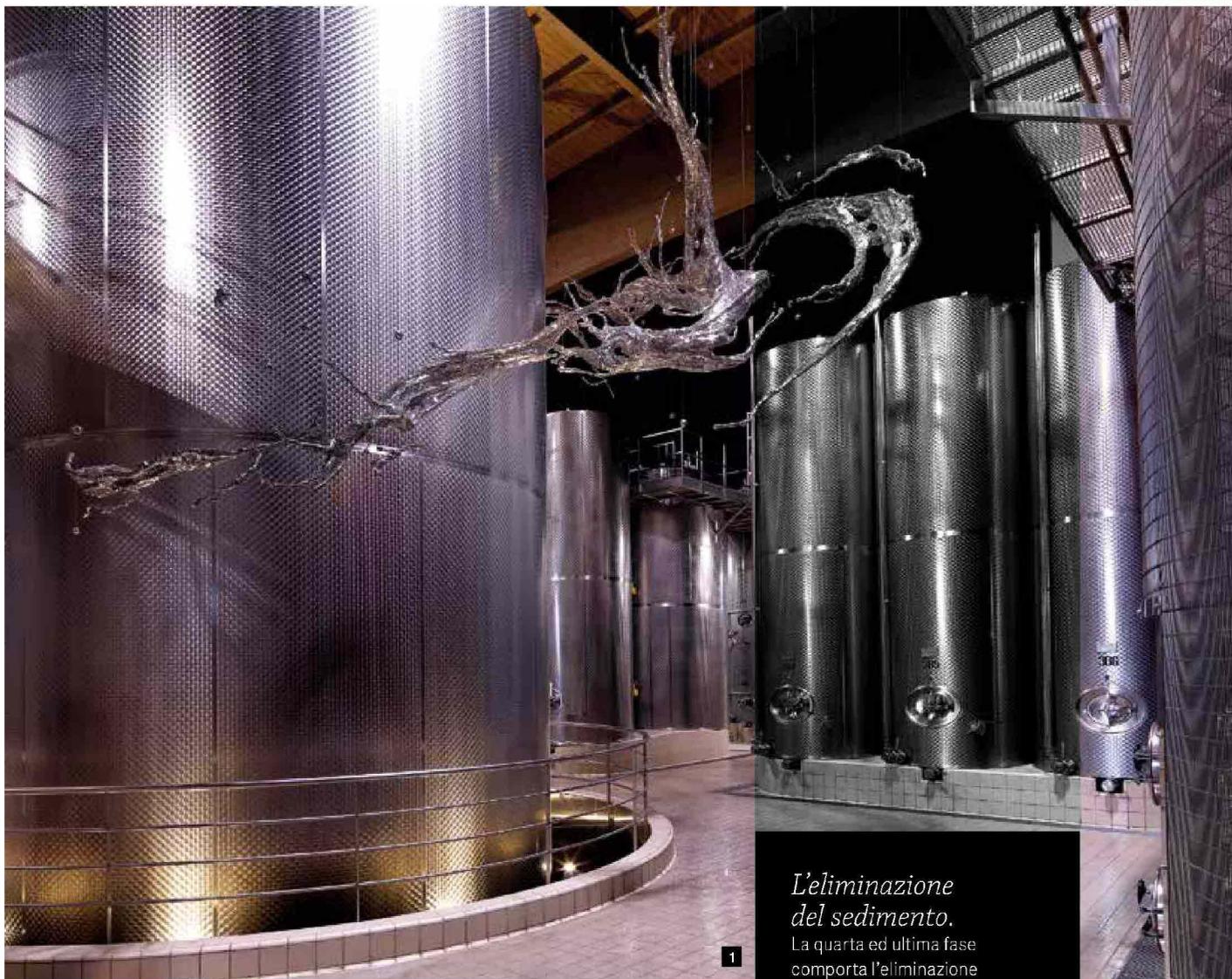
Sull'acino, quindi nel vino, sono presenti moltissime sostanze più o meno nocive, anche di origine naturale. Questa concentrazione, più o meno elevata, di sostanze indesiderate è riducibile con il lavaggio delle uve. Dopo la raccolta a mano e il raffreddamento in cella, le cassette d'uva vengono rovesciate delicatamente. Ha poi luogo una cernita manuale di tutti i grappoli, per togliere tutto quello che non merita di diventare mosto. A questo punto inizia il lavaggio delle uve: un percorso di tre vasche di ammollo, che prevede il movimento e il galleggiamento dei grappoli per borbottaggio d'aria e, infine, l'asciugatura, affinché il mosto non risulti diluito.

La vinificazione del Franciacorta.

Terminata la vendemmia delle uve destinate alla DOCG, inizia la raccolta delle uve del Curtefranca bianco. Tale operazione si protrae per circa 15 giorni fino al momento in cui iniziano a maturare le uve rosse. Le più precoci sono le uve di Merlot, seguite da Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera. Il tutto si conclude normalmente verso la prima metà di ottobre con le uve destinate alla produzione di vini rossi più importanti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



1

L'affinamento.

La seconda fase è quella che precede l'imbottigliamento. Qui il vino si affina in serbatoi d'acciaio fino alla primavera successiva alla fermentazione, si illimpidisce ed assume il caratteristico colore.

La presa di spuma.

La terza fase è la presa di spuma dove il vino diventa definitivamente Franciacorta: si parte dal vino illimpidito e si aggiunge sciroppo zuccherino pari a circa 24 grammi/litro di zucchero e lieviti selezionati. Infine, nello stesso giorno, si imbottiglia il vino prodotto con un tappo a corona provvisorio. Le bottiglie tappate vengono conservate ad una temperatura costante di 12 gradi per almeno due anni. In queste condizioni, durante i primi 2/3 mesi, avviene la presa di spuma: i lieviti trasformano lo zucchero in alcol e anidride carbonica e nelle bottiglie la pressione interna arriva a circa 6 atmosfere. Successivamente si procede con la tecnica del remuage a far raccogliere i sedimenti contro il tappo a corona provvisorio, nella parte più stretta del collo della bottiglia.

L'eliminazione del sedimento.

La quarta ed ultima fase comporta l'eliminazione del sedimento depositato contro il tappo a corona nel collo della bottiglia capovolta. Per l'asportazione di questo sedimento viene impiegato un procedimento che consiste nel congelamento di circa 3 cm del collo della bottiglia. Successivamente a questa operazione, dopo aver effettuato l'aggiunta di sciroppo zuccherino, le bottiglie vengono chiuse con tappi di sughero e confezionate per la vendita.

VIGNA E VINO SI FANNO SINFONIA
E IL CONCERTO DELLE IDEE
OCCUPA LA VASTITÀ
DEGLI SPAZI DELL'ARTE.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Il ruolo dell'Arte per Ca' del Bosco

La cantina di Ca' del Bosco è un luogo dove l'arte e la perfezione del vino si uniscono e si fondono con la scultura e l'armonia del paesaggio.

Un luogo aperto che offre e presenta al mondo gli incanti della natura, sapientemente lavorata e trasformata dall'uomo in capolavori di armonie gustative e olfattive, unita alla profondità dell'arte.

Ca' del Bosco esprime e rappresenta una diversa idea di civilizzazione del vino, creando una relazione privilegiata tra le qualità delle sue strutture, territori, uomini e arte.

La preferenza di Maurizio Zanella nei confronti della scultura è favorita dal luogo che bene si adatta, per il meraviglioso paesaggio, alla collocazione di opere d'arte.

Ma soprattutto nasce dalla **similitudine tra il vino, prodotto tridimensionale che coinvolge la vista, l'olfatto e la bocca, e la scultura, che stimola l'occhio e coinvolge i sensi.**

Ca' del Bosco in questi anni diventa, da spazio riservato, un luogo che si apre ad un pubblico che alla passione per il vino unisce la predilezione per l'arte.

L'immagine che ne emerge è forte, duratura, di qualità culturale ed economica legata all'ambizione dell'uomo e alla sua perseveranza. ●



Ca' del Bosco



ALCUNE DELLE OPERE A CA' DEL BOSCO:

- 1 *Water in dripping* by Zheng Lu, acciaio - 2016 - ph© Massimo Listri
- 2 *Il Testimone* by Mimmo Paladino, fuso in bronzo - 2017 - ph© Massimo Listri
- 3 *Eroi di Luce* by Igor Mitoraj, marmo bianco di Carrara - 1991 - ph© Massimo Listri
- 4 *Gravity and Untitled Columns* by Rado Kirov, acciaio inossidabile specchiato - 2013
- 5 *Egg Concept* by Spirito Costa - 2014, vernice ecologica, materiale riciclato al 70% e oltre 6.000 gusci d'uovo - ph© Massimo Listri
- 6 *Il peso del tempo sospeso* by Stefano Bombardieri, vetroresina e cemento - 2003
- 7 *Codice Genetico* by Rabarara, bronzo dipinto e laccato - 1997 - ph© Massimo Listri
- 8 *Blue Guardians* by Crecking Art, plastica riciclata - 2010 - ph© Massimo Listri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572