

Ca' del Bosco, le nuove cantine in stile 007 (e le bollicine Franciacorta invecchiate 40 anni)

Tutto ha avuto inizio con due ettari che, dopo 52 vendemmie, sono diventati 283. Oggi la cantina celebra i traguardi raggiunti e un millesimato "da primato Ca' del Bosco, le nuove cantine offrono agli appassionati una vera visita immersiva. Immaginate una pesante porta scura, che è anche un'opera d'arte di Felice Martinelli: si apre e svela uno spazio dorato dove un ascensore ti immerge in una sorta di enorme bottiglia capovolta che scende fino a 23 metri sotto terra ed è fatta di 33 mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate. Da lì parte un tunnel che è la nuova area di affinamento sempre della Cuvée Prestige. Non è proprio questo l'inizio del percorso delle nuovissime cantine Ca' del Bosco ma è certamente il tratto più spettacolare e scenografico che colpisce subito l'immaginario: sembra di essere in una scena alla James Bond. Sono passate 52 vendemmie da quel 1968 in cui Ca' del Bosco iniziò a produrre il suo vino in due ettari di Franciacorta (che nel tempo sono diventati 283) e oggi si presenta al pubblico con tutto il suo patrimonio vitivinicolo - rigorosamente condotto seguendo il protocollo della viticoltura biologica - e una cantina completamente rinnovata e pronta ad accogliere e a stupire gli appassionati. Una visita immersiva. Si comincia da un ingresso con una corte circolare che dà subito la sensazione dell'accoglienza, dell'abbraccio. Al centro una quercia, simbolo di quel bosco presente anche nel nome del brand. Lo showroom e le sale degustazione si affacciano proprio qui. Poi, si entra nel parco storico, anche questo rivisto, riprogettato e abbellito da opere d'arte contemporanea, come Il Testimone di Mimmo Paladino, per citarne una. Attraversandolo si arriva alle cantine: qui tutti gli spazi sono stati ridefiniti - su progetto di Falconi Architettura che collabora con l'azienda dagli anni '90 - per valorizzare la vinificazione e l'affinamento dei vini, ma anche per celebrarli. E il colore che predomina ovunque è un bel rosso vinaccia (giusto per non lasciar dubbi sulla destinazione che ci accoglie). Lasciati gli spazi storici della cantina si arriva all'imbocco di un caveau in cui avviene il passaggio tra codice antico e moderno, enfatizzato da una illuminazione che ricrea un cielo stellato attraverso i fori delle pupitre e da una colonna sonora molto speciale che ricrea lungo tutto il percorso i suoni reali del lavoro in cantina. Se immersione deve essere, immersione sia a livello di tutti i sensi. Le prospettive sono la cosa più stupefacente, qui, sembrano infinite: le pareti di bottiglie accatastate sono a tutta altezza (della Vintage Collection) e perimetrano completamente il percorso. Sul lato sinistro è possibile ammirare la Vinoteca di Ca' del Bosco, ovvero la collezione storica dei vini e dei Franciacorta prodotti dal 1972 a oggi. Parlavamo di sensi. Per stimolarli fino in fondo c'è addirittura uno spazio circolare con al centro l'opera Ludoscopio di Paolo Scirpa, dove vivere una vera e propria esperienza sensoriale. Si chiama proprio la Cupola dei Sensi e qui la scenografia, curata dall'artista Andre Guidot del collettivo {(etica)estetica]anestetica}, permette di scoprire e sperimentare in prima persona il tatto, l'olfatto, la vista e l'udito. L'intento è quello di stimolare il visitatore ad ascoltarsi attraverso un'esperienza immersiva, emozionale e altrettanto personale quanto quella che poi vivranno con la degustazione dei vini a fine percorso. Bollicine da primato. E a proposito di degustazione, be' diciamo che qui si ha proprio l'imbarazzo della scelta. Qui hanno lavorato sui metodi di vinificazione, sulla varietà d'uva e dei suoli, alla ricerca delle più svariate sfumature in termini di tessitura, composizione organica e minerale. Sono state introdotte in cantina importanti innovazioni perché il potenziale delle uve venga estratto e conservato al meglio. Ecco perché tra i vini che abbiamo assaggiato, in occasione dell'inaugurazione della cantina, quello che stupisce di più è certamente l'Anna Maria Clementi del 1980. Intanto Anna Maria Clementi è il nome della madre di Maurizio Zanella, founder e presidente di Ca' del Bosco e queste bollicine sono davvero da primato: nessun vino bianco al mondo, infatti, riposa così tanti anni in cantina prima del suo rilascio. «È un vino che abbiamo fortemente voluto», racconta Zanella. «Noi della famiglia e i nostri più stretti collaboratori, o meglio maestri: Antonio Gandossi, responsabile dei vigneti, e André Dubois, «chef de cave» che veniva direttamente dalla regione dello Champagne. Mi ricordo come fosse oggi la gioiosa fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio marmonier in legno. E poi la grande novità all'epoca dell'utilizzo delle pièces (botti in rovere da 205 litri, ndr), il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il trepidante inizio della seconda fermentazione ed infine la lunga attesa. È con l'annata 1980 che è nata in noi la folle idea di dimenticarci sur pointe circa 6.000 bottiglie, per poter studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta e un giorno poterlo condividere». Ne valeva la pena! Leggi anche

