

# CIBO E VINO

CAMBIA:

CIBO E VINO

Temi Continuativi > CIBO E VINO > Il mio vino

## L'idromassaggio delle uve. È il “Metodo Ca' del Bosco”

IL PERSONAGGIO. Maurizio Zanella ha innovato la filosofia aziendale. La “Vintage Collection” del 2008 inaugura questa nuova tecnica

27/10/2012

- A +  
- A +  

Su “Il futuro del vino di qualità” s'è discusso in un convegno svoltosi a Erbusco: Maurizio Zanella, padrone di casa, ha raccolto nomi illustri dell'enogastronomia internazionale, tra cui il vicentino Angiolino Maule, accanto ad Enzo Vizzari, Marco Sabellico, Ian D'Agata, Franco Ziliani e Davide Paolini e molti altri. A margine del convegno, Ca' del Bosco ha presentato la sua “Vintage collection”. Tre linee allo stesso tempo classiche e innovative. Cos'hanno di nuovo? Ca' del Bosco - che oggi fa parte del gruppo Santa Margherita, di cui è presidente Gaetano Marzotto - debutta con i suoi primi Franciacorta a metà degli anni Settanta: nascono dapprima il “Brut” e il “Dosage Zéro”, a seguire il “Satèn” (allora chiamato “Crémant”). Oggi questi vini rappresentano tre icone, la miglior espressione aziendale.



Il millesimo 2008 Ca' Del Bosco, che inaugura la “Vintage Collection” dell'azienda di Erbusco| Maurizio Zanella

Ma con il millesimo 2008, a 32 anni dalla loro nascita, Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretarli e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: “Vintage Collection”. È la trilogia di un millesimo, per dirla con altre parole. Brut, Dosage Zero e Satèn possono essere interpretati con altre tre parole: carattere, rigore, femminilità. Tre differenti espressioni del Franciacorta per rivelare i tratti distintivi e unici di ogni annata.

Il 2008 è stata una superba annata, che esprime maturità, struttura, densità, equilibrio e dal grandissimo potenziale di invecchiamento. Franciacorta pieni di energia e di alto livello. Per valorizzare ancora di più le annate, oltre alla tecnica del “metodo classico”, vale a dire della rifermentazione in bottiglia, con la vendemmia 2008 l'azienda ha inaugurato anche il “metodo Ca' del Bosco”. In cosa consiste? «Da quella vendemmia - spiega Maurizio Zanella, fondatore e

presidente dell'azienda - i nostri Millesimati e, a seguire, tutto il resto della produzione, sono più

puliti. Letteralmente. Ci siamo resi conto che buona parte dei problemi delle prime fasi della vinificazione derivano banalmente dalle impurità presenti sull'uva raccolta. Come su tutta la frutta, sull'acino, quindi nel vino, sono presenti moltissime sostanze più o meno nocive, anche di origine naturale». «Le uve delle vigne prescelte - prosegue - raccolte a mano, hanno seguito un percorso di vinificazione esclusivo: raffreddamento, cernita manuale, lavaggio con “idromassaggio”, spremitura in assenza di ossigeno. Un accurato trattamento dei grappoli e un'attenzione ossessiva alla pulizia e all'igiene, ci hanno permesso di ridurre al minimo le dosi di solfiti. Tutti i mosti destinati alla

creazione della “Vintage Collection” sono stati vinificati in piccole botti di legno per 5 mesi. Un periodo breve, per ottenere la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza mai perdere eleganza». «Un'altra particolarità della “Vintage Collection” è la forma della bottiglia. Tradizionale, ma più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adagiarsi e meglio esprimersi. Il vino può anticipare così il raggiungimento della perfezione». A. D. L.