



Ca' del Bosco

Metodo Ca' del Bosco

Ci piace chiamarlo “*Metodo Ca' del Bosco*”. Racchiude la nostra idea di Metodo Franciacorta. Qualcosa di personale, forse romantico.

Ca' del Bosco è un'azienda simbolo di Franciacorta. Il sogno, ostinato, di Maurizio Zanella - il suo fondatore, che con spirito ribelle decise di intraprendere – più di quarant'anni fa - un percorso personale.

In una terra intatta, non ancora conscia del suo potenziale vitivinicolo.

La nostra prima annata è datata 1972.

Metodo Ca' del Bosco significa seguire la propria strada. Sempre. Accettando rischi e costi di una scelta non sempre conveniente. Vuol dire avere a cuore l'eccellenza del vino, l'integrità del territorio ed il rispetto della tradizione. Una “tradizione” che da noi omaggia il passato e le generazioni precedenti, come testimonia la Cuvée Annamaria Clementi, dedicata alla madre di Maurizio, ma che non è mai intesa come punto d'arrivo.

Il rispetto della “tradizione” da noi significa continuare a migliorarsi, non adagiarsi mai nella generica celebrazione - un po' polverosa? - della memoria.

Coniugare modernità e passato.

Riteniamo sia possibile. Abbiamo ad esserne dimostrazione.

Vini di qualità, vini naturali

Proviamo grande interesse nei confronti della discussione – dell'impegno, del fermento – che ruota attorno ai cosiddetti “vini naturali”.

Ca' del Bosco ha a cuore la conservazione del potenziale produttivo delle sue terre, la sostenibilità del proprio *terroir*.

Segue il protocollo della “viticoltura integrata”.

Diciassette nostri ettari sono in fase di conversione alla viticoltura biologica.

Il dibattito su tradizione e innovazione è quanto mai attuale. A volte stimolante, più spesso appesantito da posizioni manichee.

Fino a qualche anno fa si assisteva a una pericolosa tendenza alla omologazione del gusto, nel disperato - e quasi ingenuo - tentativo di vincere questo o quel premio.

Alcuni viticoltori, con decisioni coraggiose al limite dell'eresia, hanno riportato al centro dell'attenzione questioni fondamentali: la fedeltà al *terroir*; la rinuncia all'aiuto della chimica in vigna; l'incidenza del legno; la presenza di anidride solforosa.

E molto altro.

Grazie alle pulsioni dei “naturalisti” si è pensato in modo nuovo alla qualità e, forse, si è riscoperto il valore del buonsenso.

Per fare vino, buon vino, non bastano però i principi.

Sarebbe facile trincerarsi dietro proclami pseudo-ideologici e frasi fatte. Facile. Comodo. E probabilmente redditizio, in ottica commerciale: ci garantiremmo l'applauso trasversale. Non è però così che lavoriamo.



Ca' del Bosco

Avvertiamo oggi il rischio di una contrapposizione sterile tra “modernisti” e “tradizionalisti”; di una disputa ideologica che finisca col giustificare, magari in nome della naturalità, vini difettati o comunque deludenti.

Nel mondo del vino non esistono scorciatoie. La naturalezza di un prodotto non significa rinunciare alle chiarifiche o erigere il mito del lievito indigeno.

Nella nostra azienda, ogni anno, sperimentiamo soluzioni volte al miglioramento del prodotto. Questa continua ricerca ci ha permesso di scardinare alcune convinzioni. Proprio quella, ad esempio, dei lieviti autoctoni: non è vero che esaltano il terroir. Dominano casomai, e in modo disordinato, la prima fase del processo fermentativo. Con conseguente copertura dei caratteri distintivi di uva e terroir: l'esatto contrario di quanto ci si vanta di voler ottenere.

Ca' del Bosco ha scelto di utilizzare lieviti selezionati perché garantiscono un avvio rapido della fermentazione, consentendoci peraltro di limitare l'uso dei solfiti.

Non ricerchiamo lieviti generici o caratterizzanti, bensì neutri. Proprio per non intaccare la specificità delle uve. E il carattere di ogni vigna.

Altra leggenda riguarda l'eccessiva incidenza della botte piccola. Ciò accade, e purtroppo non di rado, se la barrique è “sbagliata”: se è tostata male; se proviene da legni non stagionati naturalmente per almeno 3 anni; se i locali di affinamento non sono sufficientemente umidi.

Ca' del Bosco ha imparato, nei suoi decenni di attività, come usare il legno lasciando che questo ceda solo ciò che è necessario. Senza mai divenire componente dominante.

Usare la barrique non è sbagliato in sé e non significa certo nascondersi dietro i soliti sentori di vaniglia. La barrique è uno strumento ideale per esaltare il profilo aromatico e per incrementare lo spessore dei nostri vini.

Se ben usata, è il modo migliore per elevare un vino all'eccellenza.

Pionieri

La Franciacorta è scenario famoso, ormai a livello mondiale, ma ancora relativamente giovane per storia vitivinicola.

Sta raccogliendo risultati ragguardevoli, in termini di consenso di pubblico e critica. Non può però prescindere da determinati requisiti.

Per regalare vini di pregio innegabile, i vigneti devono avere almeno 15 anni.

L'età media dei nostri 160 ettari di vigne è di 21 anni.

L'esposizione è decisiva. Essere stati pionieri in Franciacorta ci ha aiutato, perché abbiamo potuto piantare i vigneti nelle zone più vocate.

Anche a costo di spese ingenti, e sempre confrontandosi con l'imprevedibilità del mercato, Ca' del Bosco conduce tutti i suoi ettari. Direttamente. Personalmente.

Siamo noi a studiare in maniera approfondita la maturazione. Vigna per vigna.

Assaggiamo gli acini e valutiamo la maturazione con l'analisi di campioni d'uva, prelevati più volte a settimana.

Siamo noi a monitorare costantemente, con laboratori all'avanguardia, tutte le fasi della vinificazione. E siamo noi a confezionare, con marcatura univoca, ogni singola bottiglia.



Ca' del Bosco

Lo facciamo per garantire perfettamente la tracciabilità. E per ribadire che ognuna del nostro milione e 500mila bottiglie, l'80 per cento delle quali dedicato al Franciacorta, ha il suo percorso. Ogni bottiglia ha un nome, un numero. Una storia. Una vita tutta sua.

Viticoltori. E fieri di esserlo

Abbiamo sempre creduto che il vino possa divenire arte. Il nostro lavoro è connotato da una forte componente romantica.

C'è l'aspetto "epico" del dover sottostare a scelte, quelle del "piano di sopra", che non dipendono da noi.

E' la natura che detta le regole: noi non possiamo che interpretare i segnali.

Vino è tradizione. E' dedizione. E' fatica.

E' passione. E' tempo. E' terroir.

Vino è sfida. Ricerca. Azzardo.

E vino è emozione.

Quella che ci donano le bottiglie migliori.

Quella che vorremmo regalare ai nostri consumatori, affezionati e occasionali che siano.

Quello stesso slancio quasi sentimentale che, ventuno anni fa, ci ha spinto a investire sulla vigna più in quota della Franciacorta. A 450 metri sul livello del mare.

E' un angolo di terra incontaminato, con vista sul Lago d'Iseo.

Ci piace. Vi piacerà.

L'importanza del dettaglio

Metodo Ca' del Bosco significa prestare attenzione a ogni dettaglio.

Spesso è ciò che sembra marginale a fare la differenza. A permettere l'accelerazione: a garantire un'eccellenza che non sia solo qualitativa, ma anche intesa come esaltazione della genuinità.

In vendemmia ogni gesto è decisivo. L'uva è trasportata in piccole cassette. Contengono non più di 16 chili. Una quantità sufficientemente bassa da evitare ogni rischio di schiacciamento dei grappoli.

Il sistema di controllo dell'igiene è avanzatissimo, e comprende la sanificazione dopo ogni ciclo di pressatura.

Dopo la raccolta, ovviamente a mano, procediamo a un raffreddamento in cella per pressatura delle uve a bassa temperatura. Serve a rallentare i processi di ossidazione e fermentazione.

Tutti i grappoli vengono attentamente controllati e selezionati a mano: solo da uve sane si possono ottenere grandi vini.

La pressatura dei grappoli interi, a bassa pressione, segue il frazionamento del mosto in tre qualità. La prima comporrà le cuvée più prestigiose, la seconda utilizzata solo in parte.

La terza viene scartata.

La vinificazione dei mosti di prima qualità è fatta per singola vigna, affinché l'espressione del terroir sia compiuta.

Soltanto nella fase di assemblaggio prima dell'imbottigliamento, dopo sette mesi di affinamento, avranno origine le nostre 7 cuvée.



Ca' del Bosco

La movimentazione di mosti e vini non ricorre mai, in Ca' del Bosco, all'impiego di pompe perché riteniamo che questo sistema possa causare la rottura della tessitura del vino. E compromette così l'integrità degli aromi naturali.

Preferiamo usare una movimentazione che segua il sistema dei vasi comunicanti: che si affidi cioè alla semplice forza di gravità. Meno invasiva, più efficace.

Tutte le nostre cuvée di Millesimati e Cuvée Annamaria Clementi elevano in barrique, fino all'assemblaggio.

L'affinamento sui lieviti è sempre lungo, per tutte le tipologie dei Franciacorta Ca' del Bosco. Il *remuage*, infine, è effettuato a mano per i formati diversi dalla classica bottiglia da 750 ml. Ogni giorno. Con la stessa ritualità, macchine precise lavorano la bottiglia con cura e sollevano l'uomo dalla fatica, garantendo altrettanta limpidezza. Il vino mantiene il suo fascino, se non si dimentica che la vinificazione è una meravigliosa forma di artigianato.

Anche il tappo è determinante, rigorosamente in sughero naturale di prima scelta.

Alla tappatura dei vini fermi, sistemi ottici controllano le porosità delle due facce del tappo. La parte più liscia, quella con meno porosità, viene orientata verso l'interno della bottiglia, a contatto diretto con il vino.

Il dégorgement e l'imbottigliamento (guai a sottovalutarli)

Spesso gli Spumanti classici non sanno invecchiare dopo il *dégorgement*. A pochi mesi da sboccatura e messa in vendita, perdono il loro potenziale.

Ciò, in gran parte, dipende dall'apporto di ossigeno durante le fasi di vinificazione e conservazione, ma soprattutto al *dégorgement*. E' qui che il vino viene sottoposto a uno shock ossidativo brutale, a causa dell'ossigeno che si introduce nel collo della bottiglia, dove permane anche dopo la tappatura. Per colpa di quell'ossigeno indesiderato, che interrompe anni di quieto riposo sui lieviti, il vino subisce un forte stress. Avviandosi repentinamente alla sua fase involutiva.

Abbracciando anzitempo la sua decadenza.

La soluzione più usata, in questi casi, è aggiungere dosi importanti di anidride solforosa e antiossidanti. Noi abbiamo fatto una scelta diversa.

Siamo gli unici al mondo ad utilizzare una speciale macchina tappatrice. L'abbiamo ideata noi. E' stata brevettata nel novembre 2005 da Stefano Capelli, enologo di Ca' del Bosco, e dal progettista Piero Bielli. Questa tecnologia consente l'eliminazione di ossigeno prima della tappatura. Effettuando il *dégorgement* in assenza di ossigeno, possiamo ulteriormente ridurre la presenza di solfiti. Uno degli aspetti a cui teniamo di più.

I nostri Franciacorta sono longevi: molto longevi.

Per i vini, la macchina riempitrice è la protagonista della fase di imbottigliamento.

Si trova a un livello inferiore della cantina rispetto ai serbatoi con il vino da imbottigliare. Il vino raggiunge la riempitrice in modo naturale, per gravità. Entra nella bottiglia attraverso uno speciale rubinetto, detto "a cannula lunga" che, riempiendo la bottiglia partendo dal fondo, evita lo sbattimento del vino. E, di nuovo, lo shock ossidativo.



Ca' del Bosco

Le “terme” degli acini

La novità più rilevante del *Metodo Ca' del Bosco* riguarda però un altro aspetto.

Dalla vendemmia 2008 i nostri Millesimati e, a seguire, tutto il resto della produzione, sono più puliti. Letteralmente.

Chi li berrà, avrà modo di accorgersene.

Più puliti e più buoni.

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. Prima di tutto le micotossine, prodotte da funghi parassiti che possono costituire la microflora delle uve in raccolta. Paradossalmente, le uve coltivate secondo il metodo biologico sono le più esposte a questo rischio.

Sulle bucce dell'uva si possono inoltre trovare, anche se in dosi infinitesimali, gli agenti inquinanti presenti nell'ambiente.

Ovviamente, sull'uva, rimangono anche residui dei prodotti antiparassitari. Nell'acino, nel mosto, nelle fecce, nelle vinacce.

E nel vino.

Questa concentrazione, più o meno elevata, di sostanze indesiderate è riducibile con il lavaggio delle uve.

Ecco perché abbiamo voluto questa nuova rivoluzione. Un nuovo punto fermo del *Metodo Ca' del Bosco*. Una nuova strada per chi vorrà seguirla.

Dopo la raccolta a mano e il raffreddamento in cella, le nostre 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.

Lo possiamo definire un vero e proprio idromassaggio dell'uva, in tre fasi.

Una specie di Spa del grappolo: le nostre *terme degli acini*.

Sembra una sciocchezza. Non lo è. Ca' del Bosco ha investito decisamente su questo complesso sistema, perché ha a cuore un vino sano e di qualità.

I vantaggi qualitativi del nostro “*Idromassaggio dei grappoli*” sono molteplici e particolarmente evidenti se solo si pensa alla facilitazione del metabolismo fermentativo dei lieviti: quindi niente profumi “ridotti”, niente sfumature inesprese. Da oggi i nostri vini sono più belli. Più buoni. Più digeribili. E, grazie proprio alla tecnologia, più naturali.



Ca' del Bosco

Da ultimo, i solfiti

Ogni civiltà ha cercato stratagemmi per evitare che il vino si trasformasse in ciò che naturalmente è portato a divenire, ovvero aceto.

Una piccola dose di anidride solforosa è di fatto necessaria. Su questo convergono anche gran parte dei vigneron "naturalisti".

Senza solfiti, l'ossidazione – con il passare del tempo - è quasi certa.

Il problema dell'anidride solforosa esiste. Non va sottaciuto, né sottovalutato. Occorre essere chiari con i consumatori. A costo di essere brutali, perché ne va della loro e nostra salute.

Sono in molti a sostenere che anche il vino, sull'etichetta, debba ospitare la lista degli ingredienti. Compresa la cifra, reale, di anidride solforosa contenuta.

La legge impone semplicemente la scritta "Contiene solfiti". Nulla più.

Produttori e consumatori si scontrano ogni giorno con delle storture, come quella relativa al disciplinare della viticoltura biologica: nei vini bianchi, consente fino a 150 milligrammi/litro di anidride solforosa. Non sono pochi.

Il *Metodo Ca' del Bosco*, senza proclami o esibizioni di patenti naturalistiche, riduce drasticamente l'uso di anidride solforosa.

Ca' del Bosco è sempre stata un'azienda coraggiosa e forse, per alcuni, temeraria.

Rientra in questa attitudine la provocazione che vareremo a partire dall'autunno 2012: in ogni etichetta scriveremo la concentrazione *esatta* di solfiti presenti nella bottiglia.

Di fronte al dibattito eterno sui solfiti nel vino, e a un certo lassismo colpevole di chi dovrebbe legiferare, vogliamo uscire dalla eterna fase di stallo e compiere un'azione per certi versi provocatoria: dichiarare quanta anidride solforosa c'è *effettivamente* nei nostri vini rispetto al massimo autorizzato dalla legge.

Scoprirete che, di solfiti, nelle nostre cuvée ce ne sono pochi. Meno di 50 milligrammi/litro: un quarto rispetto alla soglia massima consentita. Non c'è alcuna formula magica dietro a questo risultato, si tratta della somma di tanti piccoli contributi assicurati dal *Metodo Ca' del Bosco*. Se l'uva è sana; se si lavora con elevata igiene d'impianto; se si elimina l'ossigeno durante pressatura e imbottigliamento, il risultato è *anche* dosi minime di anidride solforosa.

E così non siamo, ci pare, meno naturali di chi, forse un po' per moda, si è autoproclamato tale.

Crediamo che il vino debba essere sano e di qualità. Nobile.

Crediamo che il vino non sia un marchio. E nemmeno un *brand*.

Crediamo che Ca' del Bosco, oggi, sia come volevamo che fosse: pioniera, folle, vera.