

Ca' del Bosco: la sostenibilità autentica non ha bisogno di urlare

scritto da Stefano Montibeller | 30 Aprile 2025



Ca' del Bosco racconta un modello di sostenibilità autentica, lontano dal greenwashing. Dal biologico certificato all'innovazione tecnologica, passando per il rispetto del territorio, l'azienda unisce rigore produttivo e visione etica. Un metodo silenzioso ma concreto, come spiega il fondatore Maurizio Zanella in questa intervista.

Ca' del Bosco è un nome iconico della Franciacorta, sinonimo di eccellenza e innovazione. Meno noto, forse, è il profondo e pluridecennale impegno dell'azienda verso pratiche sostenibili, culminato nella certificazione biologica ottenuta nel 2017. Eppure, Ca' del Bosco sceglie di non apporre la foglia verde.

Abbiamo parlato con **Maurizio Zanella**, fondatore e presidente, per comprendere le ragioni di questa filosofia “silenziosa” e per scoprire cosa significhi “sostenibilità” per una delle cantine più famose d'Italia.

Qual è l'origine dell'approccio sostenibile di Ca' del Bosco e come si traduce nella vostra gestione quotidiana?

Tutto parte dalla terra. **Ca' del Bosco è certificata biologica dal 2017**, ma già dagli anni '80 avevamo avviato le prime sperimentazioni in questo senso. Abbiamo anche pensato al biodinamico, ma per le nostre dimensioni è molto complesso: **gestiamo oltre 280 ettari in 13 comuni della Franciacorta** e non saremmo in grado di garantire l'attenzione e la tempestività che richiede questo metodo. È una nostra oggettiva incapacità, non certo una critica al metodo in sé. Già il biologico richiede uno sforzo importante; intervenire rapidamente su un territorio così vasto è una sfida quotidiana. Per questo abbiamo scelto di consolidare e perfezionare il nostro modello, senza forzare la crescita. Il nostro approccio sostenibile si traduce in una gestione attenta, coerente e profondamente legata al territorio.

Non utilizziamo diserbanti chimici, pesticidi di sintesi o concimi non naturali. Oltre ai vigneti, gestiamo 100 ettari di boschi, 54 di seminativi e prati e più di 4 ettari di oliveti. Collaboriamo con l'Università di Brescia per monitorare la biodiversità vegetale e faunistica nelle nostre vigne. La sostenibilità, per noi, non è un'etichetta da esibire, ma un comportamento sistemico e costante.

In che modo il vostro impegno si distingue rispetto ad altri approcci sostenibili nel settore vitivinicolo?

Non amo il marketing fine a se stesso. Non ci interessa usare

la certificazione come elemento commerciale, ecco perché **non apponiamo la classica foglia verde sull'etichetta. Preferiamo agire.** Ad esempio, indichiamo volontariamente in etichetta il contenuto preciso di solfiti (<60 mg/l), ben al di sotto della soglia UE.

Tutte le nostre scelte, dalla vigna alla bottiglia, puntano a una qualità autentica, trasparente, senza artifici. È una filosofia che ci guida da sempre. È vero che questa scelta ci ha precluso l'accesso ad alcuni mercati, in particolare nel Nord Europa, dove la certificazione biologica in etichetta è spesso un requisito. Tuttavia, restiamo fedeli alla nostra linea. **Tutte le certificazioni sono comunque consultabili pubblicamente sul nostro sito.**

Oltre al biologico, avete integrato soluzioni tecnologiche per rendere più efficiente la sostenibilità?

Sì, in modo rilevante. Il nostro approccio non si ferma alla scelta biologica, ma si estende all'adozione di **tecnologie avanzate per ridurre l'impatto ambientale.** Alle critiche mosse al biologico, come l'uso del rame o il numero di trattamenti, rispondiamo con l'innovazione. Utilizziamo **trattori più leggeri** per non compattare il suolo, macchinari e sistemi di irrorazione all'avanguardia. Abbiamo macchine in grado di raccogliere il rame non depositato sulle foglie, evitando la dispersione nel terreno, attraverso "muri aspiranti" che recuperano il prodotto in eccesso. Stiamo anche pensando a sistemi che intercettano il prodotto che gocciola sotto il filare, puntando a una dispersione inferiore al 2%.

Anche la cantina è organizzata per rispettare l'integrità dell'uva e del vino. La nostra **"Spa del Grappolo"** è un sistema esclusivo di lavaggio e asciugatura del grappolo che elimina impurità e residui, garantendo fermentazioni più regolari e vini più puliti.

Quali altri aspetti del vostro lavoro riflettono questa visione sostenibile a 360 gradi?

La sostenibilità non si ferma in vigna. Abbiamo installato 1.709 pannelli fotovoltaici su circa 4.600 mq, che coprono il 34% del nostro fabbisogno energetico e ci rendono quasi autosufficienti per nove mesi l'anno. **Siamo totalmente plastic free:** abbiamo eliminato la plastica non solo dagli imballaggi, ma anche dai processi interni, richiedendo lo stesso ai nostri fornitori. Gestiamo con attenzione gli scarti di produzione e redigiamo bilanci di sostenibilità per monitorare il nostro impatto.

Anche la nostra iconica **pellicola dorata**, spesso vista come un vezzo estetico, **ha una funzione concreta: protegge il vino dalla luce**, fondamentale per le bottiglie trasparenti dei nostri Franciacorta. La pellicola, in **cellophane di pura cellulosa alimentare**, è compostabile. Attualmente la vernice non è ancora biodegradabile, ma lo sarà completamente da gennaio 2026. Un messaggio stampato invita il consumatore a rimuoverla solo al momento della stappatura, per garantire la massima protezione del vino.

In conclusione, quale aspetto vi rende più fieri del vostro lavoro?

Aver creato un metodo che unisce in modo inscindibile la conduzione biologica alla nostra **"Spa del Grappolo"** è una delle cose che ci rende più orgogliosi. Questo sistema ci consente di vinificare mosti torbidi, eliminando microrganismi, polveri sottili e residui già in fase di raccolta. Ne derivano fermentazioni più regolari e vini più espressivi, minerali, floreali, senza difetti di riduzione. Abbiamo così potuto esaltare l'identità dei nostri suoli e la salubrità dei nostri vini, ottenendo risultati eleganti, riconoscibili e fragranti. Questo binomio è la base del

‘Metodo Cà del Bosco’: da un lato garantisce rispetto per la terra, dall’altro ci permette di vinificare con pulizia e purezza. È un’espressione concreta della nostra arte del fare vino e della nostra idea di qualità sostenibile.

L’approccio di Ca’ del Bosco alla sostenibilità è un esempio di **rigore produttivo**, visione etica e **innovazione tecnica**. Lontano dalle mode e dagli slogan, Maurizio Zanella ha costruito un metodo unico che integra l’identità del territorio con una cultura della qualità profonda e coerente. In un panorama dove la sostenibilità è spesso sbandierata, Ca’ del Bosco la realizza, giorno dopo giorno, con discrezione e impegno autentico.

“Quando il tema della sostenibilità sarà affrontato con maggiore serietà e trasparenza, liberi finalmente dal greenwashing, forse anche noi di Ca’ del Bosco decideremo di raccontarci di più”. Chissà.

Leggi anche: [Il futuro della sostenibilità? La simbiosi tra agricoltura biologica e rigenerativa](#)

Punti chiave:

1. **Ca’ del Bosco è biologica dal 2017**, senza usare il logo certificato in etichetta.
2. **La sostenibilità è integrata in tutta la filiera**, non solo nei vigneti.
3. **Tecnologia avanzata riduce l’impatto ambientale**, anche nei trattamenti.
4. **La cantina utilizza energia solare** e materiali compostabili.
5. **La “Spa del Grappolo”** garantisce purezza e qualità dei vini.

