

Vini di qualità Un viaggio nel mondo Ca' d'Or

Naturali e non invasive le metodologie produttive utilizzate

di Emanuela Giorgi

Coordinatrice redazionale

**Intervista a Stefano Rangoni,
proprietario, assieme a
Gabriele Lazzari, della nota
cantina italiana**

47

Ca' d'Or è una cantina italiana produttrice di vini di alta qualità, lavorati con metodologie naturali dirette al biologico (non invasive per l'ambiente) e nati da due territori autoctoni: le colline moreniche della Franciacorta (Lago d'Iseo, Brescia) e le pendici dei Monti Lessini (Lago di Garda, Verona).

Il marchio aziendale vanta natali lontani: le origini veneziane sono marcate a rilievo sul vetro delle bottiglie in cui sono contenuti i prodotti, ricor-

date nel decoro di una maschera che rappresentava lo stemma nobiliare della proprietà quando il territorio franciacortino apparteneva alla Repubblica Veneta.

Stefano Rangoni è, assieme a Gabriele Lazzari, il proprietario della cantina Ca' d'Or.

• Dott. Rangoni, com'è nata l'idea di fondere la cantina Ca' d'Or?

È la passione per questa terra, per i suoi frutti, per la sua storia che ha unito me e Gabriele Lazzari in questo progetto. Alcuni anni fa, mettendo a fattor comune le rispettive esperienze ed ingegni, abbiamo infatti voluto riportare alla vita le colline moreniche della Franciacorta e le pendici dei Monti Lessini e dare la luce a vini di alta qualità.

• Quali sono, nello specifico, i vostri prodotti?

Abbiamo tre collezioni per una qualità unica:

- la nobile collezione Ca' d'Or, con il Blanc de Blancs Millesimato Durello Doc Selezione Vintage e i quattro Franciacorta Docg: il Noble Cuvée, il Millesimato 2008 Pas Dosé, il Noble Rosé e il



Stefano Rangoni, proprietario, assieme a Gabriele Lazzari, della cantina Ca' d'Or.



La cantina Borgo Santa Giulia, dove prendono vita i vini Ca' d'Or.

Satén (Blanc de Blancs), appartenenti alla selezione Grand Vintage;

- la lussuosa Collection Réserve Franciacorta Montenapoleone, con il brut Franciacorta Docg Riserva 2008, nato per abbinarsi ad una preziosissima bottiglia decorata in platino, realizzata in serie numerata e limitata, in collaborazione con le prestigiose Vetrerie Empoli di Via Montenapoleone a Milano;
- l'amata collezione Santa Giulia, con il Durello Doc e i due Franciacorta Docg, Franciacorta Brut e Franciacorta Satén.

• Dove si trovano le vostre cantine?

Nella cantina Borgo Santa Giulia, tra storia, tradizione e futuro, prendono vita i Ca' d'Or prodotti sia con il metodo Docg classico (affinamento del vino in bottiglia per 3 anni sui lieviti) che con il metodo italiano Doc (riposo per 8 mesi con il metodo Charmat lungo). Grazie all'esperienza del nostro enologo e dei nostri cantinieri, entrambe le metodologie completano quello scrupoloso lavoro iniziato nei nostri vitigni sulle colline in Franciacorta e sui Monti Lessini. I primi, disposti tra i 150 m ed i 250 m di altitudine sulle colline moreniche della Franciacorta, sono coltivati a Chardonnay ed a Pinot Nero, con un processo di lavorazione manuale diretto al biologico. Grazie al suolo prevalentemente ciottoloso, di natura moderata-

mente calcarea ed in alcune zone argillosa, i vini si arricchiscono di una complessa mineralità, mantenendo fresche note aromatiche, date dai fiori e dai frutti della Franciacorta. I secondi, disposti tra i 250 m ed i 450 m di altitudine sulle pendici dei Monti Lessini, sono caratterizzati da terreni di natura vulcanica. Ad ogni quota corrispondono vitigni diversi coltivati ad uva Durello, vitigno indigeno per definizione.

• Come avviene la scelta dei lieviti?

I lieviti vengono selezionati dagli enologi – i nostri sono francesi – da fornitori specializzati nella spumantizzazione.

• Una curiosità tecnica sui vini Ca' d'Or?

La maggior superficie di contatto tra il liquido ed i selezionati lieviti aumenta la capacità degli stessi di cedere sostanze fondamentali per lo sviluppo del bouquet espressivo dei nostri Franciacorta e, di conseguenza, di migliorarne l'aspetto sensoriale gusto-olfattivo. La base ampia è studiata per essere contenuta totalmente all'interno di una mano di piccole dimensioni e l'allungato collo migliora sia la velocità di uscita del vino sia la possibilità di versarlo, con estrema eleganza, nella flûte.

• Un bilancio del 2016?

Bellezza, utilità e raffinatezza hanno portato Ca' d'Or dalle tavole di selezionatissimi ristoranti e alberghi italiani alla conquista degli appassionati di bollicine nei migliori ristoranti statunitensi dalla Grande Mela, presso il patron dell'Harry's Bar, Arrigo Cipriani, a Washington, presso la masseria dello chef Nicholas Stefanelli, luogo frequentato e amato dalla ex *first lady* Michelle Obama. L'affermazione negli Stati Uniti, in Germania e in Giappone, insieme ai numerosi riconoscimenti come le recenti medaglie ricevute all'International Wine Challenge 2014 e 2015 e al Decanter World Wine Awards 2014 e 2015, hanno inoltre celebrato e chiuso un 2016 di successi e soddisfazioni per la nostra azienda.