

mit 490  
Stellenangeboten

# hotel+ tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

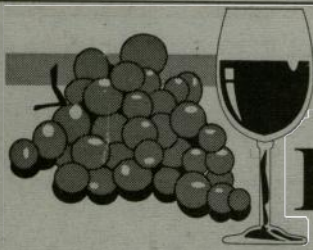
**HOTEL-REVUE**  
Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la gastronomie, le tourisme et les loisirs  
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

## HOTELLERIE

HOTEL+TOURISMUS REVUE no 9 29 février 1996

### PAPIER-BOUCHON



## L'âge de raison d'un enfant terrible

Les vignerons heureux ont une histoire. Celle de Maurizio Zanella est exemplaire. L'enfant terrible de la viticulture italienne était un fils à papa rebelle. A quarante ans cette année, il entend prouver qu'il est un entrepreneur du vin.

PIERRE THOMAS

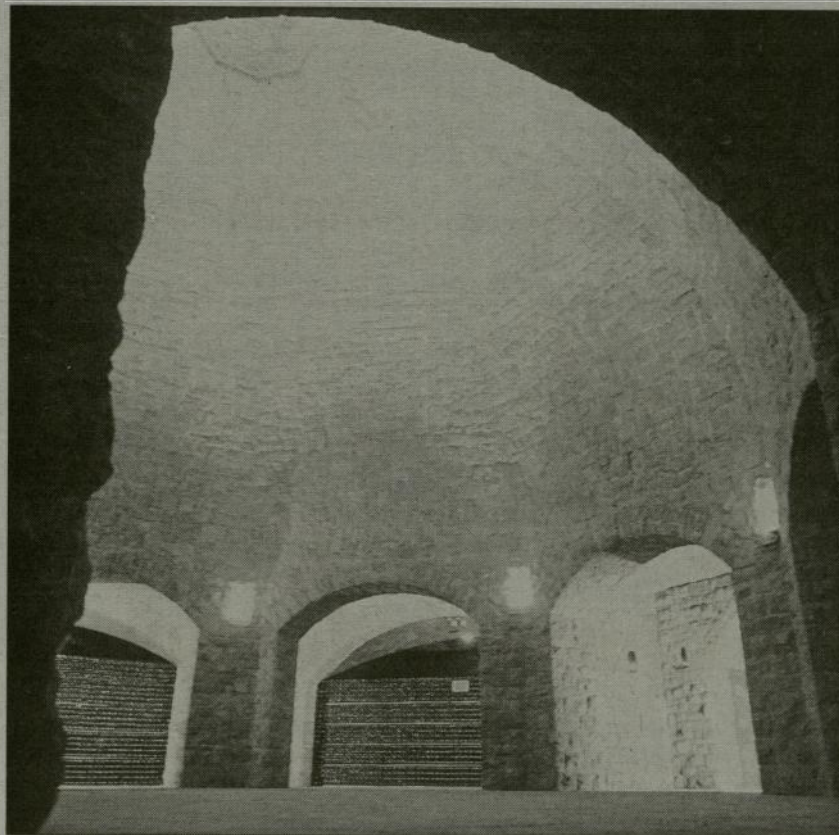
Son «pressbook» impressionne. Maurizio Zanella se fait un malin plaisir de distribuer le florilège des compliments que les journalistes spécialisés ont distillé sur lui de 1984 à 1995. De Gault et Millau qui voyaient en lui «le plus fin producteur de spumante» au journaliste local du «Giornale di Brescia», fier de vanter la «magnificence» d'un vin local. Car le tour de force du jeune Zanella réside dans cette volonté de faire d'une région marginale d'Italie, au bord du lac d'Iseo entre Milan et Vérone, sur des coteaux morainiques, une sorte de «grand cru». Ce fantasme, il l'a caressé à dix-huit ans quand, lassé de parcourir avec une moto de cross le terrain de la résidence secondaire de son transporteur de père, il s'est littéralement converti à la viticulture. Par rejet des bancs d'école.

#### Parti de zéro

Avec des vignerons du coin, il s'en est allé un jour en autocar jusqu'en Champagne. Arrêt en Bourgogne, à la Romanée-Conti, un des vins les plus fameux et les plus chers du monde: «Je ne voulais pas descendre du car. Mais comme les autres le faisaient, j'y suis allé aussi. J'ai acheté trois bouteilles. En remontant dans le car, mes camarades vignerons se sont fichu de moi: tu t'es bien fait avoir, m'ont-ils dit. En Italie, on t'aurait donné soixante bouteilles pour ce prix!» L'anecdote symbolise la situation de la viticulture italienne jusque dans les années 70: pour répondre à la consommation quotidienne de vin, pour résister à la pression sur les prix, il fallait produire plus, toujours plus. «En privilégiant des vins industriels, on est allé jusqu'à détruire le patrimoine génétique de la viticulture italienne millénaire», déplore Maurizio Zanella.

#### Plusieurs coups de chance

Attablé avec sa femme Tiziana, historienne d'art contemporain, à La Treille, à Penthaz, Maurizio Zanella confie «la chance» qu'il a eue. D'abord, que son père, après lui avoir donné un demi-hectare de vignes près de «la maison dans la forêt», la «Ca' del Bosco», puis deux, lui permette d'en avoir dix et une cave. En-



L'entreprise de Maurizio Zanella a investi massivement dans une cave pharaonique, telle qu'on en voit en Californie. Photos: htr

suite, d'être né au bon moment. Celui où l'Italie était prête au «rinascimento» œnologique. Maurizio Zanella y participe: il suit les cours de l'université catholique de Milan et de Plaisance, s'en va

faire ses classes à Bordeaux-Talence et à Beaune. C'est l'époque aussi où le «boire mal» de la masse prolétaire bascule vers le «bien boire» de l'élite économique. Enfin, la chance de n'être frappé

d'aucun préjugé, du type «on a toujours fait comme ça».

La «success story» de la «Ca' del Bosco» s'écrit en chiffres majeurs depuis quinze ans. Aujourd'hui, 96 hectares de vignes et 400 000 bouteilles, dont 170 000 de spumante et 50 000 en haut de gamme (rouge et chardonnay). Dans quatre ans, l'objectif est de produire le double, soit 800 000 bouteilles.

#### Un nouveau défi

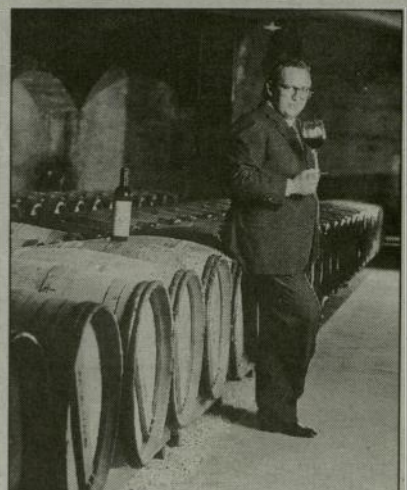
L'entreprise a investi massivement dans une cave pharaonique, telle qu'on en voit en Californie. D'aucuns ont donc ri sous cape lorsqu'on a appris, il y a deux ans, que Zanella avait signé un accord avec le groupe Zignago-Santa Margherita, appartenant à des industriels du textile, les Marzotto. Maurizio Zanella précise qu'il reste propriétaire du patrimoine, mais qu'il a cédé la gestion de sa maison. Il y voit un nouveau défi, un peu à l'image du Bordelais Jean-Michel Cazes au service du groupe d'assurances Axa. Et le jeune Italien parle des achats de propriété en Chianti (Lamole di Lamole) et même, peut-être, à Bordeaux! Mais, dit-il, «je m'engage personnellement pour que la «Ca' del Bosco» marche comme une montre suisse!» Ironie: au poignet, le surprenant Italien porte une... Swatch. C'est qu'en Italie, comme ailleurs, le meilleur des vins est aussi une question de mode.

Les vins de «Ca' del Bosco» sont distribués par Fischer et Rihs, à Bienne, et par des revendeurs, comme A. Loparco, à l'Enothèque de la Treille, à Penthaz. Téléphone: 021 862 70 63.

## Maurizio Zanella à l'assaut du champagne

Avec deux vins de base, un blanc (chardonnay et pinot blanc) et un rouge (cabernet, merlot, barbera et nebbiolo), deux spécialités blanches, dont un fameux Chardonnay qui rivalise avec les meilleurs du monde, deux grands rouges, le Pinéro (pinot noir) et celui qui porte «modestement» (!) la signature Maurizio Zanella – dans le genre bordelais (cabernets sauvignon et franc, merlot, en barriques neuves), fait pour une garde de vingt ans – la gamme de «Ca' del Bosco» est complétée par une demi-douzaine de mousseux. Les quarante-cinq producteurs des 1200 hectares de l'appellation Franciacorta (dont «Ca' del Bosco» représente 9%) ont réussi à imposer le nom de la région pour leur grand vin mousseux, le premier en Italie à être classé DOCG (dénomination d'origine contrôlée et

garantie). Depuis l'automne dernier, le mot de «spumante» est même prohibé. Maurizio Zanella est fier d'affirmer que le règlement de production de sa région est plus sévère qu'en Champagne: la récolte est limitée à un kilo au mètre carré et le vin, fermenté en bouteilles, doit rester sur ses levures au moins dix-huit mois (six mois de plus qu'en Champagne). Le Franciacorta doit d'abord s'imposer en Italie, dans un marché stable où la consommation est de 23 millions de bouteilles, dont un tiers de (vrai) champagne. Compte tenu de son prix élevé, le Franciacorta veut-il faire concurrence au plus célèbre des mousseux? «Nous avons seulement deux cents ans de retard sur notre cousin champenois», commente Maurizio Zanella avec un humour pétillant. PT



Maurizio Zanella: l'ambition d'être un «grand» du vin.