

SINGEL 10



Rebel without a cause

ieuze zonnepoort van beeldhouwer
 modoro zwaait traag open en we
 het terrein van Ca' del Bosco naar
 a op de heuvel.
 e verste verte niet meer op het
 del Bosco ('huisje in het bos')
 ria Clementi, moeder van
 ella,
 D voor zichzelf kocht.
 een halve hectare groeiden
 en fruitbomen en zij wilde er
 n. Met haar zoon viel in die
 te bezoeken. De jongen had
 lling voor motoren en voerde
 uit. Vader Zanella, een
 van het transportwezen,
 g in wijn, maar het 'huisje in
 wel wat om in de weekends
 de drukte in de stad.
 n het wijnmaken haalde
 neus op: "Daar valt niets

tekst: Stany Hemiger
 foto's: Johan Reynders

Bella Italia



ne Maria Zanella op
 haar eerste wijnstokken.
 ar eerste spumante.
 iedereen de Ca' del
 beste Italiaanse
 ranciocorta van Ca' del
 kwaliteit dan vele Franse
 Dat is het werk van
 Franse keldermeester
 imwijn leerde maken
 pagnestreek doen.
 enaming Méthode
 op elke mousserende
 gne



de peetvader van de spumanti Maurizio Zanella

In Champagne heb je Krug,
 Heidsieck en Veuve Cliquot.
 In Italië is er Maurizio Zanella.
 e Franse gloriën hebben al tijden
 tek van Champagne hun
 iend. Maurizio Zanella
 ndaagse held van de
 Franciacorta
 noet niet onderdoen
 ranse champagnes.
 r 15 jaar in het vak.

Il patron dello spumante, Maurizio Zanella

In Champagne trovi Krug, Heidsieck e Veuve Clicquot.
In Italia trovi Maurizio Zanella
Se le bollicine francesi sono da tempo riverite, oggi Maurizio Zanella è l'eroe dello spumante. Il suo Franciacorta Ca' del Bosco non è secondo a nessuno dei migliori Champagnes francesi. Ed è in questo settore da soli 15 anni.

Ribelle senza motivo

Il "Cancello Solare" dello scultore Arnaldo Pomodoro si apre lentamente e percorriamo la strada che porta alla villa bianca sulla collina. Non assomiglia più alla vecchia Ca' del Bosco ("casa nel bosco") che Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella, acquistò per sé negli anni '60. Sui due ettari e mezzo crescevano alcuni castagni e alcune piante da frutto. In quegli anni il figlio, interessato soltanto ai motori, non riuscì a combinare nulla di buono. Papà Zanella, un magnate nel settore dei trasporti, non aveva interesse per il vino, ma la casetta nel bosco gli interessava quale luogo ove rilassarsi nei fine settimana, dopo la vita frenetica della città. Per quanto riguarda l'arte di fare vino, Zanella senior arriacciava il naso: "Non riusciremo a guadagnare nulla da questo", diceva. Nel 1963 Annamaria Clementi impiantò le prime viti su un ettaro e mezzo. Nel 1974 bevve il suo primo spumante. Già allora Ca' del Bosco veniva considerato uno dei migliori prodotti del settore in Italia. Adesso il Franciacorta Ca' del Bosco è superiore a livello qualitativo a molti marchi di Champagne. Questa è opera di Maurizio e del grande maestro cantiniere francese Dubois, che gli insegnò a produrre bollicine come viene fatto in Champagne. Dall'anno scorso la denominazione Méthode Champenoise è vietata su ogni spumante che non provenga dalla Champagne. Quindi Ca' del Bosco non è uno Champagne, non è uno spumante, è un Franciacorta.

Come i francesi

All'inizio degli anni '70 Maurizio era un ragazzino ribelle che voleva praticare il motocross e che voleva fare tutto tranne che studiare. Correva con la sua moto per le strade milanesi portando suo padre alla disperazione. Maurizio fu "esiliato" a Erbusco, dove per un adolescente sedicenne non c'era vita. Nel 1972 partecipò, insieme ad alcuni viticoltori, a un viaggio di studio in Francia sovvenzionato dallo Stato. A dire il vero, Maurizio fu attratto principalmente dal soggiorno di tre giorni previsto a Parigi, ma nel frattempo doveva visitare anche alcuni contadini viticoltori. Nella zona di Champagne e Bourgogne, Zanella viene contagiato dal virus dell'enologia. Mentre i viticoltori italiani non dimostravano molto rispetto per i metodi francesi, Maurizio teneva gli occhi e le orecchie ben aperti. Gli altri erano impressionati dai grandi serbatoi di stoccaggio presso le società di commercializzazione, Zanella invece era affascinato dalle vecchie tecniche presso Krug. La prima fermata furono le cantine del Domaine de la Romanée Conti. Giurò che avrebbe fatto uno chardonnay buono quanto i borgognoni che lì aveva assaggiato. Una volta arrivato a casa, mise da parte la moto e riuscì a convincere il padre a aiutarlo a ampliare la coltivazione della vite e persino a fare degli investimenti. Il denaro non era un problema e infatti furono impiegati molti fondi.

L'intera impresa è costata 35 milioni di dollari. Per costruire le cantine che si estendono sotto la collina non sono stati fatti degli scavi e delle gallerie, ma è stata spostata parte della collina stessa. Successivamente sono state costruite e cantine e di nuovo ricoperte con la parte della collina, i vecchi alberi e i vecchi cespugli che erano stati rimossi. Se si cammina sul prato ove potrebbe atterrare un elicottero o se ci si mette sull'enorme mosaico con il simbolo della Ca' del Bosco risulta difficile immaginare che sotto i propri piedi, nel cuore della collina, i vini di Zanella stanno maturando. La collina deve diventare un grande museo di arte moderna all'aperto: il "Cancello Solare" (1 milione di dollari) di Pomodoro e gli "Eroi di Luce" del polacco Igor Mitoraj sono le prime opere d'arte.

Le viti della Ca' del Bosco si adagiano contro le colline verdi sopra la valle del Po, a un'ora di auto da Milano. La cittadina si chiama Erbusco, nei pressi di Brescia, e la località Case Sparse si trova proprio a un tiro di schioppo dall'hotel-ristorante del cuoco a tre stelle più famoso d'Italia, Gualtiero Marchesi. Zanella spesso e volentieri vi si siede a tavola. E vi invita anche i suoi ospiti.

Bene prezioso

Zanella ha trovato la chiave delle buone bollicine in Francia. Fino al 1986 André Dubois era chef de cave, da oltre 20 anni, presso le cantine Moët & Chandon. Maurizio lo convinse a trasferirsi a Erbusco, e le cantine furono allestite e gestite secondo le sue istruzioni. Questo incontro ha dato inizio al Franciacorta di qualità. Il Brut è il miglior Franciacorta prodotto da Zanella; altre carte vincenti sono Dosage Zero e Franciacorta Rosé. La casa editrice francese Hachette lo scorso anno ha preferito lo Chardonnay Ca' del Bosco come unico vino italiano bianco fra i 100 migliori vini del mondo. Prodotto unicamente con uve chardonnay, viene stoccato in caratelli di rovere francese. Ogni botticella costa 1 milione di lire (19.000 franchi belgi), ma questo affinamento giova sicuramente alla qualità del prodotto. È un grande vino, delizioso, giallo come il fieno con un barlume di verde, il profumo è delicato con un tocco di legno e frutta, un pizzico di vaniglia e un finale ricco di aromi. Anche il prezzo è importante, e a questo proposito Zanella viene messo a confronto con Angelo Gaja, rinomato produttore di vino italiano, che pure non viene turbato da modestia quando si tratta di mettere il prezzo sull'etichetta. Quando si fa' una visita alle cantine ci si impressiona di come sottoterra tutto sia organizzato alla perfezione. Il personale, comandato a bacchetta da Monsieur Dubois fino alla sua morte nel 1990, non lavora come nelle grandi cantine della Champagne. Per Dubois il vino non era un'industria, ma un'arte. Chi si parlava solamente francese, tanto per caratterizzare la natura del lavoro. Chi gira le bottiglie di grande formato deve indossare una maschera e un giubbotto antiproiettile. "Sono come bombe. Con quella pressione l'addetto al remuage deve proteggersi contro eventuali proiettili di vetro", dice Maurizio Zanella.

Il sogno californiano

Non si è limitato all'ingegnoso francese. Interessato a chardonnay, pinot nero e cabernet, nel 1985 Zanella è andato a prendere Brian Larky, neo laureato in enologia presso l'Università della California a Davis. Larky, che ora collabora da Los Angeles per la costituzione di una rete di distribuzione dei prodotti Ca' del Bosco, sostiene che Zanella deve il proprio successo all'elevata qualità dell'uva e al duro lavoro nelle cantine. Larky descrive Maurizio come un rinnegato rispettato nel mondo dei viticoltori italiani: "Egli ha le disponibilità finanziarie per fare le cose, e questo è sicuramente un buon inizio, ma a Zanella interessa fare le cose alla perfezione".

Eens terug thuis, ging de motor op sta... kreeg hij zijn vader zo ver dat hij hem wilde helpen om het wijnterrein uit te breiden en zwaar te investeren. Geld was geen probleem, en er werden dan ook grote middelen aangewend. De hele onderneming kostte 35 miljoen dollar. Om de uitgestrekte wijnkelders onder de grond in de heuvel te installeren, werden geen gangen en tunnels gegraven, maar werd een gedeelte van de heuvel zelf tegen de vlakte gehaald. Vervolgens werden de kelders gebouwd en opnieuw bedekt met het weggenomen gedeelte van de heuvel en de vroegere bomen en struiken. Als je over het grasveld wandelt waar een helikopter op kan landen, of als je op de immense mozaïek met het symbool van Ca' del Bosco staat, kan je je nauwelijks

Spumante bruce... ers zijn Dosage Zero en een rosé. Hachette verkoos vorig jaar de chardonnay van Ca' del Bosco als enige Italiaanse witte wijn tussen de 50 beste wijnen ter wereld. Hij is voor honderd procent gemaakt van Chardonnay-druiven. De wijn wordt gelagerd op vaten van Franse eik. Elk vat kost 1 miljoen lire (19.000 frank) maar het komt de kwaliteit vanzelfsprekend ten goede. Het is een grote, heerlijke strogele wijn, met een glimp van groen, zacht en delicaat van geur, met een toetsje hout, vruchten, een pietsje vanille en een afdronk vol aroma's. De prijs van zo'n fles maakt het slikken weliswaar iets moeilijker. Hier wordt Zanella vergeleken met Angelo Gaja, Italië's eerste wijnmaker, die ook geen

MAURIZIO ZANELLA

last van bescheidenheid heeft als hij een prijs op het etiket moet zetten.

Bij het bezoek aan de wijnkelders kom je onder de indruk van de manier waarop onder de grond alles tot in de puntjes georganiseerd is. Het door monsieur Dubois (tot aan zijn dood in 1990) gedirigde personeel werkt net als in de grote Franse Champagnekelders. Voor Dubois was wijn geen industrie, maar een Kunst. Hier wordt uitsluitend Frans gesproken, om de aard van het werk maar even te typeren. Wie de magnumflessen draait, draagt een masker en een kogelvrij vest. "Het zijn net bommen. Met de druk die erop staat, moet de man die de remuage doet, zich tegen eventuele glasprojectielen beschermen", zegt Maurizio Zanella.

California dreaming

Het bleef niet bij de vernuftige Fransman. Toen zijn belangstelling naar Chardonnay, Pinot Noir en Cabernet uitging, haalde Zanella in 1985 uit California Brian Larky, vers afgestudeerd als wijnmaker aan de universiteit van California in Davis. Larky helpt nu vanuit Los Angeles met het opzetten van het distributiesysteem van de Ca' del Bosco-wijnen. Hij zegt dat het succes van Zanella te danken is aan de grote kwaliteit van de druiven en aan het noeste werk in de kelder. Larky beschrijft Zanella als een gerespecteerde renegaat in het wereldje van de Italiaanse wijnmakers. "Hij heeft de financiële reserve om dingen te doen, maar dat geeft je alleen maar een goede start. Zanella wil alles tot in de perfectie."

