

KANDINAVIENS STÖRSTA
VINTIDNING
ÅRGÅNG 3

ALLT OM

Vin

Ett magasin om livets goda

• DEL 2 DRYCKES-SPECIAL

Allt om WHISKY

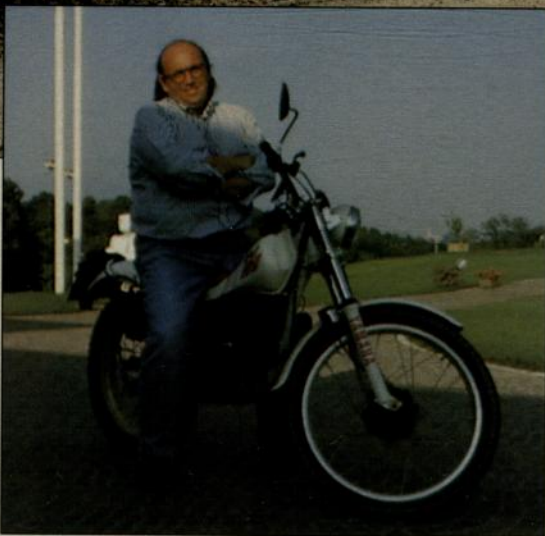
• RAIMAT – en drömgård

• STORA VINSKOLAN
– sherry, vinterns innevin

Yrjo Edelman målar:



Maurizio Zanella fyller 40 år

Rebellen som blev Italiens
trendvinmakare

En envis perfektionist. En självupptagen rebell. Ett kreativt marknadsföringssnille. En lysande föregångare. Ja, omdömena är många om Maurizio Zanellaskaparen av Ca' del Bosco i Franciacorta utanför Milano, där några av Italiens främsta viner, både röda, vita och Spumante görs. Nu har Maurizio fyllt 40 år och hans karriär har varit spikrak.

Text & foto: Mikael Mölstad

Redan som 24-åring blev han internationellt uppmärksam då Hugh Johnsson skrev om honom under namnet Maurizio Vanilla. Av misstag ska tilläggas, men detta är nog förlåtet, även om det säkert gjorde ont i ett hjärta, fyllt av italienskt självförtroende.

Nu som 40-åring skulle han ledigt kunna dra sig tillbaka beskådande ett helt livsverk. Han började som 15-åring att göra vin och vid 30 år producerade han en Spumante som av många anses som Italiens främsta och gjorde samtidigt en av de första "Super Vino da Tavola" efter Sassicaia. Nu verkar varje nytt vinprojekt han sätter igång att bli en "success-story". Så inte har han en tanke på att dra ner på takten.

Nu sitter Maurizio framför mig en i en sval källare i den stramt, eleganta huvudbyggnaden på Ca' del Bosco. Han är ledigt klädd i jeans och blårandig skjorta, ingen Armani-kostym här. Lite fylligare än på ungdomsfoton – det syns att han gillar god mat.

Han berättar medryckande om sin strävan att förverkliga sina drömmar om de perfekta vinerna. Han pratar fort och entusiastiskt om sin barndom, sina första vinplantor, det första mötet med vinet, nya projekt och varvar sin redogörelse med lustiga små anekdoter tillsammans med precisa doft- och smaknotiser om vinerna vi just provar. Det är mycket som rör sig i Maurizio Zanellas huvud.

Maurizio Zanella är ursprungligen en alptrabb, född i Bolzano i Sydtyrolen. Familjen flyttade snart till Milano, men det

passade inte denna orolige själ. Han var mycket rebellisk, både politiskt och socialt. Föräldrarna beslöt att flytta den unge Maurizio till det nyinköpta lanstället som de döpt till Ca' del Bosco – huset i skogen. Där gick Maurizio i skolan och kunde få utlopp för sin energi i de spännande omgivningarna.

Fadern var helt ointresserad av fina viner och familjen hade inga vinodlartraditioner. Men ändå lät de plantera några hundra vinplantor, liksom de flesta andra. Det hörde liksom till att man skulle göra lite eget vin för husbehov. Det blev naturligtvis den nyfikne Maurizio som började göra vinet med en enkel hemma-anläggning i källaren under pojkrummet.

En skolresa 1970, då Maurizio Zanella bara var fjorton år, skulle bestämma hans framtid. Resan gick till Champagne och på vägen stannade bussen till i Côte de Nuits hos det berömda Domaine Romanée-Conti. Maurizio fick komma ner i sitt unga livs första riktiga vinkällare. Det var en omtumlande känsla. Han minns fortfarande vinet och händelsen tydligt, så här 26 år senare:

– Det hela var en fantastisk upplevelse, det var det mest känslosamma jag upplevt; källaren, ljuset, fukten och dofterna... och så detta vin... Att vin kunde vara så fyllt av så mycket smaker, dofter och andra intryck var helt fascinerande.

Detta ögonblick blev alltså avgörande för den 14-åriga Maurizio. Och det var inte bara vinet och vinkällaren det handlade om

Forts på sid 78

Maurizio Zanella compie 40 anni

Il ribelle che divenne il produttore del vino di tendenza in Italia

Un ostinato perfezionista. Un ribelle egocentrico. Un genio creativo del marketing. Un brillante precursore. Sì, i giudizi sono molteplici sul fondatore di Ca' del Bosco, Maurizio Zanella, in Franciacorta (vicino a Milano) dove si producono alcuni dei migliori vini in Italia: rossi, bianchi e spumeggianti. Ora Maurizio ha compiuto i 40 anni e la sua carriera è stata dritta come un fuso.

Già come 24enne, attirò l'attenzione internazionale quando Hugh Johnson scrisse di lui chiamandolo "Maurizio Vanilla". Per sbaglio, anche se è poi stato perdonato, Johnson allora ferì il giovane cuore italiano, così pieno di fiducia in sé stesso. Ora come 40enne, Maurizio potrebbe tranquillamente ritirarsi ad ammirare il lavoro di tutta una vita.

Ha iniziato a 15 anni a fare vino, ed a 30 fece uno spumante che da molti è considerato uno dei migliori in Italia, e nello stesso periodo ha prodotto uno dei migliori "supervini da tavola" dopo il Sassicaia. Ora sembra che ogni progetto di vino che lui inizi debba diventare una storia di successo... e non pensa proprio a ridurre il ritmo.

Maurizio siede davanti a me in una cantina fresca, nella parte principale dello stabile elegante che è Ca' del Bosco.

È vestito in modo casual, jeans e camicia a righe blu, nessuno abito di Armani. È un po' più rotondo che nelle foto di gioventù: si vede che ama la buona cucina.

Racconta in modo trascinate della sua volontà di realizzare i suoi sogni e dei vini perfetti. Parla in modo veloce ed entusiasta della sua infanzia, le sue prime viti, il primo incontro con il vino, nuovi progetti, ed alterna la sua storia con piccoli aneddoti insieme a notizie precise sui profumi ed i sapori dei vini che stiamo degustando.

Sono molte le cose che si muovono nella testa di Maurizio Zanella.

È originariamente un ragazzo di montagna, nato a Bolzano nel Sudtirolo. La famiglia si trasferì a Milano, ma la città non era adatta a quest'anima irrequieta. Era molto ribelle, sia politicamente che socialmente.

I genitori decisero di spostare il giovane Maurizio nella casa di campagna appena acquistata: Ca' del Bosco, la casa nel bosco. Lì Maurizio andò a scuola e poteva dare sfogo alla sua energia nei dintorni molto affascinanti.

Il padre era totalmente disinteressato ai vini pregiati e la famiglia non aveva tradizioni vinicole. Comunque, piantarono un centinaio di viti, come del resto tutti gli altri abitanti della zona. Qui, infatti, era naturale produrre un po' di vino per uso domestico. Fu naturalmente il curioso Maurizio che iniziò a fare vino con un'apparecchiatura semplice in cantina, sotto la sua camera.

Una gita scolastica nel 1970, quando Maurizio Zanella aveva solo 14 anni, doveva decidere il suo futuro. La meta della gita era la Champagne, l'autobus fece una sosta a Côte de Nuits presso il famoso Domaine Romanée-Conti.

Qui a Maurizio fu permesso di visitare la prima vera cantina della sua vita. Era una sensazione travolgente. Così ricorda l'episodio in modo molto chiaro 26 anni più tardi: "Il tutto fu un'esperienza fantastica, è stata la cosa più emozionante che abbia mai vissuto: la cantina, la luce, l'umidità ed i sapori... e poi quel vino... che il vino potesse essere così ricco di profumi, gusti ed altre impressioni era assolutamente affascinante..." Quel momento fu determinante per il giovane Maurizio. E non si trattava solo del vino o della cantina: fondamentale fu l'incontro con il produttore: "Si chiamava André Noblet ed era una persona affascinante. Un uomo semplice e attaccato alla terra", racconta Maurizio. "Assolutamente autodidatta, e sapeva fare il vino. Ricordo che pensai: se lui riesce a fare un nettare così, perché non dovrei riuscirci anch'io...".

La gita proseguì verso la Champagne: qui Maurizio Zanella decise che doveva produrre le bollicine con la metodologia usata in quest'area.

"Ma non ho mai abbandonato l'idea di fare un Pinot Noir altrettanto divino quanto il Romanée-Conti che assaggiai", continua.

Maurizio tornò dunque deciso a diventare produttore vinicolo. Niente poteva fermarlo, e ciò fu presto capito anche dai genitori. Già a 16 anni gli fu prestata una piccola somma per iniziare: la sperimentazione lo portò a piantare viti di diverso tipo e seguì parallelamente studi in enologia, tra l'altro in Francia, anche se poi non ebbe la pazienza per portarli a termine.

Verso la metà degli anni '70 iniziò in scala maggiore, e nel 1978 assunse il suo primo cantiniere, André Dubois dalla Champagne. Ora si doveva fare "champagne"!

I suoi vini fecero subito parlare, e questo non dipendeva solo dalla loro ottima qualità, ma anche dal fatto che il precoce Maurizio aveva una capacità non comune di vendere sé stesso ed il progetto al quale aveva dato inizio.

Ormai 24enne, puntò sul vino rosso, ed attraverso conoscenze ebbe la possibilità di contattare l'ambizioso produttore Brian Larky. Quest'ultimo naturalmente gli domandò chi fosse quel pazzo di un italiano che gli stava telefonando nel cuore della notte, chiedendogli di trasferirsi in Lombardia. Tuttavia, Brian si lasciò convincere dai modi sedicenti di Maurizio. Uno dei risultati di questa collaborazione fu il prodotto "Maurizio Zanella", vino da tavola in stile Bordeaux 1980, uno dei primi Cabernet Sauvignon italiani, quasi un tentativo di superare il Sassicaia, che già allora era un vino di tendenza nel Paese. Da allora si sono succeduti nuovi vini interessanti, basati sulla sperimentazione sia per quanto riguarda le uve che le tecniche di vinificazione. Quanto ho fatto visita a Maurizio, la struttura era in gran parte un cantiere: infatti, era in corso la costruzione delle cantine sotterranee ed il montaggio dell'apparecchiatura computerizzata per la vinificazione.

Già oggi la tecnologia impegnata è molto avanzata, e la cantina è una delle più eleganti che abbia mai visto. Ogni angolo è pulitissimo ed ordinato.

Ogni fase della produzione è inserita in un computer: età e tipo di legno impiegato per l'affinamento, ecc. Ogni due settimane vengono prelevati campioni dalle botticelle: questi vengono analizzati e le relative analisi inserite in questo software.

"Quando termineremo i lavori di ampliamento, avrò una delle strutture più moderne d'Europa, non solo per restare a passo coi tempi, ma soprattutto per cercare di fare arrivare la qualità ai massimi livelli", dice Maurizio.

Maurizio Zanella è ora molto interessato nel cercare di sviluppare vecchi tipi di vite: sta infatti seguendo coltivazioni sperimentali di cinque tipi di vigne autoctone, alcune ormai scomparse e altre che hanno dato in passato soltanto vini mediocri; egli sostiene che questo dipende prevalentemente da ceppi e vinificazione errati.

Così risponde alla domanda "cosa desidera per il suo 50esimo compleanno": "Spero allora di poter lavorare un modo un po' più rilassato. Ho puntato tutto su Ca' del Bosco in questi anni. Mi auguro allo stesso tempo di riuscire a produrre vini migliori, anche in annate non favorevoli. Se poi riuscissi ad ottenere il pieno riconoscimento della qualità dei miei prodotti, sarei felice: oggi infatti ci sono alcuni che mi ritengono troppo bravo nel marketing".

Quando lascio Maurizio nel tramonto di questa sera di giugno, lui salta agilmente, nonostante la mole, sulla sua speedway, per fare un giro attraverso le viti fino alla villa di famiglia che si trova su una collina poco distante.

Un bambino di quasi 40 anni con lo sguardo ironico.

DATI SU CA' DEL BOSCO

Fondata: nel 1965. Prima coltivazione 1968, primo vino 1973

Proprietario: Famiglia Zanella

Vigna: 96 ettari disposta in 8 comuni della Franciacorta

Personale: 25 addetti

Produzione annua: circa 450.000 bottiglie/anno (circa 38.000 cartoni)

Capacità produttiva massima: circa 700.000 bottiglie entro un paio d'anni

Indirizzo: Ca' del Bosco, Via Case Sparse 20 - I-25030 Erbusco - Tel. 030/7760600 - Fax 030/7268425



...era berodde på god kvalitet utan också på att den brådmogne Maurizio hade en sällsynt förmåga att sälja sig själv och det vinprojekt han satt igång.

Som 24-åring satsade han på rödvin och fick genom kontakter i Kalifornien tag på den uppåtsträvande vinmakare Brian Larky. Denne undrade naturligtvis vad det var för galen ung italienare som ringde mitt i natten och ville att han skulle flytta till Lombardiet. I Italien till på köpet. Men han lät sig övertygas av Maurizios vinnande sätt.

Resultatet blev bl. a. vinet "Maurizio Zanella". Ett Vino da Tavola i Bordeauxstil 1980, ett av de första Cabernet Sauvignon-vinerna i Italien och ett försök att överträffa Sassicaia, som redan då var ett

Vinerna från Ca' del Bosco

Ca' del Bosco producerar sex olika typer av "Spumante", även om Maurizio Zanella inte vill kalla dem så. De är helt enkelt "Franciacorta", ett namn som i mousserande sammanhang ska vara synonymt med begreppet "Champagne". Maurizio vill inte heller använda begreppet "Talent" vilket ska bli ett vedertaget namn för italienska mousserande viner gjorda enligt champagne-metoden.

Hans mousserande "DOC Franciacorta" finns i fem olika kvaliteter med olika söthetsgrader och dessutom den stora prestigeuvéen kallad Annamaria Clementi, efter modern som stött sin son under alla år. Cuvéen Annamaria Clementi är helt ny med den aktuella årgången 1989.

Den röda prestigeuvéen är naturligtvis "Maurizio Zanella" ett vin i Médocstil som bara görs under stora år. Vinet består av ca 45% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot och 25% Cabernet Franc. "Maurizio Zanella" är en s. k. "Super Vino da Tavola", dvs. ett högklassigt vin

...trendvin i landet. Sedan dess har nya spännande viner följt i rask takt och experiment med både vinifikation och druvor har varit legio.

När jag besökte Maurizio var stora delar av anläggningen en arbetsplats. Här byggs nya underjordiska källare och en ny datoriserad vinifikationsanläggning. Redan idag är tekniken mycket avancerad och källarna är några av de elegantaste jag sett. Här är det rent och prydligt i varenda hörn. Vad gäller tekniken finns t. ex. varje lagringsfat registrerat i en dator; ålder, träsag, placering osv. Var fjortonde dag tas sedan fatprover som analyseras och läggs in dataprogrammet.

När vi blir klara med ombyggnaden har jag en av Europas modernaste anläggningar, inte bara för att det ska vara modernt utan för att vår kvalitet ska bli den högsta möjliga, menar Maurizio.

Maurizio Zanella arbetar nu också mycket med att utveckla gamla druvsorter. Just nu har han provodlingar utav fem olika lokala sorter, en del av dem har nästan varit utdöda, andra har tidigare bara gett medelkvalitets viner. Men Maurizio menar att det mest har berott på felaktiga stockar och vinifikation och inte minst för höga skördettag.

Hur ser han då på framtiden? Vad önskar han sig till 50-årsdagen?

– Ja då hoppas jag att jag kan arbeta lite mer avslappat, siar Maurizio. Jag har ju satsat allt i Ca' del Bosco under dessa år. Men samtidigt önskar jag också att jag kan göra ännu bättre viner, även mediokra år. Om jag sedan fick fullt erkännande för min kvalitet av alla vore jag lycklig, idag är det en del som tycker att jag är för duktig på marketing.

När jag lämnar Maurizio Zanella i skymningen denna junikväll hoppar han vigt, trots sin kroppshydda, upp på sin speedwaymotorcykel för att dra en repa genom vingårdarna till familjens villa på en kulle lite längre bort. En snart 40-årig pojke med glimten i ögat.

Fakta om Ca' del Bosco

Grundat: 1965. Första planteringen 1968, första vinet 1973

Ägare: Familjen Maurizio Zanella

Areal: 96 ha vingårdar i åtta kommuner i Franciacorta

Anställda: 25

Årsproduktion: ca 450 000 buteljer/år (ca 38 000 lådor)

Lagringskapacitet: ca 700 000 buteljer (inom ett par år)

Adress: Ca' del Bosco, Via Case Sparse 11, I-25030 Erbusco

Tel: 030-776 06 00

Fax: 030-726 64 25