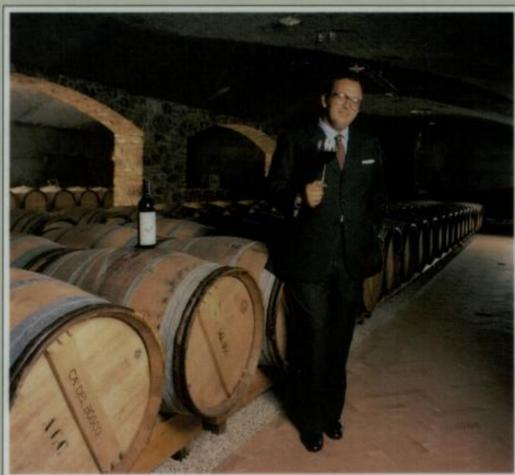


Le grandi
aziende
bresciane

La straordinaria qualità d'un prodotto bresciano con alle spalle una storia affascinante

Ca' del Bosco: vino mio ti conosco



Maurizio Zanella

L'uscita di Rovato dell'autostrada A4 immette in un abitato di case rade e dopo cinque minuti di strada, in direzione di Iseo, ecco il viale di entrata, tra prati e vigneti, di Ca' del Bosco: l'ingresso è una monumentale scultura di Arnaldo Pomodoro, il "cancello solare", una delle tante opere d'arte che costellano la tenuta.

Nel 1963 Albano Zanella, (padre di Maurizio), che amministra i cospicui affari di una grande azienda di trasporti internazionali, di cui è socio, acquista tra Bolgare e Calcinato una tenuta con cascina

di Monica Leone

dove passare i fine settimana, allevare qualche animale e fare i salami. Quando vicino alla tenuta aprono una cava di ghiaia, Albano Zanella vende tutto e trova un'alternativa pochi chilometri più a est, a Erbusco: un terreno in collina poco distante dall'autostrada. Nel 1968 inizia la costruzione della prima casa vicino al bosco, che sarà appunto la Ca' del Bosco. Subito dopo decide di piantare un vigneto di circa un ettaro, chiedendo un parere anche a Franco Ziliani. Un vigneto alto, molto

espanso con il sistema sylvoz, capace di una rispettabile produzione. Sotto il portico della casa vengono collocate una pressa e tre vasche di acciaio smaltato. Il primo bianco di Franciacorta viene imbottigliato nel 1972 con la consulenza tecnica di Corrado Cugnasco. Tre anni dopo il primo vino rosso. Qualche anno più tardi il figlio Maurizio Zanella viene richiamato da Milano, dove studiava, perché la città è turbolenta e deve completare gli studi in Franciacorta. Qui Maurizio fa la sua prima vendemmia e nel 1973 decide di stabilirsi definitivamente a Ca' del Bosco.

L'ECONOMIA, I PERSONAGGI, LE IMPRESE DELLA TERRA BRESCIANA

BRESCIA FUTURO

PERIODICO DELL'ORDINE DEI DOTTORI COMMERCIALISTI DI BRESCIA



DOTTORI
COMMERCIALISTI
DI BRESCIA

Terminato il liceo frequenta la facoltà di agraria all'Università Cattolica di Piacenza per poi passare alla Station Enologique de Bourgogne a Beaune e alla facoltà di enologia a Bordeaux. In tale periodo si aggrega a una comitiva di agricoltori bresciani, organizzata dall'ispettorato per l'agricoltura, per una gita d'istruzione in Francia. Rimane molto colpito dai vigneti della Borgogna, piantati così fitti, ma soprattutto rimane affascinato dalla visita di alcune cantine della Champagne: le gallerie, le luci basse, i pupîtres, il degorgement, tutto quel rituale, magico per certi versi, che presiede alla produzione di una Champagne. Una volta tornato a casa Maurizio Zanella decide di produrre qualcosa di simile e cerca di convincere il padre, il quale, dopo un'iniziale titubanza dà l'assenso a patto che Maurizio svolga una parte attiva in azienda.

L'azienda viene nominalmente intestata alla mamma Annamaria, ma quando si tratta di chiedere un mutuo di 164 milioni a Centrobanca

di Corso Europa a Milano, per lo scavo della prima cantina con relativa galleria, oltre alla madre c'è anche un appena diciottenne Maurizio ad apporre la firma in calce alla pratica. Si iniziano i lavori della cantina, che Maurizio segue personalmente, pur senza rinunciare a periodici "pellegrinaggi" in Champagne. Qui con un colpo di mano riesce ad arruolare uno degli Chef de cave della Moët & Chandon prossimo alla pensione, che si chiamava André Dubois, "del bosco", appunto, che resterà da Zanella fino alla morte nel 1990. Da principio Albano Zanella aveva insistito per portare alla Ca' del bosco Sebastian Stocker, storico Kellermeister della Cantina sociale di Terlano, dove si producono i bianchi che durano anche trent'anni, ma Stocker rifiutò l'offerta.

Seguono le vendemmie, le prime bottiglie messe in cataste e poi lavorate sulle pupître. Con un tec-

nico di lunga esperienza non si commettono errori. Ed ecco le prime bottiglie di Ca' del Bosco Franciacorta Spumante, il Brut e il Dosage Zero dell'annata 1978, con tre anni di permanenza sui lieviti. Lo spumante Ca' del Bosco si impone nell'alta ristorazione, sia per ottime recensioni (specie di Veronelli), sia perché Maurizio Zanella, che è anche un gourmet, sonda i migliori ristoranti d'Italia e d'Europa per far conoscere il suo prodotto. La gamma dei vini si amplia con il Rosé e agli inizi degli anni Ottanta Zanella con Giacomo Bologna, amico e compagno di mille avventure, compie una serie di visite negli Stati Uniti e in altri Paesi del nuovo mondo dove approfondisce ulteriormente le sue conoscenze e soprattutto decide di produrre vini fermi (senza bollicine) di livello internazionale. Il primo è un rosso destinato a rimanere nella storia Zanella lo firma col proprio nome: Maurizio Zanella.

Una scelta ardita che fece discutere: qualcuno, superficialmente, la

interpretò come manifestazione di narcisismo, altri, più correttamente, come la definitiva messa in gioco del manager inventore dell'azienda. Chi sarebbe stato così folle da dare il proprio nome ad un vino se non fosse stato più che sicuro dell'eccezionale qualità del vino stesso? E infatti, il Maurizio Zanella, da uve cabernet sauvignon e merlot, è a tutt'oggi uno dei vini migliori della Ca' del Bosco.

Subito dopo è stata la volta del Pinero: al contrario di tutti i "pinot nero", prodotti fino ad ora, il Pinero, ha un colore marcato, un ricco e persistente sentore di fruttato, messo in rilievo da un legno buonissimo. Completa la triade lo Chardonnay, un bianco autorevole, lungamente affinato in barrique, che unisce compostità ed eleganza, potenza e finezza, pienezza e soavità.

In azienda nel 1985 arriva un giovane enologo americano laureato all'Università di Davis, Brian Larky, che fino al 1989 si occupa della direzione tecnica della cantina. Nel 1986 sarà prima affiancato e poi sostituito in questo ruolo dal dottor Stefano Capelli, che tuttora dirige la Cantina.

Nel 1985, dopo cinque anni di affinamento sui lieviti, debutta il Franciacorta Spumante Riserva, vino base affinato in piccole botti, uno spumante di grande carattere e struttura (più tardi, con l'annata 1989, viene dedicato alla madre e prende il nome di Riserva Annamaria Clementi Zanella). Sempre nel 1985 iniziano gli scavi di ampliamento della cantina, dove verrà realizzata la magnifica galleria cupola sotterranea, da cui si diramano le varie gallerie, dove vengono stoccate le bottiglie, il suggestivo locale per lo stoccaggio delle barrique e i nuovi locali tecnici. Tale cantina ha richiesto inve-

stimenti ingentissimi, tutti integralmente sottoscritti dalla famiglia Zanella, con il padre Albano, ormai in pensione, impegnato in prima persona nell'amministrazione finanziaria dell'azienda.

Siamo negli anni Novanta e la Ca' del Bosco è ormai un'azienda nota in tutto il mondo: il successo commerciale è dovuto senz'altro alla qualità dei prodotti, ma anche alle capacità di Dario Pogliani, che proviene dal settore discografico ed è il direttore commerciale dell'azienda.

Nel 1994 la Ca' del Bosco si è trovata di fronte ad una scelta esistenziale: mantenere il livello e le dimensioni raggiunte oppure fare ulteriori investimenti per sviluppa-



re l'azienda e raggiungere una dimensione critica, anche in termini di volumi, per affrontare con sicurezza il mercato del terzo millennio. Tale seconda scelta avrebbe imposto la necessità di avere un partner. Si decise in tale senso e si costituì la Ca' del Bosco Spa, che al 60% appartiene al Gruppo Santa Margherita (Zignago, Kettmeir, Lamole, Vistarenni ecc.) dei Fratelli Marzotto, mentre il 40% è della famiglia Zanella che resta proprietaria degli immobili e della metà della superficie vitata. Le scelte produttive e commerciali sono totalmente nelle mani di Maurizio Zanella e del suo staff. Nel 1996 sono iniziati i lavori di ampliamento della cantina che è stata dotata di una linea di pigiatu-

ra e vinificazione raffinatissima e super tecnologica, come in nessuna parte del mondo. E' nato un nuovo prodotto e sono state apportate modifiche ad alcuni dei Franciacorta. E' nato il Franciacorta Brut senza annata, contestualmente i vecchi Brut, Dosage Zero, Saten e Rosé sono divenuti millesimati per un pubblico esigente.

A Maurizio Zanella, rivolgo due domande:

- Dove si costruisce la qualità?

I grandi vini si fanno nei vigneti. Noi abbiamo 107 ettari in proprietà e in altri 20 acquistiamo "il frutto pendente", selezionatissimo. Pensiamo di dimensionare l'azienda a 170 ettari globali per produrre un totale di 12.000 quintali di uve bianche e 4.000 di rosse. Noi abbiamo rese bassissime, volutamente. Solo l'infittimento e le basse rese possono dare grandi soddisfazioni in cantina. La strada è questa. La vite dà i frutti migliori nella maturità. Coi sistemi tradizionali come il Sylvoz dopo 20/25 anni è necessario rinnovare l'impianto perché la vite non produce più. Col Gujot una vite campa almeno 50 anni e per 30 dà il massimo della qualità.

Per tanti anni abbiamo studiato e controllato l'impianto pilota a Monterotondo, (il Gujot si raccoglie praticamente in ginocchio), soprattutto perché nella fase iniziale è un sistema che crea problemi. Ormai il processo si sta stabilizzando e via via si ottengono uve sempre migliori. Già otteniamo ottime uve e per 30 anni faremo solo grandi uve. La vendemmia ma anche la lavorazione, oggi sono faticosi. Comunque togliere tre grappoli per pianta non mi sembra un problema.

- E' vero, che tanti grappoli finiscono nell'erba?

Durante la vendemmia, i miei ragazzi, creano un tappeto di grappoli che resteranno a marcire per

giorno e luogo della vendemmia con i relativi dati analitici.

Del resto venticinque miliardi di investimento spesi quasi interamente ad inizio anno e a soli tre anni dalla realizzazione (per 8 miliardi) della precedente cantina talmente innovativa, vorrà pur dire qualcosa! I conti del 2000 hanno chiuso con 17 miliardi di fatturato con quasi 4 miliardi di cash flow e ci si attende un 2001 con 19 miliardi di fatturato. I lavori della nuova cantina sono giganteschi, e alla fine dell'opera, sarà di 20 mila mq. con una capacità produttiva di solo 1,2 milioni di bottiglie invece delle attuali 900 mila. La novità infatti sta nell'incredibile rapporto (probabilmente il più alto in Italia) tra spazi produttivi e bottiglie prodotte. Come sempre la ricerca della qualità sembra aver stravolto ogni criterio di economicità, un criterio che però torna al momento di fissare il valore aggiunto. L'investimento di 25 miliardi, è ripartito in 11 miliardi circa in immobili per la grande cantina che

ingloba la "vecchia", 9 miliardi in attrezzature e 5 miliardi alle vigne ed alle macchine per i vigneti. E' stato progettato tanto spazio per tale cantina, anche per ospitare 2 mila barrique (oggi sono 1.200), le botticelle francesi che sono ormai indispensabili per affinare i vini di qualità: Ca' del Bosco compera in Francia il legno per le barrique con tre anni di anticipo e lo lascia stagionare sotto sigillo sino alla fabbricazione delle botticelle. Nel nuovo fabbricato ci sono anche laboratori per analisi chimiche e biologiche della terra e dell'apparato fogliare. Tutto il discorso cantina viene pilotato dall'enotecnico Stefano Capelli.

L'azienda ha 40 dipendenti fissi e ne assume stagionalmente circa 150 per le operazioni di vendemmia e di diradamento.

Le vendite sono in prevalenza orientate al mercato interno (74%), mentre il resto va in 38 Paesi con quote importanti in Giappone, Germania e Usa.

L'ultimo vino inventato è il "Carmenero" e lo si poteva acquistare solo prenotando l'acquisto delle annate '98 e '99 che verranno consegnate nei prossimi due anni. Maurizio Zanella un giorno in una intervista riguardo all'investimento nella nuova cantina disse: "È tutta una storia di innamoramento." Questo, e' sicuramente vero, visto che fa parte di una scelta strategica e filosofica iniziata 30 anni fa, ma la continua ricerca nel miglioramento della qualità è ciò che rende Ca' del Bosco un po' speciale, ed è proprio per questa inquietudine di Maurizio sui risultati che di volta in volta riesce a raggiungere ed il fatto di credere che sia sempre possibile migliorare che ha permesso un successo tanto rilevante.

Monica Leone
Dottore Commercialista



terra: concime per la prossima annata. Poi si effettua la selezione sui tralci, scartando quasi la metà del prodotto. Per fare rossi di grande qualità come "Maurizio Zanella" non c'è altra strada: bisogna partire da uve perfette nella vigna e non rimpiangere la perdita della produzione. Il lavoro più impegnativo è la cernita. La struttura prevede due linee di selezione manuale delle uve, con il nastro trasportatore che fa confluire i grappoli "promossi" direttamente nelle presse, che sono quattro: due grandi da 80 quintali e la piccola da 40. Un sistema automatizzato, progettato dall'azienda, provvede alla selezione dei mosti che è incredibile. Ai piedi delle presse ci sono vasche numerate. La resa è prefissata al 65%. Di questo il 48% è definito di prima spremitura, il 14% di seconda e il 3% di terza. Confluiranno in botti separate, divise per singolo appezzamento.

Ovviamente si tiene solo la prima e la seconda spremitura.

Analizziamo le caratteristiche di ogni singola botte e poi costruiamo le cuvée e definiamo i tagli che vengono "assemblati" nelle grandi botti collocate all'esterno e che usiamo solo due giorni all'anno. Innumerevoli, quindi gli accorgimenti tecnologici, come il controllo computerizzato delle temperature dei mosti, programmato nella sala comando e mantenuto automaticamente dai sistemi di raffreddamento o riscaldamento di ogni singola botte. Mi sono fatta spiegare il programma di gestione della filiera, più facile da descrivere partendo dalla fine. Il sistema archivia la posizione di ogni singola bottiglia custodita nella cripta ed è in grado di ricostruire ogni singolo passaggio, memorizzando tutte le analisi effettuate, fornendo dati su tempi e sistemi di invecchiamento, di lavorazione fino ad indicare