

GAMBEROSSO®

€ 3,90
ANNO 10
NUMERO 130
NOVEMBRE 2002

LA CANTINA
DELL'ANNO
CA' DEL BOSCO

Il re delle
bollicine



MENSILE - ANNO 10 N. 130 - SPED. IN ABB. POST. 45% ART. 2 COMMA 20/b LEGGE 462/96 - FILIALE DI MILANO (4x sovvenzionata)
CONTIENE I.P.



• **INCHIESTE**
Dormire a Roma
Il boom del lusso
Biologico e Tipico

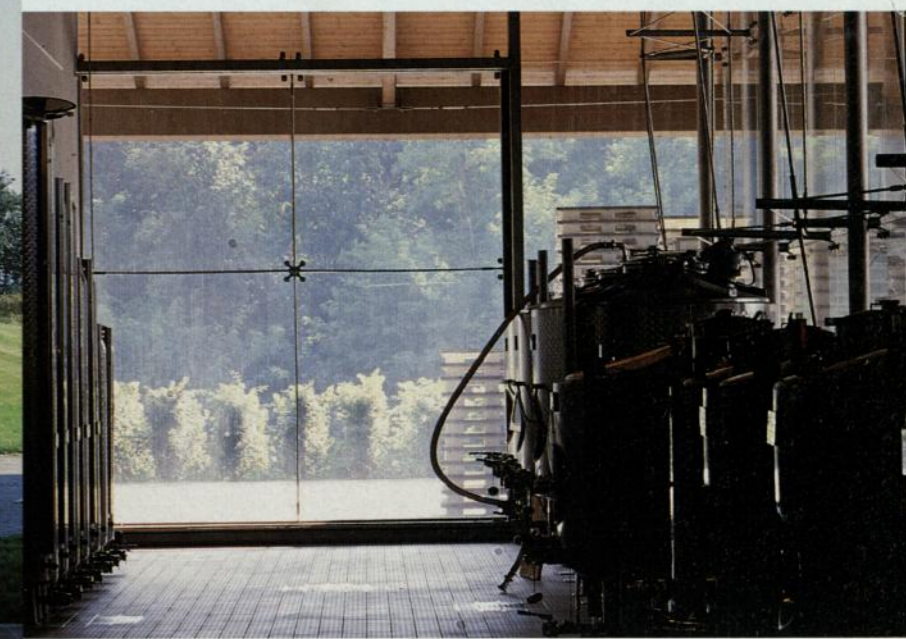
• **LA CURIOSITÀ**
Gli italiani e la pasta
• **ITINERARI GOLOSI**
Speciale Lione

• **VINI D'ITALIA 2003**
I tre bicchieri
e le aziende premiate
• **LE NUOVE RUBRICHE:**
MANGIARE, BERE E COMPRARE



Tutto iniziò appena dopo i fuochi del '68, quando papà Zanella mandò il figlio Maurizio nella tenuta in Franciacorta, fuori dalle tentazioni e dalle barricate. Così, la "rivolta" prese la forma delle bollicine, e da allora – grazie anche ai soldi di papà e al cursus honorum da giovane imprenditore lombardo – Maurizio Zanella ha scalato i vertici del vino italiano, ma non solo. Una storia che fa... storia.

testo MARCO SABELLICO foto SANDRO MICHAELLES



Arte e vino, un binomio che Zanella ha voluto sviluppare in diverse direzioni nella sua tenuta di Franciacorta. Qui accanto, la scultura di Ramarama, fotografata attraverso la porta sulla parete di cristallo della cantina, da cui (foto qui sopra) si vedono anche i vigneti. Nella pagina precedente, il famoso cancello di Pomodoro: un pezzo unico che fa di Ca' del Bosco una tappa anche della storia dell'arte contemporanea, oltre che del buon vino.



La cantina oltre il cancello

GLI ENOTECNICI e i produttori lombardi che in un'alba di primavera del 1973 salirono sul torpedone in partenza dal piazzale della stazione di Brescia, diretti in Francia, non immaginavano quanto quel viaggio sarebbe stato gravido di conseguenze per uno dei partecipanti. E, in qualche modo, per la storia recente dell'enologia italiana. Il viaggio di studio, che prevedeva anche due giorni di svago a Parigi, era stato organizzato dagli Ispettorati dell'agricoltura lombardi, e si snodava per una settimana tra le cantine più importanti della Borgogna e della Champagne. Nel gruppo di professionisti del vino, però, c'era un "intruso": un ragazzo di diciassette anni, che s'era iscritto alla gita con il solo scopo di saltare una settimana di lezioni a scuola. Il personaggio in questione era Maurizio Zanella, milanese, figlio di una ricca famiglia con un'importante attività nel settore dei trasporti, che era stato "esiliato" dai suoi in Franciacorta, nella casa di campagna, per sottrarlo alle turbolenze studentesche milanesi, dove già si era distinto. Fino allora dell'ettaro di vigna che circondava la villa dei Zanella, e che gli conferiva lo status di viticoltore, Mau-

rizio se n'era allegramente infischiato. La Franciacorta era agli albori della sua storia, e per Maurizio, appassionato motociclista, l'essenza del territorio era racchiusa in una gara di regolarità, la 12 ore di Franciacorta. Verso mezzogiorno, ormai in Borgogna, si va a visitare il Domaine de La Romanée-Conti. Seguendo a malincuore la comitiva Maurizio fa conoscenza con il capo cantiniere, André Noblé. E rimane sconcertato. I lombardi osservano divertiti ogni particolare dell'azienda, e alcuni si lanciano in critiche ironiche. Un gruppo di donne graffava gli innesti per i reimpianti: «Che senso ha? Si possono comprare le piante già innestate in vivaio!» borbottano. Vigneti fitti? «Una follia, piantando largo si entra in vigna con i trattori, si produce di più spendendo meno» dicono i nostri. In cantina è il trionfo delle barrique, che sono prese come segno d'arretratezza. «Da noi nelle grandi vasche di cemento si controlla tutto meglio, si risparmiano tempo e fatica» sentenziano altri. Il culmine è all'assaggio dei vini. «Tra l'altro – racconta Maurizio – Noblé stappò per noi tutte le etichette del Domaine. Altro che assaggi dalle barrique! Erano altri tem-

Il Palmarès dei Tre Bicchieri

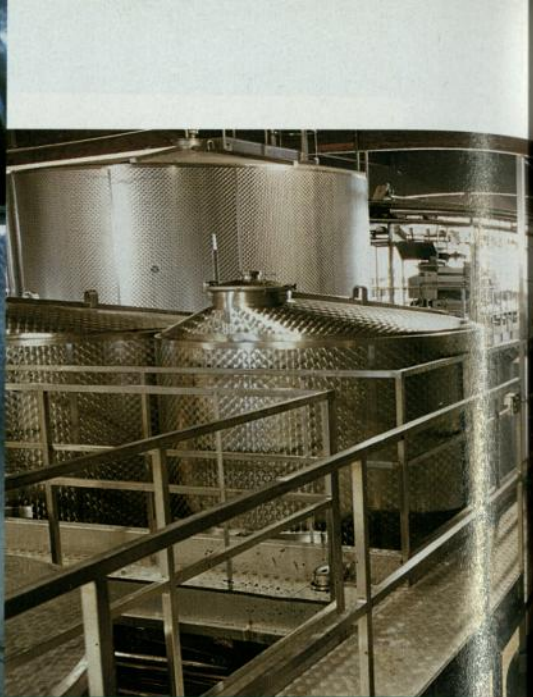
- 1988 Maurizio Zanella '85
- 1990 Franciacorta Crémant
- 1991 Franciacorta '83
- 1992 Franciacorta '85
- 1993 Franciacorta Crémant
- 1994 Franciacorta Brut

- 1995 Maurizio Zanella '91 Franciacorta Ris. '88
- 1996 Franciacorta Chardonnay '93
Franciacorta Dosage Zero '91
- 1997 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '89 Franciacorta
Dosage Zero '92
- 1998 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '90

- 1999 TdF Chardonnay '96
Franciacorta Cuvée
Annamaria Clementi '91
- 2000 Franciacorta Satèn '95
- 2001 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '93 TdF Chardonnay '98
- 2002 Franciacorta Dosage Zero '97
TdF Chardonnay '99
- 2003 Franciacorta Cuvée
Annamaria Clementi '95
TdF Chardonnay '00

pi...». Il leggendario Montrachet è proposto per ultimo, dopo i rossi, e Noblé si becca la qualifica di sprovveduto. Ma al ragazzo i vini, così diversi da quelli che aveva assaggiato fino a quel giorno, piacciono davvero, e decide di acquistarne qualche bottiglia. In vendita c'era solo una confezione da tre bottiglie con le etichette "minori": Romanée Saint-vivant, Richebourg ed Echezeaux. Maurizio scopre che per tre bottiglie deve sacrificare l'intero budget del viaggio e non solo. Gli mancano 30 franchi, che si fa prestare. Sul torpedone racconta l'accaduto, ed è il finimondo. Riceve, tra le risate, la patente di fesso, e scatena una gara tra i presenti che, per fargli capire «come va il mondo», iniziano a dichiarare quante bottiglie del loro gli avrebbero potuto fornire per la stessa somma. Il vincitore supera le trecento. Il ragionamento non convince il nostro. Nei giorni successivi visita alcune grandi maison di Champagne e rimane impressionato da quelle maestose cantine sotterranee. Al rientro inizia a guardare l'ettaro di vigna, piantato da sua madre Annamaria nel '68, con occhi completamente diversi: a diciassette anni aveva deciso di fare vi-

ni e, soprattutto, di fare grandi vini. Il resto della sua storia è noto. Nel 1974 chiede un mutuo di 165 milioni, avallato dai genitori, per costruire la prima cantina "vera" di Ca' del Bosco. Nell'Italia enologica di allora Maurizio si muove in assoluta controtendenza. La realtà del mercato, in quegli anni, era perfettamente rappresentata dai suoi compagni nel viaggio in Francia, formati nelle scuole enologiche italiane, che producevano vini ai quali si chiedeva solo di essere corretti. Maurizio con le sue visioni entra immediatamente nel ristretto gruppo dei "pionieri" della rinascita del vino italiano. Al BIBE di Genova del '78 porta il suo primo Franciacorta, tirato nel '75, e suscita scalpore. Giacomo Bologna, il famoso produttore di Barbera di Rocchetta Tanaro, e Luigi Veronelli diventano suoi amici, lo sostengono e lo incoraggiano. Inizia così un periodo "eroico" per questo ventenne, che si mette totalmente in gioco e inizia a studiare per perfezionare i suoi già buoni vini. Diventa di casa in Borgogna e a Bordeaux, dove frequenta, tra i pochissimi italiani, corsi tenuti dai nomi più celebri dell'enologia francese, da Jean Siegrist a Denis



del Bosco è nella ristretta élite dei produttori da Tre Bicchieri con il suo taglio bordeaux, il Maurizio Zanella '85. Un traguardo che centerà altre 21 volte nel corso degli anni, secondo solo ad Angelo Gaja che negli stessi anni percorreva strade analoghe a quelle di Zanella. È tra i fondatori del Consorzio di tutela dei vini della Franciacorta, e contribuisce in maniera determinante alla creazione del disciplinare della Docg. Nel 1993 Ca' de Bosco è ad un bivio, o "sull'orlo del baratro" secondo i soliti ben informati.

La cantina oltre...

La verità è tutt'altra, secondo Maurizio: «Ca' del Bosco era un'azienda in attivo, non certo in perdita. E le spese erano funzionali alla crescita e alla conoscenza del mondo del vino "haut de gamme", nel quale noi italiani ci affacciavamo per la prima volta. Il cancello di Pomodoro ci ha aiutato ad avvicinare un mondo diverso da quello abituale, elevando così il vino al livello di piacere edonistico dai forti contenuti di qualità ed estetici, rispetto ad un semplice bene di prima necessità». Era possibile fare un ulteriore salto di qualità ma ci volevano, ancora una volta, cospicue risorse. Maurizio decide di cercare un partner per crescere, soprattutto in qualità, mantenendo alla famiglia le proprietà immobiliari (circa 55 ettari, all'epoca). La scelta cade sulla famiglia Marzotto, proprietaria della Santa Margherita. Maurizio stabilisce un'intesa perfetta con l'azienda, che capisce, apprezza e valorizza la filosofia di Ca' del Bosco, gli garantisce piena auto-



L'interno della cantina, un mix di trasparenze e tecnologia d'avanguardia che la rende una delle più importanti in Europa. Nella pagina precedente, Maurizio Zanella controlla, di fronte a una "parete" di bottiglie.

tato ad avvicinare un mondo diverso da quello abituale, elevando così il vino al livello di piacere edonistico dai forti contenuti di qualità ed estetici, rispetto ad un semplice bene di prima necessità». Era possibile fare un ulteriore salto di qualità ma ci volevano, ancora una volta, cospicue risorse. Maurizio decide di cercare un partner per crescere, soprattutto in qualità, mantenendo alla famiglia le proprietà immobiliari (circa 55 ettari, all'epoca). La scelta cade sulla famiglia Marzotto, proprietaria della Santa Margherita. Maurizio stabilisce un'intesa perfetta con l'azienda, che capisce, apprezza e valorizza la filosofia di Ca' del Bosco, gli garantisce piena auto-

LA NUOVA CANTINA

- locali spremitura uva 1000 mq
- locale vinificazione 2300 mq
- locali affinamento in legno 1500 mq
- locali affinamento in bottiglia 5400 mq
- magazzini prodotti finiti ed imballi 4300 mq
- linee di produzione 1800 mq
- uffici e sale ricevimento 1700 mq
- locali di servizio 1200 mq
- superficie totale 19.200 mq

BARRIQUES 1530
TONNEAUX da 500 litri 160

L'AZIENDA

- dipendenti fissi 56
- dipendenti stagionali 24
- dipendenti per la vendemmia 121
- produzione attuale 900.000 bottiglie/anno
- produzione prevista 1.200.000 bottiglie/anno

I VIGNETI

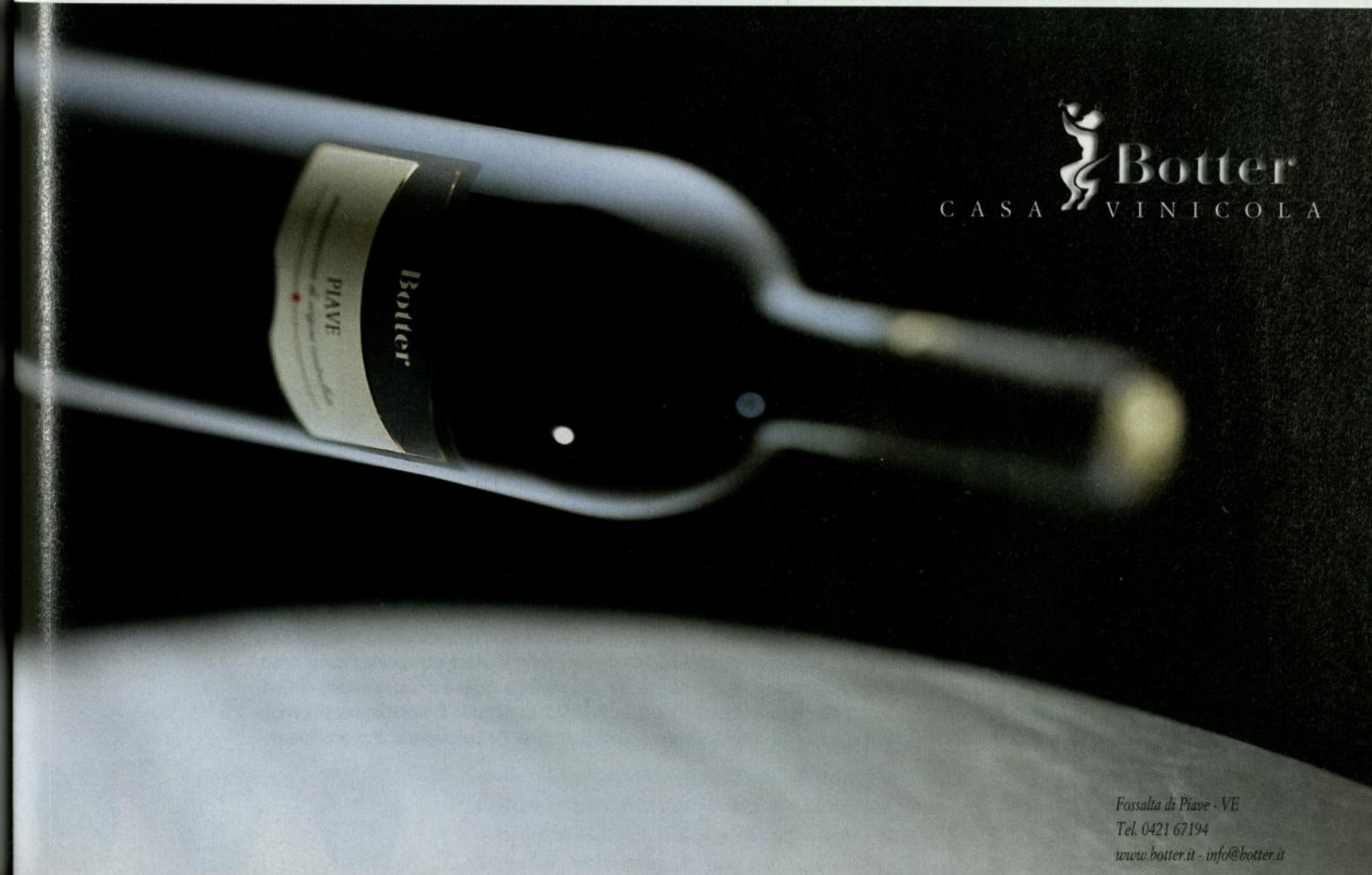
- Ettari totali 147,63
- In produzione nel 2002 105,07
- Di cui:
- Docg 100,89
- Doc 41,74
- Igt 3,82
- Sup. sperimentale 1,17

VARIETÀ COLTIVATE

- Chardonnay 51,45
- Pinot Nero 23,42
- Pinot Bianco 17,24
- Pinot Bianco-Chardonnay 8,75
- Sauvignon Blanc 1,60
- Invernenga 0,08
- Carmenère 7,39
- Cabernet Franc 2,49
- Cabernet Sauvignon 10,69
- Merlot 11,14
- Barbera 4,54
- Nebbiolo 3,23
- Brugnara 0,81

► Dubourdieu fino ad Emile Peynaud. In California stringe rapporti con il padre dell'enologia californiana, André Tchelicheff, con Robert Mondavi e i maggiori produttori Usa. Strappa alla Moët & Chandon il capocantiniere del Dom Pérignon, André Dubois, che si trasferisce ad Erbusco. Poco dopo arriva il californiano Brian Larky, fresco di studi a Davis e forte d'esperienze importanti in Napa Valley. Nell'86 l'enologo Stefano Capelli, che a tutt'oggi è il responsabile tecnico della maison, completa il team. Sotto il profilo delle pubbliche relazioni è inarrestabile e infaticabile, viaggia perennemente per aprire nuovi mercati alla Ca' del Bosco, che in Usa è ormai un nome affermato, grazie anche a star della ristorazione americana come Piero Selvaggio (Valentino, Santa Monica) e a Sirio Maccioni (Le Cirque, New York). Organizza degustazioni coperte comparative dei suoi vini con le più celebri etichette del mondo, e spesso le giurie di giornalisti specializzati, in Usa come in Germania e in Inghilterra, gli danno ragione. La ricaduta di questi eventi sulla stampa è straordinaria, e a metà degli anni Ottanta Ca' del Bosco è ormai un produttore di culto. La cantina è meta di pellegrinaggio, immersa tra boschi e vigneti, con un parco arricchito da importanti opere d'arte, co-

me il cancello di Arnaldo Pomodoro, le grandi sculture di Mitroraj, cui seguiranno poi quelle di Romeda e Ramarama. Maurizio frequenta i migliori ristoranti del mondo e tutti gli eventi clou dell'enologia internazionale. Si costruisce una fama di personaggio straordinariamente appassionato e competente, ma anche di sregolato ed eccentrico "enfant terrible". «Volevo avvicinare il mondo dell'arte e della cultura al mondo del vino. Erano anni di rottura con gli schemi tradizionali. Il vino stava entrando in una fase nuova, e bisognava che questi cambiamenti fossero evidenti - spiega Maurizio - Ero tra i pochi produttori, inoltre, che bevevano regolarmente i grandi vini del mondo per capire cosa c'era dietro il loro successo». Le malelingue affermano che papà Albano è costretto più volte a mettere mano al portafoglio per soccorrere l'azienda, che le spese (per molti "dissennate") di Maurizio mettono a repentaglio. Probabilmente c'è del vero, ma forse quello che non gli si perdona è l'essere nato in una famiglia dalle forti possibilità economiche, e il perseguire i suoi obiettivi con giovanile sfrontatezza, senza compromessi. Su una cosa, però, sono tutti d'accordo. I suoi vini sono straordinariamente buoni. Quando nel 1987 esce la prima edizione di Vini d'Italia, Ca'



Botter
CASA VINICOLA

WWW.GAMBEROROSSO.IT

GAMBERO ROSSO

€ 3,90
ANNO 10
NUMERO 130
NOVEMBRE 2002

LA CANTINA
DELL'ANNO
CA' DEL BOSCO

Il re delle
bollicine



LA CANTINA DELL'ANNO / CA' DEL BOSCO



Tutto iniziò appena dopo i fuochi del '68, quando papà Zanella mandò il figlio Maurizio nella tenuta in Franciacorta, fuori dalle tentazioni e dalle barricate. Così, la "rivolta" prese la forma delle bollicine, e da allora – grazie anche ai soldi di papà e al cursus honorum da giovane imprenditore lumbard – Maurizio Zanella ha scalato i vertici del vino italiano, ma non solo. Una storia che fa... storia.

testo MARCO SABELLICO foto SANDRO MICHAELLES



vinid'Italia 2003

LA GUIDA
AL BENE BENE
PER ESPERTI
E CURIOSI
1884 PRODUTTORI
1330 VINI
250 TRE BICCHIERI

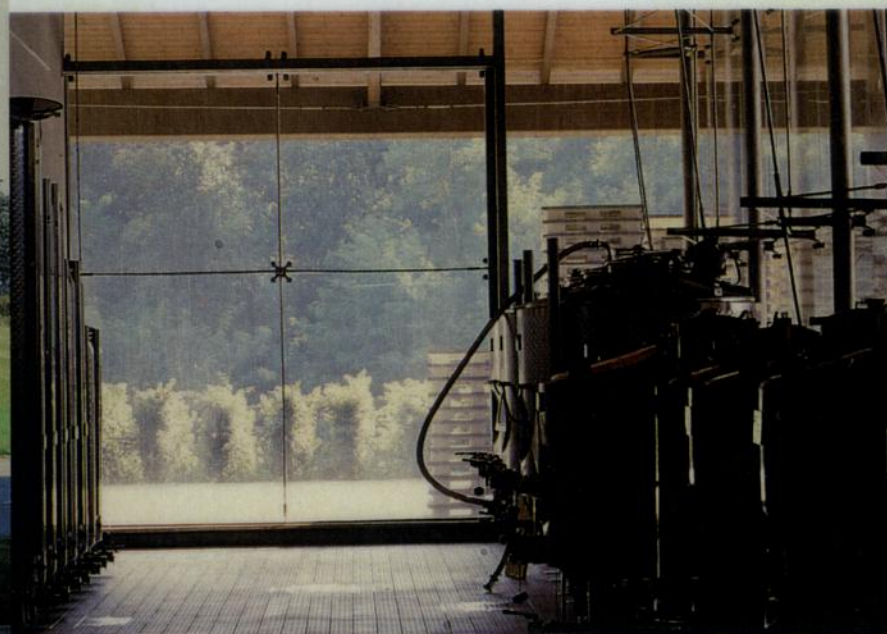


La cantina oltre il cancello

GLI ENOTECNICI e i produttori lombardi che in un'alba di primavera del 1973 salirono sul torpedone in partenza dal piazzale della stazione di Brescia, diretti in Francia, non immaginavano quanto quel viaggio sarebbe stato gravido di conseguenze per uno dei partecipanti. E, in qualche modo, per la storia recente dell'enologia italiana. Il viaggio di studio, che prevedeva anche due giorni di svago a Parigi, era stato organizzato dagli Ispettorati dell'agricoltura lombardi, e si snodava per una settimana tra le cantine più importanti della Borgogna e della Champagne. Nel gruppo di professionisti del vino, però, c'era un "intruso": un ragazzo di diciassette anni, che s'era iscritto alla gita con il solo scopo di saltare una settimana di lezioni a scuola. Il personaggio in questione era Maurizio Zanella, milanese, figlio di una ricca famiglia con un'importante attività nel settore dei trasporti, che era stato "esiliato" dai suoi in Franciacorta, nella casa di campagna, per sottrarlo alle turbolenze studentesche milanesi, dove già si era distinto. Fino allora dell'ettaro di vigna che circondava la villa dei Zanella, e che gli conferiva lo status di viticoltore, Mau-

rizio se n'era allegramente infischiato. La Franciacorta era agli albori della sua storia, e per Maurizio, appassionato motociclista, l'essenza del territorio era racchiusa in una gara di regolarità, la 12 ore di Franciacorta. Verso mezzogiorno, ormai in Borgogna, si va a visitare il Domaine de La Romanée-Conti. Seguendo a malincuore la comitiva Maurizio fa conoscenza con il capo cantiniere, André Noblé. E rimane sconcertato. I lombardi osservano divertiti ogni particolare dell'azienda, e alcuni si lanciano in critiche ironiche. Un gruppo di donne graffiava gli innesti per i reimpianti: «Che senso ha? Si possono comprare le piante già innestate in vivaio!» borbottano. Vigneti fitti? «Una follia, piantando largo si entra in vigna con i trattori, si produce di più spendendo meno» dicono i nostri. In cantina è il trionfo delle barrique, che sono prese come segno d'arretratezza. «Da noi nelle grandi vasche di cemento si controlla tutto meglio, si risparmiano tempo e fatica» sentenziano altri. Il culmine è all'assaggio dei vini. «Tra l'altro - racconta Maurizio - Noblé stappò per noi tutte le etichette del Domaine. Altro che assaggi dalle barrique! Erano altri tem-

272 GAMBERO ROSSO N. 130 NOVEMBRE 2002



Arte e vino, un binomio che Zanella ha voluto sviluppare in diverse direzioni nella sua tenuta di Franciacorta. Qui accanto, la scultura di Ramarama, fotografata attraverso la porta sulla parete di cristallo della cantina, da cui (foto qui sopra) si vedono anche i vigneti. Nella pagina precedente, il famoso cancello di Pomodoro: un pezzo unico che fa di Ca' del Bosco una tappa anche della storia dell'arte contemporanea, oltre che del buon vino.

• Ca' del Bosco
Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '95 • Ca' del Bosco
TdF Chardonnay '00 •

Il Palmarès dei Tre Bicchieri

1988 Maurizio Zanella '85
1990 Franciacorta Crémant
1991 Franciacorta '83
1992 Franciacorta '85
1993 Franciacorta Crémant
1994 Franciacorta Brut

1995 Maurizio Zanella '91 Franciacorta Ris. '88
1996 Franciacorta Chardonnay '93
Franciacorta Dosage Zero '91
1997 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '89 Franciacorta
Dosage Zero '92
1998 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '90

1999 TdF Chardonnay '96
Franciacorta Cuvée
Annamaria Clementi '91
2000 Franciacorta Satèn '95
2001 Franciacorta Cuvée Annamaria
Clementi '93 TdF Chardonnay '98
2002 Franciacorta Dosage Zero '97
TdF Chardonnay '99
2003 Franciacorta Cuvée
Annamaria Clementi '95
TdF Chardonnay '00

pi...». Il leggendario Montrachet è proposto per ultimo, dopo i rossi, e Noblé si becca la qualifica di sproweduto. Ma al ragazzo i vini, così diversi da quelli che aveva assaggiato fino a quel giorno, piacciono davvero, e decide di acquistarne qualche bottiglia. In vendita c'era solo una confezione da tre bottiglie con le etichette "minori": Romanée Saint-vivant, Richebourg ed Echezeaux. Maurizio scopre che per tre bottiglie deve sacrificare l'intero budget del viaggio e non solo. Gli mancano 30 franchi, che si fa prestare. Sul torpedone racconta l'accaduto, ed è il finimondo. Riceve, tra le risate, la patente di fesso, e scatena una gara tra i presenti che, per fargli capire «come va il mondo», iniziano a dichiarare quante bottiglie del loro gli avrebbero potuto fornire per la stessa somma. Il vincitore supera le trecento. Il ragionamento non convince il nostro. Nei giorni successivi visita alcune grandi maison di Champagne e rimane impressionato da quelle maestose cantine sotterranee. Al rientro inizia a guardare l'ettaro di vigna, piantato da sua madre Annamaria nel '68, con occhi completamente diversi: a diciassette anni aveva deciso di fare vi-

ni e, soprattutto, di fare grandi vini. Il resto della sua storia è noto. Nel 1974 chiede un mutuo di 165 milioni, avallato dai genitori, per costruire la prima cantina "vera" di Ca' del Bosco. Nell'Italia enologica di allora Maurizio si muove in assoluta controtendenza. La realtà del mercato, in quegli anni, era perfettamente rappresentata dai suoi compagni nel viaggio in Francia, formati nelle scuole enologiche italiane, che producevano vini ai quali si chiedeva solo di essere corretti. Maurizio con le sue visioni entra immediatamente nel ristretto gruppo dei "pionieri" della rinascita del vino italiano. Al BIBE di Genova del '78 porta il suo primo Franciacorta, tirato nel '75, e suscita scalpore. Giacomo Bologna, il famoso produttore di Barbera di Rocchetta Tanaro, e Luigi Veronelli diventano suoi amici, lo sostengono e lo incoraggiano. Inizia così un periodo "eroico" per questo ventenne, che si mette totalmente in gioco e inizia a studiare per perfezionare i suoi già buoni vini. Diventa di casa in Borgogna e a Bordeaux, dove frequenta, tra i pochissimi italiani, corsi tenuti dai nomi più celebri dell'enologia francese, da Jean Siegrist a Denis

Tre Bicchieri 2003



LA NUOVA CANTINA

- locali spremitura uva 1000 mq
- locale vinificazione 2300 mq
- locali affinamento in legno 1500 mq
- locali affinamento in bottiglia 5400 mq
- magazzini prodotti finiti ed imballi 4300 mq
- linee di produzione 1800 mq
- uffici e sale ricevimento 1700 mq
- locali di servizio 1200 mq
- superficie totale 19.200 mq

BARRIQUES 1530
TONNEAUX da 500 litri 160

L'AZIENDA

- dipendenti fissi 56
- dipendenti stagionali 24
- dipendenti per la vendemmia 121
- produzione attuale 900.000 bottiglie/anno
- produzione prevista 1.200.000 bottiglie/anno

I VIGNETI

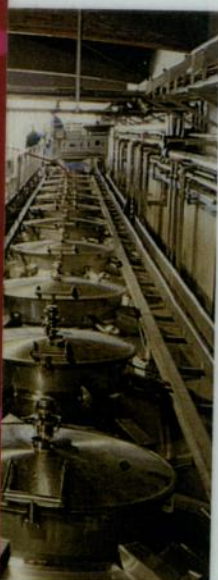
- Ettari totali 147,63
- In produzione nel 2002 105,07
- Di cui:
- Docg 100,89
- Doc 41,74
- Igt 3,82
- Sup. sperimentale 1,17

VARIETÀ COLTIVATE

- Chardonnay 51,45
- Pinot Nero 23,42
- Pinot Bianco 17,24
- Pinot Bianco-Chardonnay 8,75
- Sauvignon Blanc 1,60
- Invernenga 0,08
- Carmenère 7,39
- Cabernet Franc 2,49
- Cabernet Sauvignon 10,69
- Merlot 11,14
- Barbera 4,54
- Nebbiolo 3,23
- Brugnara 0,81

► Dubourdieu fino ad Emile Peynaud. In California stringe rapporti con il padre dell'enologia californiana, André Tchelicheff, con Robert Mondavi e i maggiori produttori Usa. Strappa alla Moët & Chandon il capocantiniere del Dom Pérignon, André Dubois, che si trasferisce ad Erbusco. Poco dopo arriva il californiano Brian Larky, fresco di studi a Davis e forte d'esperienze importanti in Napa Valley. Nell'86 l'enologo Stefano Capelli, che a tutt'oggi è il responsabile tecnico della maison, completa il team. Sotto il profilo delle pubbliche relazioni è inarrestabile e infaticabile, viaggia perennemente per aprire nuovi mercati alla Ca' del Bosco, che in Usa è ormai un nome affermato, grazie anche a star della ristorazione americana come Piero Selvaggio (Valentino, Santa Monica) e a Sirio Maccioni (Le Cirque, New York). Organizza degustazioni coperte comparative dei suoi vini con le più celebri etichette del mondo, e spesso le giurie di giornalisti specializzati, in Usa come in Germania e in Inghilterra, gli danno ragione. La ricaduta di questi eventi sulla stampa è straordinaria, e a metà degli anni Ottanta Ca' del Bosco è ormai un produttore di culto. La cantina è meta di pellegrinaggio, immersa tra boschi e vigneti, con un parco arricchito da importanti opere d'arte, co-

me il cancello di Arnaldo Pomodoro, le grandi sculture di Mitoraj, cui seguiranno poi quelle di Romeda e Ramarama. Maurizio frequenta i migliori ristoranti del mondo e tutti gli eventi clou dell'enologia internazionale. Si costruisce una fama di personaggio straordinariamente appassionato e competente, ma anche di sregolato ed eccentrico "enfant terrible". «Volevo avvicinare il mondo dell'arte e della cultura al mondo del vino. Erano anni di rottura con gli schemi tradizionali. Il vino stava entrando in una fase nuova, e bisognava che questi cambiamenti fossero evidenti - spiega Maurizio - Ero tra i pochi produttori, inoltre, che bevevano regolarmente i grandi vini del mondo per capire cosa c'era dietro il loro successo». Le malelingue affermano che papà Albano è costretto più volte a mettere mano al portafoglio per soccorrere l'azienda, che le spese (per molti "dissennate") di Maurizio mettono a repentaglio. Probabilmente c'è del vero, ma forse quello che non gli si perdona è l'essere nato in una famiglia dalle forti possibilità economiche, e il perseguire i suoi obiettivi con giovanile sfrontatezza, senza compromessi. Su una cosa, però, sono tutti d'accordo. I suoi vini sono straordinariamente buoni. Quando nel 1987 esce la prima edizione di Vini d'Italia, Ca'



del Bosco è nella ristretta élite dei produttori da Tre Bicchieri con il suo taglio bordolese, il Maurizio Zanella '85. Un traguardo che centerà altre 21 volte nel corso degli anni, secondo solo ad Angelo Gaja che negli stessi anni percorreva strade analoghe a quelle di Zanella. È tra i fondatori del Consorzio di tutela dei vini della Franciacorta, e contribuisce in maniera determinante alla creazione del disciplinare della Docg. Nel 1993 Ca' de Bosco è ad un bivio, o "sull'orlo del baratro" secondo i soliti ben informati.

La verità è tutt'altra, secondo Maurizio: «Ca' del Bosco era un'azienda in attivo, non certo in perdita. E le spese erano funzionali alla crescita e alla conoscenza del mondo del vino "haut de gamme", nel quale noi italiani ci affacciavamo per la prima volta. Il cancello di Pomodoro ci ha aiutato ad avvicinare un mondo diverso da quello abituale, elevando così il vino al livello di piacere edonistico dai forti contenuti di qualità ed estetici, rispetto ad un semplice bene di prima necessità». Era possibile fare un ulteriore salto di qualità ma ci volevano, ancora una volta, cospicue risorse. Maurizio decide di cercare un partner per crescere, soprattutto in qualità, mantenendo alla famiglia le proprietà immobiliari (circa 55 ettari, all'epoca). La scelta cade sulla famiglia Marzotto, proprietaria della Santa Margherita. Maurizio stabilisce un'intesa perfetta con l'azienda, che capisce, apprezza e valorizza la filosofia di Ca' del Bosco, gli garantisce piena autonoma

gestionale e continuità. Non solo: con la joint-venture l'azienda ha così le risorse per una crescita sul piano finanziario ed amministrativo. I costanti ed ingenti investimenti che dal '94 Ca' del Bosco ha richiesto sono stati decisi di comune accordo, e le hanno permesso di passare da circa 600mila bottiglie annue ad oltre 900mila, portando però gli ettari di vigneto a 130. Nel '95 c'è stato il primo grande intervento in cantina, undici miliardi delle vecchie lire. Ma era solo un assaggio. Sulla scorta dei risultati positivi in termini di crescita della qualità e delle buone performance di bilancio, si decide un passo ancora più importante. La costruzione di una cantina allo stato dell'arte. Nel triennio '01-'03 è stato pianificato un investimento di 12 milioni di euro. E tutto questo non solo per aumentare la produzione (che nei prossimi anni, a impianti completati, potrà arrivare a 1.200mila bottiglie, circa), ma soprattutto per allungare i tempi di maturazione del Franciacorta e dei vini rossi, per guadagnare qualche "centimetro" nella corsa verso la qualità assoluta.

La cantina oltre...

L'idea di base di questo progetto è lavorare totalmente per gravità, selezionare in maniera perfetta le uve all'arrivo in cantina, operare su piccole masse di vino, vinificate e maturate individualmente, per avere più possibilità di miscela al momento di creare una cuvée. «È come fare un quadro utilizzando una tavolozza ricchissima di colori - dice Maurizio». Immaginare colori più vivi e brillanti di quelli della Cuvée Annamaria Clementi, dello Chardonnay, del Maurizio Zanella, del Pinero e del Carmenère che Ca' del Bosco ci propone oggi difficile.

L'idea di base di questo progetto è lavorare totalmente per gravità, selezionare in maniera perfetta le uve all'arrivo in cantina, operare su piccole masse di vino, vinificate e maturate individualmente, per avere più possibilità di miscela al momento di creare una cuvée. «È come fare un quadro utilizzando una tavolozza ricchissima di colori - dice Maurizio». Immaginare colori più vivi e brillanti di quelli della Cuvée Annamaria Clementi, dello Chardonnay, del Maurizio Zanella, del Pinero e del Carmenère che Ca' del Bosco ci propone oggi difficile.



L'interno della cantina, un mix di trasparenze e tecnologia d'avanguardia che la rende una delle più importanti in Europa. Nella pagina precedente, Maurizio Zanella controlla, di fronte a una "parete" di bottiglie.