

POSH

maurizio zanella

Nel vino il vero lusso è più tangibile

di Marzia Ciccola

Maurizio Zanella il signor Ca' del Bosco, una delle migliori aziende vitivinicole della dolce Franciacorta, è un elegante e affabile uomo d'affari. Affari legati alla terra, al vino e alla vigna, affari che nobilitano un lavoro duro, fatto di fatica e fortuna, di tentativi e di scommesse con chi decide a prescindere. Una passione la sua che non è frutto di un'eredità di viticoltori (i genitori, originari di Bolzano, quando si trasferirono a Milano comprarono ad Erbusco un piccola casa dove il giovane Zanella venne più o meno esiliato all'età di quattordici anni, lontano dagli scontri sessantottini) ma di un lampo di genio, di una scintilla improvvisa e della determinazione di un carattere volitivo.

Nel 1978 porta al BIBE di Genova il suo primo Franciacorta, suscitando l'ammirazione e il sostegno di famosi produttori come Giacomo Bologna ed esperti come Luigi Veronelli. Da lì l'ascesa è inarrestabile e Maurizio Zanella infaticabile nel creare vini nobili e pregiati. Ca' del Bosco ad oggi produce sei tipi di Franciacorta d.o.c.g.: Brut s.a; Brut, Dosage Zéro, Satèn e Rosé Millesimati; Cuvée Annamaria Clementi Gran Millesimo. Inoltre tre vini d.o.c. (Terre di Franciacorta Bianco, Chardonnay Terre di Franciacorta, Terre di Franciacorta Rosso), due vini a indicazione geografica tipica Sebino (Pinerò e Maurizio Zanella) e due vini da tavola (Elfo e Carmenero).

Tutti prodotti che hanno ottenuto in Italia, in Europa e nel mondo grandissimi consensi.

Ci ha accolto all'entrata della tenuta un magnifico cancello di Pomodoro, e altre sculture sono sparse nel parco. Da cosa deriva la passione per l'arte?

Dall'amore per il bello direi. Prediligo il tridimensionale. Da qui la passione per la scultura, per le cose tattili. Mi piace l'idea di lasciare dei segni solidi, consistenti. Nei vigneti per esempio. Come a significare che il lavoro che facciamo, gli sforzi che l'uomo fa in genere, hanno comunque dei legami col Padreterno. Beninteso, noi non facciamo arte, e d'altra parte nel momento in cui si va sul mercato non si è artisti, ma imprenditori. La scultura nella vigna sta a valorizzare un lavoro che soprattutto negli ultimi anni è stato considerato dozzinale, povero e senza alcun tipo di contenuto. L'arte per me è un passaggio per far capire a qualcuno che questo lavoro è nobile come molti altri.

Nel parco c'è la scultura di Ramarama, nel laghetto c'è un'opera di Romeda, poi Mi-

toraj... l'opera a cui sono più affezionato è di Lichtenstein.

Collezione solo sculture?

Ho una grande passione anche per la fotografia. Negli ultimi dieci anni hanno frequentato questo luogo alcuni tra i maggiori fotografi viventi. Li ho chiamati perché interpretassero il vino. E sottolineo il vino, non Ca' del Bosco. Quindi niente etichette, niente bottiglie, niente pubblicità. Solo la loro interpretazione del vino... ne è venuta fuori una bellissima collezione di fotografie, che chissà, forse deciderò di far pubblicare in un libro...

Quanti tipi di vino produce?

Abbiamo sei Franciacorta, quindi le bollicine, e sei vini. E ci terrei a fare una precisazione. Il Franciacorta non è uno spumante. Sotto un profilo strettamente legale l'Europa classifica tutti i tipi di vino che hanno un contenuto di bollicine col nome della tipologia. Per cui in Francia sull'etichetta ci deve essere scritto *vin mousseux*, in Italia

A magnificent gate by Pomodoro meets us at the entrance to the estate and other pieces of sculpture are positioned here and there throughout the park. What lies behind such a passion for art?

I would say, from an appreciation for all that is beautiful. With a preference for three-dimensional art. And this explains my passion for sculpture and tactile elements. I like the idea of leaving consistent tangible signs, in the vineyards for example... as if wanting to say that the work we do, that the efforts made by man in general, have in any case a direct link with Almighty God. Obviously we do not produce works of art ourselves, and besides, on the market we are not artists but businessmen. The pieces of sculpture standing in the vineyard are there to up-grade a job that for many years has been considered unworthy, second-rate and without great significance. In my mind, art serves the purpose of reminding people that this work is just as noble as any other. In the garden there is a sculpture by Ramarama and there is a piece of work by Romeda in the lake, as well as one by Mitoraj...

but the one I am most attached to is that of Lichtenstein's dancing men in iron.

Do you only collect sculpture?

I also have a great passion for photography. In the past ten years, this area has been visited by some of the greatest living photographers. I have called on them to give their interpretation of wine and I underline the word wine, not Ca' del Bosco. So, no labels, no bottles and no advertising. Just their own interpretation of wine... the result is a beautiful collection of photographs that I may just decide to have published as a book.

How many types of wine do you produce here?

We have six types of Franciacorta, sparkling wines that is, and six still wines. And here I would like to make something clear. Franciacorta is not a spumante. This distinction is not quite clear to everyone even though it is very important. From a strictly legal point of view, the European Community classifies all types of sparkling wine with a name that indicates the type of wine. Therefore, in France the label must show the term *vin mousseux*, in Germany



Il cancello di Pomodoro



spumante, in Germania *sekt*, in Spagna *cava*. Ci sono solo due prodotti che l'Europa ha autorizzato ad essere esclusi da questa legge, perché la normativa che ne regola la produzione è molto più severa della precedente: uno è lo Champagne e l'altro è il Franciacorta. Per cui si lega al nome del territorio il nome del vino, così come il Chianti o il Bordeaux. In Italia, e faremo molta fatica a farlo assimilare al consumatore, il Franciacorta è il massimo che si produce in termini di bollicine, ma non è uno spumante. Il Franciacorta è Franciacorta e basta.

Quali sono i migliori vini internazionali?
A livello di gusto personale, della famiglia delle "bollicine", i vini che prediligo sono alcuni vecchi Champagne, perché quelli che oggi il mercato premia hanno assunto una curva in termini di qualità bassa, da quando sono entrati i gruppi finanziari nei prodotti di base. Invece ci sono Champagne ottimi ad un livello molto alto come il Boulanger o il Krug entrambi con delle vecchie riserve. Per i bianchi sicuramente starei in Borgogna con il Montrachet, che è come dovrebbe essere un grande vino bianco e per i rossi, a differenza di molti che preferiscono i bordeaux e vini a base di cabernet, io starei ancora in Borgogna. Tra i vini da meditazione amo particolarmente il Porto. Per quanto riguarda le aziende, per i Montrachet ci sono piccoli produttori come Contes la Fon, per i rossi segnalerei il Latache di Robert Conti, e Taylor per quanto concerne il Porto.

Si parla molto di vini californiani, australiani, sudamericani...

Credo siano vini molto buoni, ai quali spesso e volentieri, però, manca l'anima. Manca loro qualcosa che qui, nel vecchio continente abbiamo: la passione. Tra tutti questi vini *nuovi* forse i migliori sono californiani, perché credo stia arrivando anche lì la passione. Per fare un grande vino ci vogliono tre cose: il *terroir*, che è un vocabolo francese che definisce la somma di territorio, posizione e clima, la passione e

la storia. Di queste noi di Ca' del Bosco abbiamo di sicuro le prime due. Siamo ancora troppo giovani per vini straordinari. Così come per tutti quei paesi non Europei che hanno una storia molto recente. Anche la passione è un elemento che manca, ma non perché chi li fa non l'abbia, ma perché è sopraggiunta nel momento in cui il mercato ha premiato la loro produzione, comunque di qualità elevata, ma per un consumatore di poca cultura, che si accontenta, mentre in Europa si deve arrivare sempre ad un livello superiore...

Se dovesse definire il lusso...

Credo sia una parola abusata e che non esiste più. Si parlava di lusso quando era un argomento ristretto a pochi. Oggi la società si muove in un'altra direzione e la mia speranza è che più che lusso ci sia buon gusto. Il successo di ogni espressione produttiva dipende dalla sua bellezza o bontà comunque legate alla componente della qualità intrinseca del prodotto, che spesso coincide con un prezzo elevato. In un vino questo è più tangibile. Il lusso, se lusso è, si riferisce ad un prodotto di qualità intrinseca e non solo apparente, con contenuti reali importanti. Il fatto che abbia un costo alto non è un lusso che solo pochi possono permettersi, ma semplicemente giustifica il fatto che sia un prodotto di alta qualità intrinseca. Chiaramente tutte le aziende piccole, come noi, rischiano di vedere vanificato il loro lavoro a favore di aziende che investono più in comunicazione che nella qualità intrinseca del loro prodotto, perché presuppone meno rischi e si ottengono risultati maggiori. Quindi, anziché investire nelle vigne, hanno grandi uffici di comunicazione e di pubbliche relazioni e risultati che potrebbero annientare il lavoro di chi opera solo sul contenuto.

Se questo settore prende la piega di altri, mi sento in pericolo, perché non ho i mezzi per rispondere. Mi auguro che ci sia un'onestà intellettuale di chi si occupa di questo settore tale che non si venga omologati.

sekt and in Spain *cava*. There are only two products in Europe which are not subject to this law, since the norms regulating their production are much stricter than the former. One is Champagne, that has enjoyed this privilege since 1972, and the other is Franciacorta. Therefore, the name of the territory is associated with that of the wine, just like Chianti or Bordeaux. It will be hard work getting the message across to consumers that in Italy Franciacorta is the last word in sparkling wine and yet it is not a spumante. Spumante is another type of product. Franciacorta is Franciacorta tout court.

Which are the best international wines?

I can only speak from a personal point of view, those I prefer are some of the older Champagnes since those favoured by today's market have taken a downward turn in terms of quality, in the lower end of the market. On the other hand, there are some excellent Champagnes at the very top such as Boulanger or Krug, both of which have vintage reserves. As far as white wines are concerned, I would definitely stay in Burgundy where we have Montrachet, everything a great white wine should be, and as for red wines, I also have a preference for Burgundy, unlike most people who prefer Bordeaux and those wines based on cabernet. Of the meditation wines, I am particularly fond of Port. To name some firms, there are small producers of Montrachet like Contes la Fon, and Robert Conti's Latache is a red wine I would recommend, while as a Port, I would say Taylor.

Much acclaim is being given to wines from California, Australia and South America ...

I believe they are very good wines but often lacking in soul. They lack something we possess in the old continent: passion. Among the *new* wines, perhaps the best are those from California where I believe there are the first signs of an awakening passion. Three factors are needed to create a great wine: *terroir*, an excellent term coined by the French to sum up territory, position and climate, as well as passion and history. Of the three, Ca' del Bo-

sco certainly possesses the first two. We are still a little too young to be able to say that we make extraordinary wines. And this is what is lacking in all those non-European countries that have a very recent wine-producing history. Together with passion. Not because their wine producers are without passion but because the passion that inspires them arrived when the market started to reward their production, of a high quality certainly, but for a consumer of limited culture in this field, one that makes do with 90, while in Europe we must always reach the top...

A definition of luxury...

A word that has been over-exploited for something that doesn't exist any more. It was possible to speak of luxury when it was enjoyed by a privileged few. Our society is moving in another direction and I personally hope that good taste will predominate over luxury. The success of any manufacturing or artistic expression is dictated by the consumer on the grounds of its beauty or excellence, values in any case associated with the quality component intrinsic in the product. Often they coincide with a higher price. On the other hand this is more tangible in a wine. If luxury still exists, it refers to a product of intrinsic quality, not mere appearance, one which has a real and significant value. The fact that it has a high price is not a luxury that few can afford, but simply justified by its high intrinsic quality. Obviously, all the small firms like ourselves risk seeing their work thwarted by those whose negotiating power is much stronger and which invest more in communications than in the intrinsic quality of their products since this bears less risks and achieves better results. Therefore, instead of investing in the vineyards, they have large offices dedicated to communications and public relations and these could wipe out the work of those firms that only invest in content.

If this sector goes the same way as others, I would feel threatened because I don't have the means to fight back. I just hope that the intellectual honesty of those who work in this field is such that we avoid being homologated.

