

il CORRIERE VINICOLO

SPED. IN ABB. POSTALE 45%, ART. 2, COMMA 20/B, LEGGE 662/96 - FILIALE DI MILANO. IN CASO DI MANCATO RECAPITO INVIARE ALL'UFFICIO DI MILANO CMP ROSEARIO DETENTORE DEL CONTO PER LA RESTITUZIONE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TASSA. UNA COPIA 2 EURO CONTIENE I.P.

23 FEBBRAIO 2004 • N. 7 • IL CORRIERE VINICOLO 10

cronache **italiane**

enologi & manager ■ I professionisti che hanno fatto grande un marchio: Stefano Capelli

Ha studiato da enologo solo per Ca' del Bosco

BRUNO DONATI

Curiosa davvero la storia di Stefano Capelli, 41 anni, che diventò enologo solo per andare a lavorare a Ca' del Bosco. E che fresco di diploma, avendo trovato il "suo" posto già ovviamente occupato da altri, si fermò a fare l'operaio e il cantiniere, pur di coronare un giorno il suo sogno. Che, come in tutte le fiabe, alla fine si avverò...

L'irremovibile Stefano nasce dunque ad Almenno San Salvatore, dove tutti si chiamano o Rota o Capelli, 13 chilometri da Bergamo. Il padre Camillo è operaio e a tempo perso coltiva un campicello di vite: un po' di Merlot, un po' di Incrocio Terzi. Così, abbastanza per caso, si diploma in Agraria a Treviglio e subito si pente: la gente non ne vuol sapere della campagna, meglio fare un corso integrativo e prendere il diploma di geometra perché con le case stanno facendo fortuna tutti, è il momento d'oro dell'edilizia, altro che i seminativi. Anche mamma Angela lo spinge a studiare ancora.

Mentre è lì che pondera, va a Monaco di Baviera a trovare un cugino, Mario Gamba, maître al prestigioso Tantris, e lì conosce Maurizio Zanella, il giovane titolare di Ca' del Bosco, i cui vini erano ospitati nella ricchissima carta. Prova un bicchiere, è un colpo di fulmine: chiede di poter visitare l'azienda. Quando la vede decide che il suo futuro sarà lì. "Che cosa devo fare per lavorare da lei?", domanda. "Guarda, noi cerchiamo un enologo, non un perito agrario. Mi dispiace", risponde Zanella. E lui non ci pensa due volte, si trasferisce a Conegliano a fare enologia e torna a Ca' del Bosco con il diploma in mano. "Non potevo aspettare anni - ride Maurizio -. Ho già assunto un enologo americano, guarda che te lo presento: Bryan Larky". Ma tanta passione coinvolge per forza Zanella. "Se però vuoi fare uno stage in vendemmia, ben volentieri...". Finita la raccolta, è rimasto a dare una mano in cantina: un po' operaio e un po' aiuto cantiniere. Era il 1986.

Per quanto tempo ha fatto l'operaio?

Due anni. Eravamo in tre: l'americano, il bravissimo cantiniere francese André Dubois e io. Intanto si era stabilito un vero feeling con André, un rapporto bello, diretto. Sentivo che mi vedeva come il suo successore e mi spiegava ogni cosa con affetto quasi paterno. Un quotidiano travaso d'esperienza. Mi ha insegnato la precisione prima di tutto.

Un maestro?

Un grande maestro. Poi Bryan è ripartito per gli Stati Uniti, André ha preferito tornare in famiglia nella sua Champagne per presentarsi da noi nei momenti più delicati della produzione, fino al 1990, quando è scomparso. E sono rimasto io con Maurizio. Oggi... oggi è tutto diverso, siamo un bel gruppo di giovani.

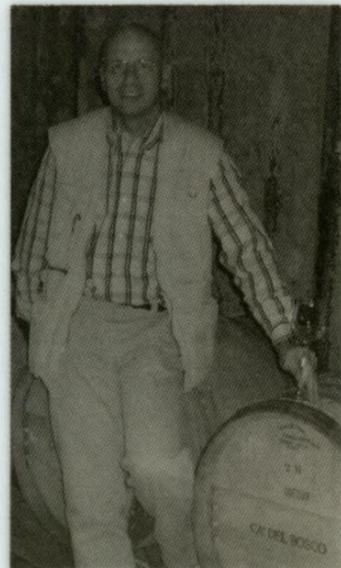
Un'équipe.

E ben assortita. Partiamo dalla viticoltura: due agronomi, Luigi Reghenzi e il suo assistente Paolo Bonini. Gestiscono 40 persone su 160 ettari di vigneto. In cantina io sono il responsabile con due laureati in Scienze alimentari, Angelo Bardo e Luciano Bernardi. In più, due enologi assistenti: Guido Gandossi e Andrea Rudelli, responsabile del reparto confezionamento.

Immagino ci sia molta ricerca.

Solo in laboratorio lavorano tre persone a quella che definisco la scoperta dell'intimità dell'uva e del vino. Un esempio abbastanza recente: abbiamo cominciato la vendemmia il 6 agosto e nel mese e mezzo che è durata sono state eseguite 1.050 analisi e sono stati analizzati 11 mila parametri. D'accordo, si è trattato di una vendemmia anomala: il 2002 aveva avuto mille millimetri di pioggia nel periodo gennaio-agosto, contro i 230 del 2003. Siamo partiti con forti diradamenti per scaricare i filari e poi abbiamo cominciato la raccolta con 80-90 tonnellate al giorno, tre turni nelle 24 ore.

Si è innamorato di questi vini in un ristorante di Monaco di Baviera, si è trasferito a Conegliano, si è diplomato e ha fatto per due anni l'operaio in cantina in attesa del suo momento



L'enologo Stefano Capelli



Una buona vendemmia?

Sì, ci vantiamo d'esser riusciti a ottenere basi eccellenti. Abbiamo 70 serbatoi pieni, 70 vini, 70 storie diverse. Questa è ormai la mia 18ª.

Eh già, visto che lei è nato a Ca' del Bosco.

Nato e cresciuto in tutti i sensi. Sono arrivato che si facevano 200.000 bottiglie e oggi siamo sul milione. Potenzialmente possiamo arrivare a un milione e due, un milione duecentocinquanta. Arrivo da Almenno San Salvatore ogni mattina alle 8-8,30 e riparto alle 20. Per tutto il periodo della vendemmia però mi fermo qui a dormire, in un albergo vicino.

Naturalmente non è sposato...

Naturalmente sì... Mia moglie, Manuela, si è abituata. Abbiamo due bambini, Giulia e Matteo.

E la vigna di papà Camillo? Sarà un fiore con un consulente come lei, gratis per di più.

Non ci posso nemmeno metter piede! Sì, un'analisi, un assaggio di tanto in tanto, ma niente più. A mio padre il vino piace come si faceva una volta, è geloso dei suoi quattro filari, altro che consulenze gratuite! Ha il suo palato, non cambia più.

Il primo vino che ha bevuto?

Il primo serio a Conegliano, dove studiavo: un Prosecco, naturalmente. Il primo invece che ho fatto è stata l'annata 1990 di Ca' del Bosco. Resterà sempre indimenticabile, per me, e non solo perché è stato un millesimo eccezionale.

Bollicine, bianchi e rossi. C'è un altro vino che vorrebbe fare?

Certo, l'unico che non abbiamo in produzione: un vino liquoroso. Sarà ovvio, ma il mio riferimento è il Sauternes.

Ca' del Bosco è da anni un cantiere.

Quando festeggerete la fine dei lavori?

E chi lo sa? Maurizio Zanella è un perfezionista. Abbiamo cominciato i lavori nel 1995. Quando finalmente sarà tutto a posto avremo superato un investimento di 20 milioni. Ma noi abbiamo investito da sempre sulla qualità delle uve, perché dobbiamo aver la forza di essere innanzitutto grandi viticoltori, anche se costa molto.

Uva e tecnologia.

Certamente. Si può fare un buon vino senza tanta tecnologia, ma non un vino eccezionale.

Come ha vissuto l'ingresso di Santa Margherita?

Ci ha toccato poco. Anzi, è proprio grazie a loro che abbiamo potuto fare investimenti di questo genere.

Ha un concetto guida?

Quello di non considerarci mai arrivati. Ogni giorno cerchiamo di fare qualcosa di più. Si studia sempre, tutti noi, e il nostro laboratorio è il centro della nostra sperimentazione.

E che cosa dà, in pratica, la sperimentazione?

Quando è nata, l'azienda doveva confrontarsi con i grandi nomi. Maurizio Zanella ha voluto allora fare qualcosa di diverso, introducendo un genere di vinificazione in bianco e in rosso differente da quello praticato da noi. Tutto questo ci ha necessariamente portato a studiare a fondo le nostre uve e siamo arrivati alla vendemmia decisa scientificamente per uve mature per i vini base e per quelli fermi. Accanto ai parametri dell'acidità e degli zuccheri cerchiamo la massima presenza di precursori aromatici, che portino nel vino l'espressione del vitigno di provenienza.

Ha commesso qualche errore?

Probabilmente tanti, chi se li ricorda? Quello che temo di più è di non aver estratto dall'uva tutto quello che era possibile. Se invece parla di un errore non mio ma sempre possibile sul piano generale e incombente, è quello di fare scelte azzardate, poco credibili nel confronto del territorio. Magari ampliandolo sull'onda del successo, senza troppe garanzie di risultato.

C'è qualche vino aziendale che sente particolarmente vicino?

Soprattutto i bianchi, sia base sia fermi, e il Pinot nero. L'eleganza e la purezza richiedono un impegno particolare, e io cerco la purezza estrema.

Di conseguenza, i difetti...

La mancanza di finezza e di armonia.

Il vino ideale?

Equilibrio assoluto, armonia, carattere e identità aziendale.

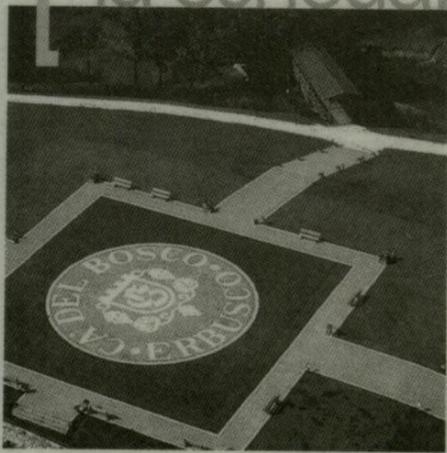
Nella vostra gamma c'è un vino non apprezzato come forse meriterebbe?

Forse l'Elfo, poche bottiglie a base di Sauvignon, un vino leggermente aromatico un po' fuori dalla nostra linea. Mi impegnerò di più nel futuro per trovargli una più corretta identità. Guardiamo i vigneti dopo la vendemmia, con u-

na frotta di persone ancora al lavoro in questo giardino da sogno. L'emozione che abbiamo provato salendo dalla strada per Iseo all'azienda è di quelle che non abbiamo sentito all'estero in altre cantine scenografiche, firmate da grandi architetti, con i budget colossali delle potenti società francesi e americane. Osservando il lavoro meticoloso fra i filari perfino a raccolta ultimata vien da pensare che ha ragione Capelli quando dice che ci vuole una grande uva. Anche nei colori gialli e rossastri dell'autunno avanzato, è un gran bel vigneto. Non si smetterebbe mai di osservarlo: è così bello da restare lì incantati.



la scheda: Ca' del Bosco



Via Case Sparse 20 - 25030 Erbusco (Bs)
Tel. 0307766111, fax 0307268425, e-mail caedelbosco@caedelbosco.com

Presidente: Maurizio Zanella

Direttore generale: Paolo Giacca

Attività agricola: 34 addetti fissi e mediamente 28 stagionali coordinati dall'agronomo Luigi Reghenzi

Attività cantina: 28 addetti fissi coordinati dall'enologo Stefano Capelli. Conduzione di 147 ettari dislocati in 8 comuni della Franciacorta. Produzione di 6 tipi di Franciacorta Docg, 3 Doc, 2 Igt, 2 vini da tavola

La nuova cantina: superficie totale 19.200 metri quadrati

Barrique: 1.530. Tonneaux da 500 litri: 160

Produzione attuale: 990.000 bottiglie l'anno

Produzione prevista: 1.200.000