

L'ECO DI BERGAMO

Firma bergamasca sul più famoso dei Franciacorta

Stefano Capelli, dalla zootecnia al vino
Per un mese 16 ore al giorno in cantina

■ Giustamente il palcoscenico è occupato da Maurizio Zanella, inventore, fondatore e anima della Cà del Bosco di Erbusco. Ma nella crescita e affermazione dell'azienda di Franciacorta più famosa nel mondo, un ruolo fondamentale lo sta giocando da vent'anni un bergamasco taciturno e schivo, Stefano Capelli di Almenno San Salvatore. Come dal diploma di perito agrario ad indirizzo zootecnico, conseguito a Treviglio nell'81, sia arrivato sin qui, è lui a raccontarlo.



Stefano Capelli



Maurizio Zanella

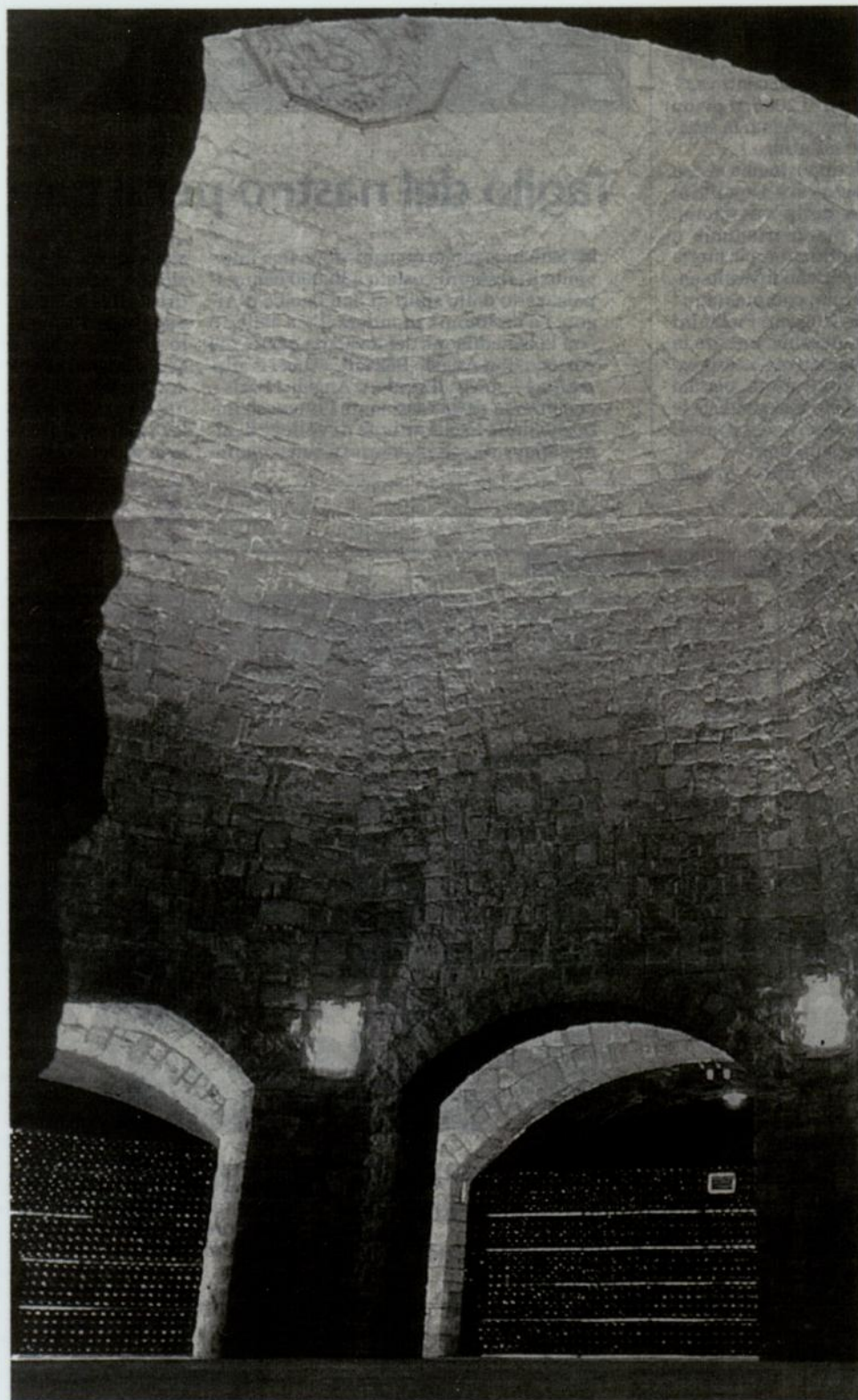
«Per qualche anno ho fatto lavori vari e saltuari, fino a quando, era l'85, mio zio Mario Gamba, che allora era maître al Tantris di Monaco di Baviera (da anni è invece patron dell'Acquerello, sempre a Monaco, considerato il miglior ristorante italiano in Germania, ndr) mi ha segnalato a Maurizio Zanella. Il primo colloquio non è durato molto: in azienda serviva un enotecnico e io non avevo i requisiti, ma mi è bastato per capire che il mondo del vino mi piaceva e che quella poteva essere un'occasione. Perciò dando un esame integrativo mi sono iscritto all'istituto di Conegliano e dopo poco più di un anno ho ribussato alla porta di Cà del Bosco, questa volta con in mano il diploma di enotecnico».

Nel frattempo però Maurizio Zanella aveva assunto un giovane tecnico americano. «Probabilmente ha premiato la mia determinazione, sta di fatto che dopo pochi giorni ero in azienda». Diventando in breve il responsabile della produzione. «La prima vendemmia gestita in totale autonomia è stata quella del 1990. Forse è anche quella a cui mi sento più legato perché l'ho vissuta con il carico di responsabilità gravato dall'esordio». Da allora non ne ha saltata una. «Un'esperienza straordinaria perché ogni vendemmia ha una sua specificità. Noi le abbiamo analizzate tutte (in un laboratorio dove lavorano, fissa, 3 persone, ndr) raccogliendo quella miriade di dati che ci sono stati utilissimi per gettare le basi della nuova cantina. Partire da uno studio sulle caratteristiche delle uve disponibili, riconoscendo quindi la peculiarità di ciascun vigneto, è stato fondamentale per sviluppare con cognizione il progetto tecnologico». Che è stato molto impegnativo, visto che per portarlo a termine ci sono voluti dieci anni. «Il nostro è un mondo che ma si concilia con la fretta. Sono convinto che c'è ancora molto da fare, sia in vigna che in cantina. Per sbagliare il meno possibile servono dati, studi, esperienze. Bisogna avere il tempo di elaborarli e svilupparli secondo una logica conseguenza. Per esempio, parlando di Franciacorta Docg, credo che nessuno abbia mai valutato la quantità di ossigeno che entra nella bottiglia nelle varie fasi di lavorazione. Noi sì, e siamo arrivati a sviluppare un modello di ciclo produttivo che ne abbatta radicalmente la presenza ottenendo un duplice scopo: quello di rendere i vini più stabili nel tempo; e quello di dover intervenire con dosi di solforosa drasticamente più basse rispetto al passato anche recente. Lo studio di questo aspetto, che è solo uno dei tanti del ciclo produttivo, la progettazione e la realizzazione delle macchine adatte, ha richiesto il tempo necessario, cioè anni».

Se guardiamo alla Franciacorta nel suo complesso, però, si può dire che ha bruciato le tappe. Come lo spiega? «È stata una combinazione di fattori. Casuale è stato il fatto di trovare nello chardonnay un vitigno che sul territorio esprime caratteristiche uniche, probabilmente non comparabili in nessun altro luogo del mondo. Vitigno che costituisce ormai circa il 70% delle basi dei Franciacorta. Poi, o prima secondo i punti di vista, gli uomini che hanno saputo cogliere questa opportunità lavorando con determinazione avvalendosi di una capacità imprenditoriale non comune». Si può ancora fare di meglio? «Sì deve, assolutamente. È quello lo spirito non cui lavoriamo. Guai se pensassimo di avere raggiunto il plafond qualitativo. Tutti gli sforzi, e la nuova cantina ne è l'emblema, sono concentrati per ottenere dei miglioramenti». Gli effetti quando si faranno sentire sui vini? «Secondo me già si sentono, e nettamente, sui Franciacorta 2001 che sono entrati da poco in commercio. Ad una vendemmia qualitativamente straordinaria di suo, abbiamo unito la possibilità di lavorare quasi integralmente con i nuovi impianti. Di quelle successive, l'altra vendemmia di qualità superiore è stata l'ultima, quella del 2005. Di mezzo, buona la vendemmia del 2004 e per motivi diversi solo discrete quelle del 2002 e del 2003».

Tutte vendemmie seguite come sempre personalmente e molto scrupolosamente, restando in cantina 16 ore al giorno. «Per un mese rimango a dormire qui, in albergo. Per il resto dell'anno ritorno ogni giorno a casa, ad Almenno».

Elio Ghisalberti



Un angolo delle cantine Cà del Bosco di Erbusco, in Franciacorta

LA SFIDA DI ZANELLA: HA SDOGANATO LE BOLLICINE ITALIANE

■ Quanta strada ha fatto quel giovane rampollo di famiglia benestante nel quale inizialmente pochi credevano. Maurizio Zanella, arrivato in Franciacorta nel 1965 al seguito di papà Albano e mamma Annamaria, ha avuto invece avuto l'intuito, la capacità, la forza di creare un'azienda che è un modello non solo per la Franciacorta ma ora, dopo dieci anni di lavori ininterrotti, anche per l'intero movimento enologico mondiale. Cà del Bosco è un concentrato straordinario di conoscenza vitivinicola applicata con scrupolo assoluto allo studio di ogni dettaglio in grado di portare verso l'obiettivo finale: il miglioramento della qualità. Lo dicono in tanti, si sa, ma nessuno si era mai spinto tanto avanti come invece ha avuto il coraggio di fare Maurizio Zanella. Per farlo ha cercato soci che garantissero il necessario supporto economico. Li ha trovati, una dozzina di anni fa, quando le basi del progetto erano già state gettate, nel gruppo Santa Margherita della famiglia Marzotto (che ora detiene il 60% della Cà del Bosco spa, mentre il 40% è della famiglia Zanella). Complessivamente sono stati investiti nella nuova cantina 20 milioni di euro, uno sproposito per un'azienda che

ha chiuso l'ultimo anno con 12 milioni di fatturato. Ma necessari, per raggiungere quegli obiettivi che la Cà del Bosco si è posta. Del resto di primati, Maurizio Zanella, ne ha staccati tanti: dall'essere stato il primo ad avere in cantina un tecnico francese (l'indimenticabile Monsieur Dubois); ad introdurre l'uso costante delle barriques per l'affinamento dei vini (anche per le basi Franciacorta Docg); ad avere impiantato vigneti con densità di 10 mila ceppi ad ettaro quando ancora in Franciacorta si piantava con fittezze inferiori alla metà. Una visione aperta, internazionale, che ha portato i Franciacorta di Cà del Bosco ben presto in giro per il mondo, a confrontarsi sul mercato dominato dallo Champagne. Alcune vittorie in degustazione comparate con le più celebrate bollicine transalpine sono passate alla storia. Uno sdoganamento, si badi bene, avvenuto quando gli unici vini italiani che mettevano il naso fuori il Belpaese erano Barolo e Brunello di Montalcino. Il progetto di sviluppo della Cà del Bosco intanto procedeva. Le varie acquisizioni avvenute nel tempo hanno portato l'azienda a possedere 150 ettari di vigneti. Dalle 250 mila bottiglie l'anno prodotte nei primi An-

ni Novanta, si è passati alle 400 mila del '94, alle 600 mila del '97, per arrivare all'attuale milione. Ma la cantina, disposta su vari livelli per una superficie coperta di 22 mila metri quadrati, è stata strutturata per una produzione complessiva a pieno regime - la previsione è di arrivarci nel 2010 - di un milione e mezzo di bottiglie, 1.100 mila delle quali saranno costituite dalle sei tipologie di Franciacorta Docg: il Brut Cuvée non millesimato (quello con l'etichetta oro) più la serie dei millesimati: Dosage Zéro; Brut; Satén; Rosé; Cuvée Annamaria Clementi. Sporadicamente vengono messi in commercio prodotti «fuori gamma» meritevoli di una interpretazione diversa. Qualche anno fa è toccato ad esempio ad un Franciacorta Docg vendemmia 1980 prodotto con il 100% di pinot nero. In questi giorni tocca al Franciacorta Docg Decennale 1996 prodotto con il 59% di chardonnay, il 21% di pinot bianco e il 20% di pinot nero. Lo contraddistingue una base affinata in barriques ed una permanenza sui lieviti che si è prolungata per 8 anni e due mesi. Bollicine non popolari (esce dalla cantina a 50 euro) ma di grande, grandissima, classe.