



L'oro del Garda

Olio. Sulle rive del lago più grande e famoso d'Italia, da millenni abbondano bellissimi uliveti. Grazie ai quali le aziende della zona producono l'eccellente extravergine Dop. Ottenuto con tecniche naturali, abbina leggerezza e limpidezza a un gusto particolare

DI GUIDO STECCHI



L'eccellente olio extravergine della sponda veronese del lago di Garda è il simbolo del buon mangiare benacense come il vecchio, rugoso olivo è il simbolo del suo paesaggio. Ma sul Garda la storia di questa pianta e di questo prodotto, oggi così prezioso per il piatto e per la salute, è stata a lungo una storia di fatica e di denari, non una storia di mangiarsi. Non fu così ai tempi in cui erano Catullo e Virgilio a cantare gli uliveti di qui: coi Romani la cultura dell'olio e del vino si era sovrapposta a quella celtica del burro e della birra, ma quando giunsero i Longobardi e i Franchi con la cultura del lardo e dello strutto, l'olio da olive mantenne la sua importanza e il suo pregio più per la sua sacralità (si diceva persino che un evaso unto d'olio benedetto riuscisse a non farsi riprendere) che per l'alimentazione. E da allora, pur se il Garda è, naturalisticamente, caratterizzato da un ambiente mediterraneo, la cultura enogastronomica locale ha impiegato parecchio tempo per adeguarsi alla generosa of-

ferta di madre terra. Così, gli uliveti del Garda veronese ebbero un grande sviluppo, ma in quanto proprietà dei grandi Monasteri (come S. Colombano di Bobbio o Santa Giulia di Erescia) che usavano l'olio per l'illuminazione delle chiese. Anche le famiglie nobili avevano gran cura dell'uliveto, ma solo per ingraziarsi i potenti abati. Fu solo dopo l'anno 1000 che nelle cucine e sulle tavole dei veronesi iniziò il lentissimo cammino dell'olio, rimasto per secoli un privilegio delle tavole patrizie, dato che occorreva un grosso maiale per pagare 5 chili d'olio da olive e che un ulivo rendeva circa un terzo rispetto a oggi: a stento si superava il chilo d'olio e raramente si raggiungevano i 1400 g per albero.

Eppure non molto è cambiato nei sistemi colturali e nei metodi di raccolta. Già nel Medioevo infatti, arrivavano via fiume da Comacchio teloni da stendere sotto gli ulivi dove i raccoglitori, usando appositi uncini, facevano cadere i frutti. Si trattava di una "brucatura" non molto

Emozioni in b&n

«Il vino è uno dei piaceri più puri e deliziosi che la vita possa elargire. È una benedizione naturale del terreno e del sole. È il prodotto dell'amore fra l'uomo e la terra. Nutre ed esalta la nostra vita, ci rende esseri civili migliori e più completi. L'amore di una donna è un altro grandissimo dono di Dio. Celebra la nostra mortalità, perpetua la nostra specie e ci rende divini. In queste raffinatissime immagini, Helmut Newton esplicita il nesso fra vino e bellezza, vino e vita, vino e continuum temporale».

Così scrive Anthony Dias Blue, giornalista e critico enogastronomico di fama internazionale, commentando gli scatti del maestro berlinese raccolti, assieme a quelli di Flavio Bonetti, Franco Fontana, Georg Gerster, Ralph Gibson, Eikoh Hosoe, Mimmo Jodice, William Klein, Don McCullin, Ferdinando Scianna, Alice Springs, in *11 fotografi 1 vino*, edito da Skira.

Un bellissimo volume alla cui realizzazione ha contribuito *Ca' del Bosco*, l'azienda vinicola di Maurizio Zanella in Franciacorta, che ha fornito gli scenari per le immagini.

Immagini. Il bianco e nero dei più grandi maestri della fotografia ci conduce in un viaggio plurisensoriale attraverso le mille sfaccettature del mondo del vino. L'obiettivo fissa gli attimi più intensi rendendoli unici, irripetibili, immortali

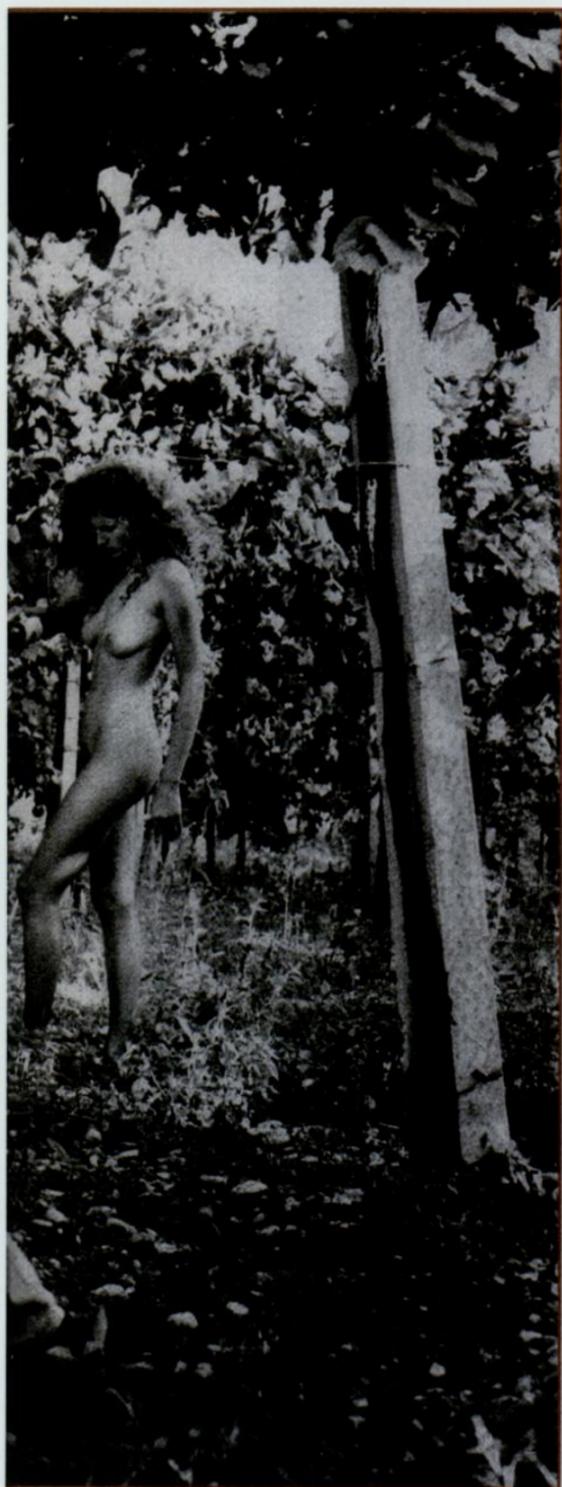
> DI ANNIKA ABBATEIANNI



Vigneti e cantine, botti e bottiglie, tralci di vite, grappoli d'uva e tutto ciò che ruota attorno all'universo genuino e variegato del vino, protagonista assoluto. Se è vero che, per dirla con Blue, «le parole che usiamo per descrivere i vini sembrano richiamarsi a incantevoli giovani donne», il connubio iconografico donne e nettare delle fotografie di **Newton** è subito spiegato.

Viedelgusto

Diversa l'interpretazione di **Flavio Bonetti**, che celebra il "frutto di Bacco" principalmente attraverso dettagli di foglie di vite, capsule, tappi, etichette, che immortalati con indiscutibile maestria comunicano il ruolo fondamentale dei particolari, minuziosamente studiati, nel fare la differenza.



Bottiglie sullo sfondo di muri crepati o conficcate a testa in giù nel terreno inaridito dal sole, sono alcuni dei soggetti di **Franco Fontana**, come a volerci ricordare il potere assoluto della natura, alla quale dobbiamo il dono del vino.



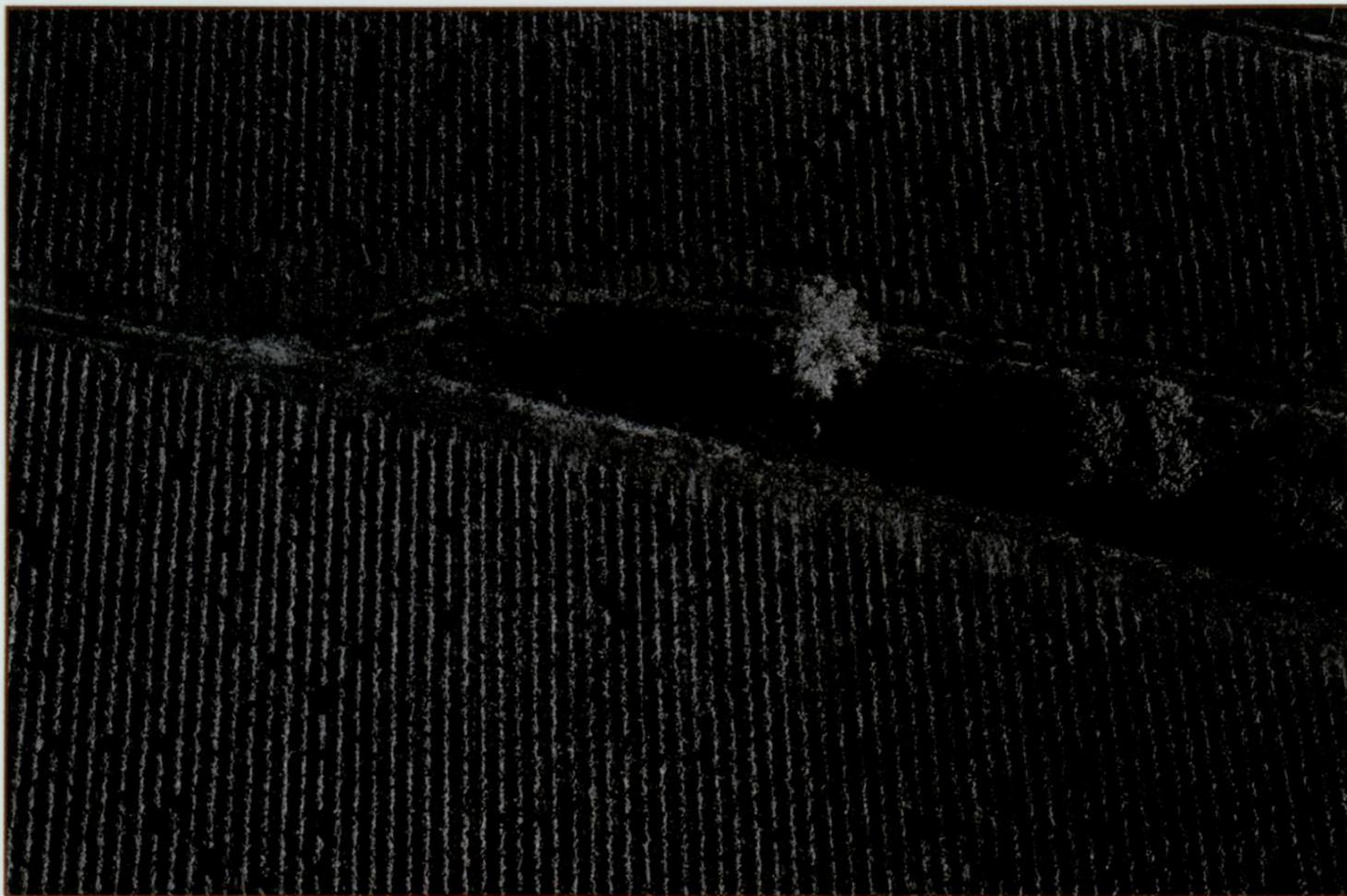
Viedelgusto

Se da sempre il nettare degli dei è associato all'allegria e all'insostenibile leggerezza del *bon vivant* è altrettanto veritiero che, per farlo, non si risparmiano sudore e lacrime. Ecco quindi che il giapponese **Eikoh Hosoe** alterna serieose immagini di silos che trasudano fatica a rassicuranti scorci dove le mani dei vignaioli, soddisfatti dalla raccolta, risaltano in primo piano.



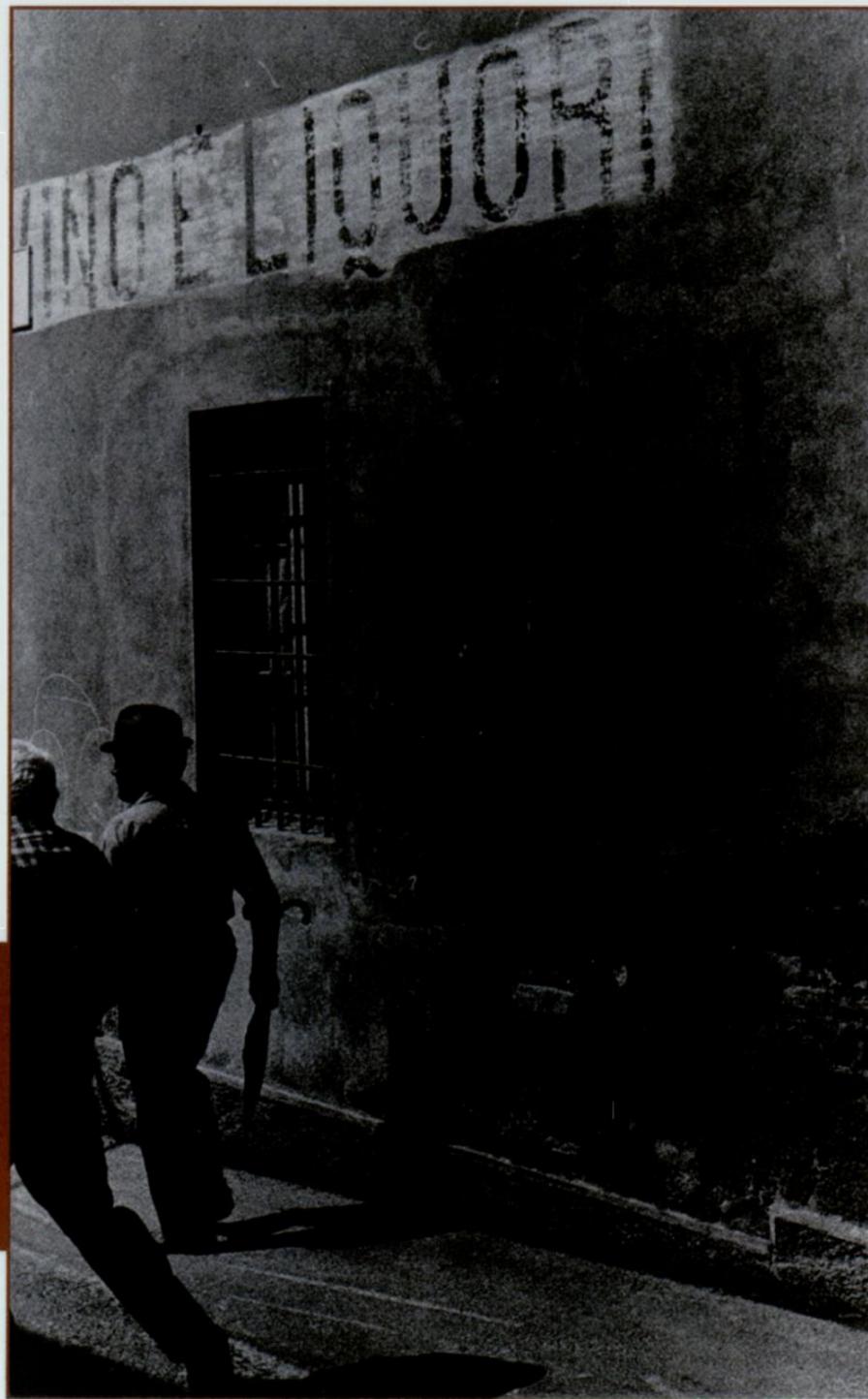
A presentare il vino come una sorta di labirinto, nell'accezione più ampia del termine, ha pensato **Mimmo Jodice**, le cui opere sono state commentate niente di meno che da Luigi Veronelli: «Guardo le foto di Mimmo, a una a una, e ciascuna - sia che rappresenti la terra e le vigne, le volte poderose di cantine d'antan, i torrioni e fortilizi di rigoroso acciaio per vini che vogliono essere fatti eccellenti, la barricaia, le divine bottiglie, pronte a ricevere da bocche anche acciaiole e tuttavia pietose, il vino senza eguali - mi inquieta per la presenza/assenza della cifra umana».

Viedelgusto



Grazie a scatti realizzati da un'altezza tra i trecento e i millecinquecento metri, il fotografo svizzero, a metà fra l'artista e il documentarista, **Georg Gerster**, compie un'originale rilettura delle viti "tra le nuvole". Ecco quindi che immensi vigneti in file perfettamente geometriche sembrano fuoriuscire, quasi con prepotenza, dalla carta.

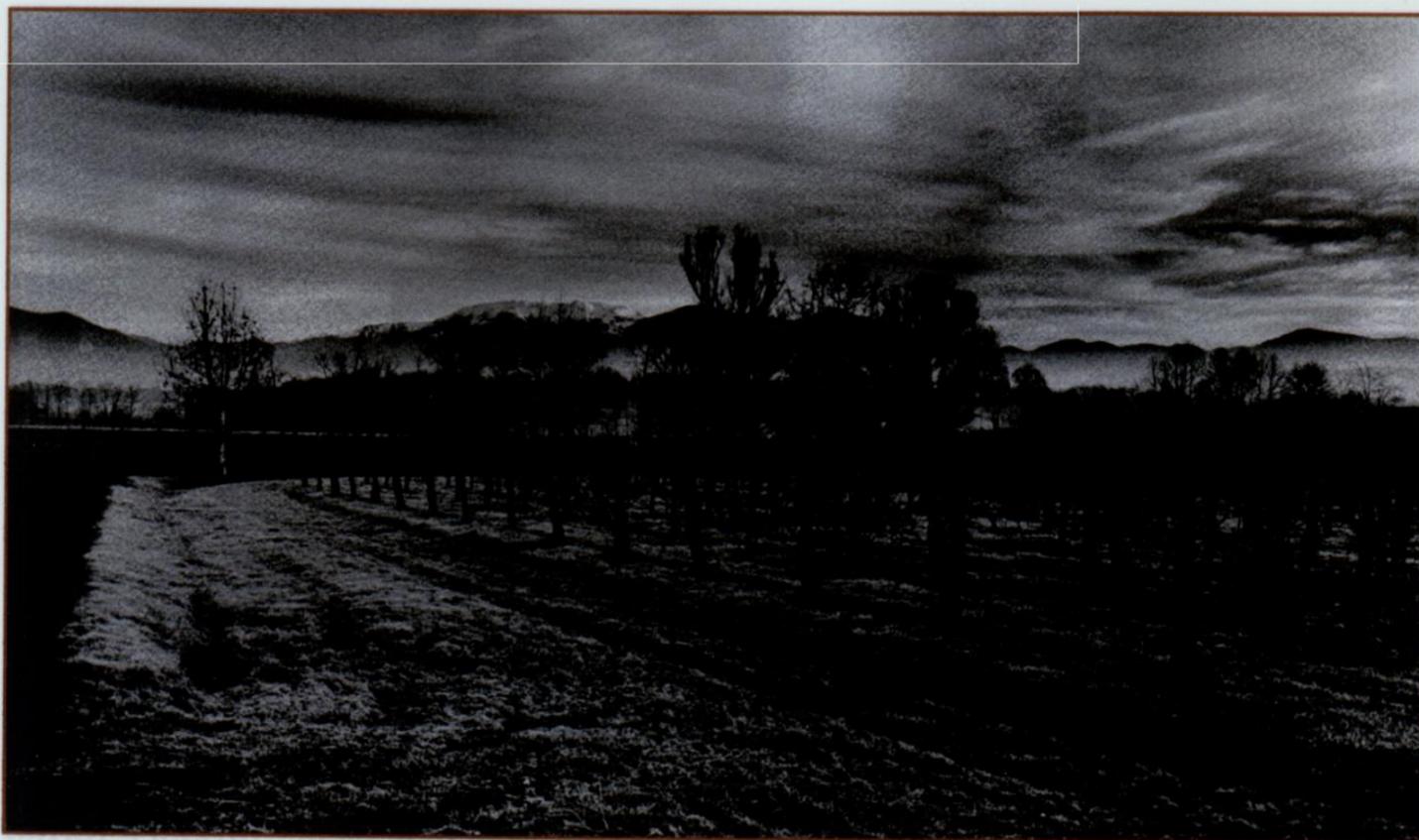
Particolarmente attento a cogliere espressioni e posture, l'americano **Ralph Gibson** - le cui opere sono esposte in oltre 150 musei in tutto il mondo - ritrae anime che lavorano nei vigneti, degustano il frutto del proprio lavoro e, semplicemente, hanno la fortuna di vivere nelle "terre del vino". Con sguardi e movenze che tradiscono crudo ma indispensabile realismo, spesso seguito da fiero compiacimento.



Viedelgusto



Dedicati alla vendemmia, gli scatti del newyorkese **William Klein** rendono eterni i sorrisi degli operai dopo la raccolta, così come le smorfie di fatica e concentrazione durante l'arduo lavoro. Per il quale, in ogni caso - sembrano comunicare gli stessi protagonisti - vale la pena faticare...



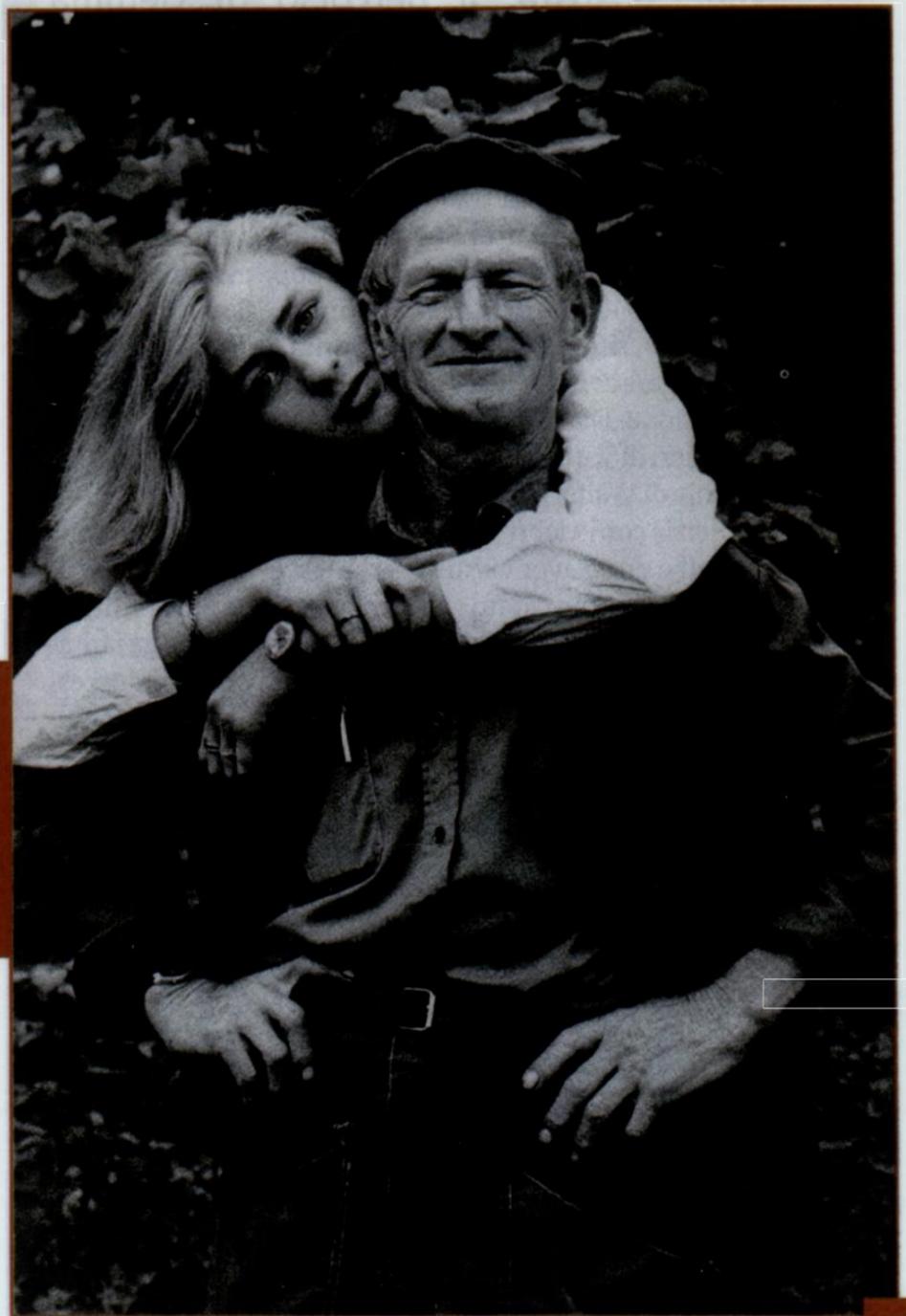
Un'interpretazione del vino che si discosta in modo piuttosto marcato dalle altre è quella del londinese **Don McCullin**, che con i suoi cieli di un bianco e nero bergmaniano, che sembrano evocare incomprensibili presagi, fornisce una chiave di lettura dell'universo bacchiano decisamente fuori dalle righe. È come se il fotografo londinese volesse sottolineare l'imponderabile delle forze naturali che condizionano l'uomo e tutte le sue opere, compreso, naturalmente, il vino. Ecco perché in questa coesistenza cielo-terra è proprio l'uomo il grande assente.

Vie del gusto



Bottiglie in ranghi serrati che aspettano solo di essere stappate... Per fare sgorgare il frutto di vigne contorte, terra umida, fumo di falò, gelo e nebbia. Ma anche volti segnati dal tempo, unghie sporche e mani piene di tagli. Uno spaccato di verismo fotografico regalatici da **Ferdinando Scianna**.

Uomini al lavoro e in dolce, meritata sosta, vengono sapientemente immortalati da **Alice Springs**, pseudonimo di June Browne, moglie di Newton. Dai raccoglitori ai maestri cantinieri, dai guardiani con la rivoltella alle sentinelle di ronda che allontanano i predatori. Fino al banchiere, "occhio del padrone", che fuma il sigaro con *nonchalance*. D'altra parte, ormai, il vino è fatto....



Franciacorta, storia lunga

Ca' del Bosco. Maurizio Zanella, proprietario dell'azienda vinicola a Erbusco, racconta il percorso di rivalutazione del territorio. Che lo ha portato a inventare le bollicine italiane

DI GUIDO MONTALDO



➤ Quando **Annamaria Clementi Zanella** si stabilì nel 1965 nella grande casa nel bosco a **Erbusco**, non si parlava ancora di Franciacorta e nessuno avrebbe mai immaginato che in questo territorio, poco distante da Brescia, sarebbe nato **l'unico vino italiano con le bollicine** (metodo classico) all'altezza dello Champagne. Non se lo immaginava neanche **Maurizio Zanella**, figlio di Annamaria, che la sua vita sarebbe stata trasformata dalla passione per il vino. Una magica storia che Maurizio ci racconta nella grande "casa di vetro", che domina il mare di vigneti perfettamente pettinati, che degradano dalle colline di Erbusco verso la Bassa Bresciana.

L'INFLUENZA FRANCESE. Dopo la maturità e gli studi di Agraria all'Università Cattolica di Piacenza, furono le frequenti visite in Francia, nelle più prestigiose *maison* in **Champagne** e **Borgogna**, che gli aprirono gli occhi sul suo futuro di *vigneron*. Decisiva fu anche l'esperienza di due anni alla *Station Oenologique de Bourgogne* a Beaune e all'Università di Enologia di Bordeaux. «Nel 1965 il vino italiano stava vivendo un momento drammatico, ricorda Maurizio Zanella, perché era ancora una bevanda-alimento che, a causa anche del boom economico,

non era riuscito a evolversi verso una produzione di qualità; l'Italia rischiava quindi di perdere la propria millenaria tradizione vinicola. Malgrado le difficoltà era un momento fortunato tanto che, probabilmente, prima o dopo non avrei avuto le stesse possibilità». Maurizio Zanella si trovò invece in pole-position e subito protagonista nel Rinascimento enologico italiano tra pochi e celebri nomi come Angelo Gaja, Antinori, Biondi Santi, Lungarotti, Ceretto, che contribuirono a far conoscere e apprezzare il vino italiano nel mondo.

LE ORIGINI DI UN MITO. «Le regole della qualità, fortunatamente, erano già state scritte dai francesi, in primis con il concetto di *terroir*, termine in traducibile in italiano perché assomma diverse caratteristiche del territorio, dal clima alla qualità del suolo, dall'esposizione all'esperienza dei vignaioli. Ma la difficoltà principale consisteva nei grandi investimenti necessari per stravolgere tutto», spiega Maurizio Zanella.

«Nel 1975, per far conoscere i miei vini iniziai a girare il mondo, sentendomi come uno svedese che vendeva ananas, perché quando presentavo le mie etichette nei migliori ristoranti, tutti si sbalordivano che venissi dal-

Viedelgusto



Maurizio Zanella in un angolo della sua casa; sotto, le botti della cantina di Ca' del Bosco; a destra, la bottiglia firmata dal proprietario dell'azienda vinicola. Nella pagina a fianco a fianco, la sede di Erbusco.



Vie del gusto



la **Lombardia**, conosciuta più per la Borsa e l'industria, che per la viticoltura. Mi resi conto di come i vini italiani fossero gli ultimi nella corsa verso il grande mercato. Tuttavia, ero convinto che si potesse fare meglio degli altri, ma occorreva crederci. Prima di tutto bisognava avere fiducia nel territorio, condizione che in **Franciacorta** non era difficile dato che stava nascendo, sulle orme di produttori come Ragnoli e Guido Berlucchi, un gruppo di imprenditori che presto si riunirono nel **Consorzio per la tutela del vino Franciacorta**, oggi una delle più felici realtà dell'enologia italiana».

SPIRITO D'INNOVAZIONE. Maurizio Zanella fu il primo ad andare controcorrente pur di raggiungere con passione e ostinazione l'obiettivo della qualità. Quando nella provincia di Brescia, ai primi degli Anni Settanta, i vigneti si piantavano con 2000 piante per ettaro, Zanella fece vigneti con **10 mila piante all'ettaro**, come catechizzavano i guru francesi della viticoltura. I bresciani lo snobbarono e l'ispettorato provinciale dell'agricoltu-

ra tentò di bloccarlo, sostenendo che Ca' del Bosco non rispettava le pratiche tradizionali di viticoltura. Maurizio fece causa e la vinse! Fu inoltre tra i primi a utilizzare in cantina la **fermentazione e l'affinamento in barrique** con intelligenza, quando la consuetudine italiana era di vinificare in gigantesche vasche di cemento. Ma Zanella introdusse anche nuove conoscenze, importate da altri Paesi, dopo aver stretto rapporti con il padre dell'enologia californiana **André Tchelicheff** e con **Robert Mondavi**. Ultimo ma non ultimo, riuscì a strappare il capocantiniere di **Dom Perignon**, **André Dubois**, alla **Moët & Chandon**, facendolo trasferire a Erbusco.

LA NASCITA DEI VINI FRANCIACORTINI. Nel 1972 il mercato vide i primi vini fermi di Franciacorta, il **Pi-not bianco** e il **rosso** di Franciacorta; mentre nel 1977 uscirono sul mercato le bollicine: i Franciacorta **brut** e **rosé**. Nel 1979 Maurizio Zanella presentò al mondo il suo **vino da tavola**, con una etichetta bianca che riportava solo la sua firma. Dopo il successo dei supertuscan

Vie del gusto

come Tignanello e Sassicaia, il meraviglioso **blend bordeaux** nato in Franciacorta, si chiama ancora oggi Maurizio Zanella. Nel 1982 Ca' del Bosco produsse tra i primi **Chardonnay** e nel 1983 il Pinot nero, di cui oggi **Pinero** è la quintessenza. Passati i 40 anni che coincisero con il rinascimento enologico del vigneto Italia, oggi Ca' del Bosco rappresenta **147 ettari di vigneti** distribuiti nelle zone migliori della Franciacorta, condotti con i più adeguati sistemi, finalizzati alla produzione di un'ottima materia prima. I prestigiosi vini di Ca' del Bosco sono distribuiti con lungimiranza in tutti i settori commerciali, dall'enoteca alla ristorazione, fino ai supermercati, dove poche etichette di grande qualità sono affidate a selezio-

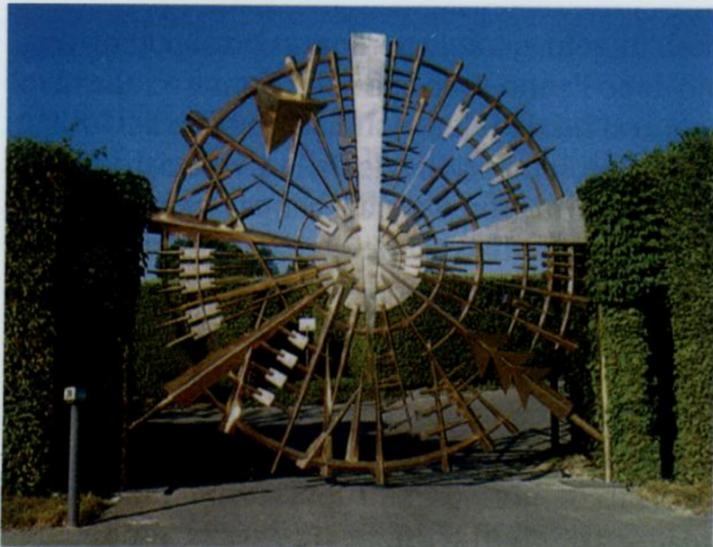
nate catene distributive, che hanno dimostrato di sapere rivolgere la propria offerta a un pubblico mirato. Ca' del Bosco offre agli appassionati una gamma fantastica di «vini umani e dalle mille sfaccettature», come ama definirli Maurizio Zanella. Fra questi, la **cuvée Annamaria Clementi** che riposa sui lieviti per 5 anni e 6 mesi; la selezione Franciacorta millesimato **"In Anteprema"** che permane addirittura 8 anni e 2 mesi sui lieviti e altre tipologie di Franciacorta come il **Saten**, il **Rosé**, il **Dosage Zero**, tutti millesimati (di un'unica vendemmia), infine l'**Elfo 14**, un nome fantastico per un vino ottenuto da Sauvignon blanc e varietà autoctone, che racconta l'amore di Maurizio Zanella per il territorio.

Il vigneto La Breda di proprietà di Ca' del Bosco.
A destra e nella pagina a fianco, due scorci delle cantine.



UN'AZIENDA VINICOLA DOVE L'ARTE È DI CASA

Immersa tra boschi e vigneti, attraversata da ponticelli e ruscelli, l'azienda Ca' del Bosco apre le porte ai visitatori con una nuova formula, introdotta da questo mese. La presentazione dell'azienda è prestigiosa: si entra passando dal portale di Arnaldo Pomodoro "Inno al sole" (nella foto sotto), per poi procedere attraverso collinette ricoperte di vigneti. La natura avvolge lo spazio, che si apre con delicate e inconsuete costruzioni. La cantina è un tempio per gli appassionati di enologia, ma offre spunti intelligenti per tutti



i visitatori. La tecnologia, di acciaio laddove è indispensabile, è pensata per un uso meno traumatico delle uve, che in assenza di gravità vengono raccolte e lavorate senza l'ausilio di pompe idrauliche. Poi si scende nella terra, per due, tre piani, intersecati da altissimi serbatoi, dove "il missile" raccoglie la cuvée per eccellenza (si vinificano in acciaio i Franciacorta divisi per tipologia). Infinite gallerie o caveau, scavate nella fredda terra, consentono la raccolta preziosa di bottiglie di vecchie annate, su alcune delle quali c'è ancora la scritta in francese del cantiniere di Dom Perignon. Un percorso multimediale alternato a mezzi di comunicazione eterogenei, da luci a schermi al plasma, si dipana per diversi chilometri sotto Ca' del Bosco. Infine si esce nel wineshop, dove il momento dell'acquisto e della degustazione dei vini è circondato dal matrimonio tra arte e vino, con la scultura di Ramarama. Le prenotazioni per la visita si possono effettuare sul sito: www.cadelbosco.it.