

CULTURA & SPETTACOLI



AMATISSIME PAGINE / 10

Il fascino del «perfezionista» e quel Mario Soldati in viaggio

Zanella: un libro di Rudolph Chelminski e uno dello scrittore italiano nel percorso reale e fantastico alla ricerca del prodotto perfetto



Vino al vino

■ Il vino è protagonista in questa celebre tela di Velazquez e nella carriera di Maurizio Zanella (a sinistra), patron di Ca' del Bosco e presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta

Il mio percorso lavorativo mi ha portato ad essere sempre in contatto con i grandi cuochi, i grandi chef, e per questo ho scelto come primo libro «Il Perfezionista» di Rudolph Chelminski, che narra la vita, con un finale drammatico, di un cuoco, Bernard Loiseau, ripercorrendo l'avventura favolosa di un uomo che aveva iniziato come sgualterro, raggiungendo il top nel mondo competitivo dell'haute cuisine.

Un libro a cui tengo particolarmente, perché racconta di un percorso professionale a cui sono stato vicino personalmente. Il libro ci cala immediatamente in un momento topico della cucina francese: la nascita di

Una storia al tempo della nascita della nouvelle cuisine

quella che è stata definita la nouvelle cuisine.

Questo nuovo movimento, nato negli anni Settanta, è di fatto più simile all'arte che alla cucina, lanciando così un manifesto per una nuova cucina, più moderna e leggera, espressa e stagionale, che recuperi le ricchezze regionali.

Il libro racconta di persone con cui sono stato a stretto contatto - Paul Bocuse, i fratelli Troisgros, e Michel Guérard - non solo professionalmente, ma anche personalmente. Storie di uomini straordinari, perché la ristorazione ad altissimi livelli, così come la produzione di vini importanti, richiede grandissimi sacrifici.

«Il Perfezionista» è un libro che mi ha travolto, perché mi ha fatto rivivere alcune tappe del mio vissuto. Bel-

LETTURE PER L'ESTATE Lo chef d'avanguardia e l'Italia vista attraverso una bottiglia

■ La serie «Amatissime pagine» propone testimonianze, firmate da personaggi della realtà bresciana, a proposito di letture che hanno influenzato la loro formazione. Dopo gli interventi di Graziano Tarantini, Gualtiero Marchesi, Franca Ghitti, mons. Luciano Monari, vescovo di Brescia; Cesare Lievi, Paolo Corsini, Giancarlo Dalleria, Sergio Pecorelli e Flavio Pasotti, proponiamo quello di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco, presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta, vice-presidente dell'Unione agricoltori di Brescia, è uno degli artefici del successo planetario delle bollicine bresciane. La sua biografia s'incrocia a metà degli anni '60 con le terre benedette ad Ovest della città: è infatti nel 1964 che sua madre acquista in Franciacorta una casa circondata dai castagni, detta «Ca' del bosco». Ed è lì che il giovanissimo Maurizio, dopo un viaggio in Champagne, torna con l'idea di realizzare qualcosa di simile. Così è nata una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. I libri che Zanella propone alla lettura sono «Il perfezionista. Vita e morte di un grande chef» di Rudolph Chelminski (Ponte alle Grazie, 2006, pp. 409, 18 €) e «Vino al vino» di Mario Soldati (Mondadori, Oscar, 2006, 16 €).

lissima la frase in cui viene specificato che la parola «chef» non significa cuoco, ma significa capo. In realtà questi cuochi diventavano i capi di un gruppo di giovani apprendisti, che lavoravano in maniera frenetica, ma sempre con le mani pulite e con il grembiule, o meglio il tourchon, sempre bianco.

Pur essendoci delle rivalità, c'era la grande forza di squadra di un gruppo che, in fondo, si amava, senza saperlo, creando dei legami che sarebbero durati tutta una vita.

L'arte culinaria è molto simile all'arte del vino, capolavoro di quel talento che solo alcuni uomini sanno raggiungere, dove dedizione ed intuizione si fondono nel magico ed arcano connubio con la natura. Ca' del Bosco, vino diventato un orgoglio dell'enologia italiana, è figlio di quella ricerca della perfezione che ancora oggi è il motore dell'innovazione aziendale.

Un secondo libro che mi sta a cuore, è un libro che riesce a spiegare l'evoluzione del vino italiano: «Vino al vino» di Mario Soldati. Anche tra le pagine di questo libro trovo un forte legame con la mia vita nella sua interezza, sia sul lato professionale, che su quello personale, perché anche io, come produttore di vino, mi sono ritrovato ad essere partecipe in prima persona di questa evoluzione.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale e dopo il «miracolo economico» degli anni Cinquanta dello scorso secolo, si comincia ad intuire che il futuro nel vino sarebbe stato nella qualità, non tanto nella quantità, come era avvenuto fino alla fine degli anni Sessanta. Solo dagli anni Settanta in poi possiamo parlare di un vero e proprio Rinascimento enologico nel nostro paese, grazie alla nascita di prin-

cipi che, all'epoca, risultarono quasi rivoluzionari. Il vino di qualità diventa così «... variabile per un'infinità di motivi, effimero, ineffabile, misterioso. Esigere un vino stabile è la più grande sciocchezza che un bevitore di vino possa commettere». Questo passaggio mette in evidenza il principio, del tutto nuovo all'epoca, secondo il quale la stabilità e la continuità non sono garanzie di qualità. Mario Soldati, nel suo pellegrinaggio da un luogo all'altro del Paese, si chiede se il vino sia un'opera d'arte o un essere vivente, e si chiede anche se l'enologo non stia inconsciamente sbagliando, cercando di creare un vino stabile che non valorizzi il territorio né l'opera della Madre Terra.

Soldati, dunque, riesce a far capire la diversità del vino, non solo in funzione della terra, ma anche dell'uomo che la coltiva.

Parallelamente, ho sempre cercato di trovare delle individualità nei miei vini e di esaltarne le caratteristiche naturali.

Il viaggio di Soldati mi ricorda un viaggio molto importante che feci nel 1980 con Luigi Veronelli, Giacomo

Nel vino la diversità è non solo la terra, ma l'uomo che la coltiva

mo Bologna, e Mario Schioppetto nel nord della California, dove il pragmatismo americano valorizzava il lavoro della viticoltura, lavoro necessario per dare al vino quella personalità e quelle caratteristiche necessarie per produrre un capolavoro.

Dopo quel viaggio, tornammo tutti e quattro convinti che il futuro del

vino italiano dovesse andare in quella direzione, prendendo la vigna come protagonista indiscussa del nostro lavoro.

A proposito di vigna, la descrizione che Mario Soldati dà di questo aspetto è strabiliante, definendola come un «arazzo folto, arricciato e frastagliato sulle tinte di un rosso acceso e violentissimo...» e conclude scrivendo che «l'amore degli uomini per la vigna non può fare di più».

Soldati dunque approccia, nel suo libro, una diversa filosofia di interpretazione del vino buono, definendolo non catalogabile, sempre diverso anche all'interno dello stesso territorio e vinificato dalle stesse persone, perché «assomiglia solo a se stesso». Questa nuova filosofia va contro i principi commerciali più elementari, in cui costanza e qualità portano un appiattimento, che invece in un grande vino non può esistere.

Su questa filosofia ho basato le mie scelte professionali, cercando, con i miei collaboratori in Ca' del Bosco, di trovare dei vini che avessero una grandissima qualità e, per quanto possibile, unicità. Per cui abbiamo escogitato tutte le possibili variabili affinché l'uva fosse preservata senza utilizzare prodotti chimici, e quindi in totale naturalezza.

Essendo però da sempre all'avanguardia nella ricerca del meglio, dal 2007 in Ca' del Bosco abbiamo creato un Franciacorta multi vintage dal nome Cuvée Prestige, che, grazie alle diverse annate da cui proviene, riesce ad ottenere una costanza qualitativa del tutto sorprendente. La nostra passione dunque ci permette di produrre vino valorizzando il frutto della terra e tutte le caratteristiche naturali che il buon Dio ci regala ad ogni stagione.

Maurizio Zanella

CULTURA & SPETTACOLI



AMATISSIME PAGINE / 10

Il fascino del «perfezionista» e quel Mario Soldati in viaggio

Zanella: un libro di Rudolph Chelminski e uno dello scrittore italiano nel percorso reale e fantastico alla ricerca del prodotto perfetto



Vino al vino

Il vino è protagonista in questa celebre tela di Velazquez e nella carriera di Maurizio Zanella (a sinistra), patron di Ca' del Bosco e presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta

Il mio percorso lavorativo mi ha portato ad essere sempre in contatto con i grandi cuochi, i grandi chef, e per questo ho scelto come primo libro «Il Perfezionista» di Rudolph Chelminski, che narra la vita, con un finale drammatico, di un cuoco, Bernard Loiseau, ripercorrendo l'avventura favolosa di un uomo che aveva iniziato come sguattero, raggiungendo il top nel mondo competitivo dell'haute cuisine.

Un libro a cui tengo particolarmente, perché racconta di un percorso professionale a cui sono stato vicino personalmente. Il libro ci cala immediatamente in un momento tipico della cucina francese: la nascita di

Una storia al tempo della nascita della nouvelle cuisine

quella che è stata definita la nouvelle cuisine.

Questo nuovo movimento, nato negli anni Settanta, è di fatto più simile all'arte che alla cucina, lanciando così un manifesto per una nuova cucina, più moderna e leggera, espressa e stagionale, che recuperi le ricchezze regionali.

Il libro racconta di persone con cui sono stato a stretto contatto - Paul Bocuse, i fratelli Troisgros, e Michel Guérard - non solo professionalmente, ma anche personalmente. Storie di uomini straordinari, perché la ristorazione ad altissimi livelli, così come la produzione di vini importanti, richiede grandissimi sacrifici.

«Il Perfezionista» è un libro che mi ha travolto, perché mi ha fatto rivivere alcune tappe del mio vissuto. Bel-

LETTURE PER L'ESTATE

Lo chef d'avanguardia e l'Italia vista attraverso una bottiglia

La serie «Amatissime pagine» propone testimonianze, firmate da personaggi della realtà bresciana, a proposito di letture che hanno influenzato la loro formazione. Dopo gli interventi di Graziano Tarantini, Gualtiero Marchesi, Franca Ghitti, mons. Luciano Monari, vescovo di Brescia; Cesare Lievi, Paolo Corsini, Giancarlo Dallera, Sergio Pecorelli e Flavio Pasotti, proponiamo quello di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco, presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta, vice-presidente dell'Unione agricoltori di Brescia, è uno degli artefici del successo planetario delle bollicine bresciane. La sua biografia s'incrocia a metà degli anni '60 con le terre benedette ad Ovest della città: è infatti nel 1964 che sua madre acquista in Franciacorta una casa circondata dai castagni, detta «Cà del bosco». Ed è lì che il giovanissimo Maurizio, dopo un viaggio in Champagne, torna con l'idea di realizzare qualcosa di simile. Così è nata una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. I libri che Zanella propone alla lettura sono «Il perfezionista. Vita e morte di un grande chef» di Rudolph Chelminski (Ponte alle Grazie, 2006, pp. 409, 18 €) e «Vino al vino» di Mario Soldati (Mondadori, Oscar, 2006, 16 €).

lissima la frase in cui viene specificato che la parola «chef» non significa cuoco, ma significa capo. In realtà questi cuochi diventavano i capi di un gruppo di giovani apprendisti, che lavoravano in maniera frenetica, ma sempre con le mani pulite e con il grembiule, o meglio il tourchon, sempre bianco.

Pur essendoci delle rivalità, c'era la grande forza di squadra di un gruppo che, in fondo, si amava, senza saperlo, creando dei legami che sarebbero durati tutta una vita.

L'arte culinaria è molto simile all'arte del vino, capolavoro di quel talento che solo alcuni uomini sanno raggiungere, dove dedizione ed intuizione si fondono nel magico ed arcano connubio con la natura. Ca' del Bosco, vino diventato un orgoglio dell'enologia italiana, è figlio di quella ricerca della perfezione che ancora oggi è il motore dell'innovazione aziendale.

Un secondo libro che mi sta a cuore, è un libro che riesce a spiegare l'evoluzione del vino italiano: «Vino al vino» di Mario Soldati. Anche tra le pagine di questo libro trovo un forte legame con la mia vita nella sua interezza, sia sul lato professionale, che su quello personale, perché anche io, come produttore di vino, mi sono ritrovato ad essere partecipe in prima persona di questa evoluzione.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale e dopo il «miracolo economico» degli anni Cinquanta dello scorso secolo, si comincia ad intuire che il futuro nel vino sarebbe stato nella qualità, non tanto nella quantità, come era avvenuto fino alla fine degli anni Sessanta. Solo dagli anni Settanta in poi possiamo parlare di un vero e proprio Rinascimento enologico nel nostro paese, grazie alla nascita di prin-

cipi che, all'epoca, risultarono quasi rivoluzionari. Il vino di qualità diventa così «... variabile per un'infinità di motivi, effimero, ineffabile, misterioso. Esigere un vino stabile è la più grande sciocchezza che un bevitore di vino possa commettere». Questo passaggio mette in evidenza il principio, del tutto nuovo all'epoca, secondo il quale la stabilità e la continuità non sono garanzie di qualità. Mario Soldati, nel suo pellegrinaggio da un luogo all'altro del Paese, si chiede se il vino sia un'opera d'arte o un essere vivente, e si chiede anche se l'enologo non stia inconsciamente sbagliando, cercando di creare un vino stabile che non valorizzi il territorio né l'opera della Madre Terra.

Soldati, dunque, riesce a far capire la diversità del vino, non solo in funzione della terra, ma anche dell'uomo che la coltiva.

Parallelamente, ho sempre cercato di trovare delle individualità nei miei vini e di esaltarne le caratteristiche naturali.

Il viaggio di Soldati mi ricorda un viaggio molto importante che feci nel 1980 con Luigi Veronelli, Giaco-

Nel vino la diversità è non solo la terra, ma l'uomo che la coltiva

mo Bologna, e Mario Schioppetto nel nord della California, dove il pragmatismo americano valorizzava il lavoro della viticoltura, lavoro necessario per dare al vino quella personalità e quelle caratteristiche necessarie per produrre un capolavoro.

Dopo quel viaggio, tornammo tutti e quattro convinti che il futuro del

vino italiano dovesse andare in quella direzione, prendendo la vigna come protagonista indiscussa del nostro lavoro.

A proposito di vigna, la descrizione che Mario Soldati dà di questo aspetto è strabiliante, definendola come un «arazzo folto, arricciato e frastagliato sulle tinte di un rosso acceso e violentissimo...» e conclude scrivendo che «l'amore degli uomini per la vigna non può fare di più».

Soldati dunque approccia, nel suo libro, una diversa filosofia di interpretazione del vino buono, definendolo non catalogabile, sempre diverso anche all'interno dello stesso territorio e vinificato dalle stesse persone, perché «assomiglia solo a se stesso». Questa nuova filosofia va contro i principi commerciali più elementari, in cui costanza e qualità portano un appiattimento, che invece in un grande vino non può esistere.

Su questa filosofia ho basato le mie scelte professionali, cercando, con i miei collaboratori in Ca' del Bosco, di trovare dei vini che avessero una grandissima qualità e, per quanto possibile, unicità. Per cui abbiamo escogitato tutte le possibili variabili affinché l'uva fosse preservata senza utilizzare prodotti chimici, e quindi in totale naturalezza.

Essendo però da sempre all'avanguardia nella ricerca del meglio, dal 2007 in Ca' del Bosco abbiamo creato un Franciacorta multi vintage dal nome Cuvée Prestige, che, grazie alle diverse annate da cui proviene, riesce ad ottenere una costanza qualitativa del tutto sorprendente. La nostra passione dunque ci permette di produrre vino valorizzando il frutto della terra e tutte le caratteristiche naturali che il buon Dio ci regala ad ogni stagione.

Maurizio Zanella