



Persone & storie

di GIMMO CUOMO

Appena il tempo di animare un convegno sulla comunicazione della qualità del vino, utile per gettare le basi di un documento comune che sarà sottoscritto da importanti operatori dell'informazione, che Maurizio Zanella è già Oltreoceano per promuovere i Franciacorta di Ca' del Bosco, compresi gli ultimi arrivati della Vintage Collection: Brut, Satèn e Dosage Zéro, espressioni, secondo l'azienda, rispettivamente di carattere, femminilità, rigore.

Zanella cos'è in una parola per lei la qualità?

«Emozione».

I vini naturali possono essere una scorciatoia per il successo?

«Sicuramente no».

Quanto sono ancora distanti i Franciacorta dagli Champagne?

«Ancora distanti per volumi e per storia, ma non più distanti qualitativamente: perché provengono da zone diverse e perché per noi, con soli 30 milioni di bottiglie, è più facile gestire la qualità».

In quali aree italiane c'è spazio per l'espansione del vostro mercato?

«Il 71 per cento della produzione di Franciacorta si concentra in Emilia, Veneto, Lombardia e Piemonte. Dunque, in tutte le altre regioni».

È all'estero?

«Dalla Franciacorta esportiamo solo il 9 per cento. Siamo all'asilo. I primi risultati si registrano in Svizzera, Usa e Giappone».

Cosa pensa delle bollicine ottenute da uve autoctone?

«Tutti esercizi encomiabili. Ma un vino alle spalle deve sempre avere un terroir. E se un terroir ha già dato altro non è utile disperdere le forze».

Il presidente di Ca' del Bosco racconta il fenomeno delle bollicine italiane

Zanella: «Pizza e Franciacorta? Si può fare»

Chi è

Cinquantotto anni ben portati a dispetto di una vita sempre sulla corsia di sorpasso, sposato con due figli, Maurizio Zanella è il fondatore dell'azienda Ca' del Bosco. Leggenda vuole che appena tredicenne, al ritorno dalla Francia, chiese ai genitori di piantare il primo vigneto. Ora l'azienda di Erbusco produce circa un milione e mezzo di bottiglie. Di Ca' del Bosco Zanella è il presidente, così come è presidente del Consorzio del Franciacorta docg.



Su quale piatto le bollicine sono insostituibili?

«Crostacei e molluschi».

Ostriche o caviale?

«Ostriche».

Fole gras o aragosta?

«Fole gras».

Aragosta o baccalà?

«Baccalà».

Uno spumante sulla pizza è un tentativo o una bestemmia?

«Nessun abbinamento è una bestemmia. Basta con le regole».

Un pranzo indimenticabile in

Campania?

«Tanti in Penisola sorrentina».

In Puglia?

«Da Tuccino a Polignano a Mare».

Come vengono percepiti all'estero i vini del Sud?

«Molto bene, non c'è più razzismo il enologico che si registrava fino a 15 anni fa».

Per il successo di un vino quanto conta da 0 a 100 la qualità?

«Cent».

Quanto l'etichetta e, più in generale, il packaging?

«Sono importanti, ma alla fine vince il bicchiere».

Quanto conta invece la critica?

«Molto, più negli Usa che in Italia».

Un critico autorevole è quello che...?

«Crea cultura nel consumatore».

Gli inglesi sono maestri, gli americani, assegnando i punteggi, influenza-

no di più le dinamiche di mercato».

Quanto conta la comunicazione sui web?

«È un pulcino destinato a diventare uno struzzo».

Bordeaux o Bourgogne?

«Bourgogne (emozioni)».

Carne o pesce?

«Pesce».

Pasta o riso?

«Pasta».

Flûte o calice?

«Calice. Vi prego, frantumate tutti i flûte che ammazzano i Franciacorta e gli Champagne!».

Ca' del Bosco si distingue dalle altre aziende di Franciacorta per...?

«La perenne insoddisfazione inculcata dal sottoscritto a tutto il team».

L'aperitivo è solo un rito alla moda?

«No, un uso civile italiano».

La persona più famosa che ha brindato con le vostre bollicine?

«La regina Elisabetta II».

A chi dedica il brindisi finale?

«A Luigi Veronelli e a Giacomo Bologna».

«Luigi».

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO



Persone & storie

di GIMMO CUOMO

Appena il tempo di animare un convegno sulla comunicazione della qualità del vino, utile per gettare le basi di un documento comune che sarà sottoscritto da importanti operatori dell'informazione, che Maurizio Zanella è già Oltreoceano per promuovere i Franciacorta di Ca' del Bosco, compresi gli ultimi arrivati della Vintage Collection: Brut, Satèn e Dosage Zéro, espressioni, secondo l'azienda, rispettivamente di carattere, femminilità, rigore.

Zanella cos'è in una parola per lei la qualità?

«Emozione».

I vini naturali possono essere una scorciatoia per il successo?

«Sicuramente no».

Quanto sono ancora distanti i Franciacorta dagli Champagne?

«Ancora distanti per volumi e per storia, ma non più distanti qualitativamente: perché provengono da zone diverse e perché per noi, con soli 30 milioni di bottiglie, è più facile gestire la qualità».

In quali aree italiane c'è spazio per l'espansione del vostro mercato?

«Il 71 per cento della produzione di Franciacorta si concentra in Emilia, Veneto, Lombardia e Piemonte. Dunque, in tutte le altre regioni».

È all'estero?

«Dalla Franciacorta esportiamo solo il 9 per cento. Siamo all'asilo. I primi risultati si registrano in Svizzera, Usa e Giappone».

Cosa pensa delle bollicine ottenute da uve autoctone?

«Tutti esercizi encomiabili. Ma un vino alle spalle deve sempre avere un terroir. E se un terroir ha già dato altro non è utile disperdere le forze».

Il presidente di Ca' del Bosco racconta il fenomeno delle bollicine italiane

Zanella: «Pizza e Franciacorta? Si può fare»

Chi è

Cinquantotto anni ben portati a dispetto di una vita sempre sulla corsia di sorpasso, sposato con due figli, Maurizio Zanella è il fondatore dell'azienda Ca' del Bosco. Leggenda vuole che appena tredicenne, al ritorno dalla Francia, chiese ai genitori di piantare il primo vigneto. Ora l'azienda di Erbusco produce circa un milione e mezzo di bottiglie. Di Ca' del Bosco Zanella è il presidente, così come è presidente del Consorzio del Franciacorta docg.



Su quale piatto le bollicine sono insostituibili?

«Crostacei e molluschi».

Ostriche o caviale?

«Ostriche».

Fole gras o aragosta?

«Fole gras».

Aragosta o baccalà?

«Baccalà».

Uno spumante sulla pizza è un tentativo o una bestemmia?

«Nessun abbinamento è una bestemmia. Basta con le regole».

Un pranzo indimenticabile in

Campania?

«Tanti in Penisola sorrentina».

In Puglia?

«Da Tuccino a Polignano a Mare».

Come vengono percepiti all'estero i vini del Sud?

«Molto bene, non c'è più razzismo il enologico che si registrava fino a 15 anni fa».

Per il successo di un vino quanto conta da 0 a 100 la qualità?

«Cent».

Quanto l'etichetta e, più in generale, il packaging?

«Sono importanti, ma alla fine vince il bicchiere».

Quanto conta invece la critica?

«Molto, più negli Usa che in Italia».

Un critico autorevole è quello che...?

«Crea cultura nel consumatore».

Gli inglesi sono maestri, gli americani, assegnando i punteggi, influenza-

no di più le dinamiche di mercato».

Quanto conta la comunicazione sui web?

«È un pulcino destinato a diventare uno struzzo».

Bordeaux o Bourgogne?

«Bourgogne (emozioni)».

Carne o pesce?

«Pesce».

Pasta o riso?

«Pasta».

Flûte o calice?

«Calice. Vi prego, frantumate tutti i flûte che ammazzano i Franciacorta e gli Champagne!».

Ca' del Bosco si distingue dalle altre aziende di Franciacorta per...?

«La perenne insoddisfazione inculcata dal sottoscritto a tutto il team».

L'aperitivo è solo un rito alla moda?

«No, un uso civile italiano».

La persona più famosa che ha brindato con le vostre bollicine?

«La regina Elisabetta II».

A chi dedica il brindisi finale?

«A Luigi Veronelli e a Giacomo Bologna».

«Luigi».

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO