

Maurizio Zanella presenta il suo olio: La nuova sfida di Ca' del Bosco. E siamo solo all'inizio

Il fondatore della celebre azienda in Franciacorta ci racconta il nuovo progetto e fa una riflessione sul mondo del vino: "Abbiamo sbagliato a comunicare. E i dealcolati hanno senso solo per una categoria di produttori" Entriamo da dilettanti nel mondo dell'olio, quasi per passione, ma con l'idea di farlo bene, con la stessa dedizione che mettiamo nel vino. Con queste parole, Maurizio Zanella, fondatore e presidente di Ca' del Bosco, racconta la nascita del primo olio dell'azienda, Olio della Corte. Un debutto che ha il sapore di una sfida, ma anche di un ritorno alle radici, in un territorio dove gli ulivi hanno sempre avuto un ruolo silenzioso, a presidio dei terrazzamenti delle vigne dell'azienda. Ci sono quindi da 55 anni. La raccolta 2024 segna il battesimo ufficiale di Olio della Corte, prodotto secondo il Disciplinare della Dop Laghi Lombardi Sebino. Non un semplice esperimento, ma una scelta consapevole: rispettare dalla A alla Z il protocollo biologico, adottare metodi di frangitura all'avanguardia e garantire la massima qualità possibile. Abbiamo acquistato un frantoio che definiscono la Rolls Royce dei frantoi, ci racconta Zanella. Vogliamo fare un olio che sia una chicca, qualcosa di speciale. La produzione, al momento, è ancora limitata: 2.200 mezze bottiglie, un numero esiguo che segna l'ingresso ufficiale di Ca' del Bosco in un mercato fino a oggi inesplorato. L'uliveto dell'azienda è cresciuto negli anni, fino a raggiungere 4,4 ettari. Un percorso iniziato quasi per caso, con gli ulivi a protezione delle terrazze, e che oggi prende una direzione ben definita. Fino a due anni fa frangevamo le olive altrove e regalavamo l'olio a Natale ai dipendenti. Poi, con l'acquisizione di un nuovo vigneto, ci siamo ritrovati con un ettaro e mezzo interamente piantumato a ulivi. A quel punto abbiamo deciso di fare le cose seriamente. L'olio dei laghi spiega ancora Zanella è diverso dagli altri oli italiani. Ci risulta che sul Lago d'Iseo siamo gli unici a produrre in biologico. Speriamo di portare qualcosa di nuovo sulla tavolozza degli oli italiani, un prodotto diverso che possa conquistare il palato di chi lo assaggia. Una riflessione sul vino Ma il cuore di Ca' del Bosco resta il vino e Zanella non si sottrae a una riflessione sulla situazione attuale. Il 2024 per Franciacorta non è andato male: un calo del 2% in quantità ma un aumento dell'1,8% in valore. Siamo però preoccupati per il futuro, perché nel mondo del vino si stanno addensando alcune nuvole. Abbiamo sbagliato la comunicazione: siamo stati troppo tecnici, troppo accademici, e abbiamo allontanato i giovani. Dobbiamo raccontare il vino in modo più intrigante, più romantico, senza costringerli a diventare esperti per poterne godere. E sui vini dealcolati? Non devono scandalizzare nessuno. Esistono due mondi: il vino come prodotto di largo consumo e il vino che racconta il territorio. Nel primo ambito i dealcolati possono avere un senso. Ma per noi, fare un Franciacorta a 0 gradi non ha senso, perché appartiene a un altro mondo. Il futuro di Ca' del Bosco continua a essere fatto di sfide e di ricerca della qualità. Abbiamo quasi 300 ettari di vigne, tutte in biologico ed è già una scommessa arrivare in fondo ogni anno cercando di migliorare sempre. Ora, con l'olio, ci mettiamo alla prova su un nuovo fronte, ma con lo stesso spirito: fare le cose bene, con passione.

