

Dal Franciacorta all'olio extravergine di oliva: i progetti di Maurizio Zanella di Ca' del Bosco

04 aprile 2025 | 16:00 | Giosetta Ciuffa Mi affascina l'olio perché mi ricorda il mio esordio nel vino 50 anni fa: l'industria spadroneggiava sul mercato con prodotti completamente diversi da quelli di un'agricoltura di qualità. Si definisce dilettaante ma non dimentichiamo che Maurizio Zanella è il fondatore e patron di Ca' del Bosco, una delle realtà più rappresentative dello scenario vitivinicolo italiano. Oltre che alla sua visione però si deve anche a una saggezza contadina di numerose stagioni fa l'attuale scelta di produrre olio in Franciacorta. Nel corso di più di venti anni la cantina di Erbusco ha acquisito vigneti in collina o terrazzati, che la tradizione agricola voleva consolidati dall'apparato radicale dell'olivo: neanche 2 ettari, e lontani tra di loro, di cui ci si occupava marginalmente solo per un po' di olio da regalare ai dipendenti a Natale. Quella che era una pratica culturale per stabilizzare terreni ha dato nell'ottobre scorso l'avvio all'Olio della Corte, un blend da piante di Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino coltivate nei comuni di Erbusco, Cazzago San Martino, Corte Franca, Cellatica e Iseo, nel rispetto della dop Laghi Lombardi-Sebino. Questo in seguito all'acquisizione di un terreno che, oltre a 12 ha di vigna, ne aveva 2 di oliveto. Esposto a sud e pianeggiante, è stato lavorato anziché sradicare come inizialmente ipotizzato; è bastata una prima campagna olivicola per decidere che quella 2024/25 avrebbe salutato l'Olio della Corte, che nel nome richiama le corti tipiche della zona. La raccolta (brucatura a mano tra metà ottobre e i primi di novembre a causa delle piogge) ha dato origine a 2.400 bottiglie da 500 cl e, nonostante l'esigua produzione, è stato acquistato un frantoio. Anziché filtrare si è optato invece per una decantazione naturale dell'olio, in atmosfera controllata a circa 17 gradi per un mese, in modo da salvaguardare il profilo organolettico del blend e non impoverirlo. Non sarà passata inosservata sicuramente la confezione, ideata affinché trasmetta gli alti standard di eleganza e qualità cui la casa vitivinicola ci ha abituati: La bottiglia è frutto del lavoro di un team e rispecchia la volontà dell'azienda di far cose inusuali, introvabili, mai viste, spiega Zanella. Con il nuovo prodotto, Ca' del Bosco aggiunge un savoir faire nella presentazione e una ricerca spasmodica nella qualità. Mi auguro sarà collocato in punti che lo valorizzeranno. E mi sembra sia stato recepito bene dal mercato. A me piace perché contrariamente agli oli del Nord spesso delicati, si avvertono delle componenti. E suggerisce una combo enogastronomica franciacortina: Manzo all'olio, tipico di qui: richiederebbe un olio con più carattere ma uno chef me lo ha preparato con l'Olio della Corte e l'ho trovato buonissimo anche per l'utilizzo in cottura. Non possiamo mettere un Franciacorta quindi necessariamente un Curtefranca, in questo caso Corte del Lupo di un'annata importante farebbe meraviglie. L'intento di far bene è confermato dall'adesione al disciplinare della dop Laghi Lombardi-Sebino, oltre che al regime biologico: per il presidente un passaggio obbligato per chi vuol fare qualità, dando anche un contributo alla dop stessa, in quanto una delle poche aziende bio con tale estensione e latitudine, sia per coltivazione che per trasformazione (ma non del vino). 280 sono infatti gli ettari, che al momento Maurizio Zanella pensa di accrescere solo in quanto a superficie vitata. Si concentra ovviamente sul core business, e in questa fase la strategia è garantirsi un'autonomia: Non vogliamo dover cercare uva. Siamo già autonomi in una bella annata ma non in annate meno ricche, che purtroppo stanno diventando la norma: le ultime 8 vendemmie hanno reso come 5 e mezza. Ma se nei terreni di nuova acquisizione sono presenti olivi, per consolidamento o barriera antintrusione, ora c'è l'obiettivo aziendale di trarne olio, anche se impiantarne non è previsto almeno per i prossimi tre anni. Lo spirito però, assicura, è quello degli esordi: Per Ca' del Bosco è bello contribuire a valorizzare un prodotto fatto con criteri completamente diversi da quelli dell'industria, partecipare a un movimento sempre più numeroso di piccoli produttori che faticosamente cercano di conquistare il mercato con un olio completamente diverso da quello delle multinazionali, in vendita a 6 euro al supermercato. Al presidente Zanella sembra di essere tornato indietro di cinquant'anni, quando andava per drogherie a vendere le proprie bottiglie. Ricorda: Nel '72 un famoso droghiere - non esistevano le enoteche allora - mi irrise perché a lui proponevo una bottiglia a 770 lire e lui al pubblico ne vendeva tre di Barolo a 990. Come puoi pensare di vendere un vino di Brescia a questa cifra?, mi disse. Non ho mai prodotto un vino che piacesse al mercato ma sempre cercando di mettere in bottiglia l'espressione di un territorio, e così nell'olio. Insomma, anche Maurizio Zanella lo conferma: l'olio non solo contrasta i radicali liberi e il loro effetto sull'invecchiamento, ma ringiovanisce proprio di 50 anni!

