Maurizio Zanella, il papa' di Ca' del Bosco da Bolzano al Rinascimento della Franciacorta: «La canti

Il fondatore di Ca´ del Bosco si racconta: «Il vino italiano? Per acquisire le competenze serve un secolo. Quello senza alcol non andrebbe chiamato vino. è stato un errore. Un rimpianto? Non aver fatto il papà al 100 per cento» Per realizzare grandi cose ci vuole un desiderio immenso, che ha più a che fare con l´ambizione, gli ideali, i sogni e poco con il business. Ce lo hanno insegnato i grandi uomini e le grandi donne. Sicuramente Maurizio Zanella , per la sua Franciacorta e per il mondo del vino italiano , è uno di questi. Quello che in molti non sanno, però, è che il fondatore di Ca´ del Bosco è nato a Bolzano da papà trentino della Val di Sole e mamma valtellinese di Bormio: ha eletto la Val di Sole a suo buen retiro . Quell´Annamaria Clementi a cui è dedicato il Franciacorta di punta della cantina aveva scelto di trascorrere gli ultimi anni della sua vita nella casa costruita dal marito Albano a Ossana, suo paese natio. Maurizio Zanella, come si sono conosciuti i suoi genitori? «Fino alla quarta elementare mia madre aveva vissuto a Bormio, poi fu mandata alle Marcelline di Bolzano: stava lì tutto l´anno, tornava a casa solo per le feste di Natale e le vacanze estive. È stato a Bolzano che ha conosciuto mio padre, Albano Zanella, che a quel tempo faceva lo spedizioniere. Tre mesi dopo il loro primo incontro erano già sposati». Dopo due anni i suoi genitori si trasferiscono a Milano e suo papà Albano fonda una ditta di trasporti internazionali. Come investì i primi soldi guadagnati? «Mio padre aveva la mania del mattone e il caso volle che sul Corriere della Sera ci fosse un annuncio di vendita di un piccolo appezzamento di 2 ettari a Erbusco. Con mia madre decise di andare a vederlo. Era il 1962. Oltre al terreno c´era una cascina soprannominata Ca´ del Bosco e il mezzadro era disposto a vendere per 3 milioni di lire. Non c´erano né pozzo, né elettricità, né una strada per raggiungere la proprietà, ma mia madre se ne innamorò». Inizia così la storia di una delle più blasonate cantine d´Italia. Negli anni 70 decide di trasformare la tenuta acquistata dai genitori in una cantina. «La mia più grande fortuna è stata quella di non avere una storia familiare contadina e quindi di non subire condizionamenti delle tradizioni pregresse, di quelle abitudini, talvolta controproducenti, da cui poteva essere difficile emanciparsi racconta Zanella -. Il mio percorso, le mie scelte, la mia innovazione: tutto si basava su una libertà di pensiero». Lei è uno dei principali protagonisti del Rinascimento enologico italiano. Quali sono state le figure cruciali della prima parte della sua carriera? «Lo chef de cave francese André Dubois, grazie al quale nascerà il primo Franciacorta Pinot Millesimato di Ca´ del Bosco, e Luigi Veronelli, celebre filosofo e giornalista enogastronomico la cui amicizia segnerà per sempre il destino di Zanella». Al di là di Ca´ del Bosco come si racconterebbe, fuori dal contesto di lavoro? «È un po´ difficile dirlo, perché Ca´ del Bosco è la mia vita. Tranne poche cose, in primis la famiglia, ho ben poche altre distrazioni. Mi diverto facendo quello che faccio. Ca´ del Bosco è sempre stato il fulcro della mia vita, è stata ed è un divertimento, non un lavoro». Che cosa avrebbe fatto se non avesse fondato Ca´ del Bosco? «Non ci ho mai pensato Probabilmente avrei fatto un lavoro creativo come l´architetto, mi piacerebbe dire il pittore ma non ne ho le capacità». A che punto è arrivata Ca´ del Bosco e quali sono i prossimi traguardi? « In termini dimensionali siamo arrivati, più in là non possiamo andare: siamo vicino ai 300 ettari vitati, tutti rigorosamente certificati biologici, che per questa latitudine sono tanti, e non riusciremo ad andare oltre, e questo corrisponde a poco più di 2 milioni di bottiglie quando c´è una bella annata. Non ci consideriamo per niente arrivati, si può e si deve andare avanti invece in termini di qualità, per raggiungerla ci sono tante modalità operative, tra cui sicuramente quella di aumentare i tempi di affinamento pre e post degorgement, ma anche in campagna: in questo, tutto il mondo del vino italiano è tremendamente giovane, per acquisire tutte le competenze necessarie serve almeno un secolo di storia». La Franciacorta, invece, a che punto è? « Il discorso è abbastanza simile, con lo svantaggio che abbiamo sì 60 anni ma la parte produttiva mediamente ne ha meno di 30. L´età della vigna e la cultura di chi la lavora è fondamentale. Ca´ del Bosco è tra le realtà più vecchie, ma ci sono aziende che hanno iniziato dieci o vent´anni fa, e come detto ci vuole tempo per affermare a livello viticolo un territorio». Per il mondo del vino questo è un momento complesso. Lei come la vede? « Il problema del vino non è il nuovo Codice della strada di Salvini. Credo semplicemente che in generale ci sia un po´ meno potere economico ma soprattutto ci sia l´intenzione di risparmiare perché il sentiment è da grande preoccupazione. Poi c´è la questione del minor interesse dei giovani. La somma di queste cose fa sì che ci sia meno gente nei ristoranti e che, se ci va, beva meno. A livello produttivo dobbiamo stare attenti affinché il cambiamento climatico non influisca sul vino, rispettando territorio e qualità. Sul fronte commerciale penso si debba prestare molta attenzione ai prezzi, evitando aumenti spropositati: dobbiamo restare con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

corriere.it
CORRIERE DELLA SERA
www.ecostampa.it

i piedi per terra perché è un momento complesso». E il vino senz´alcol? « Sta entrando nelle carte vini di molti ristoranti. È una commodity , l´errore madornale è stato chiamarlo vino, ma ormai è fatta. Sono favorevole nella misura in cui possa aiutare a smaltire un po´ di eccedenze di vino e ad evitare espianti». C´è qualcosa che rimpiange di non avere fatto? « Rimpiango di non aver fatto il bravo papà al 100%, per il resto non ho nessun rimpianto. Sul lavoro nemmeno: si poteva fare sicuramente meglio, ma certamente abbiamo fatto l´impossibile. Se poi non si è riusciti a ottenere tutto ciò che si voleva, ci sta». Ha ancora qualche sogno nel cassetto? « Non uno, mille! C´è da fare un percorso ancora lungo di crescita, possiamo ancora toglierci tante soddisfazioni. E questo vale non solo per Ca´ del Bosco, ma anche per tutta l´Italia». Ha in mente nuovi vini? « No, dobbiamo dedicarci a migliorare quelli che abbiamo». Se potesse decidere cosa mangiare e cosa bere nella sua «last supper», cosa sceglierebbe? « Le angulas spagnole, con un grande Franciacorta».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572