



**L'EVENTO/1**  
**ABBAZIE, OMAGGIO**  
**ALLE CUSTODI**  
**DELLA VITICOLTURA**

C'è un antico legame tra abbazie e vino: se oggi abbiamo ancora accesso a certe varietà di uva, o se alcune tecniche di coltivazione e vinificazione sono arrivate fino a noi, è perché i monaci ne sono stati custodi proattivi. Ma questo legame non si è spento, anzi è più che mai contemporaneo: se ne parlerà il 4 ottobre alle 11.30 al Convento della Santissima Annunziata, in Franciacorta, durante il convegno «La



cultura del vino e l'identità dei territori: l'opera delle abbazie», organizzato da Vini d'Abbazia. Tra i relatori, Vittorio Moretti, Presidente della Fondazione Vittorio e Mariella Moretti, Renzo Cotarella, ad di Marchesi Antinori, Attilio Scienza, esperto di Viticoltura. Dopo l'incontro (gratuito, iscriversi su [Vinidabbazia.com](http://Vinidabbazia.com)) si degusteranno alcuni vini delle abbazie presenti. (a.d.m.)

© BIRROTTI ONF RERATA



**CANTINA**

**LAURENT PERRIER**  
**B. DE BLANCS**  
**BRUT NATURE**

Per i brindisi dei primi giorni d'autunno questo Champagne Laurent Perrier Blanc de Blancs Brut Nature da uve 100% Chardonnay, agrumato e minerale senza aggiunta di zuccheri, si sposa con antipasti e primi piatti di pesce (da 75 euro)



**CANTINA LA-VIS**  
**PINOT NERO**  
**RITRATTI 2022**

Cantina La-Vis, storica cooperativa trentina, rilancia la Linea Ritratti con sei referenze e sei etichette a firma di Margherita Paoletti. Frutto e speziatura per il Pinot Nero Trentino Doc 2022: non pensate al pairing, apritelo! (da 13 euro)



**PODERI L. EINAUDI**  
**VERDUNO**  
**PELAVERGA**

Fragola, fiori e pepe bianco: solo 4 mila bottiglie per questo Verduno Pelaverga della cantina fondata nel 1897 da Luigi Einaudi a Dogliani. Il Pelaverga è un antico vitigno autoctono piemontese, da bere fresco (da 13 euro)



**SELLA&MOSCA**  
**OSCARI**  
**SPUMANTE**

Un metodo classico da uve Torbato: questo vitigno autoctono sardo della zona di Alghero riesce a dare soddisfazione anche nella versione bollidine, a cui regala freschezza, note floreali e in bocca tanta briosità (16 euro)



**BERTANI**  
**COFANETTO**  
**BERTANI ON**

Si chiama Bertani ON il nuovo capitolo della Library, la teca delle vecchie annate della storica cantina di Grezzana (Verona): tre Amarone della Valpolicella Classico (1967, 1975, 2015) in cofanetto da collezione (1900 euro)



**SPARKLING MINDS**  
**LE INTERVISTE ALLE GRANDI MENTI DEL VINO**

**«CHE ERRORE**  
**AVER INVENTATO**  
**LA PAROLA BOLLICINE**  
**L'OBIETTIVO?**  
**DIVENTARE**  
**UN BRAVO PADRE»**

di **Alessandra Dal Monte**  
illustrazione di Serena Giamè



«M a sì, è tempo di dirlo. A quel ragazzo, soprattutto a lui, è dovuto il successo della Franciacorta. Ci buttò dentro la rabbiosa volontà del meglio, dell'esasperata selezione, del qualitativo estremo». Luigi Veronelli, il giornalista enogastronomico che dagli anni Settanta tenne a battesimo il Rinascimento del vino italiano, scrisse queste parole il 22 marzo 2000 sul *Corriere della Sera*. «Quel ragazzo» era Maurizio Zanella, classe 1956, fondatore di Ca' del Bosco, tra le prime cantine della Franciacorta a produrre spumanti metodo classico di qualità. Oggi le sue bottiglie superano quota due milioni e il marchio è tra i più blasonati d'Italia, ma nel 1978, quando uscirono le prime bollicine, Zanella era «il milanese a cui non dare credito».

**Ci racconti gli esordi.**

«Ca' del Bosc era la cascina con alberi, vigne e animali acquistata da mia madre Annamaria Clementi nel 1964. Ci arrivai a 16 anni, in castigo, perché a Milano ero stato bocciato due volte al liceo e combinavo guai. La zona era abbandonata, la chiamavano Val del Luf, valle del lupo».

**Come si avvicinò al vino?**

«Per puro caso: l'ispettorato dell'Agricoltura della Lombardia offriva un viaggio studio tra Champagne e Borgogna per i vignaioli della zona, con tappa finale a Parigi. A me interessava solo andare al Moulin Rouge con il conte Maggi, l'inventore della Mille Miglia di cui ero diventato amico, ma dissi a mia madre che era



**Scarrozzavo**  
**Veronelli**  
**ovunque**  
**Nel «Club**  
**dell'ascensore»**  
**con Pavarotti**  
**e Chénôt ogni**  
**anno dovevamo**  
**ingrassare**  
**o dimagrire**

importantissimo partecipare per imparare a produrre il vino buono. La prima cantina che visitammo fu Romanée Conti».

**Rimase folgorato?**

«No, non capivo molto. Fino a che un giorno, mentre il fattore Toni Gandossi stava raccogliendo l'uva insieme a mio padre, dissi: "Non si può fare il vino così, io so tutto: dobbiamo avere una cantina". Papà mi prese sul serio».

**Quindi, minorenne, la costruì per davvero.**

«Mio padre sottoscrisse un prestito garantito senza dirlo né a me né a mia madre, ci fece credere di essere economicamente scoperti. La mamma piangeva perché doveva firmare le cambiali. Durante i lavori papà non mise becco: lo stimo, io ai miei figli sto ben più addosso».

**Com'era il vostro rapporto?**

«Complesso: lui, immerso nel lavoro, non c'era mai, lo vedevo poco ed erano solo conflitti. A posteriori ci soffro ancora, perché si è ripetuta la stessa cosa con i miei figli. Non mi sento un bravo padre: Ca' del Bosco ha prevalso su tutto. Fino a cinque anni fa la mia vita era monotematica. Non mi pesava, anzi, ma non mi accorgevo di non dosare bene il tempo. Oggi ho rallentato i ritmi e sto recuperando».

**L'azienda è piena di opere d'arte. Perché?**

«Grazie al lavoro dell'enologo André Dubois, venuto da Reims, le vendite sono andate subito bene, ma in quegli anni il vino era percepito come un alimento; l'arte era una chiave per provare a cambiare paradigma. Cominciai chie-



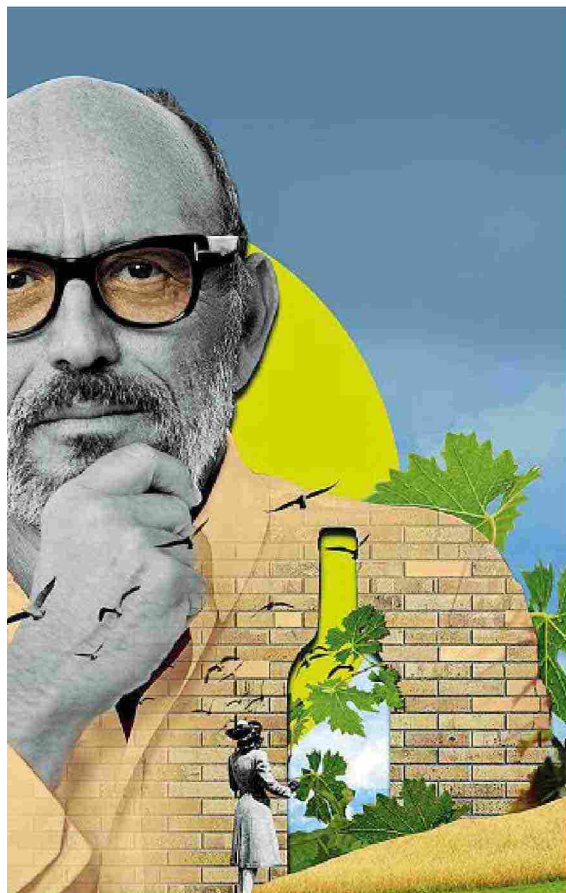
L'EVENTO/2  
MALVASIA POP UP,  
SCOPRIRE A VENEZIA  
19 VITIGNI

Un viaggio di oltre un anno a caccia delle varietà italiane di Malvasia: vitigni antichi e sconosciuti, a volte dimenticati, dalla Puglia alla Toscana, dal Piemonte alla Sicilia. Rosse, bianche, dolci, secche, aromatiche: ogni uva nasconde un mondo, che la sommelier Laura Riolatto (certificata Ais e Wset) ha deciso di far scoprire attraverso il progetto Malvasia

Pop Up. Un calendario di appuntamenti che per tutto ottobre animerà a Venezia lo spazio docks cantieri cucchini, in zona San Pietro di Castello. Le degustazioni sono pensate per piccoli gruppi, da un minimo di 4 a un massimo di 8 partecipanti, per vivere un'esperienza intima e coinvolgente (costo 52 euro a persona). All'interno dello spazio

sarà visitabile anche la mostra fotografica Visionarie Memorie, che racconta attraverso immagini il viaggio di ricerca di Laura Riolatto lungo le diverse stagioni e regioni italiane. Le 19 Malvasie sono ritratte sotto la luce mutevole della laguna veneziana, in un dialogo tra vino e paesaggio. (a.d.m.)

DI RIF. EDIZIONE, SULLA VITA



MAURIZIO ZANELLA

Classe 1956, è il fondatore di Ca' del Bosco, cantina a Erbusco (Brescia), in Franciacorta, tra i nomi più blasonati del vino italiano. Si dedicò al progetto quando ancora era minorenni, dopo un viaggio studio tra Borgogna e Champagne

dando ad Arnaldo Pomodoro di farmi un cancello: mi diede del pazzo, poi accettò.

Qual è stata la sua fortuna?

«Non avere una famiglia di vignaioli: senza un passato, ho rotto gli schemi più velocemente anche grazie a Luigi Veronelli, per me un padre putativo e ideologico».

Come vi siete conosciuti con Veronelli?

«A una fiera a Genova. Gli piacque il mio vino. Da allora, poiché non guidavo, lo scarrozzavo io dappertutto. Insieme visitammo cantine, trattorie e ristoranti in tutto il mondo quando le stelle Michelin erano la coda di camion parcheggiati fuori. Mio padre era preoccupato: parlavo solo con cuochi e camerieri, temeva per il mio livello culturale».

Lei faceva parte del «Club dell'ascensore».

«Eravamo 12 pazzi che ogni anno dovevano ingrassare o dimagrire di almeno dieci chili, pena l'espulsione. C'erano Henri Chénot, Luciano Pavarotti, Giovanni Goria... Ogni mese un membro del club doveva organizzare una cena dell'ingrasso, pantagruelica, a casa sua».

Non molto salutare...

«E non lo era nemmeno il torneo di calcio che ho organizzato qui in cantina per 15 anni. Politici, giornalisti, industriali, viticoltori. A bordo campo c'era il Franciacorta al posto degli integratori. Veronelli si ruppe la tibia e il perone, aveva più di 70 anni. Gianni Rivera giocava tra i Politici e vinse quasi tutte le edizioni».

La sua posizione politica?

«Sono intransigente sulla tutela del territorio, infatti non ho molti amici».

Un successo e un errore.

«Aver contribuito al fatto che, oggi, "Franciacorta" identifichi un prodotto senza bisogno di altri aggettivi. L'errore è aver lanciato il termine "bollicine": ci ha fatto gioco, ma ora è riduttivo. Il Franciacorta è un vino, punto».

Dal 1994 in Ca' del Bosco è entrata la famiglia Marzotto, oggi gruppo Herita.

«Un'idea di mio papà: quando me lo propose mi incavalai, ma aveva ragione. Serviva un socio che sapesse rendere possibili i miei sogni».

Come vede la Franciacorta oggi?

«Per essere una denominazione così giovane abbiamo fatto tanto, ma c'è altrettanto da fare. Vedo alcuni dei nuovi arrivati seduti e rilassati su un treno che va bene: questo mi preoccupa».

Domanda d'obbligo: i dazi al 15 per cento?

«Non ci sarà un grande impatto, perché i nostri volumi di export negli Usa sono limitati. Però c'è il rischio che si comprometta il lavoro di promozione costruito in oltre quarant'anni».

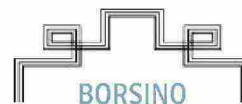
Come sta il vino italiano?

«Penso che la crisi dei consumi sia ciclica, ma noi produttori abbiamo sbagliato: dobbiamo produrre meno e meglio. E raccontare il vino con meno nozioni e più emozioni».

Non dice volentieri la parola Champagne.

«Cerco di non citarlo, anche se lo adoro: a Est di Parigi (ride) raramente parlano di noi».

DI R. PRODUCERE, SULLA VITA



1

IL LIBRO  
WINE TOUR MEDITERRANEO

Si chiama *Wine & Travel Mediterranean Islands*, l'ultimo libro della casa editrice di lusso Assouline. Il sommelier Enrico Bernardo guida i lettori tra i più affascinanti esempi di coltivazione della vite, dalle vigne vulcaniche in Sicilia a quelle «a nido» in Grecia, passando per le strategie anti-vento in Corsica. Perfetto per una fuga fuori stagione.

2

IL PROGETTO  
LA «BANCA» DELLA RIBOLLA

Un vigneto speciale che conserva le migliori espressioni genetiche della Ribolla di Oslavia. La «Banca della Ribolla», progetto firmato dalle sette cantine di Apro (Associazione produttori Ribolla di Oslavia), non è solo un progetto agricolo, ma un atto di tutela e di visione: un archivio vivente di biodiversità.

3

IL LOCALE  
«NON», VINERIA INSOLITA

«Non la solita vineria» (via Orti 4, Milano) sfugge a tutte le definizioni: non un'enoteca, non un ristorante, non un cocktail bar. Un luogo di divertimento e di cultura, in cui si mangiano toast notevoli e ogni calice viene servito con una storia e una motivazione. La (bravissima) front woman è la sommelier toscana Valeria Bruno

4

IL LOCALE/2  
«REMEDY», BOTTIGLIE E SIGARI

«Remedy» (via Morelli 26, Milano), nato come «rimedio» rilassante dopo una giornata di stress, è il perfetto mix tra luogo di passaggio per turisti e appassionati di vino, drink e sigari. E punto di riferimento per i local (anche molti professionisti del settore) desiderosi di aprire bottiglie speciali. Cucina curatissima: da provare i piatti di pesce.

5

IL RESORT  
CHAZA, AGORÀ RURALE

Un nuovo progetto di ospitalità a firma di Arianna Occhipinti, vignaiola siciliana nota per il suo Frappato: sui Monti Iblei, a 500 metri d'altitudine, è nata Chaza, che in siciliano significa «piazza». Un'agorà rurale nel cuore della Doge del Cerasuolo di Vittoria per accogliere viaggiatori in cerca di una connessione con la campagna.