

Un esempio da seguire. Già, un esempio di amore e professionalità. Bevendo un bicchiere di Franciacorta Pinot metodo champenois della Ca' del Bosco, ne resto talmente frastornata e colpita da ripromettermi di conoscere personalmente l'artefice di sì esaltante elisir.

A distanza di pochi mesi (telepatia...?) ricevo l'invito del dott. Pogliani, direttore commerciale di questa azienda. Arrivo ad Erbusco, tra le colline della Franciacorta dove il verde è più verde. Qui l'incontro con il giovane Maurizio Zanella, 28 anni. È come se l'avessi conosciuto da sempre: giovane esperto, umano, attento e di una sensibilità al di sopra di ogni aspettativa. Di lui mi colpiscono solo il grande manager che dà sicurezza, e la disponibilità e la dedizione verso gli altri. Dai suoi occhi traspare il grande amore, la voglia e la gioia di fare bene. Fu proprio Maurizio a portarmi in giro per la sua azienda insieme al suo splendido papà Albano e a visitare una cantina che forse ho incontrato solo nei sogni. Maurizio Zanella ha creato dal nulla, in Franciacorta, presso il lago d'Iseo, un'azienda agricola, la Ca' del Bosco, che in dieci anni — con la passione, la creatività, la professionalità e soprattutto con l'intelligenza — è arrivata ai vertici della qualità: il suo Franciacorta Pinot Dosage Zero già dal 1979 è l'unico spumante italiano a cui un critico severo come Luigi Veronelli abbia attribuito il massimo del punteggio (tre stelle) sul catalogo dei vini bianchi d'Italia. Maurizio Zanella ha procurato al suo nome una fama internazionale ammirata da molti e da altrettanti invidiata in maniera quasi spasmodica. Il suo prodotto è venduto soltanto nelle enoteche e nei ristoranti - top; è consigliato dalle riviste più influenti; è bevuto dai personaggi più noti. Ma come avrà fatto Zanella a raggiungere risultati così brillanti con tanta rapidità?

A Maurizio l'idea gli venne dieci anni fa a soli diciassette anni, durante un viaggio di studio sulla strada di Reims organizzato dall'Ispettorato dell'Agricoltura della Provincia di Brescia. Qui egli comprese che il suo "compito" era quello di produrre uno spumante in Italia come nessuno aveva mai provato prima con lo stesso metodo e con lo stesso rigore.

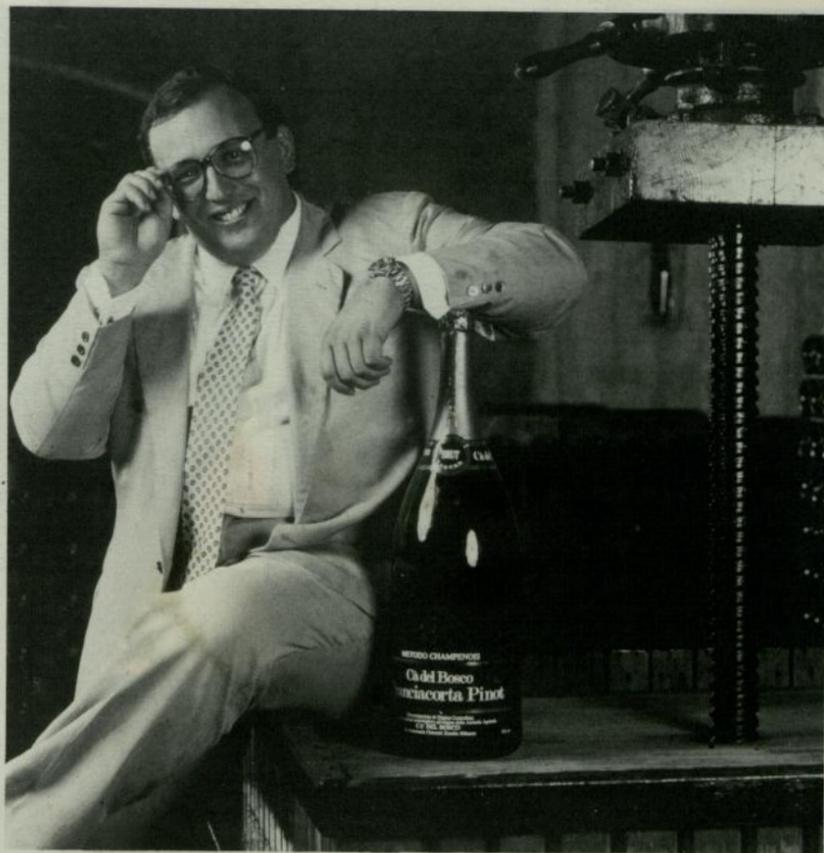
"Produrre spumante champenois è un'impresa ardua, ma a lungo andare la ricerca del meglio viene ripagata", così avrà pensato anche il papà di Maurizio Zanella che decise di puntare tutto su suo figlio, fornendogli finanche i mezzi finanziari con un coraggio esemplare tanto da far esclamare allo stesso Maurizio: "Io su mio figlio non avrei mai fatto altrettanto". Albano Zanella si occupava di trasporti internazionali, quindi lontano dalla vitivinicola

## DIRITTO DI PRECEDENZA PER LO CHAMPENOIS ITALIANO

*È il Pinot Franciacorta  
creato da  
Maurizio Zanella*

tura e della spumantizzazione, per cui non ha mai potuto controllare le scelte di suo figlio o i suoi eventuali errori. Ca' del Bosco dunque se l'è "creata" tutta Maurizio con l'intelligenza, con i rischi calcolati e soprattutto con grandi sacrifici. Dieci anni fa, Ca' del Bosco era semplicemente un bosco nel comune di Erbusco, che la madre, Anna Maria, (anche lei silenziosa collaboratrice alla realizzazione dei sogni del figlio), aveva da poco acquistato per farne la seconda casa della famiglia Zanella. Suo padre ci aveva impiantato una piccola vigna, che coltivava senza ambizioni e solo per ricavarne il vino per l'uso familiare. A sconvolgere questi progetti fu proprio il viaggio di Maurizio nella Champagne. A Reims ed Epernay, Zanella figlio si rese conto che le uve della Champagne erano proprio come quelle di Erbusco: pinot bianco, pinot nero, chardonnay.

Nel 1973 Maurizio prepara, col solo aiuto del vignaiolo, le prime cinquecento bottiglie sperimentali; bottiglie che risultarono decisamente esaltanti. Forte di quella esperienza Maurizio ritorna da solo nella Champagne per approfondire maggiormente le sue conoscenze e acquistare macchinari. Così nel 1975, avviene il gran salto con dodicimila bottiglie. Successivamente, ottenuto il consenso di papà, si disegnò una cantina a nicchie, scavata alla profondità di oltre dieci metri, per garantire una temperatura costante di dieci gradi tutto l'anno, e rivestita tutta di mattoni. Nel 1978 arrivano le prime dodicimila bottiglie di Ca' nel Bosco sul mercato.



Maurizio Zanella

"Il prodotto c'era", spiega Maurizio, però occorre far sapere in giro con quanta serietà e con quanto rigore era stato costruito. Bisognava cioè costruire l'immagine. Per dedicarmi a questo compito dovevo però, essere libero e, per esserlo, dovevo avere in azienda un tecnico capace, di cui potermi fidare". Lo trovò grazie ad una inserzione pubblicitaria su "L'Union". "Avevo idee precise sul personaggio che mi serviva"; spiegherà successivamente Zanella Jr., e l'uomo, con le capacità che desideravo avesse, risponde al nome di André Dubois. Era giunto quindi il momento per Maurizio Zanella di dedicarsi alla costruzione dell'immagine. Dice a riguardo: "forse sbaglio, ma io non ho mai speso soldi in pubblicità".

Una piccola azienda come questa può soltanto svolgere pubbliche relazioni. Bisogna cioè convincere i clienti che contano a farli venire per rendersi conto di persona.

Saranno costoro i miei veicoli pubblicitari più efficaci".

Maurizio non ha solo l'obiettivo della spumantizzazione; egli ha rag-

giunto i vertici anche con dei bianchi che durano molto più a lungo dei soliti due anni e con dei rossi che si possono bere sia appena messi in commercio che dopo dieci o venti anni. Questi splendidi risultati enologici comunque si sono potuti realizzare grazie alla famosa tecnica francese della barrique.

Ca' del Bosco produce *vini tranquilli*: Franciacorta bianco e rosso — doc vsqprd — Rosso Novello di Lombardia v. t.; cioè tutti *vini tranquilli ottenuti da vitigni selezionati, con fermentazione e vinificazione in piccole botti di rovere nuove (barrique) e successivo affinamento in bottiglie*: Pinot nero — chardonnay — Maurizio Zanella.

*Spumanti metodo champenois doc vsqprd*

brut

Dosage Zero

Rosé

Cremant

Riserva Millesimata

La realtà è che l'azienda agricola Ca' del Bosco vanta sinceramente una storia esemplare che meritava venisse conosciuta.

