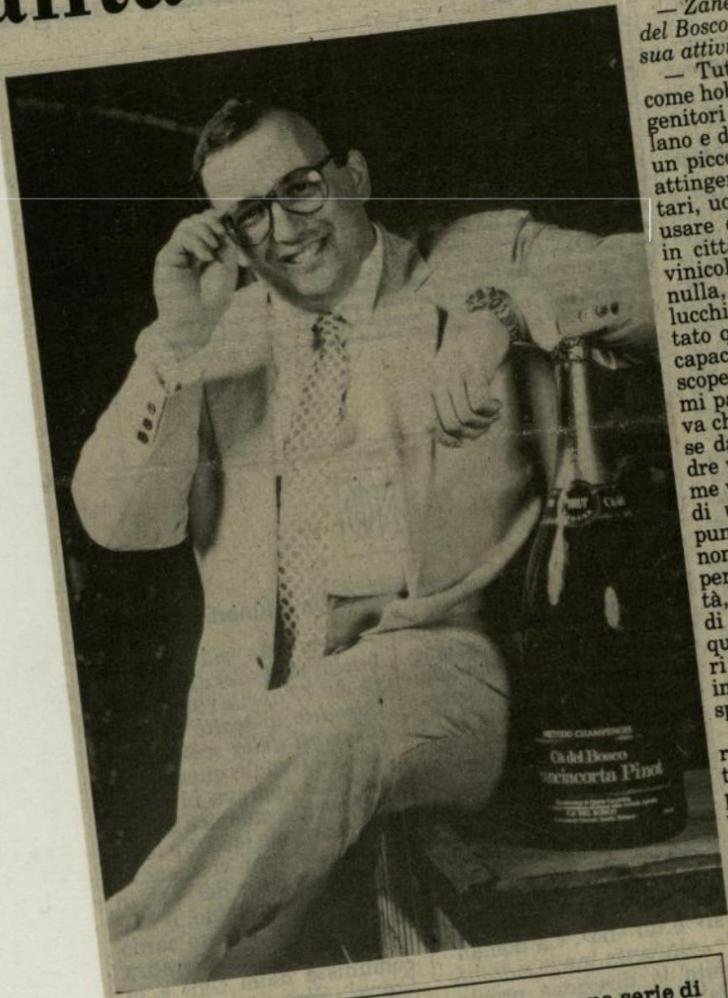


Mercoledì 5 Giugno 1985

CULTURA E ATTUALITÀ

BUONI INCONTRI: MAURIZIO ZANELLA NELLA SUA TENUTA DI FRANCIACORTA

Obiettivo: esasperare «rabbiosamente» la qualità dei vini e degli spumanti



— Zanella, come nasce Ca' del Bosco e come ha origine la sua attività di viticoltore?

— Tutto nasce nel 1969, come hobby da parte dei miei genitori che vivevano a Milano e decisero di acquistare un piccolo pezzo di terra per attingere i prodotti alimentari, uova, verdure, polli, da usare durante la settimana in città. Dal punto di vista vinicolo, questa zona non era nulla, l'azienda vinicola Berlucchi, quella che ha inventato questa zona con grande capacità imprenditoriale e di scoperta, muoveva i suoi primi passi, me nessuno pensava che la Franciacorta potesse dare grandi vini. Mio padre venne qua, piantò le prime viti, ricavando un vinello di uso casalingo. A questo punto, per svariati motivi, non ultima la mia passione per il motocross e la regolarità, (60 chili fa...) — io decisi di trasferirmi da Milano a qui. Frequentavo le superiori ad Iseo, facevo le mie gare in moto, insomma, me la spassavo.

Per una felice congiuntura, l'ispettorato dell'agricoltura di Brescia decise in quel periodo di organizzare un viaggio in visita alla Champagne, a favore della nascente viticoltura di qui e del circondario del Garda. Avevo 17 anni, e da quella terra vinicola, quella che tuttora amo più di ogni altra al mondo, mi venne un segno indelebile, come una poesia, un'arte. Fu lo stimolo vero.

Tornai, e trovai un padre folle, che diede fiducia ai progetti di un figlio appassionato che non aveva mai fatto il produttore di vino né il manager, e gli diede le possibilità economiche per costruire la prima cantina, acquistare le botti, ecc. e partire. Dapprima (1973) facevamo solo vino bianco, poi, nel 1978, uscì la prima bottiglia di spumante. A questo punto avvenne il grande colpo, non senza difficoltà, dell'assun-

zione come responsabile della produzione degli spumanti di M. Dubois — coincidenze del caso: Dubois in francese vuol dire del Bosco... — uno dei massimi tecnici francesi nel ramo champagnes.

Il resto è storia corrente: i successi, le affermazioni, la voglia innovativa di fare vini che vadano controcorrente. Vini bianchi da invecchiamento, vini rossi fatti con una certa tecnologia, un'attenzione sempre maggiore ai vini tranquilli, non spumantizzati.

— Vini «tranquilli»: in che senso?

— Vini senza bollicine.

— Entrando in azienda, ben incorniciato e in bella vista, si legge un pensiero di Luigi Einaudi sulla figura e sul ruolo dell'imprenditore, che tra le altre cose — riassumo — dice: «E' la vocazione naturale che li spinge, non soltanto la sete di denaro. Il gusto, l'orgoglio di vedere la propria azienda prosperare, acquistare credito, ispirare fiducia a clientele sempre più vaste (...). Sbaglio, oppure è proprio questa la filosofia di Ca' del Bosco?»

— Questa è un'azienda agricola, non un'industria.

Qui noi non acquistiamo un solo chilo di uva, abbiamo terreni nostri o che prendiamo in affitto, facendovi lavorare nostro personale. E' una ben precisa funzione giuridica e fiscale, con i suoi pregi e le sue limitazioni. Da una vendemmia come quella 1984 abbiamo prodotto circa il 25% in meno, ma non possiamo reintegrare queste perdite acquistando altre uve. In questa azienda si è sempre investito e reinvestito tutto per la ricerca, forse esasperata, di una certa struttura aziendale, con l'amore, la volontà di fare qualcosa dove si possa lavorare con una certa praticità e funzionalità per la durata non di oggi, ma di una vita.

— Sulla controetichetta dei

Con questo incontro, diamo inizio a una serie di interviste dedicate al mondo del vino, inteso come genuino patrimonio di tradizioni, come fenomeno di «cultura» autenticamente popolare.

Tutti, o quasi, beviamo vino — Enotria (terra del vino) non casualmente venne chiamata Italia dagli antichi greci — siamo consumatori o appassionati più o meno colti, ma ben raramente ci ricordiamo come dietro a quella splendida bottiglia, ottimamente prodotta, imbottigliata e invecchiata, ci siano il duro lavoro di uomini, storie di speranze e sforzi profusi, di delusioni e successi, di sconfitte e lotte furiose contro grandine, tempeste, estati torride.

Di questi uomini, viticoltori, enologi, contadini, dei loro problemi, cercheremo di parlare senza tecnicismi, con la ferma volontà di portarli al processo e mostrarli quali sono, con l'infinito rispetto — da parte nostra — e la stima, per la loro passione, la tenacia, l'amore con cui sanno dare a noi, anno dopo anno, quel sottile, indescrivibile piacere che è davvero, da secoli, civiltà del bere.

vostri vini si legge: «Un solo obiettivo: esasperare rabbiosamente la qualità dei (...) vini e spumanti classici». Soddissatto, allora, non è aggettivo che fa parte del Vostro vocabolario!..

— Quella frase non è tutta farina del mio sacco. Quel «rabbioso», per l'esattezza, è aggettivo di Veronelli, un uomo che ho apprezzato, soprattutto in passato, ad essere sincero, per l'opera svolta in favore del vino di qualità italiano, che deve forse tutto a quest'uomo, a quello che faceva, magari senza essere capito dalla gente.

L'aggettivo «rabbioso» è un aggettivo che Veronelli usava molto, oggi forse lo usa meno, e di cui mi sono appropriato, perché veramente esprime un concetto estremamente chiaro e sintetico. Esprime quel che vuol fare il contadino, anche se moderno e tecnologizzato, magari con un'azienda agricola che, modestia a parte, oggi in Italia non ha eguali come strutture. Un'azienda che produce, trasforma e commercia vino, e che ha mantenuto la filosofia del contadino saggio — non furbo — che rabbiosamente prosegue il proprio lavoro per farlo sempre meglio e per ricavarne sempre maggiori soddisfazioni sul piano economico, morale, della soddisfazione nell'intimo.

— Zanella, di che salute gode, oggi, l'enologia italiana?

— L'enologia italiana a mio avviso ha fatto passi da gigante negli ultimi 20 anni. Fino a una ventina di anni fa, avevamo sul mercato vini di qualità mediocre e con pochissime punte d'eccellenza. Negli ultimi 15 anni, con l'avvento dell'enotecnico, della capacità produttiva e della voglia di fare, il livello medio è passato da mediocre a medio-alto. Nel contempo è migliorato il livello qualitativo di produzione, ma con un appiattimento: vini bianchi tutti profumati, ma atipici, quasi tutti uguali. Nuove tecniche portate alla esasperazione.

— Per porre rimedio a questo stato di cose, che cosa si deve fare?

— A questo punto necessita l'intervento dell'uomo, con il buon senso, la sensibilità e l'amore che occorrono per fare questo mestiere e conseguire una grossa qualità. L'uomo deve fare un po' marcia indietro, abbandonare la tecnologia e tornare all'artigianato, pur tenendo d'occhio i dati tecnici.

— Il mercato vinicolo, o meglio, il consumo di vino italiano sta conoscendo una contrazione interna e internazionale: ne siete preoccupati?

— Molti ritengono che questo problema non li riguarda, perché producendo bene hanno una fascia differente, che non viene toccata dalla crisi di mercato. Io non sono del tutto d'accordo, perché se crisi c'è, è crisi per tutti. Lo sarà maggiormente per chi produce in maniera mediocre e sarà una crisi più lieve per chi produce meglio e viene seguito da un pubblico più esigente e culturalmente preparato.

Noi perdiamo i giovani perché diamo loro le lattine, i vini a bassissima gradazione, i tetrapak, trovate commerciali che chiamerei da ultimo colpo di coda. Io non sono contrario di principio a questi recipienti, perché il loro contenuto non potrebbe andare in bottiglia ed essere camuffato da vino di qualità. Quantomeno li si dichiara vini mediocri e lo si sa.

Io condanno piuttosto chi produce e dice Barbaresco, Nebiolo e quando si stappano queste bottiglie troviamo cose immonde!

Tornando alla domanda, la contrazione può dare fastidio perché lede una certa cerchia di consumatori che probabilmente, con una certa cultura, sarebbero arrivati ai vini di qualità. Oggi, invece, dopo due fregature, chiudono col vino e si rivolgono alla birra, quando non alla coca-cola...

— Sull'etichetta dei vostri vini, voi fornite tutta una serie di dati: partita catastale, mappali, localizzazione dei vigneti, data della vendemmia, tipo di uve impiegate, numero di bottiglie prodotte, ecc. Cosa vi spinge, pignoleria, scrupolo di informazione o una forma di onestà verso il consumatore?

— Tutte e tre le cose. Di fatto, in Italia, c'è purtroppo una situazione di difficoltà per avere a catasto quantomeno i vigneti. La situazione dei catasti e della classificazione dei terreni è «catastrofica»: non dico di classificare i crus, le singole vigne, come si auspicherebbe, ma che quantomeno lo Stato dia assicurazioni che quell'azienda lavori seriamente. Che si sappia, in altri termini, che quell'uva proveniente da quella collina è certificata, non dall'azienda, che può dire quello che vuole, ma da un organismo garante *super partes*.

Con la nostra etichetta noi

abbiamo percorso i tempi, indicando i mappali, ecc. nella speranza che un giorno avvenga una esatta identificazione delle vigne, con le loro esatte posizioni, con i loro esatti valori. Questo, però esatto, ha un ruolo fondamentale nella produzione di un buon vino.

— La Doc denominazione di origine controllata, rappresenta ancora per il consumatore una effettiva garanzia di bere un vino di qualità?

— Senza dubbio, è stata una legge cui la viticoltura italiana deve molto, ma che andava seguita, adeguata, modificata man mano che crescevano i livelli. Questa innovazione la si è avuta con la Docg (denom. orig. controllata e garantita), ma ad ogni modo non si è andati alla base del problema. Parliamo di vino? Allora parliamo di uva, di terreni e quindi per forza di classificazione di terreni, perché se si controlla e si garantisce, si deve anche conoscere da dove l'uva provenga.

Nelle varie zone, dal Brunello di Montalcino, al Barbaresco, al Chianti, esistono differenze, e macroscopiche, tra giacitura di viti e di vigne e questa legge della Docg, pur bella, non ne ha tenuto conto.

Mi ripeto, ma dico: il primo discorso da fare è sull'uva, come poterla, quante gemme debba avere. La Champagne non è diventata quella che è a caso, ma anche grazie a uno statuto produttivo di trecento pagine. In una pagina, noi, sbrighiamo l'intero disciplinare di una zona! Questo dà l'idea esatta della differenza di serietà con la quale si affrontano i problemi.

— Allora esistono i vini con la dicitura «vino da tavola» migliori di quelli contrassegnati Doc?

— Mi piange il cuore riconoscerlo, ma in questo momento i vini più interessanti e nobili e attuali, soprattutto per i mercati esteri, dove dobbiamo adeguarci e non pretendere sempre che la gente beva il nostro vino per il semplice fatto che è italiano, non sono vini Doc. Noi crediamo *leaders*, ma ci parliamo addosso! All'estero, purtroppo, l'immagine del vino italiano è tutt'altro che buona. Ora ci sono questi dieci gatti che fanno i pionieri all'estero e sollevano con fatica l'immagine del nostro vino, che era distrutta.

Intervista a cura di Franco Zilliani

Miracolo a Ca' del Bosco

Ca' del Bosco, ovvero quanto di meglio si produca oggi in Italia nel campo degli spumanti e dei vini «crus». Erbusco (uscita autostradale Rovato), terra di Franciacorta, un'azienda agricola modello che ha saputo conciliare con intelligenza alta tecnologia, patrimonio umano, creatività, idee e ambizione.

Responsabile di questo «miracolo», ottenuto con volontà incrollabile e rifiuto di ogni compromesso, è (lo diciamo con un pizzico di invidia) un nostro coetaneo: Maurizio Zanella, 29 anni, simpatia istintiva, fisico esuberante da buongustaio, la fortuna di possedere due genitori che lo hanno assecondato senza incertezze nella sua passione-vocazione, una curiosità instancabile che l'ha portato a visitare nel mondo i luoghi più diversi dove si produca vino, che sia l'amata Fran-

cia, o le remote California, Sud Africa e Australia. Dalle sue cantine da favola, (per estensione, concezione architettonica, organizzazione), escono spumanti, champenois di livello mondiale: brut, crémant, dosage zéro, rosé, il mitico riserva millesimato, Franciacorta rosé di grande corpo, Pinot mozzafiato e bottiglie speciali (è in arrivo un inedito profumatissimo Chardonnay...) alle quali Maurizio ha voluto dare, non per vanità, ma perché vi si riconosce totalmente, il suo nome.

Questa la sua storia (e degli uomini che lavorano con lui), il racconto di una diecina d'anni, coronati da successi, consacrazioni, dal conseguimento di una posizione di «leader» nel settore, spesi senza rimpianti, nella rabbiosa, incontentabile, assoluta, ricerca del meglio.

f. z.