

REGALO
orario dei treni

De Mita / Cosa faccio dopo il voto

Panorama

ARNOLDO MONDADORI EDITORE - 21 GIUGNO 1987 - ANNO XXV - N. 1105

Diventare ricchi a 30 anni



Maurizio Zanella, 30 anni, nella tenuta in Franciacorta dove produce i vini Ca' del Bosco.

VIAGGIO NELLA NUOVA RICCHEZZA / I TRENTENNI CHE CE L'HANNO FATTA

Otto ragazzi d'oro

di Maria Luisa Agnese - Fotografie di Mauro Vallinotto

Massimo fa le scarpe. Maurizio fa lo spumante. Vittorio i vestiti alla marinara. Maria Grazia gioca con le azioni. Renato con le scalate in Borsa. Marco vende per corrispondenza. Marilù edifica. Sergio è un'azienda medica. In comune: giovane età e miliardi. Come hanno fatto?

Da Lotta continua alle bollicine

A 16 anni, quando non aveva ancora posato le labbra su un bicchiere che non fosse pieno d'acqua, produsse la sua prima bottiglia di vino. Guardando oltre quei tre ettari di terreno con al centro un vecchio cascinale di campagna dove il papà, trasportatore, l'aveva trasferito d'arbitrio da Milano per sottrarlo alle tentazioni dell'impegno politico - una capriola dal Msi a Lotta continua - Maurizio Zanella aveva capito che quelle terre potevano essere la sua fortuna.

Galeotto per il giovane studente in castigo, allora in prima liceo scientifico, fu un viaggio a Reims, nella terra produttrice degli champagne più gloriosi. Il giovane Zanella se ne tornò con una passione in più e con la convinzione che anche lui poteva tentare, riprodurre in terra di Franciacorta, nel Bresciano, località Erbusco, quel mondo magico che aveva visto nelle campagne e nelle cantine francesi.

Da allora sono passati 14 anni, Zanella ha sempre lavorato e ha sempre avuto i muratori in casa, per ampliare, costruire, rinnovare. Oggi gli ettari di terreno sono 60, le bottiglie prodotte sotto il marchio Ca' del Bosco, uno dei più

esclusivi del mercato italiano, sono 300 mila all'anno, distribuite con attenta selettività in pochi e scelti negozi e concesse in uso a una ristretta rosa di ristoranti. Il cascinale c'è ancora, annegato in un mare di vigne, davanti a un prato curato come un campo da golf e ai cestoni di gerani rosa e margherite.

Un look quieto e raffinato da azienda agricola modello che si fa ancora

più spinto quando si scende nelle cantine. Qui, passando per zone computerizzate linde e perfette come un laboratorio e corridoi bassi e gelidi come catacombe, si arriva alla piccola cattedrale sotterranea a pianta ottagonale dove si mettono a riposare le preziose bottiglie di spumante. È qui che Zanella, gran lavoratore ma personaggio estroverso che gode di far sorprese agli amici, ha chiamato l'amico padre Eligio a celebrare domenica 10 maggio uno spettacolare replay delle sue nozze con Tiziana, già avvenute secondo rito canonico in una chiesa della zona.

Una cerimonia e una festa che Maurizio ha voluto fastosa e complessa. Mentre gli ospiti si avviavano per l'aperitivo ai tre padiglioni che riforni-

vano ostriche, salmone e champagne, sistemati intorno al marchio Ca' del Bosco riprodotto con diametro di 19 metri sul prato in cima alla collina, un elicottero passava e ripassava sul gruppo per immortalarlo in fotografie ricordo. Poi gli invitati, quasi trecento, sono stati estratti a sorte, e divisi in gruppo di 50.

Per ristorarli in modo acconcio erano stati chiamati sei principi della cucina, da Gualtiero Marchesi ai patron del Rododendro di Boves, della Cassinetta di Lugagnano, dell'Osteria del Teatro di Piacenza, del Desco di Verona, del Ceresole di Cremona. Prima di andar via, per tutti una bomboniera degna dello sposo, un Cuvée '81 della casa in maxibottiglia con disegno in bianco il profilo della neocopia, e un rito: ogni invitato nel campo a piantare una vite, secondo la tecnica preferita del padrone di casa, quella a vigneto fitto, con i filari ravvicinati.

I suoi lussi sono questi, legati alla qualità della vita, i suoi piaceri ben mangiare e ben viaggiare. Da quando ha dato l'esame di maturità, con «uno splendido 38», parlando ovviamente di spumanti, non ha fatto altro che il pen-

dolare fra l'Italia, la Francia e la California. Il segreto del suo successo è quello di aver rubato alla Francia la tradizione e alla California la tecnologia. Suoi diretti collaboratori sono oggi un signore di 70 anni, che guarda caso di chiama André Du Bois, e un ragazzo californiano di 28 anni, Brian Larky. «Ma per carità il risultato è italiano e basta» si affrettò a rassicurare. «Produciamo uno spumante unico, con un suo carattere particolare, molto più vino degli altri». Usa per lo più il plurale majestatis anche se ha fatto tutto da sé, quasi a scaricare dalle sue giovani spalle troppi onori ma anche responsabilità.

La sua politica di sviluppo è solida e precisa; continuare così, niente pubblicità, solo rapporti personali, costruiti e scelti con i clienti. «In una parola immagine di settore, non di facciata». Nel suo carnet ci sono già molti ristoranti fra i migliori del mondo ma soltanto due delle tredici prestigiose «Tre stelle» di Francia. Per conquistare quelle che mancano ci vorranno ancora parecchi viaggi con relative soste nei templi della ristorazione francese. E Zanella già pregusta la sospirata fatica.