

Martedì 25 Agosto 1987 - N. 233 - IL SOLE-24 ORE

## Economia italiana

VINO-Come i produttori affrontano i cambiamenti del mercato/9

# Ca' del Bosco, la fantasia rinnova la vecchia cantina

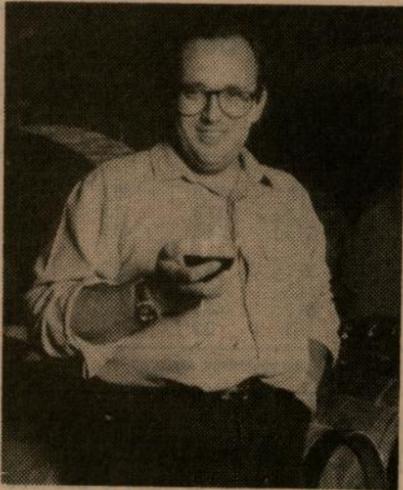
(DAL NOSTRO INVIATO)

ERBUSCO — Qualcuno ha parlato di trattative in corso; altri si sono spinti più in là, ipotizzando in tempi meno brevi il passaggio di mano di almeno una parte del capitale dell'azienda. Sul mercato, il tam tam delle indiscrezioni diffondeva da alcune settimane messaggi su un'operazione riguardante una importante azienda vitivinicola. I «si dice» non erano poi tanto generici. Interessata era l'Azienda agricola Ca' del Bosco di Erbusco, a Sud-Est del lago d'Iseo, in piena Franciacorta (Brescia).

Un'azienda di medie dimensioni, con una breve storia alle spalle, ma con un nome già famoso che contribuisce positivamente all'immagine del *made in Italy* con i suoi spumanti classici e con i vini di grande pregio.

Maurizio Zanella, 30 anni, inventore del «caso» Ca' del Bosco ammicca un sorriso quando gli si chiede della trattativa. Sembra quasi che gli faccia piacere che se ne parli. «È vero — risponde — abbiamo avuto diverse offerte, alcune delle quali anche molto interessanti. C'è chi ha sparato cifre folli solo per una partecipazione. Ma tutti sono rimasti delusi. Non poteva che andare così, perché l'azienda non è in vendita».

Il giovane imprenditore non fa nomi né cifre, ma da più parti è stato ipotizzato



Maurizio Zanella

l'interesse di un grosso gruppo multinazionale che era disposto a pagare 15 miliardi per rilevare il 49% del capitale. Potrebbero sembrare tanti per una quota di minoranza in una azienda che fattura meno di quattro miliardi, ma sicuramente sarebbero stati ben spesi per l'immagine che l'azienda riesce a dare di sé. Sì, perché i prodotti che escono da questa cantina fanno gola a molti e vorrebbero essere in tanti ad averli oggi in produzione.

Ubicata in un'area come la Franciacorta, che solo in anni recenti ha raggiunto li-

velli top nella produzione dei vini, la Ca' del Bosco deve tutto al suo fondatore Maurizio Zanella e alle persone che è riuscito a coinvolgere nell'avventura. Un'avventura, dice Maurizio «iniziata con l'incoscienza di un giovane di sedici anni, che agli studi ha preferito scoprire i segreti di un mondo tanto comune quanto sconosciuto».

Tutto cominciò nel 1968, quando il padre Albano, imprenditore nel settore dei trasporti (Sittam, C&C e Gottardo Ruffoni), acquistò a Erbusco (la famiglia viveva a Milano) tre ettari di vi-

gna con annessi un bosco e una piccola cascina, che hanno dato poi il nome all'azienda agricola. La svolta vera e propria, però, si verificò subito dopo un viaggio nelle grandi regioni del Rodano, della Champagne e della Borgogna.

«La Francia — dice — mi ha educato all'arte del vino. È in quel Paese che ho appreso i primi segreti del coltivare le vigne e le tecniche della vinificazione. Conoscenze che ho approfondito e migliorato nei viaggi successivi in Francia e in altri Paesi a vocazione vinicola, come la California. Da dove nasce il successo della Ca' del Bosco? Semplice: siamo riusciti a fare il giusto *blended* tra l'ottuso attaccamento dei francesi alla tradizionale coltivazione della vigna e la spregiudicata applicazione della tecnologia in cantina dei californiani; a questi due fattori ne abbiamo aggiunto un terzo: l'inventiva italiana».

Un *blended* felice, visti i risultati; «ma quanti ostacoli abbiamo dovuto superare». Ad esempio, la decisione nei primi anni Settanta di coltivare le vigne con il sistema di potatura "Guyot" e "Cordon Royal". La scelta fu contestata dagli organi agricoli competenti, favorevoli invece ai metodi di coltivazione tradizionali della zona. «Ma quei metodi — ricorda Zanella — erano i meno adatti per arrivare a una produzione di uva selezionata. Oggi sono in molti ad avere intrapreso quella strada». Che però Zanella è già pronto a modificare.

Dopo anni di sperimentazione, fatta in un angolo della tenuta lontano da occhi indiscreti, alla Ca' del Bosco tutto è pronto per cominciare un'altra avventura nei vigneti: si tratta di passare a un tipo di coltivazione intensa che prevede la messa a dimora di 10 mila "barbatelle" (talee) per ettaro. Un numero elevato e mai prima sperimentato in Italia. «È un sistema che dimezzerà la produzione, elevandone però le caratteristiche intrinseche dell'uva».

Dunque, un'altra sfida che ha i suoi costi, che farà discutere, ma dalla quale Maurizio Zanella è certo di arrivare a elevare ulteriormente la qualità dei propri vini. A cominciare dalla prossima vicina vendemmia.

Nicola Dante Basile

(9 CONTINUA — I precedenti servizi sono stati pubblicati il 9, 16, 23, 30 giugno, 14, 31 luglio, 5, 15 agosto).

## In un «piccolo» bilancio la grande sfida sul futuro

(DAL NOSTRO INVIATO)

ERBUSCO — Oltre 4.200 quintali di uva e 380 mila bottiglie di vino (metà rosso e metà bianco) di cui il 18% esportato, la Ca' del Bosco ha chiuso il bilancio 1986 con un fatturato di 3,8 miliardi di lire. Di utili, neanche a parlarne, almeno formalmente. Se si considerano gli investimenti fatti ogni anno c'è ragione per credere che la società viaggia con il vento in poppa. Fra l'85 e l'87 sono stati spesi oltre 1,5 miliardi per la cantina. Senza contare l'ultimo acquisto di sette ettari di vigneto, fatto all'inizio di quest'anno.

Con questi ultimi la proprietà fondiaria è stata portata a 60 ettari, di cui 47 a vigneti. Vigne di gran nome, come i Pinot, Chardonnay, Cabernet Franc e Sauvignon, Nebbiolo, Merlot e Barbera che danno spumanti delicati e profumati e vini pregiati. In autunno, poi, la lista è destinata a infittirsi, con l'arrivo del vino ottenuto esclusivamente da uve Pinot nero. Vini

che oggi si vendono al pubblico a prezzi piuttosto alti, dalle nove alle 25 mila lire a bottiglia.

Il prestigio non viene solo dai vini, ma anche dalla cantina. Tutta scavata in collina, a diciotto metri di profondità e con una temperatura naturale costante a 13 gradi, in questa *cave* ricca di nicchie trovano collocazione quasi un milione di bottiglie e oltre 400 *barrique* dentro le quali il vino viene lentamente portato a giusta maturazione.

Un prodotto delicato ricavato, dice Zanella, «esclusivamente da uve della nostra azienda, perché nessuno esterno ci può garantire le stesse tecniche di lavorazione in uso da noi; e anche perché nessuno è disposto a portare come noi la produzione massima a 90 quintali per ettaro, quando il disciplinare ne permette 125».

N.D.B.