

I nuovi signori del vino

Una dinamica generazione di viticoltori si è imposta sul mercato italiano e internazionale. Sono uomini e donne fra i trenta e i quarant'anni. Con ardite iniziative, spesso contestate dai padri, hanno rinnovato i metodi di produzione. I risultati sono ottimi. Siamo andati a trovarli nel pieno della vendemmia



GIOVANE È LA VITE

di Federico Bugno

A volte furono additati come pazzi o poeti, che spesso è la stessa cosa. Altre si cercò di emarginarli. Solo alcuni fecero di testa propria fin da principio, ma anche costoro dovettero fare i conti con diffidenze e incomprensioni di un mondo statico e incommunicabile, ancorato a tradizioni rese più solide dalla mai sciolta continuità delle generazioni, dalla convinzione di ciascuno di possedere l'alchemico segreto del risultato. Sono, questi entusiasti, questi innovatori, questi maniaci, i nuovi protagonisti del mondo del vino italiano, giovani (tra i trenta e i quarant'anni), spessissimo donne, figli e figlie di padri che spillavano il vino

dalle damigiane, ma anche ex boccagniani o rampolli di famiglie industriali attirati dalla diversa qualità di vita (e oggi anche dalle possibilità di guadagno) che il lavoro in campagna può offrire.

Negli ultimi dieci, quindici anni il nostro universo vinicolo e il modo di fare vino in Italia sono profondamente cambiati. Chi assaggiasse oggi un vino del Collio mai riconoscerebbe lo stesso vino in una bottiglia degli anni Sessanta. Nessuno, prima di Angelo Gaja, aveva mai osato, né creduto possibile, che si potesse piantare una vigna di Cabernet Sauvignon nel cuore di Barbaresco. Il Chianti, già derelitto, sta ritornando all'antica fama

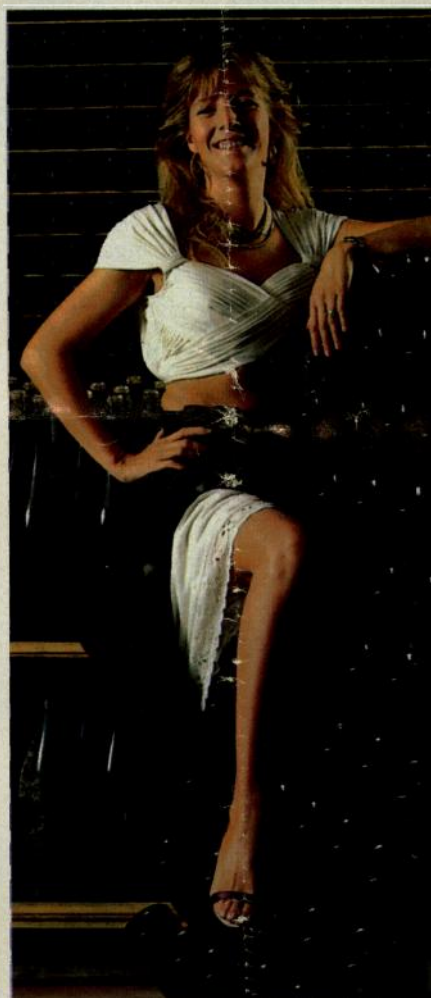
mentre nuovi vini, dal Sassicaia al Tignanello, vengono prodotti da quegli storici colli e il Brunello è un fenomeno che va ben al di là dei confini di Montalcino. Anche nel Mezzogiorno d'Italia, accanto al vino da tavola sfuso e anonimo che ancora costituisce la maggior parte della produzione, sono apparse le bottiglie eccellenti di produttori che si chiamano, per esempio, De Majo-Norante, Hauner, De Bartoli, Mastroberardino, De Castris.

Il nostro viaggio tra i nuovi protagonisti del vino italiano, che siamo andati a trovare in piena vendemmia '88, propone una serie di storie emblematiche di questa leva di prodotto-



10

Maurizio Zanella di Ca' del Bosco.
Sotto: Vanda Gradnik del Collio. Accanto: Giulia Cavalleri di Erbusco, in Franciacorta. In basso: Marco Felluga di Capriva del Friuli. Sopra il titolo: Gianni Vescovo, al centro, nella sua azienda di Borgo Conventi.



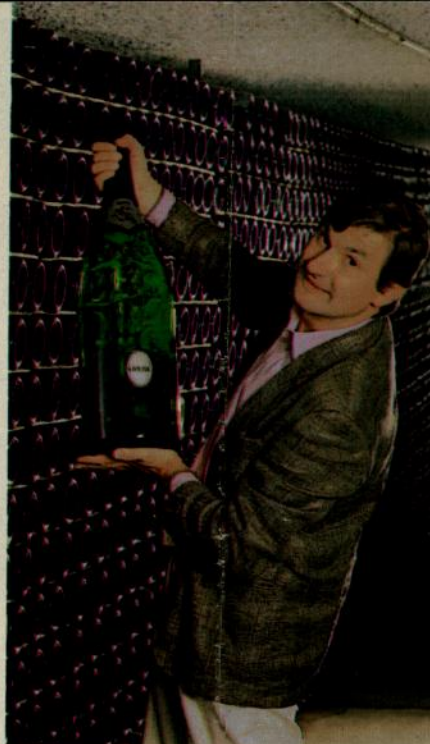
ri che ha cambiato, anche sociologicamente, l'immagine che se ne aveva fino a pochi anni fa: donne e giovani, istruiti in genere più dei loro padri, aperti alle novità e alle tecnologie, ma anche rispettosi di quanto di valido e giusto c'era negli antichi rituali vinicoli.

Elisabetta Tognana, ma tutti la chiamano Betty, è, come Maurizio

Zanella e Piermarco Meletti Cavallari, vignaiola di prima generazione. Le loro storie, ancorché assai diverse, hanno il comun denominatore dell'innocenza originale che li ha resi scevri di pregiudizi e padroni delle loro idee e convinzioni. Certo è che la bella Betty, 33 anni, gli occhi ridenti, la chioma bionda e riccia, mai avrebbe creduto che un giorno avrebbe cambiato le sue amate macchine da corsa (lei, campionessa di rallies) con i carati del Massif Central. Eppure fu proprio lei, spericolata ragazzina e unica femmina, a raccogliere la sfida insita nella proposta del padre, industriale trevigiano, allorché disse ai figli di aver visto in Toscana, in quel di Vistarenni a Gaiole, una villa bellissima che già fu degli Strozzi e dei Sonnino, con annessa fattoria: l'avrebbe comprata, tant'era bella e tanto gli rammentava le ville palladiane sparse per la sua terra, a patto però che uno dei figli vi si dedicasse completamente.

A parlarle ora a Betty, si capisce che la sfida è ormai vinta. Oggi siede nel consiglio del Chianti classico, presiede quello della Val d'Arbia e ha dato vita all'Associazione delle donne

>>>



Mario Moretti Polegato. Accanto: Silvio Jermann. In basso: Elisabetta Tognana nella sua azienda di Gaiole in Chianti.

del vino. Ma a gratificarla sono soprattutto le 7 mila bottiglie di Codorosso, le 20 mila di bianco Val d'Arbia, le 90 mila di Chianti classico. Un vino più morbido e bevibile di quello di una volta e pur sempre con le sue caratteristiche e specificità.

Quello della specificità, della tipicità è un problema che il vino italiano dovrà certamente affrontare nei prossimi anni. In tutta la Penisola, sull'onda dei successi avuti con i nuovi vitigni d'estrazione borgognona o francese in generale, i Cabernet Franc e Sauvignon, i Pinot Noire, ma soprattutto gli Chardonnay, si vanno spiantando vecchie vigne per sostituire i vitigni: Barbera, Ribolla, Trebbiano, Malvasie, tipici vitigni delle nostre regioni vinicole, rischiano di scomparire. Nessuno mette in discussione la superiorità di uno Chardonnay su un Trebbiano. Ma produrre lo stesso Chardonnay a Gela come a Bolzano non è probabilmente un servire bene la causa del buon vino. Noi speriamo. Anche perché, appunto, si troverà sempre da qualche parte un Piermarco Meletti Cavallari.

Lui, in realtà, con moglie e figlio, vive a Castagneto Carducci, nel podere di Grattamacco: nato a Ferrara vissuto da sempre a Bergamo, laureato alla Bocconi, un passato nel cosiddetto "education management", una sorta di apprendistato con l'enoteca Vino Buono a Bergamo alta, Meletti Cavallari approdò su questo colle non lontano dal mare di Bolgheri alla fine dello scorso decennio, con l'uzzolo di fare il viticoltore e di guadagnarci. Il Grattamacco è nato così: quello bianco da un mix dei tanto vituperati Trebbiano e Malvasia bianca; da un

uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon più un pizzico di Malvasia nera, il rosso. E' riuscito nel primo caso a fare un vino di lunga durata; nel secondo, un vino che si è imposto subito all'attenzione di esperti di tutto il mondo. Un rosato e un passito ancora in fieri completano per il momento la linea, ma Piermarco non smette mai di fare nuovi tentativi ed esperimenti. «Se il vino in questi ultimi anni è migliorato», dice senza modestia, «lo si deve molto alla sprovincializzazione dei produttori, e io sono un fattore di sprovincializzazione».

Che dire allora di un altro grande giovanissimo produttore, quel Maurizio Zanella da Erbusco (Franciacorta, Brescia)? Il solo "Wine Spectator",



come dire la Bibbia di tutti gli americani che s'interessano di vini, ha parlato di lui più spesso di tutti i giornali italiani, specializzati e no. Zanella è dunque un personaggio internazionale. I suoi vini sono tutti delle sfide, e il duello va a cercarlo in casa degli avversari, proponendo degustazioni cieche dei suoi e dei loro prodotti, e riuscendo spessissimo vincitore.

Oggi Zanella ha 31 anni, ma il suo primo bianco risale al 1973 quando aveva solo 16 anni, e il primo champenois al 1978. Racconta che, ragazzino, partecipò a un viaggio nella regione di Champagne e che la voglia di fare vino gli nacque dentro allora. Il risultato, oggi, l'azienda di Ca' del Bosco, una delle più belle d'Italia: qui davvero professionalità e passione, amore e conoscenza, tradizione e tecnologia vanno a braccetto verso quello che Maurizio giudica il risultato migliore in assoluto. Non soffre di complessi d'inferiorità: il suo Chardonnay, il suo Pinero possono competere con i migliori prodotti francesi o di California, e al suo vino migliore, un taglio di Cabernet e Merlot, ha dato il suo nome, Maurizio Zanella. Ma è giusto, nessun altro fa un vino simile. La gamma dei suoi vini comprende anche il Franciacorta Bianco e Rosso e cinque spumanti: il Ca' del Bosco Brut, il Dosage Zero, il Cremant, il Rosée e il Millesimato.

Con Silvio Jermann, Vanda Gradenik, Elio Altare, Giulia Cavalleri e Mario Moretti Polegato entriamo nel mondo dei figli d'arte, per così dire anche se gli ultimi due se ne distinguono in parte. Silvio, 34 anni, e Vanda, 37, sono produttori in Collio, nel Friuli; Elio, 38 anni, a La Morra, frazione Annunziata, al centro della zona di Barolo. Tutti hanno avuto, o ancora hanno, problemi con i propri genitori: come si fa a dire a un padre che la vite va potata diversamente o che i grappoli per ogni tralcio debbono essere pochi, oppure che esistono le barriques per affinare il vino? Sarebbe come dire, brutalmente: «Guarda, papà, che hai fatto tutto male per quarant'anni, e prima ancora di te il nonno». Vanda quel coraggio l'ha avuto, lei così grintosa e persuasa delle sue buone ragioni, e furono liti e incomprensioni, anche se poi Gradenik, il padre (scomparso la scorsa primavera), allorché assaggiava quel vino fatto con le idee della figlia,

>>>

CHE ROSSI, CHE BIANCHI!

C'è un aneddoto che riguarda Angelo Gaja che ben lega la sua storia e quelle di Marco Felluga, Giacomo Bologna, Gianni Vescovo, alle vicende dei nuovi protagonisti del vino. Gaja è un uomo importante per l'enologia italiana, il numero uno in Piemonte. Persino i francesi lo chiamano "le roi Gaja". Insieme a Piero Antinori è stato il grande riformatore del vino italiano, tra i primi a usare le barriques per invecchiarlo e affinarlo. Ebbene: una volta Angelo progettò di piantare un Cabernet proprio in mezzo alle vigne di Barbaresco. «Ma proprio lì lo vuoi piantare?», gli disse il padre, «non sarebbe meglio continuare con il Barbaresco?». «No, papà». «E non credi che forse un Nebbiolo o un Dolcetto...». «No, papà». «Sei proprio convinto?». «Certo, lì ci sarà un Cabernet». «Darmagi», concluse in dialetto il padre. Peccato. «Darmagi», peccato, sarà poi il nome che Angelo Gaja darà a quel suo vino Cabernet Sauvignon piantato in terra di Barbaresco. E fu subito un gran vino, in barba a tutte le tradizioni.

La rivoluzione Gaja, nel fossilizzato mondo del vino italiano, e in particolare piemontese, fu avviata in tre fasi: in vigna, con la potatura corta che dà meno uva ma più qualità; in cantina, con una attenzione particolare alla vinificazione acquistando nuove macchine; nel processo d'invecchiamento con una lunga sperimentazione di carati. Detto così, e detto oggi, sembra quasi di scoprire l'acqua calda. Sperimentate 25 o 30 anni fa erano cose rivoluzionarie. Oggi, "le roi Gaja" può guardare tutti dall'alto dei suoi vini e della sua immagine. Vantare i suoi Barbareschi, Nebbioli, Cabernet (tra cui il Darmagi) è come dire bene dei dipinti della Cappella Sistina. Piuttosto facciano attenzione i produttori di Barolo. Recentemente, Angelo ha acquistato i cru di Marene e Rivette a Serralunga, forse la più vocata zona del Barolo. Il primo vino 1988 verrà commercializzato nel 1992, tra quattro anni. Per Gaja è un ritorno. Ma per tutti noi è cominciato il conto alla rovescia. Che il re di Barbaresco diventi anche principe di Barolo?

Tutti i produttori di Barbera, vino tra i più celebrati e tra i più maltrattati del ricco campionario piemontese,

se, dovrebbero erigere un monumento a Giacomo Bologna. Si deve infatti alla sua Monella e al suo Bricco dell'Uccellone, quest'ultimo affinato

in barrique, vini nati nella cantina di Braida in quel di Rocchetta Tanaro (il paese degli Incisa), se il Barbera ha ancora, in Italia e fuori, una sua solida caratura. L'ultimo nato è il Bricco della Bigotta (bricco in piemontese indica il poggio, la sommità di un colle) e, come tutti i suoi altri vini, è un prodotto franco, ricco, vivace. Ma la sua produzione comprende anche un Grignolino d'Asti e due vini da dessert: il Brachetto d'Acqui e il Moscato d'Asti.

Tra Marco e Roberto Felluga, padre e figlio, non vi sono state le incomprensioni che hanno caratterizzato altre famiglie del vino, e questo perché a innovare è stato, stavolta, il padre, e già all'inizio dello scorso decennio i suoi vini si caratterizzavano per freschezza e profumi. L'azienda di Marco, Russiz Superiore a Capriva del Friuli, è forse la più bella della regione. Cento ettari di cui 60 vitati, produce circa 200 mila bottiglie di Tocai, Cabernet Franc, Riesling, Pinot bianco. Altre 500 mila bottiglie sono prodotte dall'Azienda Marco Felluga a Farra d'Isonzo, una combinazione di piccoli produttori che cedono a Marco le proprie uve. Pinot Bianco e Grigio, Sauvignon, Tocai e Ribolla sono i vini più frequentati. Ma intanto Marco, con Roberto, sta pensando a un Rosso Russiz, mentre già per quest'anno ha pronta una cuvée 86.

E per chiudere Gianni Vescovo, forse l'ultimo in ordine di tempo, ma certo non il minore. Vescovo vuol dire, infatti, Borgo Conventi, azienda nata nel 1976, dopo che Gianni si era fatto ossa ed esperienze nelle grandi aziende del Goriziano. Il suo è un lavoro metodico e accurato, diretto a ottenere vini in cui la presenza del legno, malgrado il passaggio in botti e carati, non sia predominante o violenta. Vini, dunque, in cui predominano freschezza e naturalezza, come lo Chardonnay, o il Collio Pinot Bianco e il Collio Sauvignon.

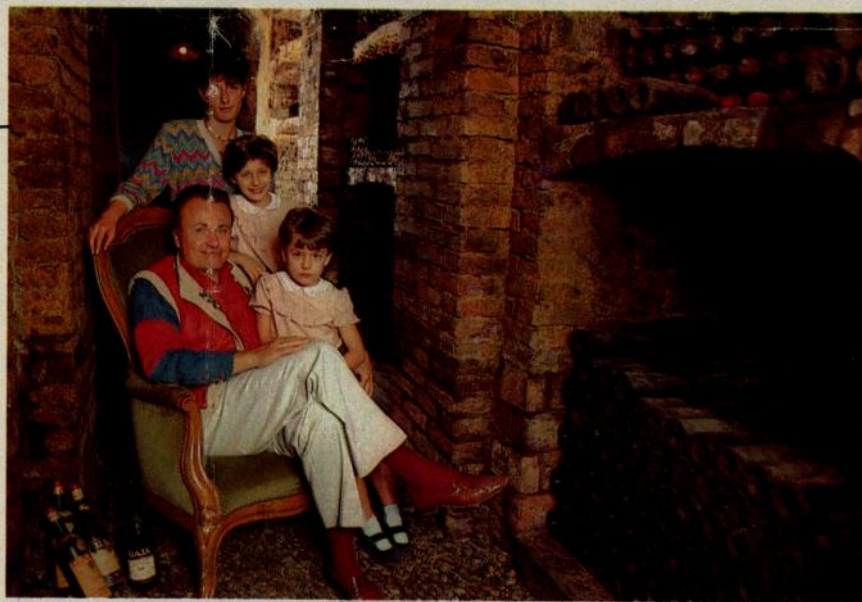
F.B.

SOCIETÀ / PROTAGONISTI

diceva che, sì, quel vino era migliore del suo. Sono Sauvignon, Traminer, Cabernet Franc, Ribolla, Picolit.

«Ho cominciato nel 1978», racconta Vanda, «e subito ho capito che il lavoro in cantina poteva essere molto bello. Prima di allora, questo mondo fatto solo di uomini, un po' volgare, mi spaventava. C'era un modo pressapochista di fare il vino. "Che cosa vuoi", mi diceva mio padre, "sai benissimo che il nostro è il vino migliore di Cormons". Mancava la voglia di quel continuo rinnovamento che il vino esige». Oggi quegli antichi contrasti si rinnovano con la madre. La loro terra, a Plessiva, è a cento metri dalla barra di confine. Vanda ha trovato, al di là di quella sbarra, a Kozana, una vecchia vigna con tredici uve tutte bianche, di quelle che non si coltivano più. Il suo sogno è di ripescarle, coltivarle e vinificarle come sa fare.

Chi, invece, se ne andò via, lontano, in Canada, fu Silvio Jermann, e il



Angelo Gaja con la sua famiglia.

motivo fu identico. Diversa è stata la conclusione. Oggi Angelo, il padre, lavora nella vigna e Silvio sta in cantina. Da questa combinazione vincente sono nati vini fini ed eleganti, con profumi ben espressi, come il Tunina, un uvaaggio complesso con Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Picolit, Ribolla, che si è affermato oltre che da noi in America, Inghilter-

ra, Canada, Germania. Ma si chiamano Gewurtztraminer, Chardonnay, Pinot Bianco o Grigio, sono ormai vini modello per l'enologia italiana. Un bel risultato per l'azienda fondata nel 1881 dal bisnonno Antonio.

Poeta (e "pazzo") Elio Altare lo è stato o lo è sembrato agli occhi di molti a La Morra, a due passi da

>>>

Alba. Lui già in estate gira per i filari armato di un piccolo paio di tronchesi. Sforbicia e taglia, taglia e sforbicia. Via i grappoli, via le cime di quelli che restano, via gli acini troppo chiari o malati. Dietro di sé, per terra, è un tappeto di uve. Sui filari ne restano poche, cinque o sette per pianta. Il risultato è che produce dalle 10 alle 30 mila bottiglie, a seconda delle annate (sono state 10 mila nel 1987, per esempio), quando ne potrebbe fare almeno 55 mila. Ma che bottiglie! «Io chiedo poco alla vite e la vite mi dà tanto», dice Elio. Quelle sue poche bottiglie hanno fatto il giro del mondo suscitando meraviglia ed entusiasmo: il Barolo Vigna Arborina, affinato in barrique, il Dolcetto d'Alba, il Barbera di Vigna Larigi. Oggi qualcuno ancora lo giudica pazzo: uno che parla con le viti mentre le pota selvaggiamente, uno che butta tanta grazia di Dio, tanti "schei", anzi "dané". Un giorno, in un negozio, una vecchietta gli chiese perché mai buttasse via così tanti grappoli. «Va bene così», rispose Elio un po' brusco. E la donnetta, con le mani giunte e con un lungo sospiro preoccupato, disse: «Speriamo che quel ragazzo sappia quel che si faccia». Lo sa, signora cara, lo sa.

La famiglia Cavalleri è a Erbusco, in Franciacorta, da centinaia d'anni. Si sa di un Antonino de' Cavalleris che comprava terre già nel 1400. Terre aveva anche il nonno Giampaolo morto nel 1892, in parte a vigneto in parte con coltivazioni arboree o mais. Ma la storia della Giampaolo e Giovanni Cavalleri, così come la conosciamo oggi, della sua vocazione vinicola e spumantistica, è più recente e risale ai primi anni di questo decennio, che sono poi anche gli anni in cui Giulia, oggi trentunenne, sulla spinta del padre finanziere, entra in azienda, assieme alla sorella Maria. Ed è una storia scandita da alcune date: il primo champenois, commercializzato nel 1981, cui seguono negli anni successivi alcuni vini di gran pregio come il Rampaneto, un cru chardonnay in purezza, il Tajardino, nato nel 1985 da un uvaaggio di Chardonnay e Merlot affinato in carati per oltre un anno; e nel 1986 il Rampaneto, uno Chardonnay tenuto per sette mesi in barrique. Ci sono poi i vini tradizionali Franciacorta Rosso e Bianco. Il primo millesimato (13 mila bottiglie) del 1983 fu commercializzato nel 1987. Quella cui Giulia so-

>>>

Siliconi Bayer:

quanto è bello

scivolare sul bagnato.



Un esempio fra tanti:

I protettivi impermeabilizzanti

per edilizia a base siliconica

della Bayer rendono

idrorepellenti e inattaccabili

dalla muffa tegole e coppi,

proteggendoli.

Siliconi Bayer: dove?



Cavi elettrici.



Cosmesi.



Polish.



Manicotti termoresistenti.



Idrorepellenti.



Sigillature in aeronautica.



Sigillanti per edilizia.



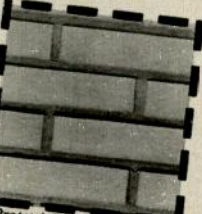
Lubrificanti.



Cappucci copricandele.



Maschere subacquee.



Protettivi e impermeabilizzanti per edilizia.



Trasformatori.



Distaccanti.



Sigillanti per acquari.



Tastiere ad «iniezione».



Rivestimenti per cilindri.



Rappannanti.



Rivestimenti anticorrosivi.

Dovunque!

I Siliconi Bayer mantengono sempre quello che promettono. E rispondono perfettamente a tutti i requisiti richiesti per ciascun impiego.

La Tegolaia, ad esempio, impiega i Siliconi Bayer per proteggere le proprie tegole e i coppi dalle muffe e per renderle idrorepellenti, ottenendo ottimi risultati anche in condizioni climatiche particolarmente difficili. Maggiori informazioni sulla vasta gamma dei prodotti siliconici potrete ottenerle scrivendoci. Sarà nostro piacere mettere a disposizione delle aziende interessate la nostra pluriennale esperienza, fornendo nel contempo le caratteristiche dei nostri specifici prodotti siliconici e tutti i dati tecnici e d'impiego ad essi relativi.

È sufficiente indicare nella richiesta il settore di applicazione che maggiormente interessa, indirizzandola a:

Bayer Italia S.p.A. - Divisione AC/PK - Dipartimento prodotti chimici inorganici - Viale Certosa 126 - 20156 Milano.

Bayer



vrintende è una solida casa vinicola e spumantistica che si colloca, con prestigio, in una zona dove albergano sia grandi realtà di tipo industriale (come il Berlucchi) che aziende tecnologicamente all'avanguardia (come Ca' del Bosco e Bellavista). I Cavalleri hanno 20 ettari di viti e tutto il loro vino proviene dai vigneti di proprietà, per un totale di 130 mila bottiglie di cui 50 mila di spumante. Tra tutti Giulia è particolarmente fiera del suo Tajardino, un vino di cui ha curato ogni particolare. «Come per i figli», dice, e Giulia ne ha due, «anche con il vino c'è un rapporto tutto particolare. Bisogna capirne le potenzialità, e tirarle fuori, qualificarle. Guai a soffocarle».

Questa prima carrellata si conclude con uno champenois la cui prima bottiglia vide la luce il 27 novembre 1985 e che oggi, a tre anni di vita, è già uno spumante affermato e osannato. Parliamo di Opere Trevigiane di Amalia Moretti e di suo figlio Mario. Figlio d'arte anch'egli, Mario Moretti è tuttavia assimilabile ai produttori di prima generazione per quel che concerne lo spumante. E dei nuovi produttori possiede l'entusiasmo, l'amore per le tecnologie, la capacità indiscussa di fare marketing. Non è difficile, del resto, con un prodotto di prima qualità come Opere Trevigiane, fatto con uve selezionate del Trentino-Alto Adige (Chardonnay e Pinot), per tre anni tenuto sulle fecce (cinque per il millesimato), lodato da Luigi Veronelli, raccomandato dal presidente dell'Accademia italiana della cucina Giovanni Nuvoletti e che oggi si ritrova in tutti gli alberghi Ciga, nei ristoranti del Toulà, al San Domenico di Imola e a quello di New York, nella top class dell'Alitalia, nei pranzi ufficiali del Quirinale.

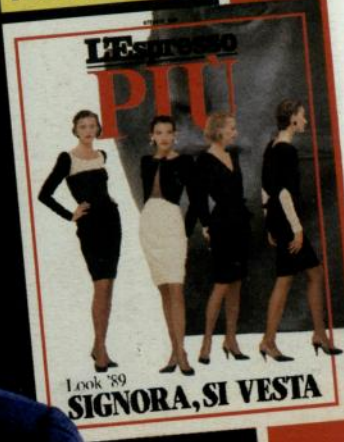
Il merito è di Mario che ha saputo incalzare il mercato in Italia e fuori, da Pechino a New York, da Londra a Vienna a Parigi. Nelle cantine sotto l'azienda, un chilometro e mezzo di cantine, un milione e mezzo di bottiglie restano ferme a invecchiare. Mario, ora, vorrebbe organizzare delle visite guidate, di curiosi, di gente del settore, di scolaresche. Presto disporrà di una villa palladiana, attaccata all'azienda e comunicante con essa proprio attraverso i sotterranei, dove proietterà in video tutti i processi di lavorazione del suo spumante. L'entusiasmo non gli manca. Le capacità nemmeno. E il prodotto lo merita. Ma sono considerazioni, queste, che valgono appieno per tutti i nostri protagonisti di oggi.

□

RAPPORTO MAFIA / I PIANI DI COSA NOSTRA

L'Espresso

NUMERO DOPPIO



SOCIETÀ

I nuovi signori del vino

Una dinamica generazione di viticoltori si è imposta sul mercato italiano e internazionale. Sono uomini e donne fra i trenta e i quarant'anni. Con ardite iniziative, spesso contestate dai padri, hanno rinnovato i metodi di produzione. I risultati sono ottimi. Siamo andati a trovarli nel pieno della vendemmia

ESCLUSIVO

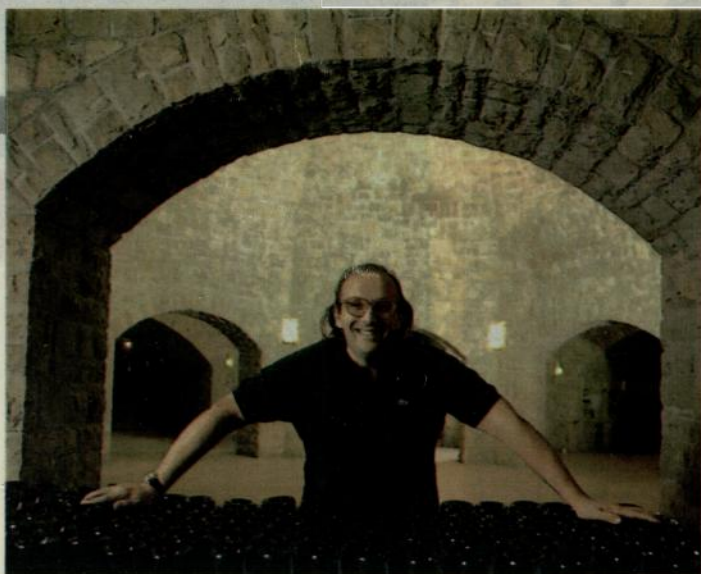
20 pagine di foto

Viaggio con l'autore sui luoghi del romanzo

Ecofer

GIOVANE È LA VITE

di Federico Bugno



Maurizio Zanella di Ca' del Bosco.

Che dire allora di un altro grande giovanissimo produttore, quel Maurizio Zanella da Erbusco (Franciacorta, Brescia)? Il solo "Wine Spectator", come dire la Bibbia di tutti gli americani che s'interessano di vini, ha parlato di lui più spesso di tutti i giornali italiani, specializzati e no. Zanella è dunque un personaggio internazionale. I suoi vini sono tutti delle sfide, e il duello va a cercarlo in casa degli avversari, proponendo degustazioni cieche dei suoi e dei loro prodotti, e riuscendo spessissimo vincitore.

Oggi Zanella ha 31 anni, ma il suo primo bianco risale al 1973 quando aveva solo 16 anni, e il primo champenois al 1978. Racconta che, ragazzino, partecipò a un viaggio nella regione di Champagne e che la voglia di fare vino gli nacque dentro allora. Il risultato, oggi, è l'azienda di Ca' del Bosco, una delle più belle d'Italia: qui davvero professionalità e passione, amore e conoscenza, tradizione e tecnologia vanno a braccetto verso quello che Maurizio giudica il risultato migliore in assoluto. Non soffre di complessi d'inferiorità: il suo Chardonnay, il suo Pinero possono competere con i migliori prodotti francesi o di California, e al suo vino migliore, un taglio di Cabernet e Merlot, ha dato il suo nome, Maurizio Zanella. Ma è giusto, nessun altro fa un vino simile. La gamma dei suoi vini comprende anche il Franciacorta Bianco e Rosso e cinque spumanti: il Ca' del Bosco Brut, il Dosage Zero, il Cremant, il Rosée e il Millesimato.

L'Espresso

RAPPORTO MAFIA / I PIANI DI COSA NOSTRA

NUMERO DOPPIO

SOCIETÀ

I nuovi signori del vino

Una dinamica generazione di viticoltori si è imposta sul mercato italiano e internazionale. Sono uomini e donne fra i trenta e i quarant'anni. Con ardite iniziative, spesso contestate dai padri, hanno rinnovato i metodi di produzione. I risultati sono ottimi. Siamo andati a trovarli nel pieno della vendemmia



Che dire allora di un altro grande giovanissimo produttore, quel Maurizio Zanella da Erbusco (Franciacorta, Brescia)? Il solo "Wine Spectator", come dire la Bibbia di tutti gli americani che s'interessano di vini, ha parlato di lui più spesso di tutti i giornali italiani, specializzati e no. Zanella è dunque un personaggio internazionale. I suoi vini sono tutti in casa degli avversari, proponendo degustazioni cieche dei suoi e dei loro prodotti, e riuscendo spessissimo vincitore.

Oggi Zanella ha 31 anni, ma il suo primo bianco risale al 1973 quando aveva solo 16 anni, e il primo champenois al 1978. Racconta che, ragazzino, partecipò a un viaggio nella regione di Champagne e che la voglia di fare vino gli nacque dentro allora. Il risultato, oggi, è l'azienda di Ca' del Bosco, una delle più belle d'Italia: qui davvero professionalità e passione, amore e conoscenza, tradizione e tecnologia vanno a braccetto verso quello che Maurizio giudica il risultato migliore in assoluto. Non soffre di complessi d'inferiorità: il suo Chardonnay, il suo Pinero possono competere con i migliori prodotti francesi o di California, e al suo vino migliore, un taglio di Cabernet e Merlot, ha dato il suo nome, Maurizio Zanella. Ma è giusto, nessun altro fa un vino simile. La gamma dei suoi vini comprende anche il Franciacorta Bianco e Rosso e cinque spumanti: il Ca' del Bosco Brut, il Dosage Zero, il Cremant, il Rosée e il Millesimato.

Con Silvio Jermann, Vanda Gradenik, Elio Altare, Giulia Cavalleri e Mario Moretti Polegato entriamo nel

GIOVANE È LA VITE

di Federico Bugno

A volte furono additati come pazzi o poeti, che spesso è la stessa cosa. Altre si cercò di emarginarli. Solo alcuni fecero di testa propria fin da principio, ma anche costoro dovettero fare i conti con diffidenze e incomprensioni di un mondo statico e incommunicabile, ancorato a tradizioni rese più solide dalla mai sciolta continuità delle generazioni, dalla convinzione di ciascuno di possedere l'alchemico segreto del risultato. Sono, questi entusiasti, questi innovatori, questi maniaci, i nuovi protagonisti del mondo del vino italiano, giovani (tra i trenta e i quarant'anni), spessissimo donne, figli e figlie di padri che spillavano il vino

dalle damigiane, ma anche ex boccuciani o rampolli di famiglie industriali attirati dalla diversa qualità di vita (e oggi anche dalle possibilità di guadagno) che il lavoro in campagna può offrire.

Negli ultimi dieci, quindici anni il nostro universo vinicolo e il modo di fare vino in Italia sono profondamente cambiati. Chi assaggiasse oggi un vino del Collio mai riconoscerebbe lo stesso vino in una bottiglia degli anni Sessanta. Nessuno, prima di Angelo Gaja, aveva mai osato, né creduto possibile, che si potesse piantare una vigna di Cabernet Sauvignon nel cuore di Barbaresco. Il Chianti, già derelitto, sta ritornando all'antica fama

mentre nuovi vini, dal Sassig Tignanello, vengono prodotti negli storici colli e il Brunello fenomeno che va ben al di là dei confini di Montalcino. Anche Mezzogiorno d'Italia, accanto da tavola sfuso e anonimo che costituisce la maggior parte della produzione, sono apparse le eccellenze di produttori che sono, per esempio, De Mastris, Hauner, De Bartolomeis, stroberardino, De Castris.

Il nostro viaggio tra i nuovi protagonisti del vino italiano, che siamo andati a trovare in piena vendemmia '88, propone una serie di storie emblematiche di questa leva di prodotto-