dal 1901

L'ECO DELLA STAI

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

76.110.122 - 76.110.307 Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201 Telegr. Ecostampa - Milano Telefax 7383882 - 76111051 C.C.I.A.A. 967272 Reg. Trib. Monza N. 14767

11-0691G06PQ T IL SOLE 24 DRE VIA LOMAZZO 52 20154 MILANO MI Dir.Resp.GIANNI LOCATELLI Data: 5 NOVEMBRE 1989

7S135L10





Dopo Vittorio Gancia, Angelo Gaja e Ambrogio Folonari scende in campo Maurizio Zanella di Cà del Bosco, uno dei grandi giovani talenti del vino made in Italy. Zanella è sicuramente leader della nouvelle vague imprenditoriale. È un vitivinicolo aperto al mondo, conoscitore come pochi della ristorazione e dell'eno ogia worldwide. Innovatore profondo ha inizia o la sua azientica formatica formatica della ristorazione dell'eno ogia worldwide. da con un tecnico francese, quindi ha continuato con un californiano dimostrando che le tavole si conquistano con un linguaggio internazionale. Il suo intervento dimostra ancora una volta la sua apertura così come ogni giorno un'azienda è pronta a sperimentare, a confrontare, a migliorare. Zanella mette in discussione il concetto di tipicità rispetto al sistema produttivo, non è d'accordo sul concetto di crus di Folonari e tira fuori dal cappello sul concetto di crus di Folonari e fira fuori dal cappello una definizione importante sulla quale è possibile allargare ulteriormente questo dibattito: il «Rinascimento Enologico, made in Italy». Un tema sul quale nelle prossime settimane varrà la pena di fermarsi a riflettere. In fine vorrei segnalare un altro importante spunto di riflessione: Zanella sostituisce al vino d'autore il concetto di «civilizzazione del vino». Un'altra provocazione da non lasciar cadere. (Davide Paolini)

di Maurizio Zanella

s i fa presto a dire...
vino tipico»: con
questo titolo dell'ornai lontano 24 settembre 1989 dava inizio, caro Pao-lini, a una querelle che si-curamente ha destato vivo interesse in tutti i lettori e in particolare in noi addetti ai lavori. Condensando le varie opinioni espresse nei sei articoli della sua rubrica, tipicità (riferita ai vini) è intesa per quei prodotti ottenuti con uve provenienti da località storiche riconosciute, da varietà autoctone presenti nelle vigne da più di 200 anni, ottenuti con metodi di vinificazione tradizionali ma aggiornati e migliorati grazie all'uso ponderato delle nuove tec-nologie enologiche, utiliz-zando con maestria in fase di affinamento recipienti di legno di varie dimensioni; l'uso dei recipienti di di-

mensioni ridotte (vedi i barricarati ndr) è consigliato solo per alcuni vitigni.

Non sono assolutamente d'accordo che un sistema produttivo - vin santo o metodo champenois a esempio — possa far otte-nere la tipicità a qualsiasi prodotto; nello stesso tem-po desidero controbattere quanto affermato da Ambrogio Folonari per quanto riguarda i Crus: ritengo in-fatti necessario identificare la vigna che ha dato origine quel determinato vino. Solo così sarà possibile differenziare e attribuire i reali valori ai vigneti nell'ambito delle varie zone d'origine. So che non si tratta di un'opera semplice e a breve termine, ma questa ritengo sia la via per riuscire a creare anche in Italia delle micro-appellazioni di grande interesse mondiale.

Seguendo scrupolosamen-

te i concetti di cui sopra. produttori delle varie zone iticole italiane troverebbero finalmente la soluzione ai loro problemi produttivi? Sicuramente sì, la produzione nazionale migliorerebbe la qualità dei propri vini dandogli anche una precisa identità regionale e made in

Italy.

Non sarebbe così più necessario piantare il Pinot nero e lo Chardonnay in Puglia e per assurdo il Nero di Troia o il Bombino Nero in Valle d'Aosta. Que sti sono stati dei rimedi temporanei in zone che non avevano saputo crare un'immagine qualitativa di rilievo pur avendo il potenziale produttivo.

Ma quante sono le zone viticole italiane che prima del 1965 avevano costruito in Italia e all'estero una reputazione e un'immagine adeguata ai propri vini? Poche, troppo poche e spesso i buoni produttori di queste zone erano sopraffatti nu-mericamente da mercanti e industriali che senza troppi scrupoli badavano unica-mente ai propri interessi, dissanguando il patrimonio dell'area in cui operavano, mettendo sul mercato vini

Nella polemica sulla tipicità del vino italiano interviene un giovane talento aperto al mondo

Identifico nel 1965 un hanno avuto e stanno tuttoperiodo, sicuramente non definibile con precisione, in cui ha inizio in Italia un vero e proprio Rinascimen-to Enologico. Sono un proprietaire récoltant Angelo Gaja e un négociant manipulant Piero Antinori che, seppur in maniera diversa, hanno iniziato questo movimento che è stato contemporaneamente supporta-to anche dallo Stato (vedi legge sulla Doc), dalla tecnica più aggiornata (scuole d'enologia) e dalla stampa (Luigi Veronelli).

Ritengo perciò doveroso ringraziare pubblicamente questi due produttori che

ra avendo per l'enologia italiana una funzione inso-stituibile di "locomotiva".

In seguito, nell'ambito di questo Rinascimento, una schiera sempre più numerosa di produttori ha dato inizio a un nuovo corso e in questo frangente nasce il silenzio e il suono) l'uo-mo ha stabilito prima di tutto un livello (standard) Ca' del Bosco, motivata da un'unica volontà: la qualità valutando successivamente nella tradizione. la fatica (costo) per raggiun-Sicuramente piantare vi-

gneti a 10mila ceppi per ettaro non è nella tradizione italiana e tantomeno della Franciacorta, ma era una

delle componenti necessarie ragionata, codificata e quinper migliorare quel «Bor-deaux Magher» che i vecchi di trasmettibile. Per quanto mi riguarda, contadini di queste zone Ca' del Bosco sta cercando

producevano già nel 1800. di impostare una nuova "civilizzazione del vino", Ma desidererei ora fare creando una relazione privialcune considerazioni sulla "qualità". Dalla sua origine, sia nelle prestazioni fisiche legiata tra la qualità dei suoi vini e quella delle strutture, dei territori, degli che intellettuali, l'uomo è portato al confronto, alla uomini. Fino a oggi tutti coloro competizione, a misurarsi con il prossimo. Nella sua che conoscono e frequentano i luoghi «enologicamente formulazione più aggiornata ispirati» li considerano complessi evidenti e immoconsiderano questa etica, applicata alla tecnica, si identifica con la ricerca della qualità. In grabili, ma sono invece, di volta in volta, una fattoria nell'ambito di un territorio do di parlare solo per conronti (il chiaro e il buio, agricolo, una residenza elegante ma riservata, un luo-

tesso e il prossimo. La

qualità, in senso generale, è

un'entità soggettiva, relativa

e progressiva, concettuale e ideologica, ed è afferrata e valutata dalla maggioranza con i suoi sensi retroattivi,

Nel corso dei secoli si so-

no sempre prodotti grandi

vini, in tutte le parti del

mondo, ma nessuno sapeva

spiegarne scientificamente il

perché. Ci sarebbe voluta

l'invenzione recente della

scienza moderna del vino (l'enologia) per passare dal-lo stadio dell'intuizione a

cioè a posteriori.

La complementarietà tra queste diverse vocazioni crea una sinergia che, a sua volta, produce un'immagine forte e duratura, «un'immagine di marca e qualità», sia grafica che mentale, cul-turale ed economica, che partecipa attivamente alla dinamica di un sistema quel livello. Oggi la sua evoluzione gli suggeri-sce l'idea del rispetto verso

go sofisticato di produzione

economica aperto sul mer-

cato mondiale e impegnato

importante.

guadagnarsi un prestigio

completo di marketing.

Questo principio globale,
coerente e flessibile, inventato intuitivamente qualche secolo fa, sembra potersi adattare a tutte le nuove si-tuazioni. Dei falegnami e dei fabbri, degli antiquari, dei vitigni autoctoni, degli chardonnay piantati in Sicilia, dei campi di mais e di girasole, dei grandi indu-striali che fanno i piccoli produttori, della donna è mattarello, se ne deve parlare e discutere ancora a lungo. Oggi bere un bicchiere di vino è scelta di vita, e non più abitudine. E la scelta del vino premia sem pre più la qualità, anche perché nel regno del mo ogni degustatore è Be:



Novembre 1989

Una copia L. 1.100

Fondato nel 1865

Anno 125º Numero 304

Sped. abbon. post. Gruppo 1/70

NOBATTAGLIE

Scienza e tradizione per produrre qualità

Dopo Vittorio Gancia, Angelo Gaja e Ambrogio Folonari scende in campo Maurizio Zanella di Cà del
Bosco, uno dei grandi giovani talenti del vino made
in Italy Zanella è sicuramente leader della nouvelle vague imprenditoriale. È un vitivinicolo aperto al mondo,
conoscitore come pochi della ristorazione e dell'enologia
worldwide. Innovatore profondo ha iniziato la sua azienda con un tecnico francese, quindi ha continuato con
un californiano dimostrando che le tavole si conquistano
con un linguaggio internazionale. Il suo intervento dimostra ancora una volta la sua apertura così come ogni
giorno un'azienda è pronta a sperimentare, a confrontare,
a migliorare. Zanella mette in discussione il concetto di
tipicità rispetto al sistema produttivo, non è d'accordo
sul concetto di crus di Folonari e tira fuori dal cappello
una definizione importante sulla quale è possibile allargare ulteriormente questo dibattito: il «Rinascimento
Enologico, made in Italy». Un tema sul quale nelle prossime settimane varrà la pena di fermarsi a riflettere.
In fine vorrei segnalare un altro importante supunto di
riflessione: Zanella sostituisce al vino d'autore il concetto
di «civilizzazione del vino». Un'altra provocazione da
non lasciar cadere. (Davide Paolini)

di Maurizio Zanella

wino tipicow: con questo titolo dell'ormai lontano 24 settembre 1989 dava inizio, caro Paoini, a una querelle che si curamente ha destato vivo interesse in tutti i lettori e in particolare in noi addetti ai lavori. Condensando le varie opinioni espresa nei varie opinioni espresse nei sei articoli della sua rubri-ca, tipicità (riferita ai vini) è intesa per quei prodotti ottenuti con uve provenien-ti da località storiche riconosciute, da varietà autoc-tone presenti nelle vigne da più di 200 anni, ottenuti tone presenti nelle vigne da più di 200 anni, ottenuti con metodi di vinificazione tradizionali ma aggiornati e dille varie zone d'origine. So che non si tratta di migliorati grazie all'uso ponderato delle nuove tecnologie enologiche, utilizzando con maestria in fase di affinamento recipienti di geno di varie dimensioni; l'uso dei recipienti di di-

barricarati ndr) è consiglia-to solo per alcuni vitigni.

metodo champenois a esempio possa far ottenere la tipicità a qualsiasi prodotto; nello stesso tempo desidero controbattere quanto affermato da Ambragio Fologorio: brogio Folonari per quanto riguarda i Crus: ritengo in-fatti necessario identificare la vigna che ha dato origine a quel determinato vino. Solo così sarà possibile dif-ferenziare e attribuire i reali

te i concetti di cui sopra, i produttori delle varie zone viticole italiane troverebbero finalmente la soluzione ai loro problemi produttivi? Sicuramente si, la produzione nazionale migliorerebbe la qualità dei propri vini dandogli anche una precisa identità regionale e made in Italy.

Nella polemica sulla tipicità del delle componenti necessarie per migliorare quel «Bordeaux Magher» che i vecchi controllari vino italiano interviene un giovane talento aperto al mondo

dandogli anche una precisa identità regionale e made in Italy.

Non sarebbe così più necessario piantare il Pinot nero e lo Chardonnay in Puglia e per assurdo il Nero in Valle d'Aosta. Questi sono stati dei rimedi temporanei in zone che non avevano saputo crare un'immagine qualitativa di rilievo pur avendo il potenziale produttivo.

Ma quante sono le zone viticole italiane che prima del 1965 avevano costruito in Italia e all'estero una reputazione e un'immagine adeguata ai propri vini? Poche, troppo poche e spesso i buoni produttori di queste zone erano sopraffatti numericamente da mercanti e industriali che senza troppi scrupoli badavano unicamente ai propri interessi, dissanguando il patrimonio dell'area in cui operavano, mettendo sul mercato vini immondi. Identifico nel 1965 un periodo, sicuramente non definibile con precisione, in cui ha inizio in Italiana una funzione insoto Enologia. Sono un proto Elambito di Foccio di Securia sempe tin aumeroti seppur in maniera diversa, in accio antivato di produttori ha dato
to incomparate più nuovo corso e in questo frangente nasce un ununica volonità in qualità ti nella tradizione.

Sicuramente piantare vito enologia. Sicuramente piantare vito enologia. Proto enologia. Sono un proto un respecta di produttori ha dato
un'unica volonità in qualità ti nella tradizione.

Sicuramente piantare vito enologia. Sicuramente piantare vito enologia. Proto enologia. Sono un proto enologi

ragionata, codificata e quin-di trasmettibile. Per quanto mi riguarda. Ca' del Bosco sta cercando contadini di queste zone producevano già nel 1800.

Ma desidererei ora fare alcune considerazioni sulla "qualità". Dalla sua origine, sia nelle prestazioni fisiche che intellettuali, l'uomo è portato al confronto, alla companizza creando una relazione privi-legiata tra la qualità dei suoi vini e quella delle strutture, dei territori, degli competizione, a misurarsi con il prossimo. Nella sua Fino a oggi tutti coloro che conoscono e frequentano i luoghi «enologicamente ispirati» li considerano con il prossimo. Nella sua formulazione più aggiornata questa etica, applicata alla tecnica, si identifica con la ricerca della qualità. In grado di parlare solo per confronti (il chiaro e il buio, il silenzio e il suono) l'uomo ha stabilito prima di tutto un livello (standard) valutando successivamente la fatica (costo) per raegiun. ispirati» li considerano complessi evidenti e immo bili, ma sono invece, di volta in volta, una fattoria nell'ambito di un territorio agricolo, una residenza ele-

agricolo, una residenza ele-gante ma riservata, un luo-go sofisticato di produzione economica aperto sul mer-cato mondiale e impegnato a guadagnarsi un prestigio importante. La complementarietà tra queste diverse vocazioni queste diverse vocazioni crea una sinergia che, a sua volta, produce un'immagine forte e duratura, «un'imma-gine di marca e qualità», sia grafica che mentale, cul-turale ed economica, che

Cuesto principio globale, coresto es estesso e il prossimo. La qualità, in senso generale, è un'entità soggettiva, relativa e progressiva, concettuale e ideologica, ed è afferrata e valutata dalla maggioranza con i suoi sensi retroattivi, cioè a posteriori.

Nel corso dei secoli si sono sempre prodotti grandi vini, in tutte le parti del mondo, ma nessuno sapeva spiegarne scientificamente il perché. Ci sarebbe voluta l'invenzione recente dela conficienza moderna del vino (l'enologia) per passare dalo stadio dell'intuizione a quello di una conoscenza



la fatica (costo) per raggiun-





Quotidiano Politico **Economico** Finanziario

Il Sole



Novembre 1989

Domenica

Una copia L. 1.100

Fondato nel 1865

Anno 125° Numero 304

Sped. abbon. post. Gruppo 1/70

NOBATTAGLIE

Scienza e tradizione per produrre qualità

Dopo Vittorio Gancia, Angelo Gaja e Ambrogio Folonari scende in campo Maurizio Zanella di Cà del Bosco, uno dei grandi giovani talenti del vino made in Italy. Zanella è sicuramente leader della nouvelle vague imprenditoriale. È un vitivinicolo aperto al mondo, conoscitore come pochi della ristorazione e dell'enologia worldwide. Innovatore profondo ha iniziato la sua azienda con un tecnico francese, quindi ha continuato con un californiano dimostrando che le tavole si conquistano on un linguaggio internazionale. Il suo intervento dimostra ancora una volta la sua apertura così come ogni giorno un'azienda è pronta a sperimentare, a confrontare, a migliorare. Zanella mette in discussione il concetto di tipicità rispetto al sistema produttivo, non è d'accordo sul concetto di crus di Folonari e tira fuori dal cappello una definizione importante sulla quale è possibile allargare ulteriormente questo dibattito: il «Rinascimento Enologico, made in Italy». Un tema sul quale nelle prossime settimane varrà la pena di fermarsi a riflettere. In fine vorrei segnalare un altro importante spunto di riflessione: Zanella sostituisce al vino d'autore il concetto di «civilizzazione del vino». Un'altra provocazione da non lasciar cadere. (Davide Paolini) stra ancora una volta la sua apertura così come ogni

di Maurizio Zanella

(S i fa presto a dire... vino tipico»: con questo titolo dell'or-mai lontano 24 settembre 1989 dava inizio, caro Paolini, a una querelle che sicuramente ha destato vivo interesse in tutti i lettori e in particolare in noi addetti ai lavori. Condensando le varie opinioni espresse nei sei articoli della sua rubri-ca, tipicità (riferita ai vini) intesa per quei prodotti ottenuti con uve provenien-ti da località storiche riconosciute, da varietà autoctone presenti nelle vigne da più di 200 anni, ottenuti con metodi di vinificazione tradizionali ma aggiornati e migliorati grazie all'uso ponderato delle nuove tec-nologie enologiche, utilizzando con maestria in fase di affinamento recipienti di legno di varie dimensioni;

mensioni ridotte (vedi i barricarati ndr) è consigliato solo per alcuni vitigni.

Non sono assolutamente d'accordo che un sistema produttivo - vin santo o metodo champenois a esempio – possa far ottenere la tipicità a qualsiasi prodotto; nello stesso tempo desidero controbattere quanto affermato da Ambrogio Folonari per quanto riguarda i Crus: ritengo in-fatti necessario identificare la vigna che ha dato origine a quel determinato vino. Solo così sarà possibile differenziare e attribuire i reali valori ai vigneti nell'ambito delle varie zone d'origine. So che non si tratta di un'opera semplice e a breve termine, ma questa ritengo sia la via per riuscire a creare anche in Italia delle micro-appellazioni di grande interesse mondiale.

Seguendo scrupolosamen-

te i concetti di cui sopra, i produttori delle varie zone viticole italiane troverebbero finalmente la soluzione ai loro problemi produttivi? al loro problem productivi cicuramente sì, la produzio-ne nazionale migliorerebbe la qualità dei propri vini dandogli anche una precisa identità regionale e made in

Identita regionale e maue in Italy.

Non sarebbe così più ne-cessario piantare il Pinot nero e lo Chardonnay in Puglia e per assurdo il Ne-ro di Troia o il Bombino Nero in Valle d'Aosta. Questi sono stati dei rimedi temporanei in zone che non avevano saputo crare un'immagine qualitativa di rilievo pur avendo il potenziale produttivo.

der 1965 avevanio Costanto legge suna Doc, dana tecnin Italia e all'estero una reputazione e un'immagine d'enologia) e dalla stampa adeguata ai propri vini? Po(Luigi Veronelli). adeguata ai propri vini? Po-che, troppo poche e spesso i buoni produttori di queste zone erano sopraffatti numericamente da mercanti e industriali che senza troppi scrupoli badavano unicamente ai propri interessi, dissanguando il patrimonio dell'area in cui operavano, mettendo sul mercato vini

vino italiano interviene un giovane talento aperto al mondo

schiera sempre più numero-sa di produttori ha dato

in questo frangente nasce Ca' del Bosco, motivata da

un'unica volontà: la qualità

Sicuramente piantare vi-

gneti a 10mila ceppi per et-taro non è nella tradizione

italiana e tantomeno della

Franciacorta, ma era una

Nella polemica sulla tipicità del

Identifico nel 1965 un hanno avuto e stanno tuttoperiodo, sicuramente non ra avendo per l'enologia definibile con precisione, in italiana una funzione insocui ha inizio in Italia un stituibile di "locomotiva". vero e proprio Rinascimen- In seguito, nell'ambito di to Enologico. Sono un pro-prietaire récoltant Angelo schiera sempre più numero-Gaia e un négociant manipulant Piero Antinori che, seppur in maniera diversa, hanno iniziato questo moziale produttivo.

Ma quante sono le zone
viticole italiane che prima
del 1965 avevano costruito
legge sulla Doc), dalla tecnivimento che è stato con-

Ritengo perciò doveroso ringraziare pubblicamente questi due produttori che

delle componenti necessarie per migliorare quel «Bor-deaux Magher» che i vecchi contadini di queste zone producevano già nel 1800.

Ma desidererei ora fare alcune considerazioni sulla "qualità". Dalla sua origine, sia nelle prestazioni fisiche che intellettuali, l'uomo è portato al confronto, alla competizione, a misurarsi con il prossimo. Nella sua formulazione più aggiornata questa etica, applicata alla tecnica, si identifica con la ricerca della qualità. In grado di parlare solo per confronti (il chiaro e il buio, inizio a un nuovo corso e il silenzio e il suono) l'uomo ha stabilito prima di tutto un livello (standard) valutando successivamente la fatica (costo) per raggiun-

> partecipa attivamente alla dinamica di un sistema gere quel livello. Oggi la completo di marketing. progressiva, concettuale e

cioè a posteriori. no sempre prodotti grandi vini, in tutte le parti del mondo, ma nessuno sapeva spiegarne scientificamente il perché. Ci sarebbe voluta 'invenzione recente della scienza moderna del vino (l'enologia) per passare dal-lo stadio dell'intuizione a

logica, ed è afferrata e valutata dalla maggioranza

con i suoi sensi retroattivi,

ragionata codificata e quindi trasmettibile.

Per quanto mi riguarda. Ca' del Bosco sta cercando di impostare una nuov "civilizzazione del vino" creando una relazione privilegiata tra la qualità dei suoi vini e quella delle strutture, dei territori, degli

Fino a oggi tutti coloro che conoscono e frequenta-no i luoghi «enologicamente ispirati» li considerano complessi evidenti e immo volta in volta, una fattoria nell'ambito di un territorio agricolo, una residenza elegante ma riservata, un luogo sofisticato di produzione economica aperto sul mera guadagnarsi un prestigio

importante. La complementarietà tra queste diverse vocazioni crea una sinergia che, a sua volta, produce un'immag forte e duratura, «un'immagine di marca e qualitàn sia grafica che mentale, culturale ed economica,

sua evoluzione gli suggeri-sce l'idea del rispetto verso coerente e flessibile, invense stesso e il prossimo. La tato intuitivamente qualche alità, in senso generale, è secolo fa, sembra potersi un'entità soggettiva, relativa adattare a tutte le nuove situazioni. Dei falegnami e dei fabbri, degli antiquari dei vitigni autoctoni, degl chardonnay piantati in Sici chardonnay piantati in Sici-lia, dei campi di mais e di girasole, dei grandi indu-striali che fanno i piccoli produttori, della donna è mattarello, se ne deve par-lare e discutere ancora a lungo. Oggi bere un bicchie-re di vino è scelta di vita, e non più abitudine. E la scelta del vino premia sempre più la qualità, anche perché nel regno del vino