

L'ETICHETTA

Uomini e vini di Franciacorta

di Franco Ziliani

Un sogno fatto da tanti sognatori diversi per cultura, per formazione, ma uniti da un comune desiderio ha dato vita al "miracolo" Franciacorta: un romanzo che appassiona, conquista e che, fortunatamente, non è che ai primi capitoli.

ampio il discorso, quando affrontiamo il caso Ca del Bosco, l'azienda che incontestabilmente, in soli 16 anni di vita, ha saputo offrire le risultanze più elevate e giungere a livelli che era davvero difficile prevedere si potessero toccare in questa zona.

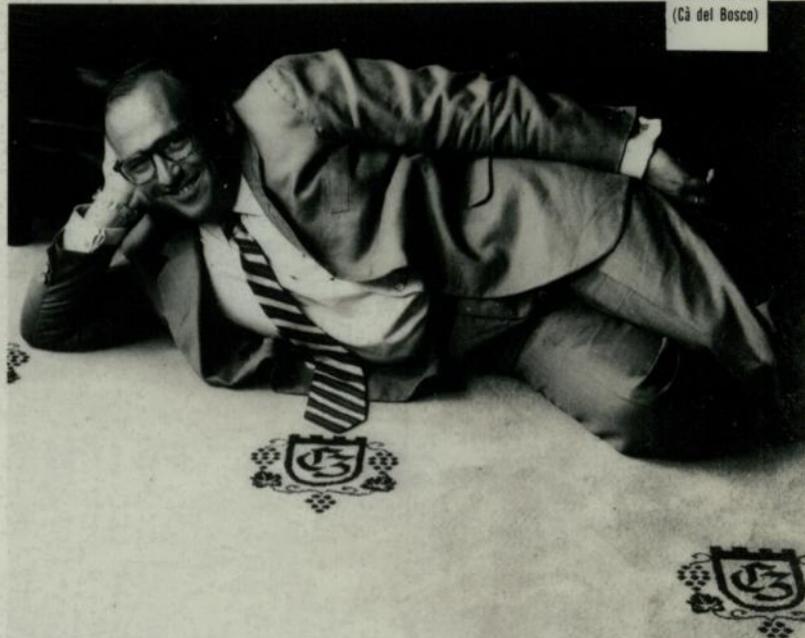
Vale la pena a questo punto, per la sua unicità, ripercorrere la storia di questa cantina, dal 1963, quando i coniugi Albano e Anna Maria Zanella, trentini trapiantati a Milano, acquistano tre ettari di vigna e un cascinale circondati dai boschi ad Erbusco. Trasporti è ciò di cui si occupa Albano. La tenuta potrebbe limitarsi ad essere il buon ritiro di campagna di una famiglia benestante che cerca tranquillità durante il week-end, e prodotti alimentari genuini da consumare durante la settimana. Il caso vuole però, quando il prodotto dei vigneti impiantati nel frattempo doveva servire ad uso casalingo, che il vino diventi il richiamo, la fasciazione, la ragione di vita, il lavoro, la fonte di guadagno e soddisfazione del figlio Maurizio allora adolescente.

Un viaggio in Francia, nella Champagne... è la folgorazione, il delirante desiderio di non essere altro nella vita che un produttore di vino di quelli bravi. A questo punto, se la pura logica dovesse prevalere Anna Maria e Albano Zanella, lui diciassettenne che torna dalla Francia e comunica loro di volere farsi viticoltore, avrebbero potuto contrapporre, con la pacatezza del ragionamento, mille fondatissime obiezioni... al ragazzo viene data fiducia, vengono offerte le possibilità economiche per far partire la cantina; per trasformare l'hobby della viticoltura in un'attività vera e propria. Dopo poco più di tre lustri di lavoro, Maurizio porta a testimonianza prodotti eccellenti come un Pinero 1985, un Maurizio Zanella 1985, uno Chardonnay 1985 e 1986, altri ancora. La verità è senza indulgere nell'agiografico, ma anche senza tacere l'amicizia per Maurizio Zanella che nel

Trimestrale
Anno 6
Numero 26
Inverno 1989-90
Lire 12.000

Sped. in abb. post.
Gruppo IV - 70

Il culatello: golosi quarti di nobiltà • Il piacere di un buon libro • Uomini e vini di Franciacorta • Dolci tenerezze • Pelle nobile e sensuale • Australis terrae vina incognita • Le forme di Enzo Mari • Vigne del Privilegio



garanzia, il nome del suo artefice, ma come il risultato più soddisfacente nell'uso del carato in Franciacorta, nella progettazione di vini di gusto internazionale in questa zona. Un vino innovativo in Franciacorta, che ha dato l'avvio a svariati altri tentativi. Il Maurizio Zanella è un classico taglio bordolese, cabernet sauvignon (40/45%), cabernet franc (25/28%), merlot (30% stabile). La resa media per ettaro è di 75/85 quintali con 49/56 ettolitri di vino a seconda delle annate, vendemmia tarda nell'ultima quindicina di ottobre, macerazione variabile dai 12 ai 18 giorni, fermentazione alcolica durata dai 10 ai 14 mesi. I vigneti, Formica, Canelle e Poligono, si trovano nei comuni di Cazzago S. Martino ed Erbusco. Prodotto a partire dal 1981 e frutto di una progettazione maturata nella conoscenza di importanti cantine in Francia, California, Sud Africa, il Maurizio Zanella è valso a Cà del Bosco tutta una serie di prestigiosi malolattica e maturazione in piccole botti di rovere francese nuove (85%) o usate una solta volta (15%), per una riconoscimenti: Masters of Wine (toccato a cinque vini su 400 esaminati) al 1982 in una grande degustazione Cabernet/Merlot style organizzata nel gennaio 1986 dalla rivista inglese "Wine". Primo classificato (il 1983) davanti a Château Mouton e Château Lafite Rothschild 1983 in una degustazione cieca svoltasi il 3 marzo 1988 a Monaco di Baviera; ottimamente classificato il 1985, praticamente a pari merito con il vincitore Château Mouton Rothschild

1985 in un'altra degustazione cieca avvenuta a New York il 29 marzo 1988. "Sole" di Veronelli nel "Catalogo dei Vini d'Italia", 40° posto nella classifica dei TOP 100, i cento vini migliori del mondo, nel numero di fine 1988 della rivista americana "The Wine Spectator". Infine, ottobre 1988, premio Vinarius ossia "vino dell'anno" attribuito dall'Associazione che raggruppa le più qualificate enoteche italiane. Questo è tutto, per il resto parla il vino con la sua variegata ricchezza aromatica, la nobiltà e la complessità del bouquet, la consistenza, l'asciuttezza, la sintesi di stoffa e morbidezza al gusto, che si prolunga, nelle migliori annate (1982, 1985, 1987) in grande, insistita, persistenza. Un vino di razza, che compare nelle carte dei vini di molti, prestigiosi ristoranti del mondo.

caso Cà del Bosco, nel suo successo vengono a coniugarsi, crediamo con un'evidenza presente in nessun'altra realtà vinicola di prestigio italiana (certo, Gaja, Antinori, ma lì esisteva un tradizione, generazioni intente ad occuparsi di vino) tutta una serie di elementi favorevolissimi, la particolare vocazione della zona prescelta, il contesto di un periodo favorevole alla crescita della nostra viticoltura e alla maturazione di un pubblico in grado di recepire i valori del vino di qualità, la ricchezza dei mezzi profusi per conseguire i migliori risultati, l'operato dei tecnici di cantina (primo tra tutti André Dubois entrato nel 1977 a sovrintendere alla produzione spumantistica), in programmazione meticolosa, il non lasciare mai nulla al caso. C'è dell'altro però, a rendere operativa questa somma di circostanze favorevoli, ed è la personalità di Maurizio Zanella, un'esplosiva miscela di fantasia, creatività, tenacia, la sua sensibilità, quella capacità di conferire ai propri vini un suggello personalissimo, riconoscibile ad occhi attenti, ma difficilmente riproducibile. Solo sedici anni sono intercorsi dai primi passi in cantina alla maturità in fieri del trentatreenne che non si considera né arrivato né superiore agli altri, ma sono anni intensi, fitti di esperienze di tutte le zone vinicole possibili del mondo; di frequentazioni continue di corsi di aggiornamento, a Bordeaux, a Bonn, in California, nella Champagne, nell'Oregon, di impegnative trasferte, di scambi e contatti umani. Ricostruendo gli esordi, il suo apprendere a muoversi in un mondo che lo affascinava, ma che quasi lo respingeva sentendolo estraneo, Maurizio non può che confessare il grande esempio di imprenditorialità venutogli dalla guida Berlucci e riconosce gli insegnamenti sui concetti fondamentali della vita, su come si vive e si lavora che i genitori gli hanno trasmesso. È un tradizionalista, eppure da lui viene una considerazione solo apparentemente paradossale: «La mia fortuna, nella sfortuna - dice - è quella di non aver avuto tradizioni, perché la tradizione è un grande serbatoio cui attingere, ma pure qualche cosa che può limitarti». Un esempio di questo modo di procedere, liberi di verificare, sperimentare, trarre conclusioni, viene dall'uso che Zanella, da un certo periodo in poi, decide di fare della barrique. Sa che molti vini francesi, rossi e bianchi, prevedono l'uso del carato, viaggia e lo ritrova puntualmente in California, Sud Africa, Cile, lo vede comparire tra gli "ingredienti" di vari vini che gli piacciono. I conti non tornano, si dice, la logica non funziona se in Italia è sconosciuto, mentre in tutto il mondo è strumento consuetudinario. Così lo prova, sul suo taglio bordolese cabernet/merlot, sullo chardonnay, sul pinot nero, lo fa intervenire nella realizzazione di taluni Spumanti e nei Franciacorta. Ne è soddisfatto, riceve dal carato garanzie, ma non gli giura fedeltà eterna, talvolta anzi, come nel caso della sua riserva Franciacorta bianca 1985, lo tiene ben lontano. Sa che la barrique, come gli impianti ad alta densità che tra varie contestazioni vara (anche 10 mila ceppi per ettaro), o l'attento studio del percorso compiuto dal vino nelle varie tappe svolte in un

attrezzatissimo laboratorio, possono offrirgli molte opportunità, ma non delega loro il potere di scegliere cosa fare. La risposta ultima, d'infaticabile accentratore, viene dalla sua sensibilità, dalla fantasia, dal quid un po' ineffabile e magico che fa del bravo wine-maker una sorta di artista. Le cose poi, da quelle prime 500 bottiglie sperimentali del 1973, dal primo champenois, prodotto e presentato nel 1978, sono andate come in una favola: l'affermazione di leader in Franciacorta, la creazione di vini che fanno parlare di sé, che aprono discussioni e confronti, che stimolano all'emulazione. Maurizio, seppur così giovane fa parte di quel manipolo di pochissimi (una decina?) produttori che hanno rimodellato l'immagine del vino italiano di qualità all'estero. E proprio dal mondo internazionale del vino gli vengono riconoscimenti importantissimi con i vini tranquilli, ma pure con gli spumanti. Lui tiene molto allo Spumante e considera la Franciacorta una delle pochissime zone in grado di esprimerlo al meglio ma è sufficientemente lucido nel suo entusiasmo per capire che volendosi confrontare su uno scenario internazionale con i grandi vini non è con lo Spumante che si possono ottenere i migliori risultati: troppa la carenza di immagine del nostro "metodo classico" rispetto al secolare strapotere dello champagne. I suoi vini tranquilli, soprattutto quelli nati a partire dal 1980, vogliono pertanto porsi come la più ambiziosa e fedele immagine della Cà del Bosco, recitare da protagonisti su scenari i più ampi possibili. E il più convinto propugnatore dell'urgenza di dar vita ad un Consorzio di Franciacorta rigorosamente fondato sulla qualità. La Franciacorta, non si stanca di ripetere, può fare meglio ancora e non deve avere complessi di inferiorità verso la Francia o la California, perché afferma: «Se dieci anni di lavoro ci hanno dato questi risultati, non dico i miei, ma di tutti i produttori seri, in confronto a gente che è un secolo che batte sulla qualità, allora vuol dire che abbiamo un grande potenziale, che voglio sfruttare tutto, sino all'ultima goccia...». Si può dargli torto?



L'ultimo scelto è sicuramente il meno tipico tra i vini di Franciacorta che si presentano. L'ho voluto inserire anche se altri prodotti di Cà del Bosco avrebbero meritato (innovativi come il Pinero e lo Chardonnay, moderatamente tradizionali quali lo Champenois millesimato oppure il Crémant e il Dosage zero) perché lo considero non solo un vino simbolo, che non casualmente porta, come una