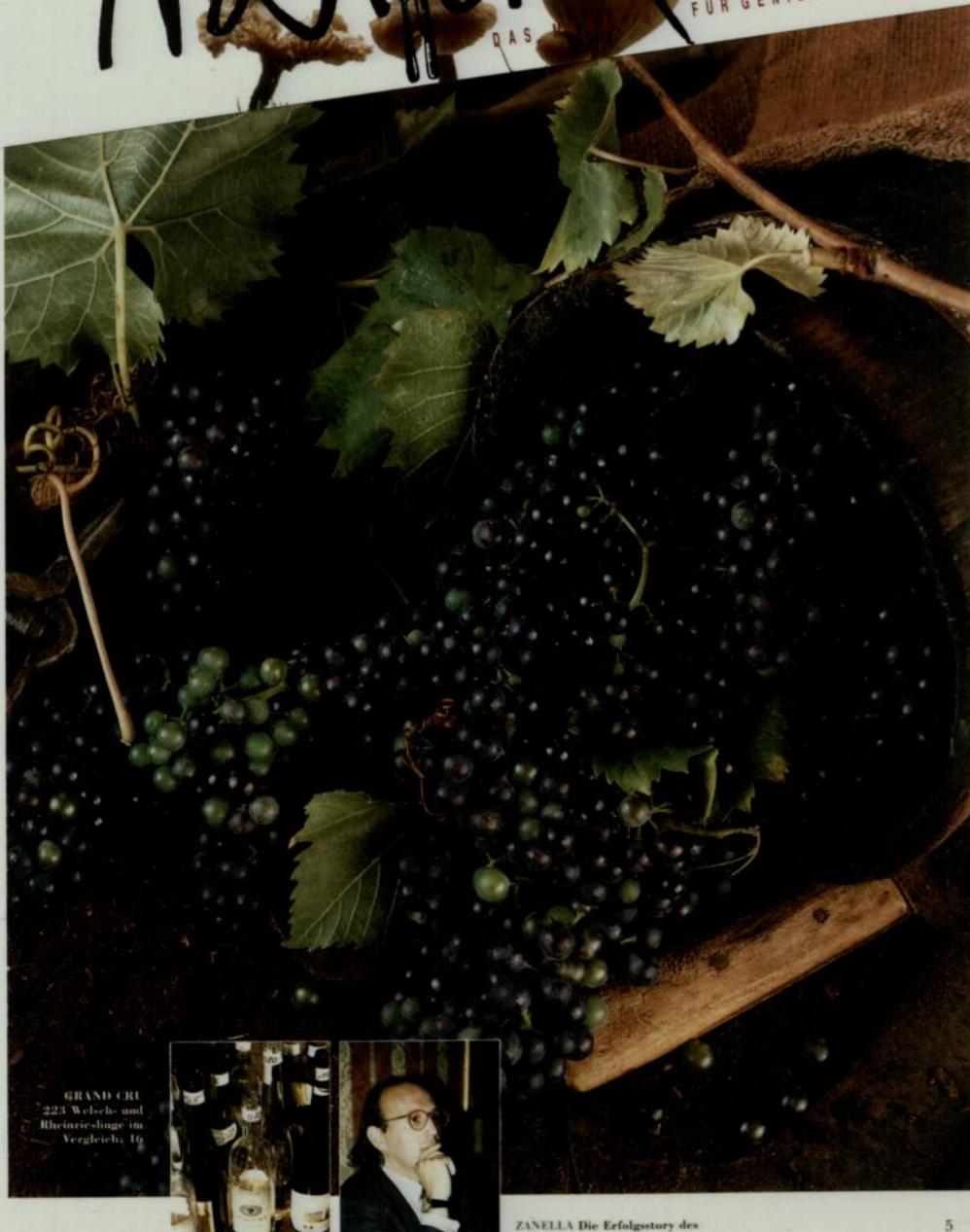


SEPT/OKT '80

Verlagsgesamt 1080 Wien, P.B.B., Nr. 4/90, öS 60,- DM 10,- Lit 8000,-

A LA CARTE

FÜR GENIESSEN



GRAND CRU
223 Weiß- und
Rheinriesling im
Vergleich. 16

ZANELLA Die Erfolgsstory des
„Ca'del Bosco“-Weingutes. 76

Die Maurizio Zanella Story

Porträt von Rudolf Ippisch

A LA CARTE

Es gibt Menschen, die mit Traditionen brechen, keine Kontroverse scheuen, neue Wege gehen und Maßstäbe für andere setzen. Die Amerikaner nennen sie „Mavericks“. Im Weinbusiness denkt man dabei etwa an den späten Baron Philippe de Rothschild, an Alexis Lichine, Robert Mondavi, Angelo Gaja oder Piero Antinori. Dieser Liste muß man nun einen Namen hinzufügen: Maurizio Zanella, Gründer, Regisseur und Besitzer des Superweinguts „Ca'del Bosco“.



Maurizio Zanella, Gründer, Regisseur und Besitzer des Superweinguts „Ca'del Bosco“.

Dabei hatte die Sache zunächst einmal gar nicht so rosig ausgesehen, denn Maurizio, der 1956 das Licht der Welt erblickt hatte, erwies sich erst nach einigen pubertären Turbulenzen als Lichtblick für seine Eltern. Vater Albano Zanella, ein millionenschwerer Unternehmer portugesen (Sittam, C & C und Gottardo R. dem verzogenen Bürschchen einige Probleme entwickelte Maurizio keine ernsthaften An-

La "Maurizio Zanella Story" di RUDOLF IPPISCH

Ci sono uomini che rompono le tradizioni, non temono controversie, che percorrono nuove strade e fissando i riferimenti per altri. Gli americani li chiamano "Mavericks".

Nel campo vinicolo si pensa al Barone P. de Rothschild, ad Alexis Lichine, Robert Mondavi, Angelo Gaja o Piero Antinori. A questo elenco adesso bisogna aggiungere un nome: Maurizio Zanella, fondatore, regista e proprietario della super azienda vinicola "Ca' del Bosco".

All'inizio le cose non sembravano essere così rosse, dato che Maurizio - venuto alla luce nel 1956 - si rivelò come un "bimbo prodigo" ai suoi genitori, solidi e tranquilli. Negli anni della pubertà, Papà Albano Zanella, un ricco imprenditore nel settore dei trasporti (Sittam, CCC, G.R.) aveva alcuni problemi con il suo viziato monello. A scuola Maurizio non sviluppò serie ambizioni, ma in compenso shockava papà e mamma con ogni sorta di bravate. Infatti, nel giro di poco tempo aderì prima ad un gruppo fascista e poi ad uno maoista. Maurizio stesso valuta oggi quel periodo come un gioco superficiale. Per suo padre però la cosa divenne un po' troppo e così il turbolento junior approdò al collegio. Gli Zanella passavano i loro fine settimana e le ferie su di un appezzamento acquistato nel 1968 in Franciacorta, - tra Brescia e Bergamo - a circa 70 chilometri dalla residenza milanese. La "Datscha" veniva utilizzata dalla famiglia come centro di rifornimento per prodotti naturali e genuini: carne, latte, frutta, verdura e - come hobby - anche vino. Inoltre i genitori trovavano qui un luogo ideale per rilassarsi dimenticando le nevrosi quotidiane del lavoro: Maurizio scopri questo paesaggio come ottimo percorso per il Moto-cross. Lo sport ora suscitava in lui sicuramente più interesse dell'agricoltura.

Già da bambino gli era consentito andare a San Siro per vedere le partite della sua squadra del cuore, il Milan, in compagnia di Dario Poglianini, capo della Deutsche Grammophone ed amico di famiglia. Ancora oggi è rimasto un tifoso fedele alla sua squadra.

Durante l'inverno la famiglia Zanella risiedeva a Bolzano. Nello sci Maurizio raggiunge qualche successo come discesista libero anche perché poteva approfittare di un vantaggio alla partenza sui suoi avversari, dato dal suo peso. Ma comunque non avrebbe sicuramente avuto una "carriera mondiale" in questo campo, perché l'entusiasmo per il buon mangiare, e soprattutto per i dolci, era prevalente.



A LA CARTE

schockierte er Vater und Mutter mit allerlei Mätzchen. So schloß er sich in kurzem Abstand zuerst einer faschistischen und dann einer maoistischen Gruppierung an. Er selbst wertet dies heute als oberflächliches Spiel. Seinem Vater jedoch wurde die Sache damals zu bunt, und der aufmüpfige Junior landete im Internat.

Wochenenden und Ferien verbrachten die Zanellas auf dem 1968 erworbenen Landgut „Ca'del Bosco“ (zu deutsch „Haus im Wald“) in der Franciacorta, zwischen Brescia und Bergamo, etwa 70 Kilometer vom Mailänder Wohnsitz entfernt. Die „Datscha“ diente der kulinarisch anspruchsvollen Familie als Selbstversorgungszentrum für beste Naturprodukte: Fleisch, Milch, Obst, Gemüse und, als Hobby, auch Wein. Außerdem fanden die Eltern hier einen Ort der Entspannung vom nervenzehrenden Speditionsalltag, bis Maurizio das Gelände als Moto-Cross-Strecke entdeckte. Sport interessierte den Halbwüchsigen allemal mehr als die Landwirtschaft. Schon als Kind durfte er mit Dario Pogiani, Chef der Deutschen Grammophon Italien und Freund der Fa-

milie, zu den Spielen des Nobelclubs AC Milan ins San Siro-Stadion gehen. Bis heute blieb er dem Verein als „Tifoso“ treu.

Winters residierte die Firma Zanella zu meist in Bozen. Beim Schifahren versuchte sich Maurizio sogar mit einem Erfolg als Rennläufer, zumal er in der Abfahrt gegenüber der gleichaltrigen Konkurrenz von einem beträchtlichen Gewichtsvorteil profitierte. Doch als Schirennläufer hätte er wohl kaum eine Weltkarriere gemacht, denn seine Begeisterung für gutes Essen, vor allem für Süßigkeiten, war übermäßig.

Die Metamorphose

Die Sorgenfalten gruben sich angesichts der Zukunftsaussichten des Sprößlings schon tief in die väterliche Stirn, als sich der 16jährige Saulus fast über Nacht in einen Paulus verwandelte. Aus reiner Abenteuerlust hatte er sich zu einer „Studienreise“ des regionalen Agrarverbandes nach Frankreich angemeldet. Die Besichtigungen von Weingütern und Kellereien in Burgund und der Champagne wollte Maurizio für einen im Programm inkludierten Paris-

Ca'del Bosco, ein Superweingut der Extraklasse mit Investitionskosten von mindestens 35 Millionen Dollar.

aufenthalt getroffen in Kauf nehmen. So saß der dicke Millionärssohn auf der Fahrt nach Frankreich „in einem Autobus voller Bauern“ (O-Ton Zanella).

Der Blitz traf ihn gleich beim ersten Besuchstermin: Auf der Domaine de la Romanée-Conti wurde ihm eindrucksvoll vor Augen geführt, was Weinbau in höchster Perfection sein kann. Und während die biederer Landwirkskollegen angesichts der hochentwickelten Industrieanlagen der großen Champagnerfirmen mit ihrer Millionen-Flaschen-Kapazität aus dem Staunen nicht mehr herauskamen, begann Maurizio im Keller des kleinen, aber feinen Hauses Krug seinen Traum vom Superweingut „Ca'del Bosco“ zu träumen. Hatte nicht der italienische Schaumweinpionier Guido Berlucchi bewiesen, daß in der Franciacorta, just dort, wo die Zanellas ihr Anwesen besitzen erst

La metamorfosi

Le rughe date dalle preoccupazioni per il futuro di Maurizio cominciano a solcare la fronte del papà, quando da sedicenne Saul in meno di una notte Maurizio si trasformò in Paolo. Motivato solo dalla voglia di avventura Maurizio prese parte ad un viaggio in Francia organizzato da un locale consorzio vinicolo.

La visita di aziende vinicole della Borgogna e Champagne erano solo un "accessorio" incluso nel programma della visita a Parigi all'insegna delle spese. Così il grassottello figlio di papà si ritrova seduto "in un pullman pieno di contadini" alla volta della Francia.

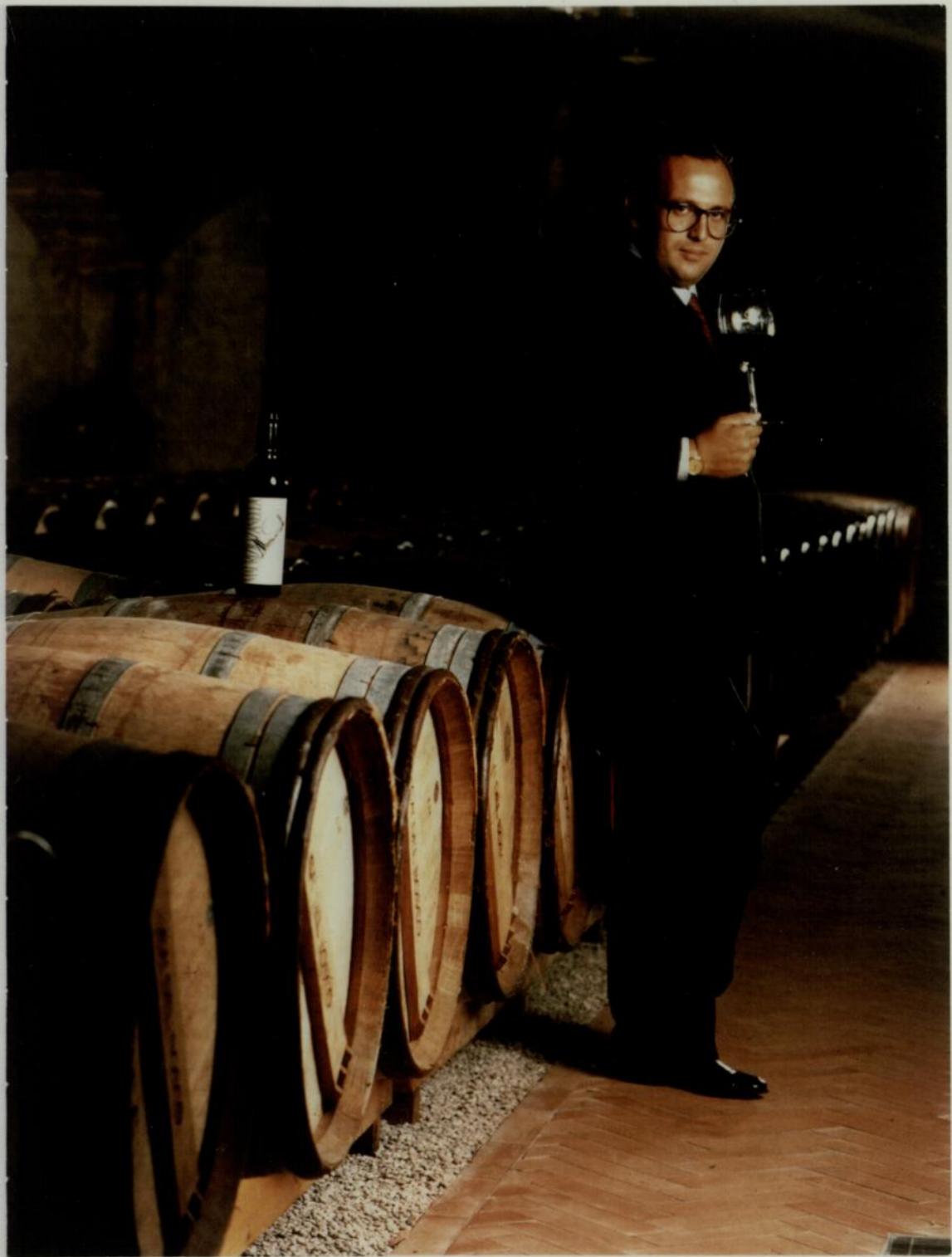
Il fulmine lo colpì già alla prima visita: presso il Domaine de la Romanée Conti gli venne presentato in modo efficace ed impressionante cosa un'azienda vinicola possa essere se condotta a livelli di alta perfezione. Così mentre i suoi "colleghi" restavano abbagliati dalle imponenti ed avanzate unità produttive delle aziende della Champagne, Maurizio cominciò a sognare la realizzazione della "superazienda Ca'del Bosco".

Ma il pioniere dello spumante italiano - Guido Berlucchi - non aveva forse già provato che nella Franciacorta - proprio dove gli Zanella avevano la loro proprietà - si poteva produrre dell'ottimo spumante? Bisognava però ancora provare ai francesi ed al mondo intero, che anche in Italia si potevano produrre spumanti che non avrebbero avuto nulla da invidiare ai migliori champagnes.

Nonostante quello che la stampa più tardi scriverà relativamente all'importanza sull'apporto del capitale paterno per la riuscita del suo successo - Maurizio dimostra di essere un "Maverick" di classe, che ad un certo punto della sua vita riconosce di avere una chance e se ne fa una meta da perseguiere rigorosamente.

A cosa servono infatti i soldi paterni, se al figlio mancano talento organizzativo, forza ed autodisciplina per sviluppare un proprio progetto di tali dimensioni e metterlo in pratica nonostante la dura realtà economica di tutti i giorni?

Ecco il punto di forza della carriera di Maurizio Zanella, ecco quale è stata la "prima pietra" per la creazione di un'impresa "togliifato" nella storia della vinicoltura italiana.



A LA CARTE

weinen um nichts nachstehen, hervorbringen kann.

Was immer die Presse nachher über das Kapital des Vaters als Hauptfaktor für Maurizio späteren Erfolg schrieb: Dieser demonstriert die Klasse eines „Mavericks“ wie Maurizio Zanella, der zu einem gegebenen Zeitpunkt eine sich bietende Chance erkennt und ein Konzept von da an rigoros durchzieht. Was nützt das ganze Geld des Vaters, wenn dem Sohn die visionäre Kraft, das Organisationstalent und die Selbstdisziplin fehlen, um ein eigenes Projekt dieser Dimension zu entwerfen und in der rauen Wirklichkeit des ökonomischen Alltags in die Tat umzusetzen. Hier liegt der springende Punkt in der Karriere des Maurizio Zanella, hier ist er über sich hinausgewachsen, hier hat er den Grundstein für eine der atemberaubendsten Unternehmungen in der Geschichte der italienischen Weinwirtschaft gelegt.

Die ersten Schritte

Der Vater staunte nicht schlecht, als der aus Frankreich heimgekehrte Sohn auf einmal vor Unternehmungsgeist sprühte. Dennnoch durfte ihm angesichts der Größenordnung, die der jugendliche Möchtegern-Napoleon da entwarf, einigermaßen mulmig geworden sein. Weshalb zunächst einmal kleinere Brötchen gebacken wurden.

Man konzentrierte sich vorläufig auf einen stillen weißen Pinot, der seit 1967 in der Franciacorta zum D.O.C.-Status berechtigt war. Später, als man in ganz Oberitalien erkannte, daß ein großer Teil der vermeintlichen Pinot Blanc-Anlagen eigentlich Chardonnays waren, definierte man in den D.O.C.-Statuten den Franciacorta Bianco als Pinot Blanc und/oder Chardonnay. Deshalb kommt der Bianco von „Ca' del Bosco“ heute als Cuvée aus beiden Sorten auf den Markt.

1975 füllte man den ersten Rotwein kommerziell ab. Der Franciacorta Rosso besteht laut D.O.C.-Vorschrift aus 40-50% Cabernet franc, 20-30% Barbera, 15-25% Nebbiolo und 10-15% Merlot. Diesem traditionellen Mischsatz dürfen 15% andere Trauben aus der Provinz Brescia beigefügt werden, was bei „Ca' del Bosco“ nicht einmal theoretisch in Erwägung gezogen wird. Von Anfang an galt das Prinzip, nur eigenes Traubenmaterial zu verarbeiten, um die höchsten Qualitätsstandards vom Weingarten bis zur Keller-

technik garantieren zu können. Für Maurizio sind das allerdings Nebenfronten, denn er träumt noch immer von seinem Schaumwein „Méthode Champenois“. Sein Vater ist aber immer noch skeptisch, mahnt zur Vorsicht und gibt Maurizio einen erfahrenen Manager zur Hand. Der bereits erwähnte Dario Pogliani, ein kühler Rechner und Top-Mann der Mailänder Musikszene, steigt als Direktor in die Administration des expandierenden Unternehmens ein. So fällt dem Vater das Unterschreiben dicker Schecks für „Ca' del Bosco“ etwas leichter.

Ca' del Bosco brut

Mitte der siebziger Jahre laufen die ersten Versuche zur Schaumweinproduktion an. Maurizio reiste in dieser Zeit wiederholt in die Champagne, besuchte auch die anderen berühmten Weinbaugebiete der Welt und büffelte im Selbststudium önologische und ökonomische Grundlagen. Von Moët & Chandon wurde kurzerhand jener erfahrene Kellermester abgeworben, der für den Dom Pérignon zuständig war: André Dubois. Er rüttelte eigenhändig die erste Serie „Ca' del Bosco-Franciacorta Pinot“, die



Zanella mit Luigi Veronelli (rechts) und Conte Contini Bonacossi (Bild Mitte).

1978

Ca' del Bosco Brut

A metà dei 17 anni ci sono i primi tentativi per la produzione dello spumante. In questo periodo Maurizio andò ripetutamente nella Champagne, visitò anche altre famose cantine del mondo e si impegnò autonomamente nello studio delle basi enologiche ed economiche. In breve tempo si ottenne la presenza di un esperto capo cantina proveniente dalla Moët et Chandon e responsabile del Dom Pérignon: André Dubois. Fu lui che di propria mano agitò la prima serie di Ca' del Bosco Franciacorta Pinot che venne presentata al pubblico nel 1978, investendo l'Italia come una bomba.

Il vate dell'enologia e gastronomia italiana, Luigi Veronelli, "responsabile" di aver inserito nelle carte dei vini italiani i vini francesi, dimostrando così una "apertura al mondo dei vini" venne travolto dall'entusiasmo. Qui era nato un prodotto che poteva servire all'immagine italiana degli spumanti.

Uno spumante che superò sia i meritevoli sforzi di Guido Berlucchi ma anche il livello della dinastia trentina Ferrari.

Le euforiche critiche dell'italiano vate dei vini procurarono non poche pesanti conseguenze per il papà Albano Zanella. Gende Folgen.

Der Bau der „Kathedrale“

André Dubois hatte seinen Chef sehr bald von der Notwendigkeit eines neuen Kellers, der den empfindlichen Schaumweinen ideale Reifebedingungen garantieren sollte, überzeugt. Maurizio Zanella entwarf daraufhin gleich ein Gesamtkonzept, das nicht nur die Schaumweine, sondern auch die Stillweinprojekte beinhaltete. So wurde dem Vater die Finanzierung eines Monsterprojekts abgerungen, das laut einer Studie des amerikanischen Magazins „Wine Spectator“ mindestens 35 Mil

La costruzione della cattedrale

Die gesamte geplante, nun maximale Anzahl garantiert die Trinkqualität. Die Tanks in Kassetten landen spätestens im Frühjahr 1980. Die gesamte Anlage ist computerisiert, so dass die Temperatur kontinuierlich und präzise gesteuert wird. Die Schaffung einer idealen Reifebedingung für alle Weine ist der zentrale Punkt des Projekts.

Die gesamte Anlage ist computerisiert, so dass die Temperatur kontinuierlich und präzise gesteuert wird. Die Schaffung einer idealen Reifebedingung für alle Weine ist der zentrale Punkt des Projekts.

Im Labor werden die Probenanalysen durchgeführt, hier Brian Lichtenberger, der die Ca' del Bosco-Weine kontrolliert. Die Anlage ist vollständig computerisiert, so dass die Temperatur kontinuierlich und präzise gesteuert wird.

Insieme hanno sviluppato una "rete dati" computerizzata, in grado di fornire i dati a ritroso relativi al contenuto di ogni singola barrique fino alla vigna. In questo modo si possono effettuare senza fatica programmi di studio sul prodotto finito relativamente agli effetti dati dai diversi trattamenti delle vigne (concimazioni - potature - innaffiature, etc.). La seconda sezione è sotterranea e comprende la cantina delle barriques. Qui il vino bianco

Qui il vino bianco di punta, "Ca' del Bosco Chardonnay" viene fermentato e creato nelle piccole botti. I vini top rossi giungono nelle barriques solo dopo l'avvenuta fermentazione nelle botti d'acciaio: il classico "Bordeaux-Blend" Maurizio Zanella composto da 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc e 30% Merlot, così come il probabilmente miglior Pinot Nero, escluso la Borgogna (Pinot).

Per il migliore ottenimento della fermentazione malolattica (trasformazione biologica degli acidi) i due ambienti sono climatizzati. Anche il grado di umidità è computerizzato.

Attraverso corridoi in leggera pendenza, superando i caveau dei vini tranquilli ed un caveau riservato alla migliore produzione vinicola mondiale utilizzata per degustazioni comparative, si approda alla terza sezione, "il cuore" dell'intero impianto.

Per la realizzazione di queste volte, che ricordano una cattedrale, con i suoi otto "stelliformi" caveau per spumante si è reso necessario il completo sbancamento di una collina.

L'enorme cupola è stata realizzata con pietre tagliate a mano da muratori specializzati. Questo luogo garantisce per tutto l'anno una temperatura costante di 12 gradi Celsius per lo stocaggio degli spumanti fino al momento del dégorgement (equivalente all'allontanamento in un altro settore).

Attualmente si producono 4 tipi di spumante: il classico Brut, il secco Dosage Zero (ambidue composti da 40% Pinot Bianco - 40% Chardonnay - 20% Pinot Nero), il Crémant composto da 50% Chardonnay e 50% Pinot Bianco con mezzo dosaggio e una pressione di sole 3,5 atmosfere, ed infine il fantastico Rosé, che sarà sul mercato per la prima volta per questo autunno. A differenza di altri produttori di champagne, la Ca' del Bosco dà molta importanza ad una giusta maturazione in bottiglia per i suoi spumanti. Inoltre qui viene ancora effettuato il "rémuage" manuale, anche per i grandi formati, fino al Natusale (6 litri).

Il recentemente scomparso M. Dubois aveva stabilito un record: rémuage di 10.000 bottiglie da 0,75 all'ora.

Il quarto e quinto settore comprendono il luogo del dégorgement, imbottigliamento, etichettatura e imballaggio e magazzino prodotto finito.

I primi passi

Il padre sbalordì non poco quando Maurizio, al rientro del suo viaggio in Francia, abbozzò un progetto imprenditoriale. Ci si concentrò dapprima su di un tranquillo Pinot Bianco, che dal 1967 aveva raggiunto in Franciacorta lo "statuto di Doc". Più tardi, quando in tutta l'Italia venne riconosciuto che quasi tutti gli impianti di Pinot Bianco in realtà erano Chardonnay, nello statuto del DOC si definì il Franciacorta Bianco come Pinot Bianco e/o Chardonnay. E' per questo che oggi il Bianco 'Ca' del Bosco' si trova sul mercato come cuvée derivata dai due vitigni.

Nel 1975 si imbottiglia il primo vino rosso. Il Franciacorta Rosso è composto - secondo quanto prescritto dalla DOC - da 40/50% Cabernet Franc, 20/30% Barbera, 15/25% Nebbiolo e 10/15% Merlot. A questa base tradizionale è consentita l'aggiunta di un 15% di altre varietà provenienti però sempre dalla provincia di Brescia, cosa che non viene neanche teoricamente presa in considerazione dalla Ca' del Bosco.

Già dall'inizio infatti valeva la regola di lavorare unicamente la propria uva, ciò per poter garantire un altissimo standard qualitativo dalla vigna fino alla lavorazione nelle cantine.

Per Maurizio tutto ciò resta ancora un fattore marginale, perché sogna ancora il "suo" spumante "Méthode Champenois".

Suo padre è però ancora scettico, esorta solta attenzione e affianca a Maurizio un esperto manager. Il già citato Signor D. Pogliani, freddo calcolatore e uomo "top" nel campo discografico milanese, entra a far parte dell'impresa in espansione in qualità di direttore amministrativo. E' così che il padre di Maurizio firma consistenti assegni un po' più a cuor leggero.

wickelten sie ein computergestütztes Daten-
netz, das es erlaubt, den Inhalt jeder einzel-
nen Barrique bis in den Weingarten zurückzu-
verfolgen, sodaß Studienprogramme über die
Auswirkungen verschiedener Maßnahmen
im Weingarten (Düngung, Reberziehung,
Rebschnitt, Bewässerung etc.) auf den ferti-
gen Wein mühelos durchführbar sind.

Die zweite Sektion liegt unter der Erde
und umfaßt den Barriekeller. Hier wird
der weiße Spitzenwein, der „Ca' del Bosco
Chardonnay“, im kleinen Faß vergoren und
ausgebaut. Die roten Topweine kommen
erst nach der Gärung im Stahltank in die
Barriques: der klassische Bordeaux-Blend
„Maurizio Zanella“ aus 40% Cabernet Sau-
vignon, 30% Cabernet franc und 30% Merlot
sowie der wahrscheinlich beste Pinot Noir
außerhalb Burgunds („Pinero“). Zum
Zwecke der besseren Führung der malolak-
tischen Gärung (biologischer Säureabbau)
sind die beiden Räume voll klimatisiert. So-
gar der Feuchtigkeitsgrad ist exakt steuerbar.

Auf leicht abfallenden Gängen, vorbei an
Lagerstollen für diverse Stillweine und ei-
nem Abteil mit den großen Gewächsen der
Welt für Vergleichsdegustationen, gelangt
man schließlich in die dritte Sektion, die
das Herzstück der ganzen Anlage bildet.

Für den Bau dieses kathedralenartigen
Gewölbes mit seinen acht sternförmigen
Schaumweinkellern mußte ein ganzer Hügel
abgetragen werden. Aus handbeau-
ten Steinen mauerten italienische Speziali-
sten im Tagbau eine riesige Kuppel, die
ganzjährig eine Ideal-Temperatur von 12
Grad Celsius für die Lagerung der Schaum-
weine bis zum Degorgement (=Entfernen
des Depots) gewährleistet. Vier Sorten
Schaumwein werden derzeit erzeugt: Der
klassische Brut, der beitrockene „Dosage
Zero“ (beide aus 40% Pinot Blanc, 40%
Chardonnay, 20% Pinot Noir), der „Crémant“
aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Blanc
mit halber Dosage und nur 3,5 atm Druck sowie ein phantastischer Rosé,
der in heurigen Herben erstmals auf den
Markt kommt. Anders als bei vielen Cham-
pagnerhäusern legt man bei „Ca' del Bosco“
großen Wert auf eine entsprechende Fla-
schenreihe der Spumanti. Außerdem wird
hier noch jede Flasche handgerüttelt, sogar
die Großformate bis hin zur „Matusalem“

(6 Liter). 10.000 Normalflaschen pro Stun-
de war der Rüttelrekord des kürzlich ver-
storbenen Schaumweinoyens André Du-
bois. Die vierte und fünfte Sektion umfas-
sen die Degorgieranlage, die Abfüll- und
Etikettierstraßen und die Verpackungs- und
Versandräume.

Das Marketing-Genie

Wer sich heute dem Weingut nähert, ahnt ob
der gepflegten Parklandschaft mit dem Teich,
der als Wasserreservoir für die Tröpfchenbe-
rieselung der Weingärten und als Störzucht
dient, nicht, was sich unter Tag abspielt. Die
Kellerkuppel befindet sich genau unter dem
Hubschrauberlandeplatz mit den eingeleg-
ten „Ca' del Bosco“-Insignien, die selbst von
Verkehrsflugzeugen im Landeanflug auf
Milano-Linate aus erkennbar sind.

Maurizio Zanella hat einen sechsten Sinn
für Marketing und PR. So fällt es ihm auch
nicht schwer, das saftige Preisniveau für seine
Weine durchzusetzen. Es macht ihm enor-
men Spaß, mit seiner gesamten Palette in
Blindverkostungen an den verschiedensten
Orten der Welt gegen die internationale
„Crème de la Crème“ wie Krug, Mouton,

Lafite oder Romanée-Conti anzutreten. Im-
mer konnten seine Weine neben den gro-
ßen Gewächsen der Welt achtbar bestehen.
Und oft wurden Zanellas Produkte sogar
am höchsten bewertet, was vor allem in der
amerikanischen Presse entsprechend ausge-
schlachtet wurde. So zählt denn auch der
amerikanische Markt neben dem italieni-
schen zu den wichtigsten Märkten, vor allem
auch aus Imagegründen. Andere bedeutende
Exportmärkte sind darüberhinaus die Schweiz und in letzter Zeit besonders
Deutschland.

Die Qualitätsreserve

Die Zukunft der „Ca' del Bosco“-Weine sieht
rosig aus, denn in den Weingärten hat sich
in den letzten Jahren Entscheidendes ver-
ändert. Hatte die italienische Bürokratie
noch in den siebziger Jahren Maurizio Zanella
zur Anlage seiner Weingärten im veralte-
ten Pergola-System gezwungen, so setzte er
Anfang der achtziger Jahre das französische
Guyot-System durch, bei der die Stockanzahl
pro Hektar viel höher, der Ertrag pro Stock
aber deutlich niedriger liegt. Die ersten Wein-
gärten in dieser niedrigen Drahrahmenzie-
hung gingen in den letzten Jahren in Pro-
duktion. Mit dem Verschwinden der Pergo-
la und dem zunehmenden Alter der Guyot-
Anlagen wird ein weiterer Qualitätsimpuls
erwartet. Die nochmalige Steigerung der
Grundqualität des Traubenmaterials wirkte
sich bei dem Jahrgang 1988 erstmals spür-
bar aus. Leider haben Hagelschäden dem
lombardischen Feldherrn und der Rentabi-
litätsrechnung seines Finanzdirektors einen
Strich durch die Amortisierungsperspektiven
gemacht, sodaß Maurizio, der das Wort Nie-
derlage nicht in seinem Wortschatz hat, wieder
einmal eine Vorwärtsstrategie ausge-
heckt hat. 70 Hektar Land, darunter 5 Hek-
tar Weingärten, wurden dazugekauft, um die
angepeilten 200.000 Flaschen Spumante
und 250.000 Flaschen Stillweine alljähr-
lich zu produzieren. *Prima pagina - L'Espresso - 21.11.1988*



Klein-Maurizio mit Hund
in der Sommerfrische.

Il genio del marketing

Chi si avvicina all'Arianda, vedendo un parco ben curato con un laghetto che funge da riserva d'acqua per l'irrigazione automatica e come allevamento di storioni, non immagina certo cosa sta succedendo nel sottosuolo. La cupola si trova esattamente sotto l'eliporto realizzato a mano in porfido con la scritta Ca' del Bosco leggibile anche dagli aerei che sono in fase di atterraggio all'aeroporto di Milano-Linate.

Maurizio Zanella ha un sesto senso per il marketing e le P.R. Ed è così che riesce facilmente a giustificare il salato livello di prezzi dei suoi vini. Lo diverte moltissimo "scontrarsi" con la sua produzione - in degustazioni cieche in giro per il mondo contro l'internazionale cressa dei vini, come Krug, Mouton Lafite o Romanée Conti. I suoi vini si sono sempre ben piazzati vicino ai grandi del mondo. Spesso i suoi prodotti si sono valutati al meglio, cosa che è ben visibile sulla stampa americana. E' per questo che il mercato americano, con quello italiano, è fra i più importanti, anche per motivi di immagine. Altri mercati significativi sono la Svizzera e - specie in questi ultimi tempi - la Germania.

Le riserve

Il futuro dei vini della Ca' del Bosco sembra essere molto rosso, anche perché negli ultimi anni ci sono stati dei cambiamenti decisivi nei vigneti. La burocrazia italiana obbligò Maurizio Zanella all'impianto di vigneti negli anni settanta con il sistema della "pergola". Ma negli anni ottanta egli adottò il sistema francese "Guyot", con il quale il numero di piante per ettaro è maggiore, ma la resa per pianta sensibilmente inferiore. I primi vigneti sviluppati con questo sistema entrarono in produzione negli ultimi anni. Con la graduale eliminazione della "pergola" ed il progressivo invecchiamento degli impianti "Guyot" si è ottenuto un ulteriore impulso qualitativo. L'incremento qualitativo della materia base (uva) si intravide nell'anno 1988. Purtroppo però una rovinosa grandinata ha bloccato la programmata produzione. Il proprietario terriero lombardo ed il suo abile direttore amministrativo, così Maurizio che non conosce la parola "arrendersi" ha messo in atto un'altra strategia. 70 ettari di terra, dei quali 5 a vigneto, sono stati acquistati per poter raggiungere le programmate 200.000 bottiglie di spumante e 250.000 bottiglie di vini tranquilli. Concludendo Maurizio - che nel 1986 ha sposato la graziosa Tiziana - vuole dare ai suoi figli la stessa chance che suo padre ha dato a lui. Ma per arrivare a ciò ci vorranno ancora tante vendemmie dato che suo figlio Brando ha tre anni e la figlia Maria ha solo tre mesi.

ALAGARTE