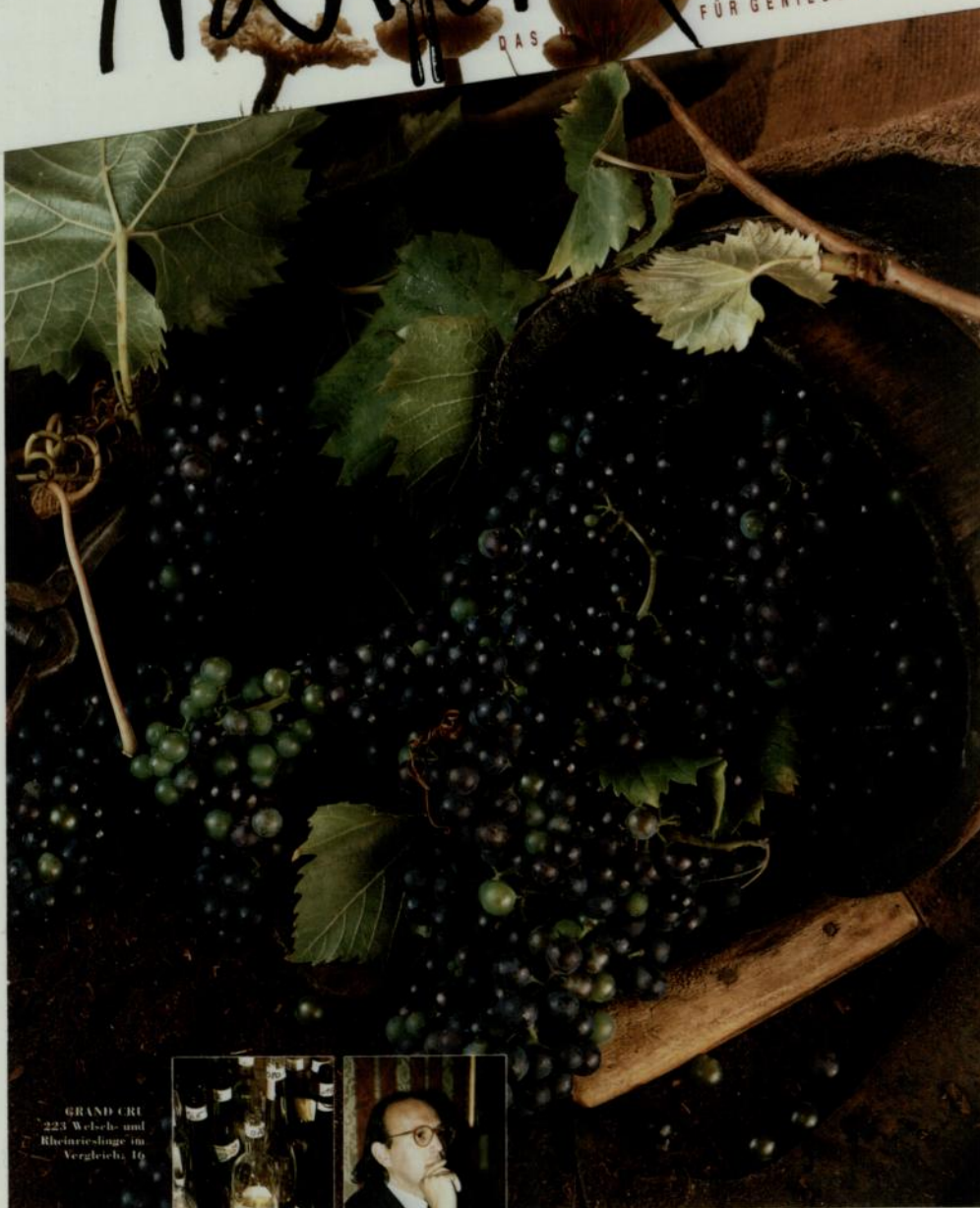


SEPT/OKT 90

Verlagsschäfer 1080 Wien, P.B. Nr. 4/90, AS 60, DM 10,50, Lit 8000,-

A LA CARTE

DAS MAGAZIN FÜR GENIESSER



GRAND CRU
223 Weis- und
Rheinrieslinge im
Vergleich, 16



ZAVELLA Die Erfolgsgeschichte des
„Ca'del Bosco“-Weingutes, 76

Die Maurizio Zanella Story

Portrait von Rudolf Ippisch

A LA CARTE

Es gibt Menschen, die mit Traditionen brechen, keine Kontroversen 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 hinzu-

fügen: 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: portwesen (Sittam, C & C und Gottardo R dem verzogenen Bürschen einige Problem 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 rosee, dato che Maurizio - venuto alla luce nel 1956 - si rivelò come un "bimbo prodigio" ai suoi genitori, solo dopo alcune turbolenze negli anni della pubertà. Papà Albano Zanella, un ricco imprenditore nel settore dei trasporti (Sittam, C&C, 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 scoprì 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 Pogliani, capo della Deutsche Grammophon 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 perchè 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, perchè l'entusiasmo per il buon mangiare, e soprattutto per i dolci, era prevalente.



A. A. 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 Pogliani, 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 einigem 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 übermächtig.

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 getrost in Kauf nehmen. So saß der dickliche 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 Perfektion sein kann. Und während die biedereren Landwirtschaftskollegen 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.

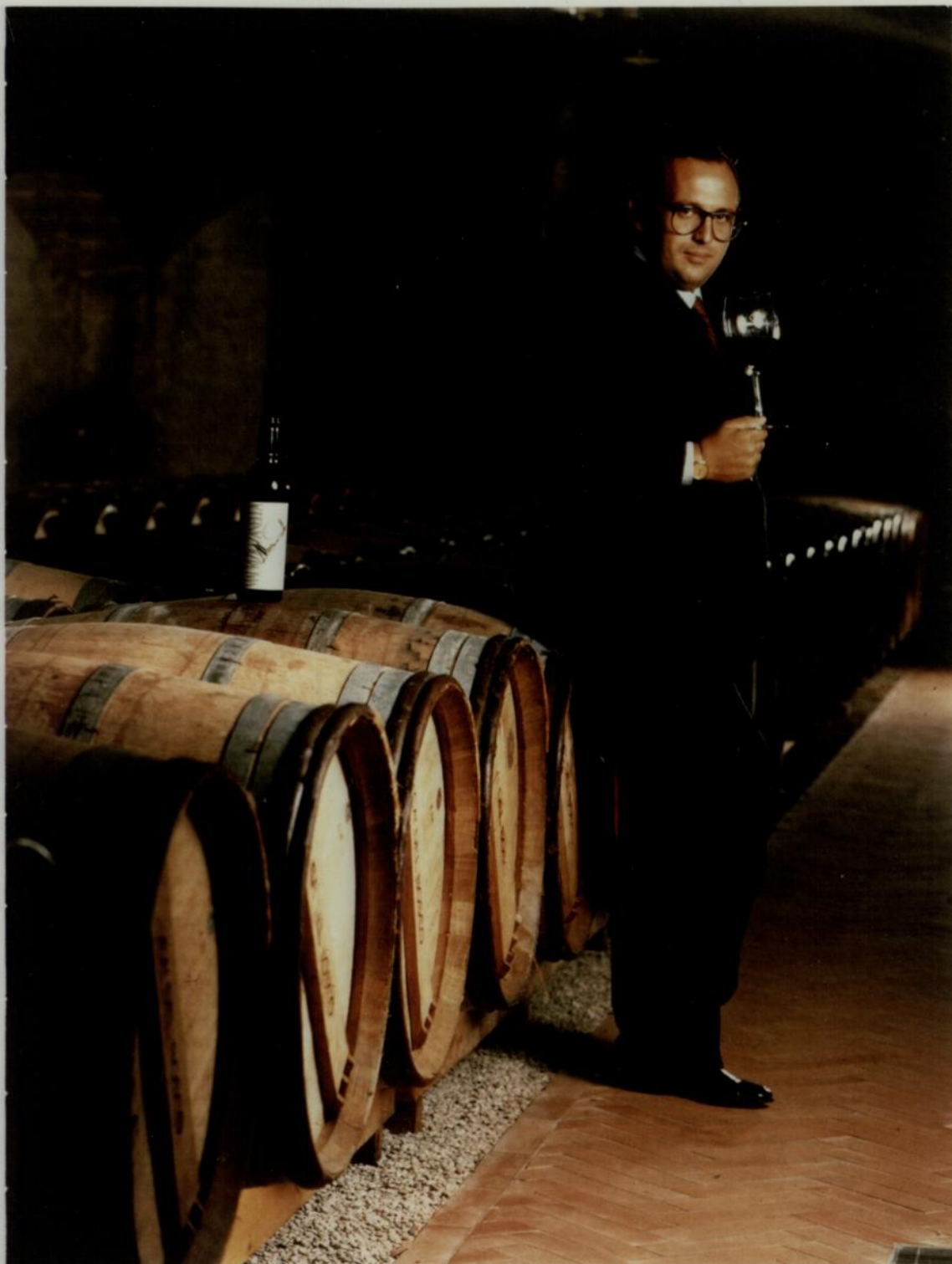
Il fulmine lo colpì già alla prima visita: presso il Domaine de la Romanée Conti gli venne presentato in modo efficace ed impressionante cosa un'azienda vinicola possa essere se condotta a livelli di alta perfezione. Così mentre i suoi "colleghi" restavano abbagliati dalle imponenti ed avanzate unità 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 perseguire 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 "togliatiata" nella storia della viticoltura italiana.



A LA CARTE

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

Suo padre è però ancora scettico, esorta molta 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 einzelnen Barrique bis in den Weingarten zurückzuverfolgen, sodaß Studienprogramme über die Auswirkungen verschiedener Maßnahmen im Weingarten (Düngung, Reberziehung, Rebschnitt, Bewässerung etc.) auf den fertigen Wein mühelos durchführbar sind.

Die zweite Sektion liegt unter der Erde und umfaßt den Barriquekeller. 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 Sauvignon, 30% Cabernet franc und 30% Merlot sowie der wahrscheinlich beste Pinot Noir außerhalb Burgunds („Pinerio“). Zum Zwecke der besseren Führung der malolaktischen Gärung (biologischer Säureabbau) sind die beiden Räume voll klimatisiert. Sogar der Feuchtigkeitsgrad ist exakt steuerbar.

Auf leicht abfallenden Gängen, vorbei an Lagerstollen für diverse Stillweine und einem 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 handbehauenen Steinen mauerten italienische Spezialisten im Tagbau eine riesige Kuppel, die ganzjährig eine Ideal-Temperatur von 12 Grad Celsius für die Lagerung der Schaumweine bis zum Degorgement (=Entfernen des Depots) gewährleistet. Vier Sorten Schaumwein werden derzeit erzeugt: Der klassische Brut, der beintrockene „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 im heurigen Herbst erstmals auf den Markt kommt. Anders als bei vielen Champagnerhäusern legt man bei „Ca' del Bosco“ großen Wert auf eine entsprechende Flaschenreife der Spumanti. Außerdem wird hier noch jede Flasche handgerüttelt, sogar die Großformate bis hin zur „Matusalem“

(6 Liter). 10.000 Normalflaschen pro Stunde war der Rüttelrekord des kürzlich verstorbenen Schaumweindoyens André Dubois. Die vierte und fünfte Sektion umfassen 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 Tröpfchenbewässerung der Weingärten und als Störzucht dient, nicht, was sich unter Tag abspielt. Die Kellerkuppel befindet sich genau unter dem Hubschrauberlandeplatz mit den eingelegten „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 enormen 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. Immer konnten seine Weine neben den großen Gewächsen der Welt achtbar bestehen. Und oft wurden Zanellas Produkte sogar am höchsten bewertet, was vor allem in der amerikanischen Presse entsprechend ausgeschlachtet wurde. So zählt denn auch der amerikanische Markt neben dem italienischen 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 verändert. Hatte die italienische Bürokratie noch in den siebziger Jahren Maurizio Zanella zur Anlage seiner Weingärten im veralteten 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 Weingärten in dieser niedrigen Drahtrahmenziehung gingen in den letzten Jahren in Produktion. Mit dem Verschwinden der Pergola 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 spürbar aus. Leider haben Hagelschäden dem lombardischen Feldherrn und der Rentabilitätsrechnung seines Finanzdirektors einen Strich durch die Amortisierungsprognosen gemacht, sodaß Maurizio, der das Wort Niederlage nicht in seinem Wortschatz hat, wieder einmal eine Vorwärtsstrategie ausgeheckt hat. 70 Hektar Land, darunter 5 Hektar Weingärten, wurden dazugekauft, um die angepeilten 200.000 Flaschen Spumante und 250.000 Flaschen Stillweine alljähr-



Klein-Maurizio mit Hund in der Sommerfrische.

Il genio del marketing

Chi si avvicina all'Azienda, 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 crema 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 roseo, anche perchè 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 intravede 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 vendite dato che suo figlio Brando ha tre anni e la figlia Maria ha solo tre mesi.

A LA CARTE