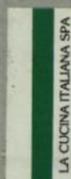


Spedizione in abbonamento postale III/70

N. 35 - Anno III - Dicembre 1990/Gennaio 1991

il Codice

della cucina italiana



il Codice
della cucina italiana

Il chi è

MAURIZIO ZANELLA

l'autore di Ca' del Bosco

Le nostre schede

- **IL CAVIALE**
- **FISCO: IL SEGRETO BANCARIO**

Esperienze a confronto

GUALTIERO MARCHESI



Il chi è

MAURIZIO ZANELLA l'“autore” di Ca' del Bosco

LA CUCINA ITALIANA SPA

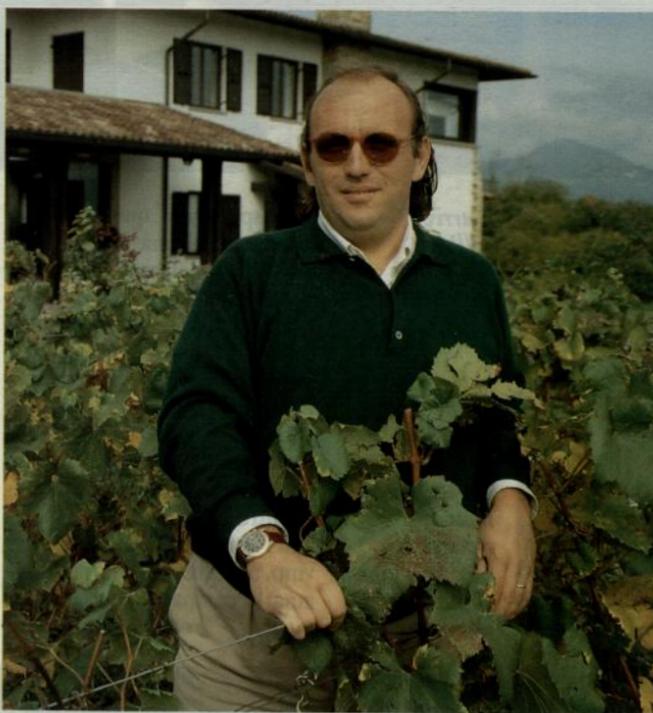
il Codice
della cucina italiana

Mi fido di Gianni Mura: perchè quando scrive di vino e di cucina, oppure di sport, sa quel che dice; perché è certo un buon amico dell'italiano (che è incomparabilmente più asciutto di quello del suo maestro riconosciuto, Gianni Brera); perché, dietro quella faccia sempre un po' impenetrabile e i modi non proprio di persona incline alle effusioni, nasconde una bonomia che sconfina nella timidezza e un *sense of humor* apprezzabile.

E siccome mi fido di Mura, come ho detto, utilizzo una sua testimonianza per parlare di Maurizio Zanella, Ca' del Bosco, Franciacorta, Italia. Dunque: a Reims, capitale della Champagne, c'è uno dei migliori ristoranti francesi (tre stelle Michelin, 19/20 dei severissimi Gault & Millau): si chiama "Les Crayers", il suo proprietario e chef è Gerard Boyer. Due estati fa (forse anche tre) un gruppo di giornalisti italiani vengono invitati dalle massime "autorità" della Champagne.

A conclusione di un pranzo che, il non tenero Mura definisce indimenticabile, il patron Boyer fa portare, in omaggio agli ospiti, una caraffa da decantazione di cristallo, con dentro pregiatissimo vino rosso, e i bicchieri adatti; fa versare il vino, dice assaggiate e vediamo cos'è.

Intorno al tavolo, italiani e francesi sono quel che si dice dei palati con laurea. La degustazione è attenta, c'è da perdere la faccia. Finalmente uno si lancia, gli altri vanno a ruota. È Château Lafite? O Château Pétrus? O Cheval Blanc? O Mouton Rothschild? O Château Margaux? Gerard Boyer assiste sogghignando, infine va a prendere la bottiglia, un Maurizio Zanella, annata '81. Nessuno, ma proprio nessuno, aveva dubitato



Maurizio Zanella e, sotto, l'eliporto all'interno dell'azienda



che non fosse un prestigioso Château francese. Per i curiosi, gli aspiranti esperti, o per coloro che conoscono Ca' del Bosco, cioè l'azienda di Zanella soprattutto perché sorge a Erbusco, in Franciacorta, zona benedetta per gli spumanti, bisogna dire che questo rosso, prezioso e carissimo, firmato dall'autore per quanto è larga l'etichetta, pro-

viene da uve Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (25%) e Merlot (30%).

Passa circa 14 mesi in piccole botti di rovere francesi, poi quasi due anni in bottiglia, nei meandri della cantina, scavata 18 metri sotto terra. (Tanto per dare l'idea: il solo ampliamento è costato un miliardo e mezzo tra l'85 e l'87.) Dopo la matura-

zione in vetro ("È anche anti-stress" sostiene Zanella) il vino è pronto per essere messo in commercio e per fare qualche buona figura, anzi ottima, tipo la sfida vinta, ma involontaria, di cui abbiamo parlato.

Gli esperti non di complemento sostengono che questo vino, che ha vinto il *Vinarius '88*, una sorta di Premio Bancarella enoico fino a poco tempo fa molto accreditato, è di colore rubino brillante, con riflessi granata. Aggiungono che ha un bouquet intensissimo e complesso, dove si riconoscono profumi di piccoli frutti, mandorla, erba, viola. Vino di grande struttura, elegante e piena.

Per uno come chi scrive, che al massimo sa dire "buono" o "non buono", oppure "sa di tappo", o "mi sembra torbido", questo sfoggio induce a due reazioni opposte: ammirazione-invidia, oppure fastidio-sospetto di truffa.

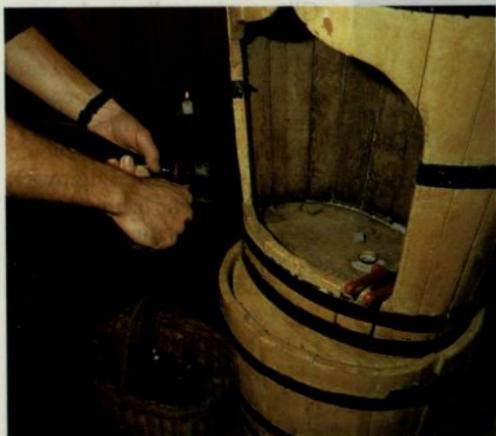
Visitando il reparto-analisi di Ca' del Bosco, si è costretti a un bagno di umiltà. Mirtillo, muschio, violette o rododendro non sono bolle del retrogusto, o solamente esibizioni verbali di chi ama "sbalordire i borghesi", tanto per italianizzare il motto francese, ma profumi riscontrabili attraverso gli strumenti. Zanella, da poco più di due anni, ha prelevato a San Michele all'Adige un chimico, tale Dell'Eva già assistente del professor Versini, direttore del laboratorio di San Michele, forse il più noto d'Italia, e giustamente.

Dell'Eva analizza prima di tutto l'uva per i mosti, il vino dopo l'imbottigliamento e persino quanto "cede" al prodotto finale, in tannino e aromi, il legno delle botti e delle *barrique*. Le analisi avallano poi, attraverso riscontri obiettivi tutti quei rife-



LA CUCINA ITALIANA SPA

il Codice
della cucina italiana



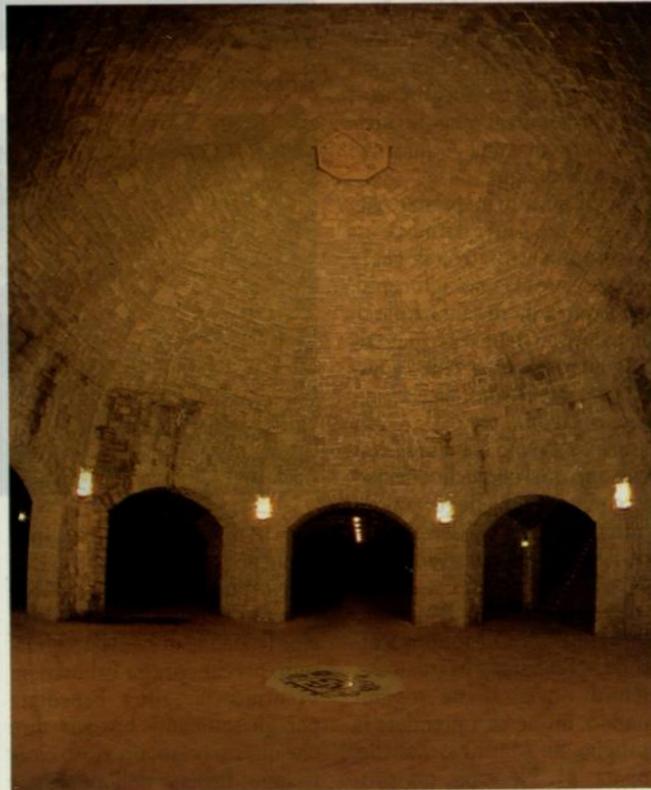
L'arrivo dell'uva (in alto a sinistra); a destra, invece, la linea della lavorazione spumanti; qui di fianco, metodi classici di vinificazione rimasti manuali

rimenti "da profumiere che ha studiato botanica" che fanno sorridere gli inesperti. Il chimico studia, registra, "informatizza" il tutto; crea serie storiche, sottopone a radiografia non solo i contenitori, ma tutta l'"avventura" del vino. "Perché - precisa Zanella - il vino, bene o male, è un progetto, fatto di componenti volute, non casuali. E anche perché un buon risultato, o una pessima riuscita, sono dovuti per il 60 per cento alle uve e per il 40 al lavoro di cantina. Mi sono proposto di sfruttare al meglio questa fase controllabile e in fondo meno aleatoria, (non soffre la cantina i capricci del tempo) del processo di produzione". È proprio tempo di parlare di Maurizio Zanella. Chi è? Uno che si è messo a far vino. Potrebbe bastare. Ma bisogna partire da Albino Zanella, il padre, che è un trentino della Val di Sole trapiantato a Milano. Grosso imprenditore nel campo dei trasporti (Sittam, C&C,

Gottardo Ruffoni), nel '68 acquista a Erbusco tre ettari di vigna, con annessi un bosco e una piccola cascina. Tre anni dopo, Albino, fors'anche per la sua ruvida concretezza montanara, decide di "relegare" in cascina il figlio Maurizio. Questi studia - si fa per dire - allo "Zaccaria", liceo scientifico "in" di Milano. Ma siamo appunto nel '71, aria di contestazione, volano biglie di ferro e cubetti di porfido, la polizia carica a manganellate, fuori, dentro e intorno alle scuole. "Anche se avevo già allora troppo rispetto per le bottiglie - sorride Maurizio - per trasformarle in Molotov e se posso giurare di non aver mai tirato nemmeno un colpo di cerbottana, mio padre preferì mandarmi in campagna: lontano dalle tentazioni, il posto adatto per far sbollire o sedimentare i farfarelli politici". Comunque, a Erbusco, nella piccola, modesta, fattoria delle origini, Maurizio, allora quattordicenne, impara il motocross

(si disputava a quei tempi in Franciacorta una celebre "12 ore" di regolarità) e "studia agricoltura" sul campo. Il padre Albino - quando si dice i calcoli sbagliati - pensava a Ca' del Bosco, la fattoria si chiamava già così, come a un tranquillo approdo da week-end. Avrebbe tanto desiderato che un figlio "rinsavito" gli rilevasse l'impresa, altro che far vino. Tra l'altro lui, Albino, non beve vino, non gli interessa, anzi non ama la campagna, proprio per niente. Troppa aleatorietà,

troppo tempo ci vuole per vedere qualche frutto, troppa liturgia del lamento. Insomma, lui, per impresa, intende altra cosa. "Ritmi naturali? Poesia delle zolle? Sono storie - lamenta sia pure scherzosamente. - Pensi che per cominciare la vendemmia ci vuole un decreto prefettizio. Altro che parlare di tempi biologici...". Ma tant'è. "Mio padre - è il figlio ex sessantottino ora che parla - ha sempre voluto fare le cose per bene. Anche nell'odiata campagna. Prova ne sia che, per



La cupola che caratterizza la zona centrale delle grandi cantine

metter giù due filari, ha chiamato Ziliani, il tecnico sopraffino dei Berlucchi”.

Però Ca' del Bosco nasce come azienda zootecnica e Maurizio inizialmente aiuta il fattore (“Si chiamava, e si chiama, Antonio Gandossi, il mio miglior amico, il mio vero maestro”) a caricare o scaricare dai camion manzette o magroni.

La sua passione vera per il vino sa proprio di folgorazione sulla via di Damasco. L'Ispettorato agrario di Brescia, pronubo quel grande tecnico che è Ottorino Milesi, organizza nel '73 un viaggio nelle regioni del Rodano, della Champagne e della



Il salone per il ricevimento degli ospiti nell'azienda di Armando Zanella a Erbusco, Franciacorta



La cantina nella quale vengono raccolte le barriques di bianco



Dettaglio della riserva di spumante millesimato Ca' del Bosco

Borgogna. Maurizio ci va a sedici anni e torna incantato. “La Francia mi ha educato all'arte del vino. Ho capito che c'era un segreto: tecnica, intelligenza, passione e un pizzico di orgoglio. Poi sono stato in California. Così sono riuscito, almeno credo, a fare il giusto *blended*, tra l'attaccamento alla tradizione dei vignaioli francesi e la spregiudicata applicazione delle

nuove tecnologie di cantina dei californiani”.

Lei come preferirebbe definirsi, Zanella?

“Un tipo balzano. Pensi che mi sono sposato tre volte con la stessa donna. Prima civilmente, a Cortina d'Ampezzo; di nascosto dai genitori. Poi in chiesa, sette mesi dopo, officiante padre Eligio. Il giorno dopo per gli

amici: una grande festa, sono arrivati anche dagli Stati Uniti e dalla Germania”.

Voi oggi siete noti in tutto il mondo. Le vostre 450 mila bottiglie, per quasi due terzi spumanti, per il resto vini tranquilli di pregio, vanno all'estero per il 21 per cento del fatturato. A cosa attribuisce questo successo di carattere internazionale?

“Non certo alla pubblicità, perché non ne facciamo. Principalmente agli uomini che ho avuto intorno. E non penso solo agli enologi Dubois (quando si dice il nome: Del Bosco) e Brian Larky, ma a tutti, cominciando proprio dal fattore. Poi, se mi consente, anche alla mia curiosità, alla mia intraprendenza...”.

Non ha citato però, i soldi di suo padre...

“Mi piace la domanda, anche perché è un po' impertinente. Certo: importantissimi i soldi di papà. Però tenga conto che non siamo i Rothschild. L'azienda,

dopo il via, si è autofinanziata. Perché? Perché andava bene e perché per anni non abbiamo ritirato utili. Ci siamo occupati solo di investimenti...”.

Quali sono i suoi clienti?

“Quelli che scelgo. E posso farlo, perché l'offerta resta inferiore alla domanda”.

D'accordo: ma quali?

“Ristoratori per il 60% del fatturato interno. I migliori, dove per migliori non intendo quelli in guanti bianchi e in vena di moine. Ma quelli che il vino lo capiscono, lo amano e lo sanno usare e consigliare”.

Come si evolverà, secondo lei, la cucina?

“Riscopriremo la tradizione regionale. Ovviamente rivisitata, in chiave moderna”.

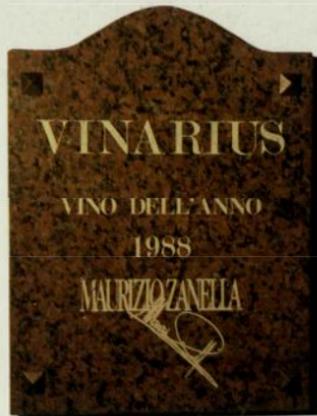
Cosa pensa dell'attuale terrorismo dietetico?

“Che non scalfisce il vino. Temo, invece, certe riaffioranti tentazioni proibizioniste. Specie in America: e lei sa che noi imitiamo l'America”.

Lo spumante fatto rifermentare in bottiglia adesso si chiamerà Classimo. Un suo giudizio...

“Nessun giudizio né di tipo fonetico, né estetico. Comunque è sbagliato il concetto di base: non si può indicare con un solo nome ciò che si può produrre in tutta Italia. Manca la cosa più importante, l'identificazione geografica...”.

Luciano Mondini
foto Angelo Bellavia



Premio a un rosso annata '81

Spedizione in abbonamento postale III/70

N. 35 - Anno III - Dicembre 1990/Gennaio 1991

il Codice

della cucina italiana



il Codice
della cucina italiana

Il chi è

MAURIZIO ZANELLA

l'autore di Ca' del Bosco

Le nostre schede

- **IL CAVIALE**
- **FISCO: IL SEGRETO BANCARIO**

Esperienze a confronto

GUALTIERO MARCHESI



Il chi è

MAURIZIO ZANELLA l'"autore" di Ca' del Bosco



il **Codice**
della cucina italiana

Mi fido di Gianni Mura: perché quando scrive di vino e di cucina, oppure di sport, sa quel che dice; perché è certo un buon amico dell'italiano (che è incomparabilmente più asciutto di quello del suo maestro riconosciuto, Gianni Brera); perché, dietro quella faccia sempre un po' impenetrabile e i modi non proprio di persona incline alle effusioni, nasconde una bonomia che scompare nella timidezza e un *sense of humor* apprezzabile.

E siccome mi fido di Mura, come ho detto, utilizzo una sua testimonianza per parlare di Maurizio Zanella, Ca' del Bosco, Franciacorta, Italia. Dunque: a Reims, capitale della Champagne, c'è uno dei migliori ristoranti francesi (tre stelle Michelin, 19/20 dei severissimi Gault & Millau): si chiama "Les Crayers", il suo proprietario e chef è Gerard Boyer. Due estati fa (forse anche tre) un gruppo di giornalisti italiani vengono invitati dalle massime autorità della Champagne.

A conclusione di un pranzo che, il non tenero Mura definisce indimenticabile, il patron Boyer fa portare, in omaggio agli ospiti, una caraffa da decantazione di cristallo, con dentro pregiatissimo vino rosso, e i bicchieri adatti; fa versare il vino, dice assaggiate e vediamo cos'è.

Intorno al tavolo, italiani e francesi sono quel che si dice dei palati con laurea. La degustazione è attenta, c'è da perdere la faccia. Finalmente uno si lancia, gli altri vanno a ruota. È Château Lafite? O Château Pétrus? O Cheval Blanc? O Mouton Rothschild? O Château Margaux? Gerard Boyer assiste sogghignando, infine va a prendere la bottiglia, un Maurizio Zanella, annata '81. Nessuno, ma proprio nessuno, aveva dubitato



Maurizio Zanella e, sotto, l'eliporto all'interno dell'azienda



che non fosse un prestigioso Château francese. Per i curiosi, gli aspiranti esperti, o per coloro che conoscono Ca' del Bosco, cioè l'azienda di Zanella soprattutto perché sorge a Erbusco, in Franciacorta, zona benedetta per gli spumanti, bisogna dire che questo rosso, prezioso e carissimo, firmato dall'autore per quanto è larga l'etichetta, pro-

viene da uve Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (25%) e Merlot (30%).

Passa circa 14 mesi in piccole botti di rovere francesi, poi quasi due anni in bottiglia, nei meandri della cantina, scavata 18 metri sotto terra. (Tanto per dare l'idea: il solo ampliamento è costato un miliardo e mezzo tra l'85 e l'87.) Dopo la matura-

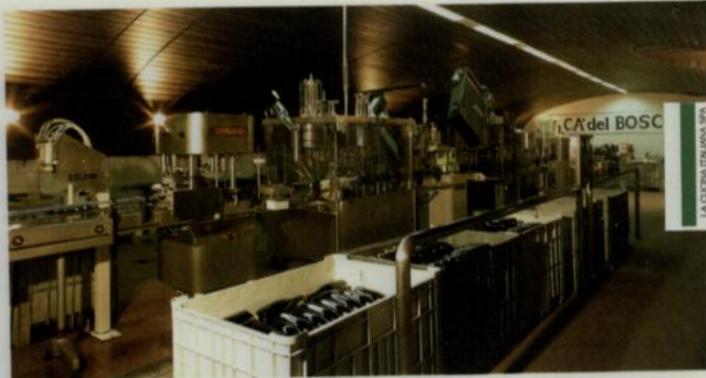
zione in vetro ("È anche anti-stress" sostiene Zanella) il vino è pronto per essere messo in commercio e per fare qualche buona figura, anzi ottima, tipo la sfida vinta, ma involontaria, di cui abbiamo parlato.

Gli esperti non di complemento sostengono che questo vino, che ha vinto il *Vinarius '88*, una sorta di Premio Bancarella enoico fino a poco tempo fa molto accreditato, è di colore rubino brillante, con riflessi granata. Aggiungono che ha un bouquet intensissimo e complesso, dove si riconoscono profumi di piccoli frutti, mandorla, erba, viola. Vino di grande struttura, elegante e piena.

Per uno come chi scrive, che al massimo sa dire "buono" o "non buono", oppure "sa di tappo", o "mi sembra torbido", questo sfoggio induce a due reazioni opposte: ammirazione-invidia, oppure fastidioso-spetto di truffa.

Visitando il reparto-analisi di Ca' del Bosco, si è costretti a un bagno di umiltà. Mirtillo, muschio, violette o rododendro non sono babbole del retrogusto, o solamente esibizioni verbali di chi ama "sbalordire i borghesi", tanto per italianizzare il motto francese, ma profumi riscontrabili attraverso gli strumenti. Zanella, da poco più di due anni, ha prelevato a San Michele all'Adige un chimico, tale Dell'Eva già assistente del professor Versini, direttore del laboratorio di San Michele, forse il più noto d'Italia, e giustamente.

Dell'Eva analizza prima di tutto l'uva per i mosti, il vino dopo l'imbottigliamento e persino quanto "cede" al prodotto finale, in tannino e aromi, il legno delle botti e delle *barrique*. Le analisi avvallano poi, attraverso riscontri obiettivi tutti quei rife-



il Codice
della cucina italiana



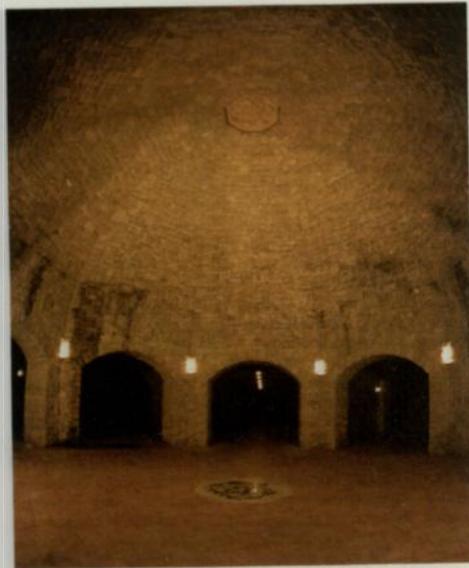
L'arrivo dell'uva (in alto a sinistra); a destra, invece, la linea della lavorazione spumanti; qui di fianco, metodi classici di vinificazione rimasti manuali

(si disputava a quei tempi in Franciacorta una celebre "12 ore" di regolarità) e "studia agricoltura" sul campo. Il padre Albino - quando si dice i calcoli sbagliati - pensava a Ca' del Bosco, la fattoria si chiamava già così, come a un tranquillo approdo da week-end. Avrebbe tanto desiderato che un figlio "rinsavito" gli rilevasse l'impresa, altro che far vino. Tra l'altro lui, Albino, non beve vino, non gli interessa, anzi non ama la campagna, proprio per niente. Troppa aleatorietà,

troppo tempo ci vuole per vedere qualche frutto, troppa liturgia del lamento. Insomma, lui, per impresa, intende altra cosa. "Ritmi naturali? Poesia delle zolle? Sono storie - lamenta sia pure scherzosamente. - Pensi che per cominciare la vendemmia ci vuole un decreto prefettizio. Altro che parlare di tempi biologici...". Ma tant'è. "Mio padre - è il figlio ex sessantottino ora che parla - ha sempre voluto fare le cose per bene. Anche nell'odiata campagna. Prova ne sia che, per

rimenti "da profumiere che ha studiato botanica" che fanno sorridere gli inesperti. Il chimico studia, registra, "informatizza" il tutto; crea serie storiche, sottopone a radiografia non solo i contenitori, ma tutta l'"avventura" del vino. "Perché - precisa Zanella - il vino, bene o male, è un progetto, fatto di componenti volute, non casuali. E anche perché un buon risultato, o una pessima riuscita, sono dovuti per il 60 per cento alle uve e per il 40 al lavoro di cantina. Mi sono proposto di sfruttare al meglio questa fase controllabile e in fondo meno aleatoria, (non soffre la cantina i capricci del tempo) del processo di produzione". È proprio tempo di parlare di Maurizio Zanella. Chi è? Uno che si è messo a far vino. Potrebbe bastare. Ma bisogna partire da Albino Zanella, il padre, che è un trentino della Val di Sole trapiantato a Milano. Grosso imprenditore nel campo dei trasporti (Sittam, C&C,

Gottardo Ruffoni), nel '68 acquista a Erbusco tre ettari di vigna, con annessi un bosco e una piccola cascina. Tre anni dopo, Albino, fors'anche per la sua ruvida concretezza montanara, decide di "relegare" in cascina il figlio Maurizio. Questi studia - si fa per dire - allo "Zaccaria", liceo scientifico "in" di Milano. Ma siamo appunto nel '71, aria di contestazione, volano biglie di ferro e cubetti di porfido, la polizia carica a manganellate, fuori, dentro e intorno alle scuole. "Anche se avevo già allora troppo rispetto per le bottiglie - sorride Maurizio - per trasformarle in Molotov e se posso giurare di non aver mai tirato nemmeno un colpo di cerbottana, mio padre preferì mandarmi in campagna: lontano dalle tentazioni, il posto adatto per far sbollire o sedimentare i farfarelli politici". Comunque, a Erbusco, nella piccola, modesta, fattoria delle origini, Maurizio, allora quattordicenne, impara il motocross



La cupola che caratterizza la zona centrale delle grandi cantine

metter giù due filari, ha chiamato Ziliani, il tecnico sopraffino dei Berlucchi".

Però Ca' del Bosco nasce come azienda zootecnica e Maurizio inizialmente aiuta il fattore ("Si chiamava, e si chiama, Antonio Gandossi, il mio miglior amico, il mio vero maestro") a caricare o scaricare dai camion manzette o magroni.

La sua passione vera per il vino sa proprio di folgorazione sulla via di Damasco. L'Ispezzato agrario di Brescia, pronubo quel grande tecnico che è Ottorino Milesi, organizza nel '73 un viaggio nelle regioni del Rodano, della Champagne e della



Il salone per il ricevimento degli ospiti nell'azienda di Armando Zanella a Erbusco, Franciacorta



La cantina nella quale vengono raccolte le barriques di bianco



Dettaglio della riserva di spumante millesimato Ca' del Bosco

Borgogna. Maurizio ci va a sedici anni e torna incantato. "La Francia mi ha educato all'arte del vino. Ho capito che c'era un segreto: tecnica, intelligenza, passione e un pizzico di orgoglio. Poi sono stato in California. Così sono riuscito, almeno credo, a fare il giusto *blend*, tra l'attaccamento alla tradizione dei vignaioli francesi e la spregiudicata applicazione delle

nuove tecnologie di cantina dei californiani".

Lei come preferirebbe definirsi, Zanella?

"Un tipo balzano. Pensi che mi sono sposato tre volte con la stessa donna. Prima civilmente, a Cortina d'Ampezzo; di nascosto dai genitori. Poi in chiesa, sette mesi dopo, officiante padre Eligio. Il giorno dopo per gli

amici: una grande festa, sono arrivati anche dagli Stati Uniti e dalla Germania".

Voi oggi siete noti in tutto il mondo. Le vostre 450 mila bottiglie, per quasi due terzi spumanti, per il resto vini tranquilli di pregio, vanno all'estero per il 21 per cento del fatturato. A cosa attribuisce questo successo di carattere internazionale?

"Non certo alla pubblicità, perché non ne facciamo. Principalmente agli uomini che ho avuto intorno. E non penso solo agli enologi Dubois (quando si dice il nome: Del Bosco) e Brian Larky, ma a tutti, cominciando proprio dal fattore. Poi, se mi consente, anche alla mia curiosità, alla mia intraprendenza..."

Non ha citato però, i soldi di suo padre...

"Mi piace la domanda, anche perché è un po' impertinente. Certo: importantissimi i soldi di papà. Però tenga conto che non siamo i Rothschild. L'azienda,

dopo il via, si è autofinanziata. Perché? Perché andava bene e perché per anni non abbiamo ritirato utili. Ci siamo occupati solo di investimenti..."

Quali sono i suoi clienti?

"Quelli che scelgo. E posso farlo, perché l'offerta resta inferiore alla domanda".

D'accordo: ma quali?

"Ristoratori per il 60% del fatturato interno. I migliori, dove per migliori non intendo quelli in guanti bianchi e in vena di moine. Ma quelli che il vino lo capiscono, lo amano e lo sanno usare e consigliare".

Come si evolverà, secondo lei, la cucina?

"Riscopriremo la tradizione regionale. Ovviamente rivisitata, in chiave moderna".

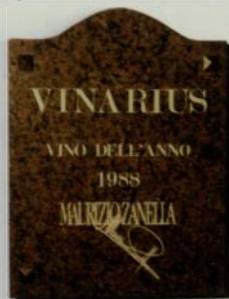
Cosa pensa dell'attuale terrorismo dietetico?

"Che non scalfisce il vino. Temo, invece, certe riaffioranti tentazioni proibizioniste. Specie in America: e lei sa che noi imitiamo l'America".

Lo spumante fatto rifermentare in bottiglia adesso si chiamerà Classimo. Un suo giudizio...

"Nessun giudizio né di tipo fonetico, né estetico. Comunque è sbagliato il concetto di base: non si può indicare con un solo nome ciò che si può produrre in tutta Italia. Manca la cosa più importante, l'identificazione geografica..."

Luciano Mondini
foto Angelo Bellavia



Premio a un rosso annata '81