

Posh Finest

English text at page 152

FRANCIACORTA MON AMOUR

È stato uno degli inventori della “bollicina” più amata in Italia, resta innovatore nel rispetto del territorio. Ha la magnifica ossessione della qualità e quell’insoddisfazione che consente a Cà del Bosco di essere una cantina di riferimento. Ed è convinto che il Padreterno sia l’unico a poter decidere del vigneto.

di Maurizio Bertera

Maurizio Zanella, fondatore e presidente di Cà del Bosco, lo sa che la celebre battuta sul Padreterno come socio di maggioranza della sua azienda in Franciacorta è una delle più citate nel mondo del vino?

Mi diverte saperlo. Però, ribadisco che non è una battuta. Chi costruisce un orologio o un’auto segue standard precisi anche per decenni, senza cambiare una virgola, e al massimo dipende da scelte manageriali. Una cantina, pardon qualsiasi azienda agricola, deve sperare che il socio di maggioranza sia generoso con le vigne, in modo che si parta da una qualità e una quantità elevate per creare il vino. Una sfida terribile che si rinnova ogni 12 mesi.

Lo scorso anno, purtroppo, è iniziata una sfida ben più complicata che sta proseguendo. Sono cambiate molte cose: anche il vino?

No, assolutamente. La pandemia ha solo fatto capire a tutti - ma noi lo sapevamo da tempo - l’importanza di un maggiore legame con il territorio e la natura perché il vino si fa in vigna e non in cantina. Evito di citare la sostenibilità perché tanti si riempiono la bocca del concetto e non la praticano, meglio tenere un approccio “gentile”: non abusare della terra, lavorare per

una resa corretta dei vigneti e non utilizzare prodotti chimici. Quanto è successo ha aperto gli occhi in modo definitivo, secondo me.

In effetti, è considerato uno dei padri del Franciacorta DOCG, un costante innovatore. Fa parte del suo carattere essere sempre all’avanguardia?

In realtà penso sempre che ci siano persone più preparate e illuminate del sottoscritto. Io vivo nella perenne insoddisfazione e guido un’azienda dove tutti i collaboratori si mettono in costante discussione, a volte sin troppo. Viviamo in uno stato di tensione positiva, per rendere felici i consumatori.

Cà del Bosco è nata da una intuizione giovanile. Visione pura.

Avevo 16 anni quando un viaggio in Francia mi illuminò. Ritornato in Franciacorta, ho detto ai miei genitori “Dobbiamo creare una vera cantina” e mi hanno seguito nel sogno. Ca’ del Bosco nasce proprio come casa di campagna della mia famiglia, negli anni ‘60: la acquistò mia madre (Annamaria Clementi, a cui è dedicata l’etichetta top della cantina, ndr). Una piccola casa in collina ad Erbusco, due ettari di proprietà immersi in un fittissimo bosco di castagni.

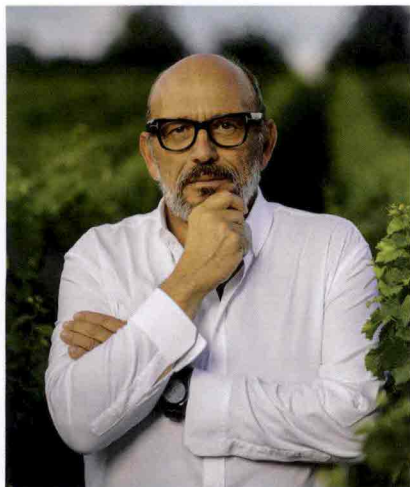
132



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

Posh Finest — Maurizio Zanella



Maurizio Zanella fondatore e presidente CA' del Bosco

Ce l'avete fatta e ce l'ha fatta anche il Franciacorta.

Direi di sì. Abbiamo stabilito delle regole particolarmente strette per la DOCG e stimolato una crescita costante della qualità, con un chiarissimo obiettivo: diventare una delle migliori aree di produzione nel mondo, recuperando il gap sulla tradizione. Siamo giovanissimi rispetto ad altri territori, il grande vino italiano nasce solo 60 anni fa: ci vuole almeno un secolo per diventare adulti, quindi ne riparlamo dopo il 2070... Lì sì che berremo un signor Franciacorta.

Parliamo di Champagne o siamo inopportuni?

Absolutamente no, anzi. Lo adoro, è una denominazione meravigliosa e il riferimento per chi produce gli "sparkling wines". Però, attualmente, è un esempio da seguire per il venti per cento perché nella zona l'agricoltura è passata in secondo piano rispetto al marketing. E mi dispiace, visto che quel famoso venti per cento resta un sogno per chi ama i grandi vini.

Anche per lavoro, lei è un grande viaggiatore. Tre mete imperdibili?

Il Giappone al primo posto: riscontro un rispetto del passato, della tradizione mai così elevato nel mondo. E preferisco Kyoto alla più moderna Tokyo proprio per questo motivo. Come amo il loro integralismo per la qualità assoluta. Mi piace molto anche la Cina, perché nonostante il regime abbia fatto di tutto per cancellare il passato, sta tornando fuori ed è bellissimo. È un Paese che va seguito con estrema attenzione da chi lavora nel vino, perché un giorno sarà il principale mercato: basta un semplice calcolo: la media di consumo più bassa al mondo è di mezza bottiglia per abitante, in un anno. Fanno 700 milioni di bottiglie.

Manca la terza meta.

La Francia: da Lione a salire resta meravigliosa. C'è la storia del cibo e del vino.

A proposito, da grande appassionato di fine dining, esigiamo i locali preferiti sapendo già che non si pronuncerà su quelli italiani.

Due purtroppo non ci sono più ma li cito: Robuchon a Parigi e Le Cirque a New York. A Tokyo, mi fa impazzire Sukiyabashi Jiro, dove il maestro del sushi ha 95 anni: aveva tre stelle ma la Michelin lo ha tolto dalla guida perché non si può prenotare. Sempre a Parigi, adoro L'Ami Louis dove ci sono il foie gras, le rane, l'agnello: un 'pieno' di tradizione, servito da camerieri che sembrano usciti da un ristorante dell'800.

Il vino non sta cambiando nella pandemia, la ristorazione sì. Quale futuro vede?

Penso a una netta distinzione tra i locali dove

si mangerà bene, ma con maggiore informalità nel servizio come "praticità" nei piatti, e quelli che potrei definire di "super fine dining" per quella nicchia di clienti, pronti a spendere molto per avere il massimo in tutto. E sono convinto che in questi posti, ci sarà un ritorno alla grande tradizione, cloche e guanti bianchi.

Ca' del Bosco è anche un luogo con straordinarie opere d'arte. Come mai?

Al di là della mia passione per la scultura contemporanea, l'arte è stata un tentativo ulteriore di dialogare con un certo tipo di pubblico. Negli anni '80, per far capire che il vino che vendevi non era quello del bottiglione dell'Oltrepò, dovevi intercettare i clienti più colti con una scusa. Ho pensato che questa fosse la migliore. Chi veniva qui e capiva di arte pensava: allora il vino è un fatto di cultura. Mal che vada, pensavo, mi resteranno delle cose belle da vedere.

Cosa avete in serbo di importante?

Ci stiamo preparando, con gioia e umiltà, al 2022 quando festeggeremo i 50 anni dal debutto sul mercato della prima etichetta di Cà del Bosco: il Pinot Franciacorta Bianco.

È lì che è nato il "Metodo Ca' del Bosco": in cosa consiste?

Qualcosa di personale, forse persino romantico. Vuol dire avere a cuore l'eccellenza del vino, l'integrità del territorio ed il rispetto della tradizione. Significa continuare a migliorarsi, non adagiarsi mai nella celebrazione della memoria. Coniugare modernità e passato.

Sostiene sempre che in nome di una storica amicizia e della sua nota passione per il Milan, una volta in pensione, intende fare l'autista di Adriano Galliani che nel frattempo è diventato pure Senatore.

Conferma il programma?

In parte, lo faccio già: quando ci troviamo per sederci in una buona tavola, guido io. Ma se in ballo c'è una partita di calcio, guida lui. Era il modo per dire che in futuro intendo dedicarmi di più agli amici veri, come lo è Adriano. Poi la pensione... Diciamo che non posso lamentarmi di quanto ho combinato sinora ma dubito di limitarmi al tempo libero. E pure Galliani farà così.

Abbiamo scoperto che il suo vino preferito è il Pinot Nero...

Sì, perché è il più duro da maneggiare, quello che soffre di più, quello per cui serve più il cuore che la tecnica pura. Quando sembra un'annata ottima, viene una schifezza. Quando sembra una schifezza, è ottimo. Come le ho detto prima, mi piacciono le robe difficili. Sono un integralista mai soddisfatto del suo lavoro.

Nella foto a destra,
Ca' del Bosco Gravity and Untitled Columns
by Rado Kirov Ph Massimo Listri

134

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572