

Solo su
Chi



Erbusco (Brescia) Maurizio Zanella, 67 anni, davanti all'ingresso della cantina "Ca' del Bosco", di cui è fondatore e presidente. In basso a ds., accanto a una delle installazioni artistiche all'interno della nuova e avveniristica cantina progettata da Falconi Architettura.

ERBUSCO - NOVEMBRE

La vendemmia è la misura del tempo che ho deciso di adottare quando ho iniziato a fare il viticoltore. E la nuova cantina è il completamento di un progetto lungo una vita, di un sogno che si è realizzato dopo 52 vendemmie». Maurizio Zanella, 67 anni, fondatore e presidente di "Ca' del Bosco", una delle etichette di eccellenza del vino italiano nel

mondo, è un uomo stanco, ma felice. È reduce da un tour di un mese che lo ha portato in America prima e in Estremo Oriente poi, dove ha raccontato i suoi vini, ma soprattutto quello che lui considera il coronamento di un "sogno" iniziato nel 1968: il completamento della sede di Erbusco, un mix unico di tecnologia avanzatissima unita alla bellezza dell'arte moderna. "Ca' del Bosco" è infatti una galleria d'arte all'aria aperta (con opere di artisti come Mitoraj e Mimmo

Paladino) che produce 2 milioni di bottiglie di vino, ricavate da 283 ettari di vigneti per un fatturato di quasi 50 milioni di euro. Il tutto perfettamente integrato nell'ambiente circostante secondo la visione, «testarda e intransigente», che Zanella ha perseguito sin dall'inizio del suo progetto.

Domanda. Un progetto che non è tradizione di famiglia.

Risposta. «Sì, i miei genitori non avevano niente a che fare col vino. La mia famiglia è originaria

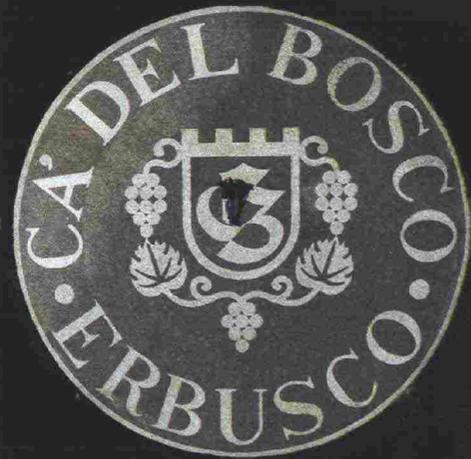
di Bolzano, città dove sono nato. Mio padre era proprietario di un'azienda piuttosto importante che si occupava di logistica e trasporti. Poi ci siamo trasferiti a Milano».

D. La storia d'amore con la Franciacorta quando inizia?

R. «Non inizia come una storia d'amore, almeno per me. Sono stato un adolescente molto inquieto in una Milano, quella della contestazione giovanile, turbolenta e pericolosa. A un certo punto i miei genitori, stufi >>>

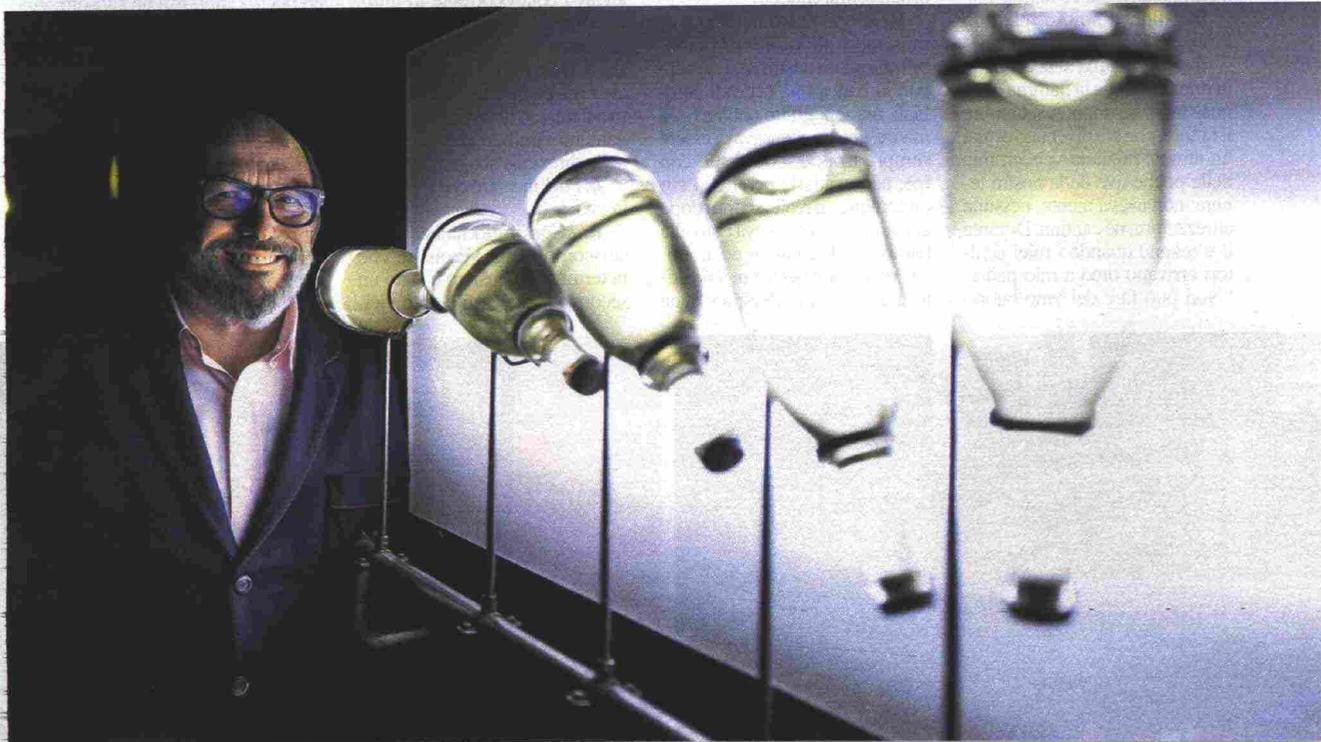
«HO INIZIATO PER CASO, A 16 ANNI, E NON MI SONO PIÙ FERMATO», SPIEGA IL FONDATORE DI "CA' DEL BOSCO". «ORA, DOPO 52 VENDEMMIE, IL MIO SOGNO DI UNIRE L'ENOLOGIA CON LA PASSIONE PER L'ARTE MODERNA SI È AVVERATO NELLA NUOVA CANTINA»

Massimo Borgnis
foto di Massimo Sestini



Maurizio ZANELLA

PER ME IL VINO È UN'OPERA D'ARTE

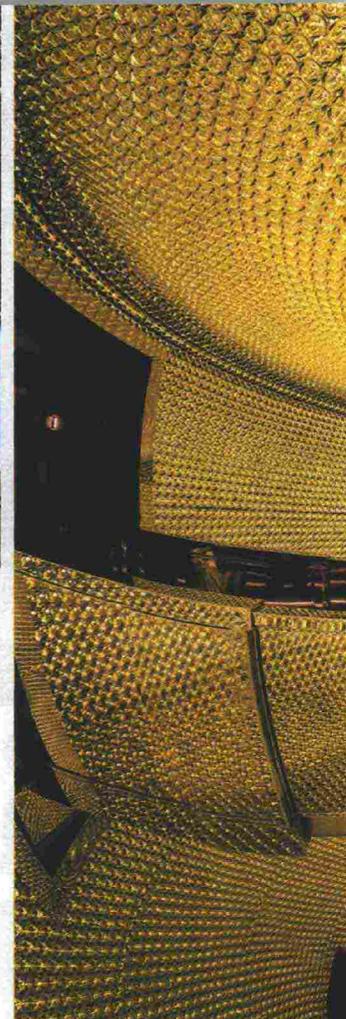


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Erbusco (Brescia). Maurizio Zanella tra i "Blue Guardians", lupi in plastica riciclata, opera del gruppo Cracking Art, installata sul tetto della cantina. "Ca' del Bosco" produce 2 milioni di bottiglie di vino all'anno.



>>> delle mie intemperanze studentesche, non hanno trovato altra soluzione che esiliarmi in una piccola fattoria che avevano comprato in Franciacorta. Mi hanno iscritto in una scuola di Iseo e mi hanno spedito a vivere con il fattore e la sua famiglia».

D. E lì scopre il vino?

R. «Non subito e non lì. Poco dopo l'inizio del mio esilio, grazie al fatto che avevamo un po' di vigne, veniamo invitati in Francia, per visitare alcune cantine della Borgogna e della Champagne. Io accetto subito non tanto per interesse nel vino, ma per saltare la scuola e andare a Parigi da solo a 16 anni».

D. Allora l'amore inizia in Francia...

R. «La scintilla si accende lì, in primavera, ma la fiamma parte qualche mese dopo. A settembre il fattore, che era diventato ormai un amico, inizia la vendemmia delle poche uve della nostra tenuta: non aveva niente, nessuna attrezzatura, né cantina. Durante il weekend quando i miei genitori arrivano dico a mio padre: "Non può fare del vino buono

perché non ha la cantina, non ha l'attrezzatura giusta, come hanno in Francia". Mio padre ci pensa un po' su e poi dice: "Io non vivo qui, tu invece sì. Se pensi che sia necessario falla tu la cantina giusta per fare un buon vino". Non dimenticate che stava parlando con un ragazzo di nemmeno 17 anni, che non aveva nessuna esperienza né di agricoltura né di viticoltura. Probabilmente intuì che finalmente avevo un interesse serio e non più fatuo e anche pericoloso, come la contestazione, quindi mi spinse a accettare una sfida. E io, ovviamente, accettai».

D. Quindi suo padre finanziò la sua prima cantina

R. «Per nulla, o almeno così mi sembrò allora. Per responsabilizzarmi mi costrinse a firmare con la banca una serie di cambiali, ma soprattutto obbligò mia madre, che lui accusava di essere sempre troppo indulgente con me, ad avvallarle perché io ero minorenne. In realtà scoprii dopo che lui in segreto aveva dato alla banca tutte le garanzie economiche necessarie per avere il prestito. La cosa straordinaria è stata

che mio padre non è mai intervenuto in nessun fattore decisionale, dandomi una responsabilità e una fiducia incredibile. Per cui la prima cantina l'ho costruita senza che lui ci mettesse il naso».

D. Così, il ragazzo ribelle inizia un percorso «ossessionato dalla ricerca della qualità», per usare le sue stesse parole.

R. «Dalla qualità e dalla volontà di cambiare l'approccio al vino che in quel momento avevamo in Italia. Sia il cibo sia il vino erano trattati in maniera dozzinale, si pensava soprattutto alla quantità. In quel momento il mio spirito ribelle mi fu di aiuto: andavo controcorrente in tutto. I vecchi agronomi mi dicevano "Fai così", e io facevo l'opposto. La mia fortuna è stata di non avere un padre che faceva questo mestiere, ero libero da condizionamenti familiari che andavano nella direzione sbagliata».

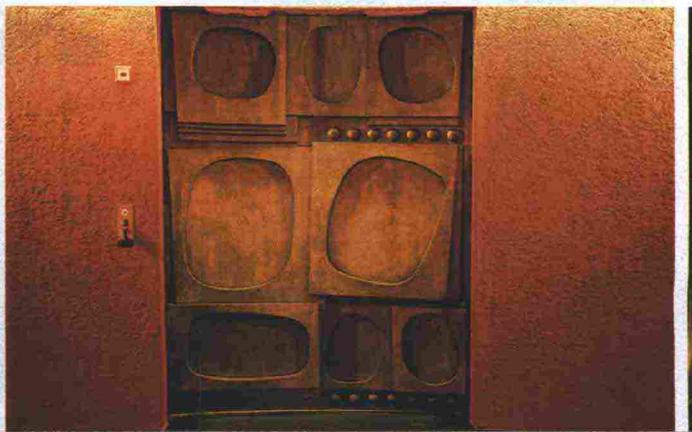
D. Poi l'incontro che le cambia la vita

R. «Con il giornalista e gastronomo Luigi Veronelli, che in termini di pensiero è stato un secondo padre e mi è stato vici-

no per 20 anni. Era un filosofo, un anarchico, si mise contro lo sfruttamento industriale dell'agricoltura, spingendo i contadini a valorizzare il loro prodotto. Con la sua visione mi ha spinto a perseguire quello che avevo in testa senza arretarsi di un millimetro».

D. Questa rivoluzione ha portato all'attuale eccellenza della viticoltura italiana. Lei però continua a definirsi un agricoltore e non un imprenditore. Civetteria?

R. «Mi considero un agricolto-



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Ho messo le sculture nella cantina per far capire che il vino è anche un fatto di cultura

Erbusco (Brescia). Maurizio Zanella al centro della "Prestige Immersion", la più scenografica installazione della nuova cantina: una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33.000 bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminata. Grazie a una piattaforma mobile si scende a 23 metri sotto terra dove da un'apertura si ammira la nuova area di affinamento della Cuvée Prestige che accoglie fino a 4 milioni di bottiglie.

re perché la cosa più importante per qualsiasi tipo di alimento è la produzione della materia prima. Se non sei un agricoltore è molto difficile fare dei prodotti di qualità, perché non controlli la produzione della materia prima».

D. Lei dice che ogni agricoltore ha un "socio di maggioranza" impegnativo.

R. «Sì, molto impegnativo e imprevedibile: il Padreterno. È lui che condiziona in termini di quantità e qualità il nostro lavoro.

Questo capita purtroppo solo in agricoltura; in qualsiasi altro tipo di attività tu fai una pianificazione, devi fare un certo numero di auto, o di vestiti, parti e fai. Invece nel nostro lavoro è difficilissimo gestire i "capricci" del nostro socio di maggioranza. Dopo un anno che hai lavorato come un matto nelle vigne, magari al 20 di agosto arriva una grandinata e mette a repentaglio tutto il lavoro».

D. Oltre al vino la sua passione è l'arte. "Ca' del Bosco" è una

galleria d'arte all'aria aperta.

R. «Ho pensato di unire la mia passione per la scultura contemporanea al vino nella speranza che una vicinanza con l'arte riuscisse in maniera indiretta a far capire che l'enologia ha un minimo di bagaglio di cultura e di qualità. Chi veniva qui e capiva di arte pensava: "Allora il vino è un fatto di cultura". Nessuna delle opere presenti a "Ca' del Bosco" sono state acquistate in una galleria. Gli artisti sono venuti qui e le hanno create con il pensiero di armonizzarle con l'ambiente nel quale sono collocate».

D. La sua cantina è stata una delle prime a essere costruita nel rispetto di una perfetta integrazione con il territorio.

R. «Abbiamo cercato di integrarla nel territorio in anni non sospetti, cioè quando questa cosa non era ancora di moda. I boschi, i prati sono importanti oltre alle vigne: deve essere tutto conservato nella sua armonia. Non possiamo essere ingordi, già

abbiamo prelevato tanto dal territorio e quindi abbiamo un debito che vogliamo restituire con un approccio sostenibile concreto».

D. Lei definisce la sua vita "una fiaba". Perché?

R. «Perché è un po' irreali, è una storia infinita di persone, luoghi, avvenimenti che sono accaduti lungo questo percorso. Tanto che se uno la racconta quasi si fa fatica a credere che sia vera. Diciamo che se non è una fiaba, è una bellissima avventura».

D. Per brindare a questa fiaba quale vino sceglie?

R. «Se devo uscire dai confini aziendali io sono molto legato ai Borgogna rossi, forse perché sono stati i primi che ho assaggiato in quel famoso tour che ha dato il via a tutto. Se devo scegliere tra i miei vini evidentemente quello che porta il nome di mia mamma, il Franciacorta Annamaria Clementi, sia per un fatto affettivo sia perché è davvero la nostra punta di diamante».

● *©Riproduzione riservata*

91



Alcune delle opere d'arte di "Ca' del Bosco". Da sin., "Water in dripping", dell'artista cinese Zheng Lu, che circonda i giganteschi tini di miscelazione; la porta di accesso della "Prestige Immersion"; la scultura "Testimone" di Mimmo Paladino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572