



Signori del vino

Maurizio Zanella
L'uomo delle sfide
quasi impossibili

di **Maurizio Bertera**
a pagina 9

I SIGNORI DEL VINO MAURIZIO ZANELLA L'uomo delle sfide impossibili

«Ca' del Bosco punta ad avere 2 milioni e 300 mila bottiglie nel 2022, vogliamo privilegiare i prodotti "invecchiati" i preferiti dall'estero»

di **Maurizio Bertera**

Maurizio Zanella, fondatore di Ca' del Bosco, e opinion leader, lei conosce il mercato internazionale come pochi in Italia. Siamo costretti ad iniziare, chiedendole dall'effetto Coronavirus sul vino, il Franciacorta in primis.

«Intanto, ho trovato intelligente lo spostamento del Vinitaly: cancellarlo sarebbe stato pesante ma al tempo stesso se fosse stato snobbato - come temo - da espositori e visitatori, sarebbe stato un flop. Quanto all'Italia, è evidente che il vino di qualità sia legato a un pubblico di qualità che sicuramente non verrà numeroso da noi come negli ultimi anni. In questo senso, verrà penalizzato di più chi lavora tantissimo sul mercato interno e meno chi vende bene all'estero».

Quindi la sua visione di puntare molto all'estero sarà premiante?

«La situazione è talmente complessa che non ha senso fare previsioni a medio-lungo termine. La mia idea è questa: chi esporta l'80% della produzione non ha veri margini di crescita, al massimo rischia di perdere. La Franciacorta viaggia sul 13% quindi ha straordinarie opportunità di migliorare la quota».

Ca' del Bosco è vicina al

20%, ma sappiamo che non le basta.

«Esatto, perché nel nostro piano di sviluppo che ambisce ad avere due milioni e 300 mila bottiglie entro il 2022, vogliamo privilegiare i prodotti più "invecchiati", molto apprezzati all'estero. La nuova, modernissima cantina da 10 mila mq serve soprattutto a questo come l'aumento della superficie vitata che tra poco arriverà a 250 ettari. Non faccio che girare il mondo a parlare di Franciacorta e Ca' del Bosco, mi aspetto che nel medio periodo raddoppieremo le esportazioni».

Esatto, lei è il Mercante per antonomasia. È spesso in Giappone, negli Stati Uniti, in Inghilterra... Come procede il match con lo Champagne?

«Mi chiede notizie del vino con la C? (ride di gusto, per il resto dell'incontro lo definirà sempre così, ndr). Dico solo che in 40 anni - aspetto che tanti non considerano ancora - abbiamo dimostrato che i Franciacorta sono alternativa di qualità a un prodotto con 300 anni di storia e una quantità pazzesca sul mercato. Sul prezzo, ovviamente, è un altro campionato dove dobbiamo lavorare ancora tantissimo. Ma è un problema non solo del Franciacorta ma del vino italiano».

Comunque, il successo

del Franciacorta ha ispirato decine di altri territori nella realizzazione di bollicine, termine che lei odia ma dobbiamo usare.

«Non si può impedire la voglia di provare, magari arriveranno anche sorprese in senso positivo. A me sembrano operazioni molto commerciali, di marketing: io credo che il vino di qualità sia sempre legato al territorio: Chianti, Bordeaux e via dicendo. È il bello del nostro lavoro. Non è come un prodotto che ci scrivi sopra "made in Italy" e lo fai dove vuoi, il vino lo devi creare proprio lì».

A proposito, l'Erbamat darà un contributo buono o notevole alla qualità del Franciacorta?

«Premessa: Ca' del Bosco per ora ne ha solo mezzo ettaro, qualche "collega" forse di più ma parliamo sempre di piccole quantità. Quindi "sentiremo" l'Erbamat nel nostro amato vino tra dieci anni e lo "berremo" realmente tra venti. Però, riveste una duplice importanza: il messaggio che la Franciacorta non è solo il regno dei cru internazionali ma ha un suo vitigno autoctono e la certezza che in futuro la sua spiccata acidità aiuterà a mantenere la freschezza del nostro prodotto. Bisogna pensare a cambiamenti climatici sempre più evidenti, che condizionano il vino: Ca'

del Bosco sta guardando aree agricole a oltre 500 metri d'altezza sul livello del mare. Una strada scontata, obbligata».

Anche perché il famoso socio di maggioranza - il Padreterno - che lei cita spesso, ultimamente non ha occhio benevolo per la Franciacorta: un 2017 da incubo, un 2019 deludente... Come facciamo?

«Dobbiamo essere più bravi di lui. Inventare sistemi leciti e naturali per difendere quanto facciamo. Ovviamente niente chimica ma una bella dose di tecnologia, in nome della qualità totale: Ca' del Bosco vi ha sempre creduto, ricordo i sorrisini quando ci siamo messi a lavare l'uva dopo la raccolta... L'Italia del vino da un lato vive di conservatorismo puro, quasi da secolo scorso, e dall'altro segue tendenze come quella del "naturale" che non capisco. Per me, contano buon senso ed esperienza nel realizzare il vino. Credo nell'innovazione, odio le forzature».

Abbiamo scoperto in un'intervista 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. Quando sembra un'annata ottima, viene una schifezza. Quando sembra una schifezza, è ottimo. Mi piacciono le robe difficili, sono un integralista ma soddisfatto del suo lavoro».

Chi è

BIOGRAFIA

La signora Annamaria Clementi non avrebbe mai immaginato che dalla piccola casa in collina acquistata sopra Erbusco nel 1962 – la Cà del Bosc – sarebbe nata una delle più belle storie dell'enologia italiana. Merito di Maurizio Zanella, classe 1956, bolzanino di nascita e milanese di adozione, ma soprattutto cosmopolita del vino e realizza nella terra dove è arrivato, la Franciacorta, quanto appreso in Borgogna e a Bordeaux. Nel 1968 vengono piantati i primi vigneti, nel 1972 esce la prima bottiglia: nasce Ca' del Bosco. Zanella, attualmente presidente del Cda di Ca' del Bosco, ha guidato il Consorzio per la Tutela del Franciacorta dal 2009 al 2015 e ricopre altre cariche prestigiose, a partire da quella di consigliere della Fondazione Altagamma e di Larte nonché di membro dell'Academie Internationale du Vin. Le sue passioni? L'arte moderna e il Milan.

