

AZIENDA VINICOLA

Umani Ronchi



cia alla volpe» alle quali partecipavano i Savoia, con un seguito regale.

Il crescere della notorietà della Franciacorta ha coinciso con quella che potremmo chiamare la rinascita dello spumante italiano, iniziata verso la fine degli Anni Sessanta. Il colto e sensibile Guido Berlucchi, discendente dalla storica famiglia dei conti Terzi de Lana, ebbe la fortuna di incontrare l'enotecnico Franco Ziliani, fresco diplomato della scuola di Alba. Rifacendosi ai primi tentativi del nonno di Berlucchi, che all'inizio del secolo aveva studiato il metodo Champenois direttamente nella Champagne, fu avviata una nuova linea di spumantizzazione rigorosamente basata sui canoni classici. L'azienda disponeva non solo delle uve adatte ma anche di suggestive cantine risalenti alla fine del Seicento.

Il vino ebbe subito successo e fu lanciato in campo nazionale da alcune «tavole rotonde» tenutesi a Borgonate nel corso di riusciti «tours gastronomici» del lago d'Iseo, con larga partecipazione di giornalisti, enologi e cuochi famosi. L'esempio di Berlucchi è stato seguito da varie aziende agricole, fra cui la Catturich Ducco, «Il Mosnel», la Monte Rossa, Cà del Bosco, Bellavista, Bersi Serlini, Fratelli Berlucchi, Mirabella, Villa, Longhi De Carli, Lantieri de Paratico, Maggi Martinoni, Ricci Curbastro e altre, tutte case che hanno contribuito all'affermazione della Franciacorta e alla sua definitiva consacrazione.

Già riconosciuto nel 1967 come vino Doc, il Pinot di Franciacorta è diventato, in seguito alla modifica del disciplinare di produzione, avvenuta nel 1983, Franciacorta bianco e Franciacorta spumante, mentre è rimasto intatto il nome di Franciacorta rosso. Com'è noto, lo spumante è attualmente diventato il protagonista assoluto con oltre un milione e mezzo di bottiglie ricavate dalle uve della zona, senza tener conto di altri milioni di bottiglie prodotte dalla Casa Guido Berlucchi, con apporti di uve esterne.

Il Franciacorta spumante (ma anche il bianco) deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni Pinot bianco e/o Chardonnay. Sono ammessi, congiuntamente o disgiuntamente anche il Pinot grigio ed il Pinot nero fino ad un massimo del 15 per cento. È importante sottolineare che per molto tempo lo Chardonnay è stato confuso in Franciacorta con il Pinot bianco (e non solo in Franciacorta). In seguito a più accurate indagini, si giunse alla precisa nomenclatura ampelografica solo nel 1978. Il grappolo quasi sempre alato, il seno aperto della foglia, così come il colore giallo ambrato degli acini maturi lo distinguono dal Pinot bianco. Attualmente, in ordine di importanza in Franciacorta viene prima il vitigno Chardonnay, seguito dal Pinot bianco. Un ruolo complementare è stato affidato sia al Pinot nero che al Pinot grigio.

Il massimo della finezza in Franciacorta è rappresentato dal *Blanc de Blancs*, come del resto avviene nella Champagne. Il *Blanc de noirs*, pur possedendo una maggiore spalla, notoriamente è più pesante. Rispetto ad altre produzioni, il Franciacorta presenta la caratteristica di un sapore più salato e meno acidulo. Ciò è dovuto alle favorevoli condizioni dell'ambiente pedologico che caratterizza questo ridente bacino, ultima propaggine di un lago di formazione glaciale. Michele Vescia, direttore del Consorzio dei vini bresciani, ha attuato un accurato studio del territorio che si estende su circa 1600 ettari, di cui 560 con le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione per la Denominazione di origine controllata. Quella utilizzata per lo spumante è di circa 360 ettari, con la presenza fondamentale dello Chardonnay (70 per cento), Pinot bianco (22 per cento), Pinot nero (7 per cento), Pinot grigio (1 per cento). I rilevamenti sopra indicati sono stati effettuati da Ottorino Milesi, altro noto esperto di agricoltura bresciana.

Dai rilevamenti finora eseguiti da cima a fondo valle, sembra che i vigneti

Un particolare del convento dell'Annunziata di Monte Orfano. Siamo nel cuore della Franciacorta e questo chiostro ospita periodicamente negli stupendi loggiati mostre di spumante Classico locale



Nuovo nato nella terra del verdicchio classico

60028 OSIMO SCALO (Ancona)
Telefono (071) 7108019 - 7108050
Telex: 560212 UMANI I

ssi di spumantizzazione del vino quando Francesco Cinzano prese in affitto il feudo e le cantine di Santa Vittoria d'Alba, cedutegli da casa Savoia. Nel 1867, un altro pioniere piemontese, Giuseppe Contratto, originario della Val Soana, costituì ufficialmente a Canelli la casa Contratto, che verso il 1880 spumantizzava vini Moscato e vini secchi, secondo il metodo classico Champenois importato dalla Francia.

Non era solo il Piemonte a muoversi. A Conegliano, nel Veneto, nel 1868, il professor Antonio Carpenè, ex garibaldino, fondò la Carpenè-Malvolti. Studioso di notevole valore, in corrispondenza epistolare con Louis Pasteur, Carpenè preparò dapprima lo spumante con un suo sistema particolare ma ben presto lo abbandonò per adottare il metodo Champenois che aveva appreso durante un periodo di permanenza nella zona dello Champagne.

Nel 1863 fu fondata la Martini & Rossi: accanto ai suoi rinomatissimi vermut allineò ben presto una produzione di Moscato d'Asti spumante e di Vino Mousseux d'Asti; invece lo spumante con metodo Classico fu prodotto per la prima volta nel 1920, come Gran Riserva Montelera.

Mentre il metodo Champenois aveva fatto scuola non solo in Italia, ma anche in Germania e Spagna, si inserì nella storia del vino spumante anche un sistema più rapido, consistente nel sollecitare la seconda fermentazione all'interno di grandi recipienti ermetici, chiamati autoclavi, e nel successivo imbottigliamento del vino spumante soltanto a pressione raggiunta.

Il primo studioso che si interessò del problema fu il francese Rousseau, che creò dapprima l'*enoforo*, un grande recipiente, nel 1851 e successivamente nel 1858 l'*afroforo*, un contenitore di rame della capacità di 32 ettolitri. I primi tentativi di produzione

industriale con relativi aggiustamenti furono opera di Maumené, un altro francese. Importante l'opera svolta in questo campo dall'italiano Federico Martinotti, direttore della regia stazione enologica di Asti, che nel 1895 apportò ai recipienti chiusi di spumantizzazione interessanti miglioramenti.

Altre apparecchiature del genere furono proposte da Köenig, da Brillié e dalla casa Chaussepied. Brillié applicò al sistema i suoi «tini» componibili. Fu solo intorno al 1907 che l'enologo francese Eugène Charmat mise a punto quel metodo che poi prese definitivamente il suo nome. Venne così reso pratico e attuabile, in campo industriale, il procedimento per la preparazione rapida degli spumanti. Ulteriori perfezionamenti furono attuati da Chaussepied nel 1919 e da Antonio Carpenè, che nel 1936 introdusse ulteriori modifiche atte a rendere il sistema più agile e funzionale.

L'«isola» Franciacorta

Questa zona vicino a Brescia ha sempre avuto una tradizione vinicola, ma nello spumante con metodo Classico sa dare il meglio di sé ● Le uve più coltivate, Chardonnay e Pinot

La ridente ma anche a tratti austera regione collinare della Franciacorta è posta immediatamente a Sud del lago d'Iseo. Delimitata ad Ovest dalla sponda sinistra del fiume Oglio, ad Est dal fiume Mella, a Nord dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche e dal lago d'Iseo, si conclude nella fascia pianeggiante subcollinare che lambisce la statale Bergamo-Brescia. Transitando lungo l'autostrada tra Palazzolo e le porte di Brescia, si possono ammirare alcuni scorci dei vigneti, specie fra Erbusco e Rovato.

Il documento più antico che cita la *Franzacorta* è un codice statuario del 1277 emanato dalla città di Brescia. Il nome sarebbe legato alle *franchae curtes*, cioè alle numerose corti monastiche della zona «franche» dal pagamento dei balzelli, che invece gravavano sui proprietari laici. Secondo altre ipotesi, forse meno attendibili, a seguito di una breve occupazione dei francesi nel corso del 1265 fu coniato il detto popolare «Francia corta» che poi sarebbe rimasto come termine geografico. Da rilevare che una seconda occupazione francese del territorio bresciano si ebbe dal 1509 al 1516, sotto il



Dolcissimo, dolcemente melanconico per la sottile nebbia che fa sfumare i contorni di campanili e ville, ecco il paesaggio della Franciacorta, una delle zone più vocate per la produzione di spumante Classico

regno di Luigi XII.

Sia pure in termini geografici non ben precisi, dei vigneti bresciani ebbero ad occuparsi Plinio il Vecchio e Virgilio, Varrone e Columella. All'inizio del decimo secolo, il monastero di Santa Giulia in Brescia, fondato da re Desiderio per compiacere la moglie Ansa, possedeva nella «corte» di Iseo una vigna che forniva cento anfore di vino. L'archiatra di papa Sisto V, Andrea Bacci, nel *De vinorum naturalis historia*, sostiene che il territorio bresciano supera gli altri della regione traspada-

na «per ogni frutto ma specialmente nei vini». Cita come famosi quelli di Paderno, Passirano, Adro, Palazzolo ed Erbusco.

Malgrado questi illustri trascorsi, la fama dei vini della Franciacorta è rimasta per secoli circoscritta nell'ambito della nobiltà bresciana e lombarda. I vini franciacortini bianchi e rossi, vinificati in venerande cantine, allietavano le mense patrizie, specie in occasioni di feste solenni e ricevimenti come quando si tenevano, intorno al monte Orfano, eleganti partite di «cac-

La Franciacorta è stata per secoli meta di villeggiatura dalla vicina Brescia. Per questo motivo vi fioriscono ville meravigliose che, naturalmente, ospitano cantine particolarmente adatte per l'elaborazione del metodo Classico



della parte Est diano uve dalle quali si ricava un vino più sottile, mentre dalla parte Ovest si ricava una produzione più sostenuta. Si è venuta a creare una specie di *Côte-des-Blancs* come quella della Champagne. Si dovrebbe ora stabilire quali sono i villaggi classificati al cento per cento, sul tipo di Avize e Cramant e individuare i centri di produzione che normalmente forniscono uve di graduatoria compresa fra il 90 e l'80 per cento.

La Franciacorta spumantistica comprende i territori dei seguenti Comuni: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Polaveno, Brione, Ome, Monticelli Brusati, Cellatica, Gussago, Rodengo Saiano, Castegnato, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo e parte del Comune di Brescia. Sono inoltre inclusi i territori che si trovano a Nord della Statale Bergamo-Brescia dei seguenti Comuni: Cologne, Coccaglio, Rovato, Cazzago San Martino.

Le operazioni di vinificazione devono essere fatte nell'interno della zona di produzione sopra descritta ma anche nell'ambito di altri Comuni, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione. Il Franciacorta quindi può anche essere lavorato a Sulzano, Sale Marasino, Gardone Val Trompia, Sarezzo, Villa Carcina, Concesio, Colbeato, Roncadelle, Travagliato, Cspitaletto, Palazzolo sull'Oglio, Castelli

Calepio, Credare, Sarnico, Cazzago San Martino, Revato, Coccaglio, Cologne, Brescia.

Per questi ampliamenti e per quelli della zona di produzione si è parlato di una certa permissività, in quanto la vera Franciacorta non andrebbe oltre il tracciato della statale Brescia-Iseo. Gli estensori del disciplinare hanno voluto recuperare aree di antica tradizione vitivinicola, che però erano state praticamente dismesse per la scarsa convenienza economica. Il boom dello spumante ha messo in moto il riattivamento degli impianti laddove esistevano validi presupposti.

La produzione massima di uva ammessa per il Franciacorta non deve essere superiore a 125 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 58 per cento. La Regione Lombardia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal disciplinare.

Ed ecco le caratteristiche organolettiche del Franciacorta spumante. Colore: paglierino con riflessi verdolini; profumo: caratteristico, con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico, con residuo zuccherino massimo di 20 grammi per litro; gradazione alcolica

minima complessiva: gradi 11,5; acidità totale minima: 6 per mille; estratto secco minimo: 14 per mille. Per lo spumante rosato tali caratteristiche rimangono invariate, salvo naturalmente il colore, che può essere rosato più o meno intenso.

Ad opera del centro vitivinicolo dell'ispettorato agricolo, dell'Istituto tecnico agrario Pastori e dell'Amministrazione provinciale di Brescia sono stati realizzati, in collaborazione con le Università di Milano e Piacenza, vigneti controllati per selezione clonale, genetica e sanitaria tanto di vitigni quanto di portinnesti adatti per la produzione delle uve destinate al Franciacorta spumante. Tutta la produzione viene ritirata dai centri vivaistici provinciali e da altre regioni per la formazione delle barbatelle destinate agli impianti.

Senza trascurare gli altri vitigni, le maggiori cure da parte dei viticoltori di Franciacorta sono dedicate allo Chardonnay per le sue intrinseche doti qualitative e quantitative di produzione. Tale uva apporta al vino base doti di finezza, di aroma e di acidità particolarmente utili alla produzione degli champenois. Può restare più a lungo sulle fecce durante la fase di fermentazione e trattenere elementi utili per il bouquet.

dal 1901

N° 45

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Teleg. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C. I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

01-4899624PM TO1849F 5S280L 7
CIVILTA' DEL BERE
VIA GIACINTO GALLINA 8
20129 MILANO MI
DICEMBRE 1988

Im

Al «Maurizio Zanella '86» il Premio Vinarius 1988

«Maurizio Zanella '86», un vino rosso, prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Merlot, maturato in piccole botti ed affinato in bottiglia, dal profumo intenso e dalla stoffa consistente ed elegante, ha ricevuto il Premio Vinarius '88. Prodotto dall'Azienda agricola Cà del Bosco di Erbusco, in Franciacorta, questo vino porta il nome dell'artefice di un modo nuovo di concepire la produzione vinicola.

Vinarius, l'associazione che riunisce i maggiori enotecari italiani, ha inteso premiare, oltre al prodotto, l'uomo e l'azienda: un'azienda che ha raggiunto immagine e prestigio per la caparbietà e la capacità di Maurizio Zanella, giovane manager che è riuscito a coniugare insieme tradizione e modernità.

Il «Maurizio Zanella '86» si affianca così ad altri prestigiosi vini che hanno ricevuto il Premio Vinarius negli anni passati: Tignanello '83 dei Marchesi Antinori (1982), Ferrari Spumante Brut de Brut Ferrari (1983), Gavi dei Gavi '87 La Scolca (1984), Brunello di Montalcino '82 Biondi Santi (1985), Rubesco Riserva '78 Lungarotti (1986), Sassicaia di Bolgheri di Incisa della Rocchetta (1987). ● Nella foto: Giuseppe Meregalli, presidente dell'associazione Vinarius, con un raggianti Maurizio Zanella.

