dal 1901

N° 34

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Ca. t. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

07-7773629PQ T 21F 10S 85L30
IL SOLE 24 ORE
VIA LOMAZZO 52
20154 MILANO MI
Dir. Resp. GIANNI LOCATELLI
Data: 29 LUGLIO 1989

I temporali estivi hanno seriamente compromesso la vendemmia '89

Franciacorta in tilt per la grandine

BRESCIA — Alla parola grandine i produttori di vini e spumanti classici della Franciacorta rispondono con una smorfia sconsolata. È sufficiente per capire lo stato d'animo di chi, dopo dieci mesi di lavoro, si trova con un pugno di mosche. Sono bastati pochi minuti, il tempo necessario perché dal cielo cadesero grumi di ghiaccio grossi quanto pesche per mettere a tappeto i minuscoli chicchi dell'uva già formati in grappolo.

Così, tra la furia di fine giugno e la tempesta dei giorni scorsi sui filari delle vigne di Franciacorta è rimasta poca cosa. Ma i produttori di vini e spumanti del Consorzio di tutela mettono subito le mani avanti: «Il mercato può stare tranquillo, nessuno di noi cercherà di approfittare del contingente per fare lievitare i prezzi. Abbiamo le giuste riserve in magazzino per soddisfare i consumatori. L'a speranza è che nella prossima annata non si ripeta una disavventura come questa».

La Franciacorta: 18 cittadine comprese

tra la retta autostradale Milano-Venezia, a Sud, e il lago d'Iseo, a Nord. Un territorio relativamente modesto per estensione ma che, grazie alla contemporanea vicinanza del lago e delle prealpi lombarde, gode di un clima fresco favorevole alle coltivazioni agricole di tipo Mediterraneo. Cereali, uliveti, vigneti: tutti prodotti ben noti alle generazioni passate. Eppure, l'agricoltura di Franciacorta è cominciata a diventare attività stimolante sotto il profilo economico solo negli ultimi decenni.

La chiave di volta è arrivata con l'individuazione delle potenzialità insite nella vitivinicoltura e, ancora più, nella coltivazione specializzata di uve destinate alla produzione di spumante. Erano po-

che decine di ettari agli inizi degli anni Sessanta, sono diventati 800 ettari coltivati a Chardonnay, Pinot, Cabernet Franc, Barbera, Merlot e Nebbiolo. Uve pregiate, ma a farla da padrona sono quelle atte a divenire vino spumante fermentato in bottiglia. Se non altro per l'alto valore aggiunto che si riesce a trasmettere al prodotto finale: dalle 4/6mila lire a litro per il vino rosso, si sale alle 14/18mila degli spumanti.

Un centinaio di aziende produttrici, tre milioni circa di bottiglia di cui circa un milione di spumante metodo classico. «Il che vuol dire un sedicesimo di tutta la produzione di champenoise italiano, a cui però corrisponde un'altissima immagine», commenta Riccardo Ricci Curba-

stro, giovane titolare dell'omonima azienda agricola di Capriolo.

Tra le prime zone in Italia a fregiarsi della Doc (1963), i vini spumanti di Franciacorta sono stati per molto tempo gli unici a mantenere tale denominazione. E probabilmente questo fatto ha giovato all'affermazione del prodotto. Di certo la vera valorizzazione è venuta dagli uomini che hanno saputo investire nella qualità delle uve, che hanno dotato le proprie aziende di strutture adeguate e che hanno introdotto le nuove tecniche di vinificazione. Tutto ciò ha permesso di annullare il gap che per molto tempo i produttori italiani hanno avuto nei confronti dei colleghi della Champagne. Un processo che non è partito solo dalle colline moreniche di Franciacorta, ma

che qui è stato favorito da una predisposizione dei produttori a muoversi unitariamente, pur mantenendo ciascuno le proprie peculiarità.

Primi nel disciplinare la produzione Doc; tra i primi a chiedere e ottenere (è di pochi giorni fa) dal ministero dell'Agricoltura l'incarico di istituire una commissione di vigilanza formata da alcuni membri associati al Consorzio che favorirà un maggiore autocontrollo di quelle che sono le norme che hanno fatto grande lo spumante di Franciacorta.

«Bisogna avere il coraggio di investire puntando continuamente a migliorare i traguardi già acquisiti», afferma Maurizio Zanella della Ca' del Bosco. «Come pure — aggiunge Mattia Vezzola, enotecnico della Bellavista — è determinante tipicizzare il prodotto e far sì che il consumatore sia sempre più informato sullo spumante che sceglie».

Nicola Dante Basile