

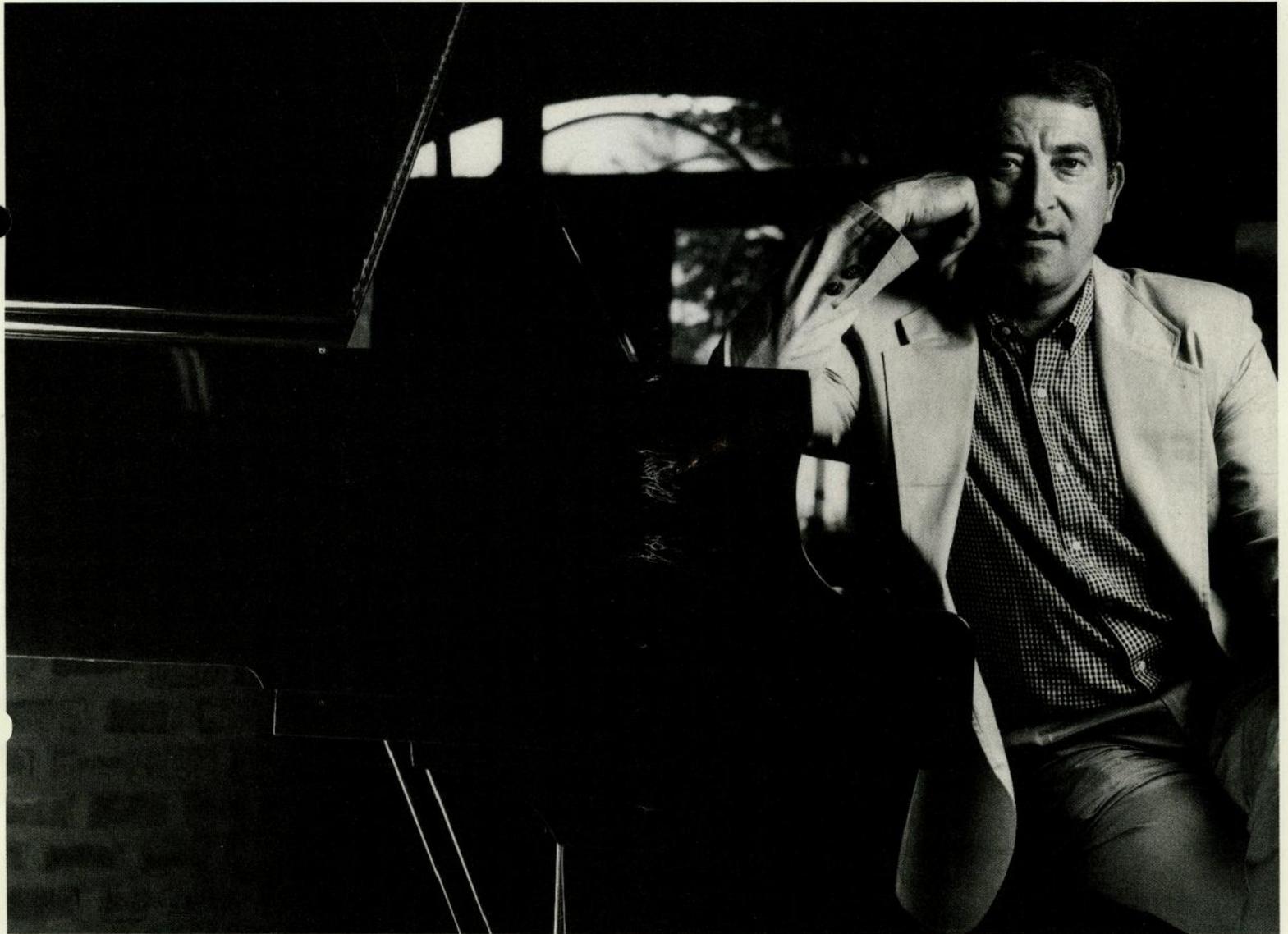
quelli bravi. A questo punto, se la pura logica dovesse prevalere Anna Maria e Albano Zanella, lui diciassettenne che torna dalla Francia e comunica loro di volere farsi viticoltore, avrebbero potuto contrapporre, con la pacatezza del ragionamento, mille fondatissime obiezioni... al ragazzo viene data fiducia, vengono offerte le possibilità economiche per far partire la cantina; per trasformare l'hobby della viticoltura in un'attività vera e propria. Dopo poco più di tre lustri di lavoro, Maurizio porta a testimonianza prodotti eccellenti come un Pinero 1985, un Maurizio Zanella 1985, uno Chardonnay 1985 e 1986, altri ancora. La verità è senza indulgere nell'agiografico, ma anche senza tacere l'amicizia per Maurizio Zanella che nel caso Cà del Bosco, nel suo successo vengono a coniugarsi, crediamo con un'evidenza presente in nessun'altra realtà vinicola di prestigio italiana (certo, Gaja, Antinori, ma lì esisteva un tradizione, generazioni intente ad occuparsi di vino) tutta una serie di elementi favorevolissimi, la particolare vocazione della zona prescelta, il contesto di un periodo favorevole alla crescita della nostra viticoltura e alla maturazione di un pubblico in grado di recepire i valori del vino di qualità, la ricchezza dei mezzi profusi per conseguire i migliori risultati, l'operato dei tecnici di cantina (primo tra tutti André Dubois entrato nel 1977 a sovrintendere alla produzione spumantistica), in programmazione meticolosa, il non lasciare mai nulla al caso. C'è dell'altro però, a rendere operativa questa somma di circostanze favorevoli, ed è la personalità di Maurizio Zanella, un'esplosiva miscela di fantasia, creatività, tenacia, la sua sensibilità, quella capacità di conferire ai propri vini un suggello personalissimo, riconoscibile ad occhi attenti, ma difficilmente riproducibile. Solo sedici anni sono intercorsi dai primi passi in cantina alla maturità in fieri del trentatreenne che non si considera né arrivato né superiore agli altri, ma sono anni intensi, fitti di esperienze di tutte le zone vinicole possibili del mondo; di frequentazioni continue di corsi di aggiornamento, a Bordeaux, a Bonn, in California, nella Champagne, nell'Oregon, di impegnative trasferte, di scambi e contatti umani.

Ricostruendo gli esordi, il suo apprendere a muoversi in un mondo che lo affascinava, ma che quasi lo respingeva sentendolo estraneo, Maurizio non può che confessare il grande esempio di imprenditorialità venutogli dalla guida Berlucchi e riconosce gli insegnamenti sui concetti fondamentali della vita, su come si vive e si lavora che i genitori gli hanno trasmesso. È un tradizionalista, eppure da lui viene una considerazione solo apparentemente paradossale: «La mia fortuna, nella sfortuna - dice - è quella di non aver avuto tradizioni, perché la tradizione è un grande serbatoio cui attingere, ma pure qualche cosa che può limitarti». Un esempio di questo modo di procedere, liberi di verificare, sperimentare, trarre conclusioni, viene dall'uso che Zanella, da un certo periodo in poi, decide di fare della barrique. Sa che molti vini francesi, rossi e bianchi, prevedono l'uso del carato, viaggia e lo ritrova puntualmente in California, Sud Africa, Cile, lo vede comparire tra gli "ingredienti" di vari vini che gli piacciono. I conti non tornano, si dice, la logica non funziona se in Italia è sconosciuto, mentre in tutto il mondo è strumento consuetudinario. Così lo prova, sul suo taglio bordolese cabernet/merlot, sullo chardonnay, sul pinot nero, lo fa intervenire nella realizzazione di alcuni Spumanti e nei Franciacorta. Ne è soddisfatto, riceve dal carato garanzie, ma non gli giura fedeltà eterna, talvolta anzi, come nel caso della sua riserva Franciacorta bianca 1985, lo tiene ben lontano. Sa che la barrique, come gli impianti ad alta densità che tra varie contestazioni vara (anche 10 mila ceppi per ettaro), o l'attento studio del percorso compiuto dal vino nelle varie tappe svolte in un attrezzatissimo laboratorio, possono offrirgli molte opportunità, ma non delega loro il potere di scegliere cosa fare. La risposta ultima, d'infaticabile accentratore, viene dalla sua sensibilità, dalla fantasia, dal quid un po' ineffabile e magico che fa del bravo wine-maker una sorta di artista. Le cose poi, da quelle prime 500 bottiglie sperimentali del 1973, dal primo champenois, prodotto e presentato nel 1978, sono andate come in una favola: l'affermazione di leader in Franciacorta, la creazione di vini che fanno parlare di sé, che aprono discussioni e confronti, che stimolano

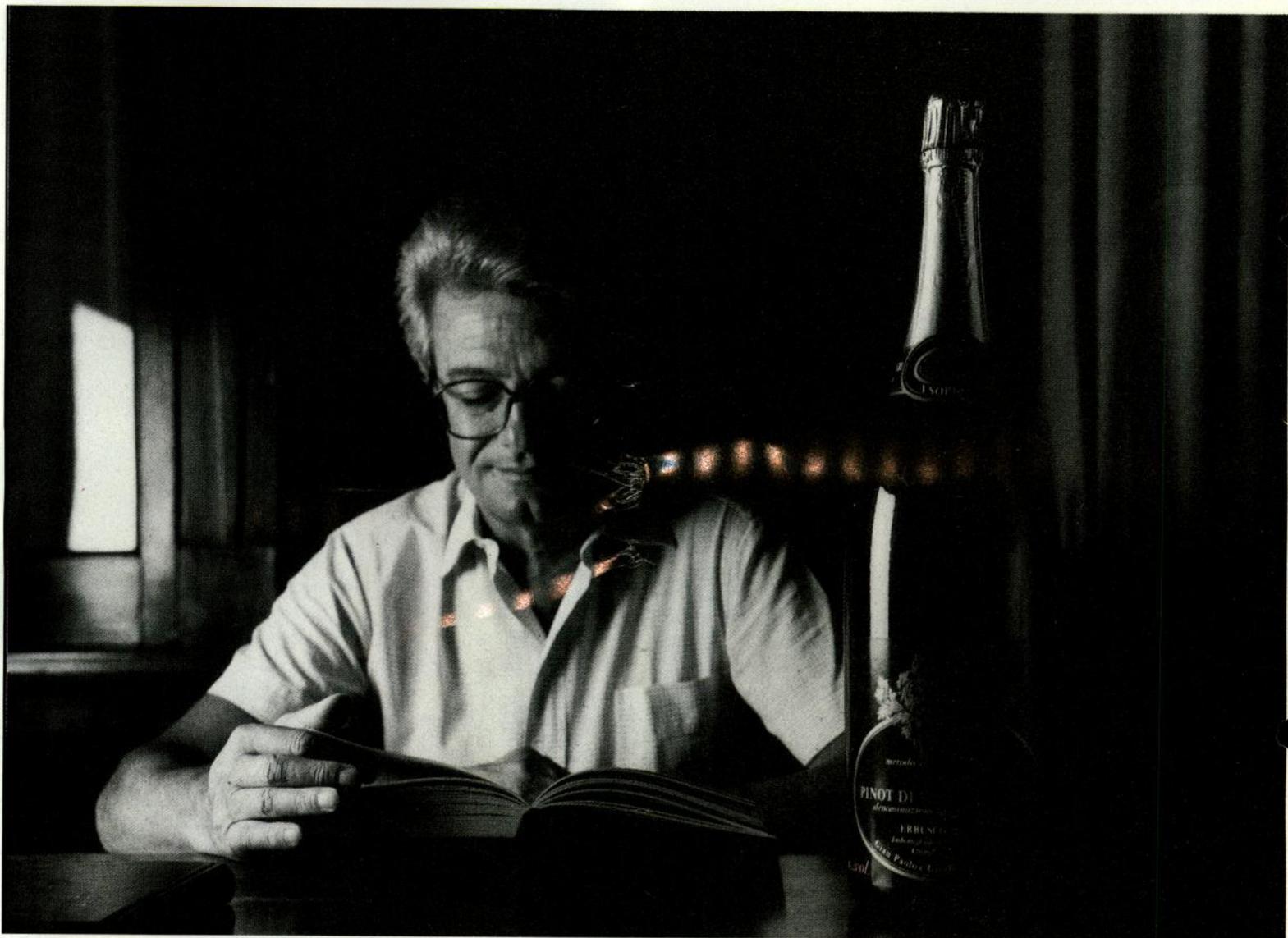
all'emulazione. Maurizio, seppur così giovane fa parte di quel manipolo di pochissimi (una decina?) produttori che hanno rimodellato l'immagine del vino italiano di qualità all'estero. E proprio dal mondo internazionale del vino gli vengono riconoscimenti importantissimi con i vini tranquilli, ma pure con gli spumanti. Lui tiene molto allo Spumante e considera la Franciacorta una delle pochissime zone in grado di esprimerlo al meglio ma è sufficientemente lucido nel suo entusiasmo per capire che volendosi confrontare su uno scenario internazionale con i grandi vini non è con lo Spumante che si possono ottenere i migliori risultati: troppa la carenza di immagine del nostro "metodo classico" rispetto al secolare strapotere dello champagne. I suoi vini tranquilli, soprattutto quelli nati a partire dal 1980, vogliono pertanto porsi come la più ambiziosa e fedele immagine della Cà del Bosco, recitare da protagonisti su scenari più ampi possibili. È il più convinto propugnatore dell'urgenza di dar vita ad un Consorzio di Franciacorta rigorosamente fondato sulla qualità. La Franciacorta, non si stanca di ripetere, può fare meglio ancora e non deve avere complessi di inferiorità verso la Francia o la California, perché afferma: «Se dieci anni di lavoro ci hanno dato questi risultati, non dico i miei, ma di tutti i produttori seri, in confronto a gente che è un secolo che batte sulla qualità, allora vuol dire che abbiamo un grande potenziale, che voglio sfruttare tutto, sino all'ultima goccia...». Si può dargli torto?

Dopo aver delineato le storie di alcuni protagonisti è il momento delle conclusioni, alle quali giungiamo osservando una piccola realtà emersa negli ultimi tempi. La troviamo ancora una volta, e non casualmente, ad Erbusco. È una cantina da piccoli numeri, l'obiettivo massimo, da conseguire in cinque-sei anni, sono le 30 mila bottiglie. Azienda agricola esistente già dal 1977, con il tranquillo cabotaggio della vendita del vino sfuso in damigiàna, la cantina Gatti emerge a nuova vita nel 1984. È il merito di due ragazzi intorno ai trent'anni, Lorenzo Gatti e suo cognato Enzo Bazzarini, innamorati della campagna e del vino. Ragazzi svegli, con qualche esperienza

Uomini
e vini
di Franciacorta



Vittorio Moretti
(Bellavista)



Giovanni Cavalleri
(Cavalleri)

e preferiscono seguire la logica dell'invidia, del timore, della guerricciola tra contadini, non combineremo nulla. Ed è un peccato, perché è lo Spumante il simbolo della Franciacorta».

Abbiamo seguito sino a questo punto il sorgere del fenomeno vino Franciacorta, l'evolversi di realtà agricole che si danno solide strutture, gli sforzi per entrare in scena di tenute, proprietà di grandi famiglie della zona, ma a partire dai primi anni Settanta si assiste ad un fenomeno che sconvolgerà definitivamente lo status quo, che darà alla viticoltura franciacortina inedito slancio. La novità è subito detta: arrivano i soldi; importanti imprenditori, locali e non, investono massicciamente nel vino, con intelligenza, lungimiranza, capacità. Tre sono i personaggi protagonisti di questa *nouvelle vague*: Maurizio Zanella, famiglia di origine trentina approdata in Franciacorta da Milano; Giovanni Cavalleri, un uomo d'affari con rilevanti incarichi in numerose società bresciane, e Vittorio Moretti, fortunato imprenditore edile. Lasciamo da parte per il momento Maurizio Zanella e la Cà del Bosco e concentriamoci su Cavalleri e Moretti. Personaggi tra loro quanto mai dissimili: l'uno raffinato freddo, sottile diplomatico, discendente da antica stirpe giunta nel bresciano al seguito dei Visconti e proprietaria per 18 generazioni di terreni sulle colline di Erbusco (l'attuale municipio era il palazzo familiare); l'altro concreto, pratico, irruento, di famiglia contadina. Moretti arriva qualche anno prima di Cavalleri nell'impostare il discorso della qualità, ma se l'abile uomo d'affari può basarsi su una struttura già esistente e poi rinnovata nel 1979, il costruttore nel 1976 parte da zero, edifica dal nulla un'imponente ed elegante cantina in una zona di sua proprietà dove intende darsi all'agricoltura. In ascolto al richiamo del suo sangue contadino, vuole emergere: «Non mi interessava essere uno qualunque, far parte del gruppo», e scartata l'ipotesi di creare un allevamento di bestiame, o avviare coltivazioni tradizionali decide di fare del vino. L'imperativo e l'obiettivo da conseguire, secondo la logica di vita di "fare il meglio" è la qualità. Per

ottenerla investe molto, rischiando, prendendo grossi impegni con le banche, ma la cantina che progressivamente crea e poi accresce risulta, a lavoro finito, una delle più belle in assoluto della zona. Fa le cose con raziocinio, si affida ad un enotecnico brillante e poi valido braccio destro con Mattia Vezzola, e da uomo pratico per natura, crea una struttura ben dimensionata, né troppo piccola, né eccessivamente grande, controllabile, con un discorso gestionale semplice. Ha una felice intuizione Moretti, mentre i suoi vini crescono e si impongono con sempre maggiore sicurezza. Capisce che il vino di qualità, per imporsi, oggi necessita anche di un lavoro di immagine, di pubbliche relazioni, ed associa il nome di Bellavista ad una serie di iniziative artistiche e spettacolari, che giungono ad avvicinare i suoi vini ad esponenti del giornalismo, del teatro, della musica. Per stile, educazione e sistema di vita, Giovanni Cavalleri titolare dell'omonima Azienda Agricola, si tiene invece un po' in disparte. Da manager preciso, presidente del Consiglio di Amministrazione di tutta una serie di società, imprese di credito, factoring, leasing, brokeraggio assicurativo, guarda alla propria azienda non come hobby, parola che non ama, ma con l'occhio ragionatore di un gentiluomo di campagna che non si scalda, che non può perdere la calma. Ciononostante, tutte le mattine è in azienda prima di recarsi a Brescia in ufficio e tutte le decisioni sulla produzione passano dalla sua persona. Non lo si sentirà mai fare polemiche né affermazioni perentorie: discrezione, equilibrio, misura muovono il suo comportamento nelle pubbliche relazioni, nel modo di operare e di proporsi. Ambizioso lo è, eccome, e i risultati da dieci anni a questa parte gli hanno dato ragione, ma mantenendo sempre un certo distacco, con la presa di distanza tipica di chi, in fondo, questa del far vino la considera da sempre un'attività nobile ma accessoria. Per indole, sta per proprio conto: non fa parte del Consorzio vini bresciani e se organizza degustazioni lo fa in modo del tutto personale e con distacco. Ben diverso il discorso per Moretti: con molto meno aplomb e stile di Cavalleri, si è gettato a capofitto nell'avventura del vino: ci tiene moltissimo e non lo nasconde. Se

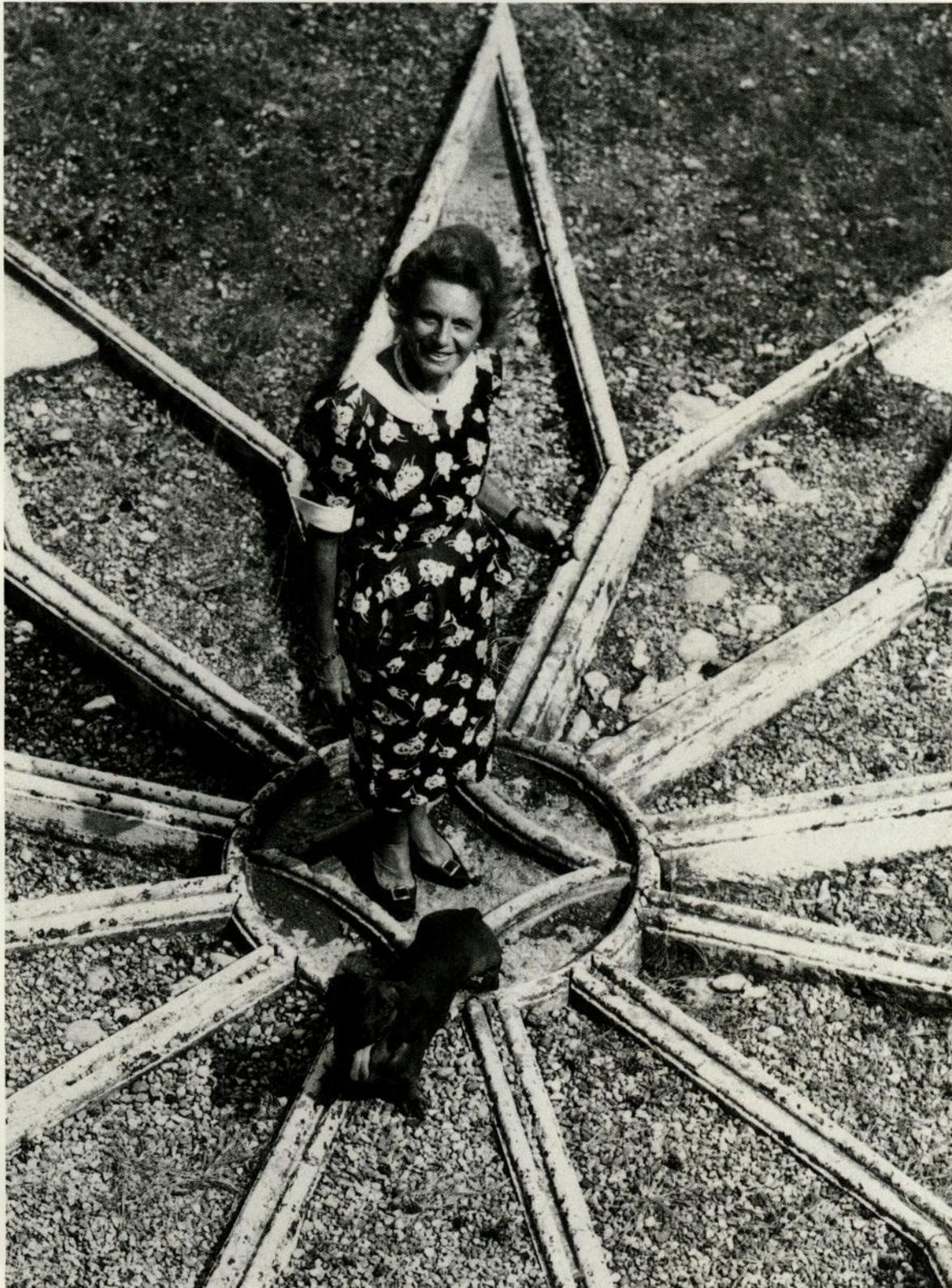
c'è da far polemiche sul Consorzio di Franciacorta tanto chiacchierato, ma mai realizzato, non si tira indietro, se ci sono da proporre nuove dimensioni per questa zona è in prima fila, chiedendo che si possano mettere a dimora molti altri ettari di vigneto, di modo che il business, i numeri, siano più cospicui. Abituato a far parlare bene dei propri vini tanti opinion leaders italiani (ma sono giudizi tutti più che giustificati), Moretti e la Bellavista sono riusciti a mietere riconoscimenti anche negli Stati Uniti. Apprezamenti lusinghieri, due punteggi di 92/100 conseguiti nel giro di pochi mesi in due degustazioni cieche, sono venuti a due vini in barrique, il Solesine cabernet/merlot e l'Uccellanda chardonnay, entrambi 1986, dai severi critici dell'autorevole Wine Spectator, a conferma che il lavoro anche sui vini di concezione non tradizionale sta pagando. Dunque, imprenditoria e civiltà contadina possono felicemente coniugarsi, che ci si occupi d'affari o di case. Visti i due casi emblematici di Cavalleri e Moretti, le carte cambiano completamente in tavola, inducendoci a rendere più ampio il discusso, quando affrontiamo il caso Cà del Bosco, l'azienda che incontestabilmente, in soli 16 anni di vita, ha saputo offrire le risultanze più elevate e giungere a livelli che era davvero difficile prevedere si potessero toccare in questa zona. Vale la pena a questo punto, per la sua unicità, ripercorrere la storia di questa cantina, dal 1963, quando i coniugi Albano e Anna Maria Zanella, trentini trapiantati a Milano, acquistano tre ettari di vigna e un cascinale circondati dai boschi ad Erbusco. Trasporti è ciò di cui si occupa Albano. La tenuta potrebbe limitarsi ad essere il buon ritiro di campagna di una famiglia benestante che cerca tranquillità durante il week-end, e prodotti alimentari genuini da consumare durante la settimana. Il caso vuole però, quando il prodotto dei vigneti impiantati nel frattempo doveva servire ad uso casalingo, che il vino diventi il richiamo, la fascinazione, la ragione di vita, il lavoro, la fonte di guadagno e soddisfazione del figlio Maurizio allora adolescente. Un viaggio in Francia, nella Champagne... è la folgorazione, il delirante desiderio di non essere altro nella vita che un produttore di vino di

recente (nel 1979 vengono presentate le prime 10 mila bottiglie di spumante da uve di base vendemmia 1977), con ottime riuscite nel 1981, '82, '83, e persino nell'84, quando il Franciacorta rosso ha generalmente conosciuto un'annata poco favorevole. A proposito di questa vendemmia Lancini ricorda come, dopo aver raccolto un cinquanta per cento delle uve per la vendita di sfuso, decidesse di rischiare, lasciando le uve rimaste a maturare per altri venti giorni, fino al 24/25 Ottobre. Il secondo raccolto aveva lo stesso volume del primo, ma un trenta per cento di mosto in meno. Il risultato è quel 1984 in bottiglia che a chiunque appare straordinariamente superiore alla media. Nonostante sia stato il suo vino rosso ad attirare l'attenzione sul Cornaleto, con il passare degli anni, Lancini non ha potuto che riequilibrare decisamente a favore dei bianchi il quantitativo di vigneti in funzione: oggi su 18 ettari vitati 14 sono a uve bianche, e per dar spazio a pinot e chardonnay ha dovuto addirittura estirpare tre ettari di rosso. Leggi di mercato che portano in alto il consumo dei vini bianchi, la spiegazione. Del resto, se prendiamo in esame l'albo dei vigneti, vediamo che se nel 1976 erano 70 le aziende iscritte a rosso, nel 1988 sono divenute 77, mentre quelle a bianco, che nel 1976 erano 43 sono divenute 102. Ancora più netta appare la tendenza se andiamo a vedere la superficie iscritta: 32 ettari in bianco del 1967 sono divenuti 453 nel 1988, mentre i 17 ettari di rosso del 1967 sono oggi appena 182. Con un calo notevole soprattutto nell'ultimo decennio, quando si passa dai 272 ettari del 1980 ai 182 di oggi, cui fanno riscontro i 453 ettari odierni per i bianchi, solo 184 nove anni fa. Fortunatamente però, anche se in misura di 50 mila bottiglie contro le 150/160 mila tra bianco Franciacorta e spumante, il Cornaleto rosso resiste, prodotto con una tecnica che è interessante raccontare e dice di come sia il caso talvolta a guidare le scelte degli uomini. Lancini non ha aspettato che divenisse una moda, ma utilizza il carato da vari anni, quando, intenzionato a dotare la cantina di una serie di botti da 60 ettolitri, veniva consigliato da Renzo D'Attoma a provare le botticelle di stile francese sul suo rosso. Così fece, ordinando i primi fusti in Romania, e così fa oggi, con

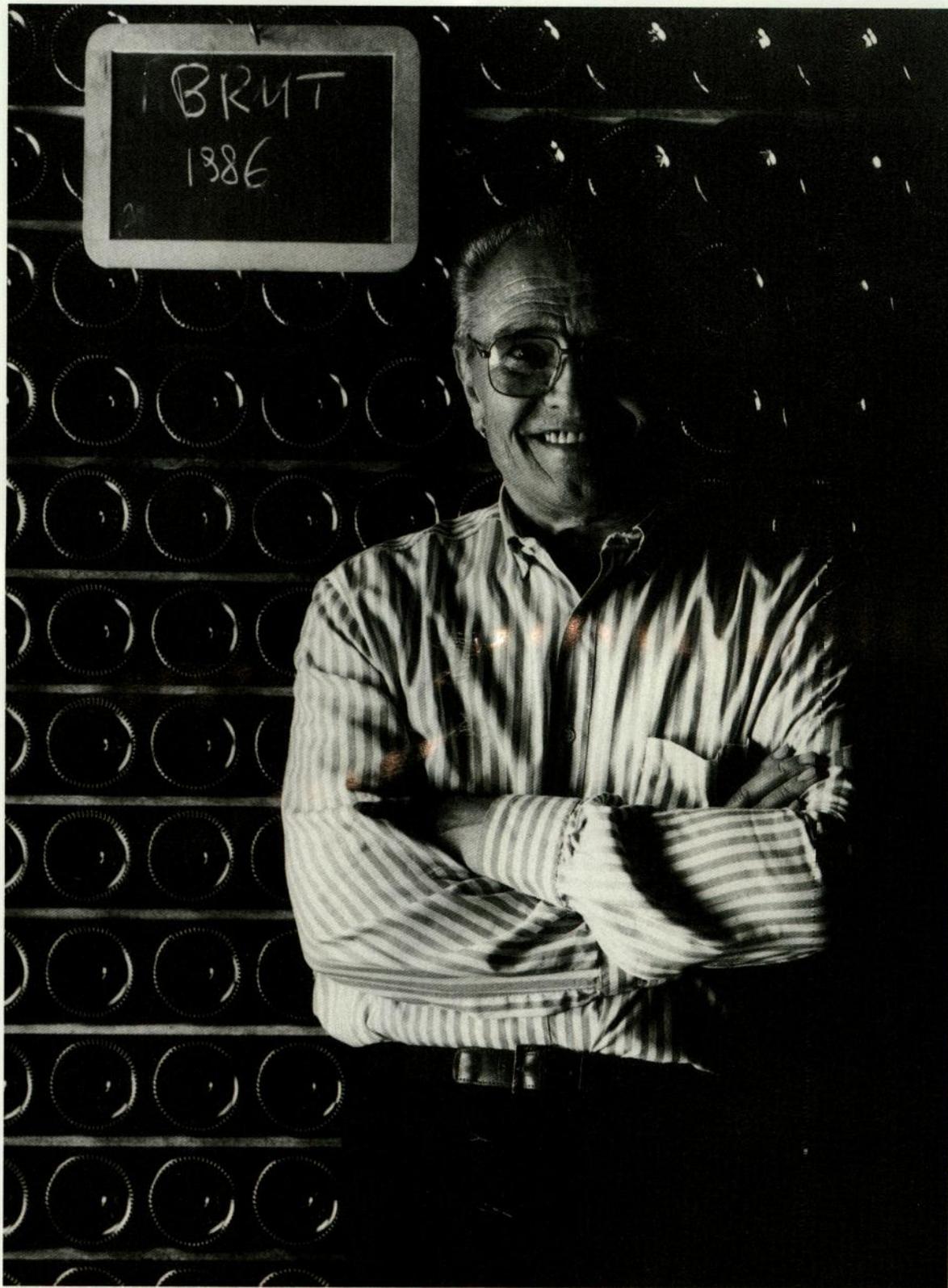
carati prodotti in Italia utilizzando due qualità diverse di rovere francese e una di Slavonia. Invece dei canonici 225 ettolitri le sue botti ne contengono 350, quasi un riuscito punto d'incontro tra la botte grande e carato. Sostenitore convinto della qualità, Lancini rifiuta di commercializzare il suo Franciacorta rosso prima di tre anni di invecchiamento: agli inizi era una scelta rischiosa, perché uscendo un anno dopo rispetto agli altri si poteva perdere il treno di qualche acquisto, ma poi si è rivelata vincente. Un'azienda che ha saputo conservare spirito artigianale, pur elevandosi nettamente al di sopra dello standard, è la Monte Rossa di Bornato, 150 mila bottiglie di media, 16 ettari di vigneto di proprietà e una produzione interamente orientata sullo spumante. Qui incontriamo forse la più rappresentativa "vigneronne" (ce ne sono altre, Pia Donata Berlucchi della Fratelli Berlucchi, Emanuela Barzanò Barboglio del Mosnel) di Franciacorta: Paola Rovetta Rabotti. La storia dell'azienda è quella della caparbia volontà di imprimere un'impronta seria e duratura ad un'attività che poteva diversamente configurarsi come un hobby, il vino per la famiglia e per gli amici, la bella casa di campagna. Un marito industriale, e quindi a tutt'altre cose interessato, ma la proprietà di una tenuta bellissima, di grande tradizione, 33 ettari, terreni morenici, un microclima particolarmente felice per la sua mitezza (crescono piante d'olivo a contornare alcuni vigneti), e allora Paola Rovetta, divenuti ormai grandi i figli, decide di darsi alla viticoltura. Lo fa con passione, serietà, documentandosi, studiando, consultando enologi e tecnici (è spesso all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige). Le rinunce sono molte all'inizio, gli impegni numerosi, e c'è da vincere quel certo sospetto, naturale in un mondo contadino e patriarcale, che la signora volesse divertirsi, dedicarsi ad un hobby un po' particolare. Quando poi si accorgono che fa sul serio, che conosce i problemi, che insomma di vino dimostra di saperne come e talvolta più di molti uomini, i produttori locali lasciano ogni sospetto e il rapporto si fa davvero paritario. Si parte con la produzione classica del Franciacorta bianco e rosso, ma ad un certo punto

Paola Rovetta si dice che non vale la pena fare più o meno bene quel che gli altri già fanno e sceglie di tentare la strada dello Spumante. Le cose allora si complicano, ma si fa viceversa più appassionante, ricco di soddisfazioni, procedere ad operazioni meticolose come l'allevamento e la moltiplicazione dei lieviti, tanto più che la famiglia dimostra finalmente di seguirla. Tocca al figlio Emanuele farsi contagiare dalla madre ed affiancarla nella conduzione dell'azienda. Riconvertiti i vigneti ai vitigni da spumante (pinot bianco, pinot nero, chardonnay), introdotto il principio della vendemmia vigneto per vigneto, poi della microvinificazione per ogni giornata di raccolto, con le tre uve separatamente vinificate, partono i primi esperimenti. Prove nel 1972, "per gli amici", su vini di annata 1974 le prime bottiglie, e nel 1976 sono già 10 mila, 40 mila nel 1978 e oggi, compreso il Principio, un curioso vino bianco tranquillo dalle uve base dello spumante, la produzione raggiunge le 150 mila, con una previsione futura, con l'entrata in produzione di nuovi vigneti, di 100/200 mila massimo. Con pazienza, molta dolcezza, una signorilità nei modi che le viene unanimamente riconosciuta, Paola Rovetta è riuscita a fare della Monte Rossa una delle più belle realtà di tutta la Franciacorta. Sorride oggi ricordando le perplessità dei collaboratori, alle cui affermazioni sbrigative «noi in cantina abbiamo sempre fatto così» contrapponeva decisa l'esigenza di applicare nuove tecniche. Non fa polemiche quando parla della Franciacorta oggi e delle sue vicende. Lei che pure potrebbe permetterselo, avendo ricevuto nel 1983 il riconoscimento di essere ammessa, unica azienda agricola, nell'Istituto dello Spumante classico. La necessità di una collaborazione tra le varie aziende nell'interesse del nome e dell'immagine della Franciacorta è il suo fermo convincimento, ancora più importante questa collaborazione se si guarda all'estrema frammentazione esistente, con quattro, cinque aziende a produrre un cinquanta per cento delle bottiglie di Spumante, mentre il restante cinquanta è suddiviso tra una ventina di realtà minori. «Se i piccoli capiscono - afferma - che giova loro seguire quel che noi aziende più grandi facciamo, bene, se non vogliono farlo

Uomini
e vini
di Franciacorta



Paola Rovetta (Monte
Rossa)



Luigi Lancini
(Cornaleto)

ad un bosco ceduo che risale verso il Monte Alto. Da questi vigneti nasce uno dei rossi più autentici della zona. Torniamo però a Lancini, un tipo di imprenditore agricolo solido e determinato che nel '68, dopo essersi occupato di una camiceria, decide di acquistare questa azienda, di cui fin da piccolo, ha sentito dire che produce vini eccellenti. Inizialmente pensa ad un uso agricolo di questo podere, già proprietà della famiglia veneta Dandolo, avvia un allevamento nientemeno che di chianine e procede a



Franco Ziliani (Guido Berlucchi)

nuovi e più razionali impianti. Il primo imbottigliamento del vino rosso risale al 1971, 6/7 mila bottiglie per un'annata ottima. Progressivamente, spinto da un'indole che lo sprona all'attività, lascia la camiceria, e, incoraggiato dai risultati raggiunti, elimina la parte bovini dedicandosi interamente al vino. Nel 1973 il risultato è eccezionale, il 1974 e il 1975 vanno bene, nel 1976 e 1977, non soddisfatto, non procede all'imbottigliamento. Il resto è storia

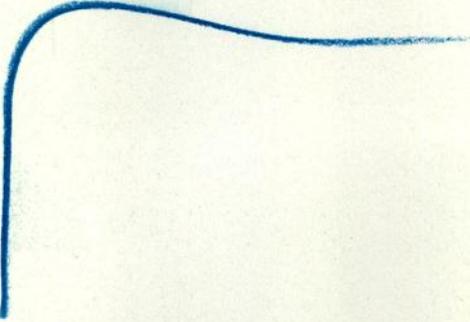
quelle del Barone Pizzini a Timolone, di Bersi Serlini a Provaglio, dei Barboglio Barzanò a Passirano, dei fratelli Berlucci (allora Antonio Berlucci) e di Guido Berlucci a Borgonato di Cortefranca, di Ragnoli a Colombaro.

Uno dei protagonisti e testimoni di quegli anni un po' pionieristici è proprio Giacomo Ragnoli, ultimo rampollo dei conti Lana (antica casata dalla cui costola discendono anche i Berlucci), grande appassionato di automobilismo d'epoca, 14 Mille Miglia al suo attivo e di caccia. Nel 1963 è il primo a scegliere la via dell'imbottigliamento, prima del vino rosso, quindi del Pinot bianco. «Lo feci - ricorda - perché avevo cercato di ottenere un vino di qualità e perché ricavavo un prezzo migliore». In questi anni, anche nella ristorazione locale, canale privilegiato per chi vendeva vino, il rosso prevaleva nei consumi mentre il bianco creava non pochi problemi di lavorazione poiché si intorpidiva. I ricordi di Ragnoli di quegli anni rievocano quasi un'arcadia agreste perduta, con immagini di vendemmie piene di gioia, con gli addetti a cantare quasi come ad una festa, con botti ovali fregiate da rami di olivo ad indicare che quel determinato vino veniva da una zona temperata e poteva spuntare un prezzo migliore. Ricordi di sistemi empirici per scongiurare il pericolo delle api; bottiglie di acqua e zucchero poste qua e là - con scarso risultato - tra i vigneti. Legato profondamente alla tradizione; è molto critico con gli sviluppi della viticoltura in Franciacorta: «Si è esagerato nell'impiantare vigneti, a piantare si fa presto, ma poi c'è il problema di vendere...» - protesta, figlio di un'altra generazione, Ragnoli non ha mai voluto fare Spumante. Proseguendo, si incontrano, ricordi un po' malinconici e qualche amarezza nelle parole di questo antesignano. Al contrario, si colgono note vigorose e cariche di ottimismo ascoltando un altro protagonista della storia trascorsa, e per certi versi anche attuale, della Franciacorta: Franco Ziliani (nessuna parentela con l'Autore, pura omonimia, n.d.r.), motore della Guido Berlucci. È in questa azienda che nel 1962 nasce l'uso di realizzare vini spumanti in Franciacorta, di cui vengono

presentate le prime 12 mila bottiglie, che hanno alle spalle anni di prove e sperimentazioni (1959/60/61) ed una storia precedente della cantina, la più ampia nella zona, con quasi 80 ettari totali, scandita da un vino bianco secco, "Pinot del Castello di Borgonato" e da un rosso. Bresciano nativo di Travagliato, reduce da sei anni trascorsi ad Alba, dove si è diplomato, Ziliani approda alla Berlucci nel 1954. Trova in Berlucci un proprietario, avvezzo ad occuparsi di altre cose, che gli dà fiducia e spazio: dalla messa a dimora di nuovi vigneti, al progetto di realizzare vini migliori, alla razionalizzazione della cantina. Ha visto le caratteristiche delle uve bianche a disposizione e considerato che le cantine sotterranee ben si adatterebbero alla bisogna. È convinto, com'è tuttora, che lo Champagne sia il vino più buono del mondo, ma si lascia cullare dall'illusione "giovanile e incosciente" - ammette - di poterlo "imitare" in Franciacorta. Per questo, Ziliani inizia a "marcare stretto" Berlucci e il suo socio Giorgio Lanciani, sino ad ottenere il segnale verde per tentare l'avventura delle bollicine. Sulle prime è davvero un'avventura, condotta com'è con mezzi di fortuna, quali pupitres acquistate dai Fratelli Bruzzone di Strevi ed una dosatrice ottenuta da un amico che l'aveva comprata credendo servisse all'imbottigliamento. E poi prove, esperimenti, espedienti: il *dégorgement* svolto raffreddando una bacinella di acqua e sale e poi di acqua e glicole, i tappi e le museruole da inventare, il personale da introdurre a questo inedito sistema di lavoro. Il prodotto funziona, incontra favore, piace. Un viaggio nella Champagne porta idee più chiare su cosa fare, così l'azienda procede, sviluppandosi sempre più, raggiungendo nel 1972 il traguardo delle 100 mila bottiglie ed attirando l'attenzione sulla Franciacorta, dove altri imprenditori e produttori decidono di imboccare la via del vino spumante. La svolta più importante si ha nel 1969, quando Ziliani, sino a quel punto semplice enotecnico, convince incredibilmente i soci a lasciarlo anche amministrare l'azienda con i suoi metodi. Il gioco è rischioso, ma paga. Da 36 milioni nel 1969 il bilancio passa a 140 milioni

l'anno seguente, fino a raggiungere, nel 1988, la straordinaria cifra di 42 miliardi. Diciotto anni di storia di un tecnico fattosi imprenditore e detentore del pacchetto dell'azienda e del passaggio della stessa, nel 1976, da azienda agricola, con 500 mila bottiglie tutte prodotte da vigneti di proprietà, ad industria, la Guido Berlucci Spa. Rievocando quella scelta, la rinuncia al nome Franciacorta che pur aveva decisamente contribuito a far conoscere, l'abbandono dei vini tranquilli (nel 1976), l'adozione della metodologia della *cuvée* di uve di differenti provenienze (Oltrepò Pavese, Trentino-Alto Adige, Gavi, per ora solo un tre per cento, oltre che locali), Ziliani non ha rimorsi: «Non ci siamo accontentati della qualità che la Franciacorta ci dava e siamo passati da agricoltori orgogliosi ad industriali che non si vergognano di esserlo». Anche sul livello dei vini spumanti prodotti in Franciacorta Ziliani non rifiuta la polemica vigorosa: «Ritengo - afferma - che la qualità della sola Franciacorta non sia sufficiente a sopportare nel futuro la concorrenza di altre qualità che possiamo trovare in commercio. Non è che il resto dell'Italia sia migliore di noi, ma altre zone mi danno più affidamento per la costanza e la capacità di migliorare nel tempo». Da parte sua ritiene, e lo afferma senza timore, di essere un gradino al di sopra rispetto agli Spumanti prodotti con sole uve locali. In Ziliani, tecnico, programmatore, amministratore, uomo d'affari molto deciso, tanto che, dicono in zona, è decisamente meglio averlo amico che trovarselo come avversario, troviamo l'espressione più compiuta del *self made man*, caratterizzato da idee chiare e nessun timore di fronte alle scelte importanti da compiere. Sinora abbiamo incontrato due antesignani, ma la saga della Franciacorta continua con un nuovo personaggio, perfettamente rappresentativo di un certo modo di atteggiarsi del mondo agricolo e contadino di fronte alle novità. Siamo ad Adro, nella zona occidentale della Franciacorta protesa verso la provincia di Bergamo. Qui troviamo l'azienda agricola Cornaletto di Luigi Lancini. Una collocazione ideale e singolare per i vigneti, terreni strappati





Un sogno fatto da tanti sognatori diversi per cultura, per formazione, ma uniti da un comune desiderio ha dato vita al "miracolo" Franciacorta: un romanzo che appassiona, conquista e che, fortunatamente, non è che ai primi capitoli.

Uomini e vini di Franciacorta

"Franciacorta, zona vinicola emergente, terra di Spumanti e di ottimi vini tranquilli".

Franciacorta si è detto, ma non una sola ne esiste, bensì svariate, ognuna a dimensione di sogni, ambizioni e possibilità diversi.

Poco più di vent'anni di storia di imbottigliamento e commercializzazione seria per questa area le cui tradizioni pure risalgono all'antichità, ma di uno sviluppo della viticoltura si può parlare a partire dalla prima metà dell'Ottocento, tanto da indurre uno storico quale Gabriele De Rosa ad affermare in una sua opera che «nessun visitatore delle plaghe più

Protagonista di un mondo in pieno sviluppo, la vite è Signora in terra di Franciacorta.

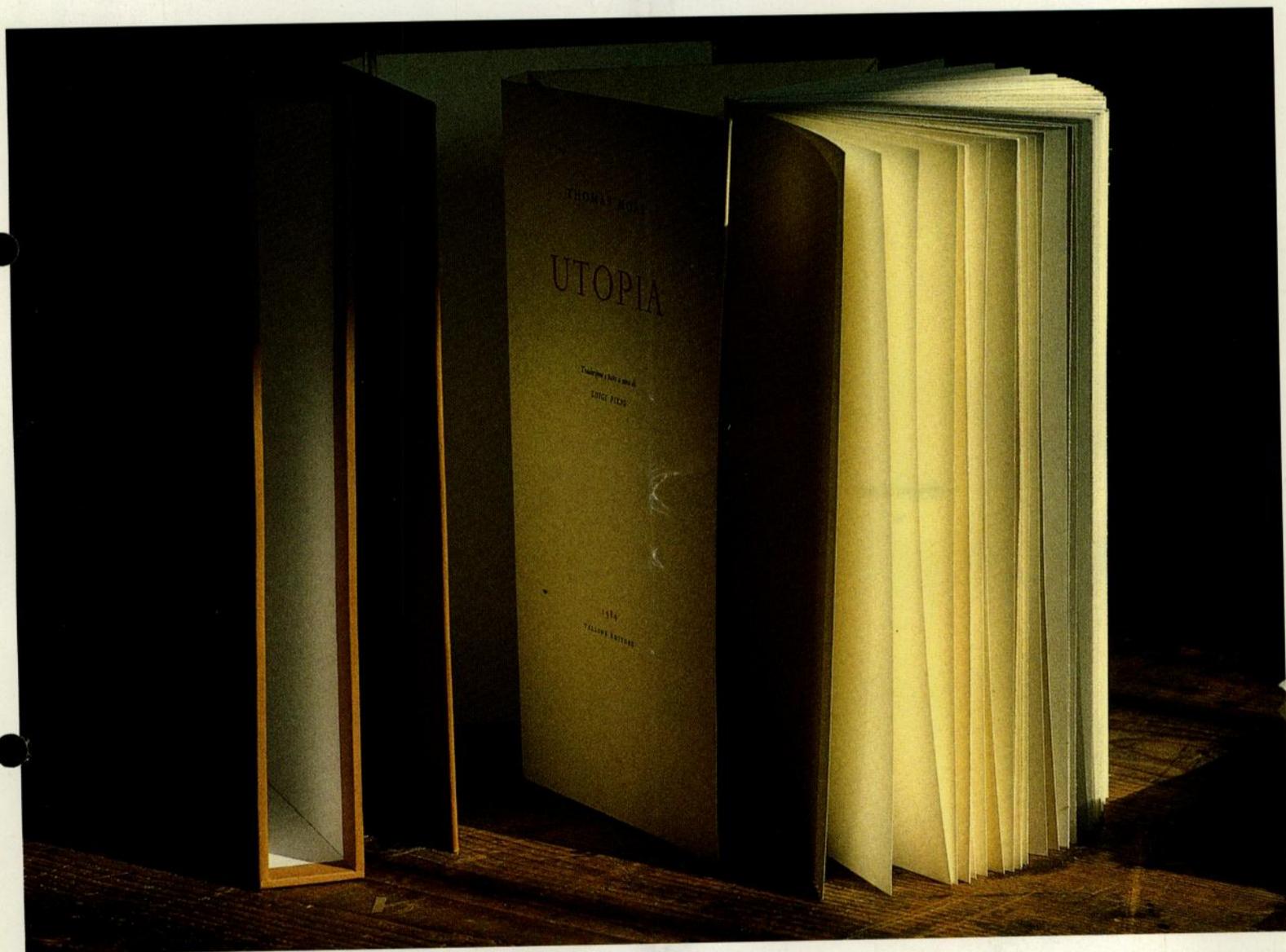
belle e più felici dell'Alta Italia, nessuno de' buoni gustai dei cibi di questa parte del bel paese, ignora il nome e il sito della Franciacorta (...) vi si fanno eccellentissimi (vini) neri e bianchi e garbi, che noi chiamiamo racenti e dolci». Questa la proto-storia, ma andiamo per ordine, ricostruendo le varie fasi che ai tempi nostri, siamo intorno al 1960, hanno creato i presupposti per l'affermazione dei vini di Franciacorta.

La prima tappa risale al 1959, quando in occasione dell'Esposizione Industriale Bresciana, Michele Vescia propone di creare un reparto espositivo dei vini della provincia e di tenere un convegno sui vini bresciani. Per la prima volta, dopo una lunga congiuntura sfavorevole, il mondo agricolo bresciano torna a parlare di vino, a riconsiderare l'ipotesi di inserirsi con i propri prodotti sul mercato. A ciò seguono numerosi fermenti e varie ipotesi di lavoro che danno il primo importante risultato il

29 settembre 1962, quando a Brescia, promossa da un gruppo di produttori, sostenuti dall'Unione Provinciale Agricoltori, si costituisce il Consorzio per la Difesa dei vini tipici bresciani. Dieci i firmatari dell'atto costitutivo del Consorzio, presieduto da Camillo Pellizzari di San Girolamo e diretto dall'enologo Michele Vescia (tuttora in carica), e tra questi ben tre sono i produttori franciacortini: Guido Berlucchi, Giulio Piomaria Pizzini, Giacomo Ragnoli. Due anni dopo il 14 ottobre 1964, a Gardone Riviera avveniva l'inaugurazione ufficiale del Consorzio, al quale facevano riferimento, oltre alla Franciacorta, Cellatica, Botticino, Riviera del Garda, Lugana, Tocai di San Martino della Bastiglia. Dopo tre anni per la Franciacorta, come per altri vini bresciani, arriva la volta della DOC, giunta con D.P.R. del 21 luglio. In quei primi anni Settanta alcune aziende in particolare emergono:

di Franco Ziliani

**Il piacere
di un buon
libro**



Nella pagina a fronte, dopo la stampa i fogli vengono tagliati e cuciti a mano. Qui sopra: la confezione del libro con copertina morbida e doppia custodia rigida indipendente, secondo il metodo francese per bibliofili.

Dolci tenerezze

Ho avuto un'adolescenza festosa, ricca di quotidiane presenze, numerose e affettuose, di amiche e di amici, che si concentravano, stranamente ma non troppo, nella seconda parte del pomeriggio. Simpatie a parte, la verità è che ogni giorno, verso le 5 più o meno, dalle abili mani di mia madre uscivano un paio di torte, spesso di mele o di cioccolato, talora con le mandorle o con la crema, il cui richiamo si annunciava notevole fin dalla portineria. Immane era comunque la crostata di frutta e, d'inverno, un denso castagnaccio o un irresistibile croccante fatto alla buona sul marmo del tavolo da cucina. In

Cesto di frutta.
Il coloratissimo cesto di frutta, che pare vero, è realizzato con rara perizia in zucchero soffiato, una lavorazione simile per certi versi a quella del vetro.

Crostate e torte di frutta in genere, ciambelle, budini e mousse sono classiche dolcezze casalinghe. Dense di fascino e di memoria, in esse si ritrovano uniti il piacere di gusti autentici e genuini ed il ricordo dei profumi tentatori dell'infanzia.

realità la storia (della gola) insegna che il talento per torte e dolci in genere, più ancora forse che la sola abilità ai fornelli, è un modo per assicurarsi la presenza non sempre del tutto disinteressata di molti amici.

Vastissimo il numero delle persone che non ritiene un pranzo degno di tal nome se non si conclude con un ricco dessert (termine francese che viene dal verbo "desservir", sparcchiare, e indica appunto ciò che si serve alla fine del pasto; curioso che gli inglesi lo pronuncino con una sola "s", facendolo assomigliare al participio passato del loro verbo "to deserve", meritare...). È un classico d'altronde vedere a tavola signore sempre attentissime alla linea scatenarsi letteralmente al momento del dolce su trofei dell'arte bianca che già a una prima occhiata dichiarano oltre mille calorie a porzione.

La gamma dei dolci è infinita o quasi. Si va dai semplici biscottini di pastafrolla ad autentici monumenti

come la St. Honoré, la cassata siciliana, la Sacher o quelle torte gigantesche a più "piani" farcite di ogni bendidio, di cui Austria e Germania vanno particolarmente fiere. Senza dire di paste, pralines e cioccolatini che fanno delle pasticcerie luoghi di autentica, dolcissima perdizione. Ma quelli per i quali si è sempre disponibili, dovunque e comunque, sono i classici dolci casalinghi, quelli della nonna per intenderci, che più o meno bene ancor oggi le impegnatissime padrone di casa riescono di tanto in tanto a fare. Quei dolci che, come la torta di mele, la ciambella o la crostata, mandano dritto al cuore un insostituibile profumo di casa, un calore di famiglia. Abbiamo chiesto a un giovane e già espertissimo pasticcere, Enrico Parassina, di accantonare per un attimo le sue strepitose preparazioni ed aiutarci a ripercorrere il cammino solo in apparenza semplice di queste dolci

di Paola Siniramed

bella cremosità, finezza, una complessità di profumi, un gusto più ricco e maturo, elementi che gli consentono abbinamenti più arrischiati di quelli canonici. L'ultimo scelto è sicuramente il meno tipico tra i vini di Franciacorta che si presentano. L'ho voluto inserire anche se altri prodotti di Cà del Bosco

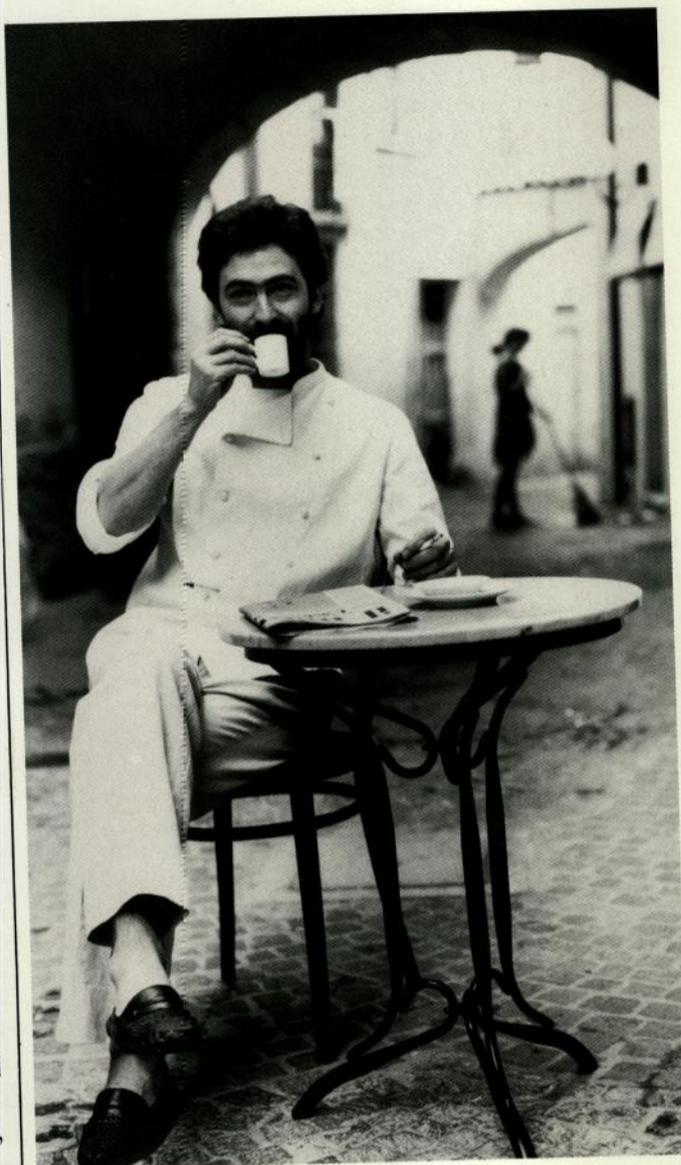
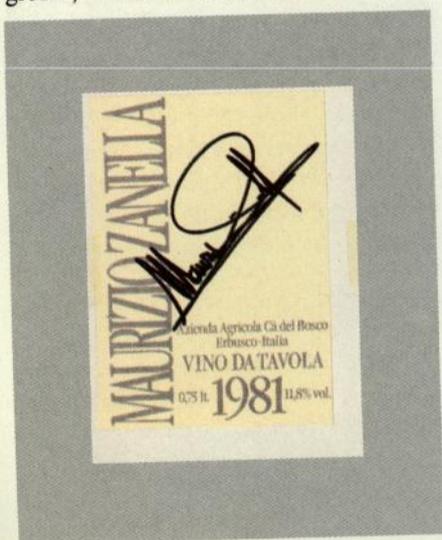
durata dai 10 ai 14 mesi. I vigneti, Formica, Canelle e Poligono, si trovano nei comuni di Cazzago S. Martino ed Erbusco. Prodotto a partire dal 1981 e frutto di una progettazione maturata nella conoscenza di importanti cantine in Francia, California, Sud Africa, il Maurizio Zanella è valso a Cà del



● avrebbero meritato (innovativi come il Pinero e lo Chardonnay, moderatamente tradizionali quali lo Champenois millesimato oppure il Crémant e il Dosage zero) perché lo considero non solo un vino simbolo, che non casualmente porta, come una garanzia, il nome del suo artefice, ma come il risultato più soddisfacente nell'uso del carato in Franciacorta, nella progettazione di vini di gusto internazionale in questa zona. Un vino innovativo in Franciacorta, che ha dato l'avvio a svariati altri tentativi. Il Maurizio Zanella è un classico taglio bordolese, cabernet sauvignon (40/45%), cabernet franc (25/28%), merlot (30% stabile). La resa media per ettaro è di 75/85 quintali con 49/56 ettolitri di vino a seconda delle annate, vendemmia tarda nell'ultima quindicina di ottobre, macerazione variabile dai 12 ai 18 giorni, fermentazione alcolica

Besco tutta una serie di prestigiosi malolattica e maturazione in piccole betti di rovere francese nuove (85%) o usate una solta volta (15%), per una riconoscimenti: Masters of Wine (toccato a cinque vini su 400 esaminati) al 1982 in una grande degustazione Cabernet/Merlot style organizzata nel gennaio 1986 dalla rivista inglese "Wine". Primo classificato (il 1983) davanti a Château Mouton e Château Lafite Rothschild 1983 in una degustazione cieca svoltasi il 3 marzo 1988 a Monaco di Baviera; ottimamente classificato il 1985, praticamente a pari merito con il vincitore Château Mouton Rothschild 1985 in un'altra degustazione cieca avvenuta a New York il 29 marzo 1988. "Sole" di Veronelli nel "Catalogo dei Vini d'Italia", 40° posto nella classifica dei TOP 100, i cento vini migliori del mondo, nel numero di fine 1988 della rivista americana "The Wine Spectator". Infine, ottobre 1988, premio Vinarius ossia "vino dell'anno" attribuito dall'Associazione che raggruppa le più qualificate enoteche italiane.

Questo è tutto, per il resto parla il vino con la sua variegata ricchezza aromatica, la nobiltà e la complessità del bouquet, la consistenza, l'asciuttezza, la sintesi di stoffa e morbidezza al gusto, che si prolunga, nelle migliori annate (1982, 1985, 1987) in grande, insistita, persistenza. Un vino di razza, che compare nelle carte dei vini di molti, prestigiosi ristoranti del mondo.



Si ringrazia per l'ospitalità Vittorio Fusari proprietario del ristorante Maschere, esperto della gastronomia di Franciacorta.

maturata lavorando in altre cantine della zona, che ritengono potersi inserire anche loro in quel concerto di voci che la Franciacorta anni Ottanta rappresenta. Fanno le cose bene, seguendo i consigli di amici enotecnici e non, impiantano una cantina dimensionata sulle loro possibilità, ma funzionale e partono con molte belle speranze. I risultati in questi due primi anni di produzione sono sorprendenti e ancora migliori avrebbero potuto essere se un pizzico di pazienza in più fosse stata consigliata nello scegliere i tempi di imbottigliamento e commercializzazione. Se lo champenois, che tentano comunque, non funziona ancora e necessita di aggiustamenti, di accorgimenti tecnici di "anima", il Franciacorta rosso, 1986 e il Franciacorta bianco del 1988 (ma era già promettente il 1987) sono due piccoli gioielli: vini puliti, vivi, immediati, realizzati senza furbie né scorciatoie, garbati e già personali. Devono farsi la mano questi ragazzi, acquisire un metodo e una continuità di lavoro (il Franciacorta rosso 1987 è completamente diverso, non per l'annata, ma per concezione, dal 1986), dimostrare di agire non per misteriosi estri, ma secondo un loro cammino liberamente imboccato. Da loro giunge un segnale importante, che non è solo beneaugurante e rassicurante, ma che viene a dar ragione a chi crede che non tutti i giochi siano decisi in Franciacorta, che non tutte le carte sono state mostrate, che tante sorprese sono ancora possibili. Quale morale per concludere, evince da queste storie di uomini (chiedo scusa ai tanti altri che avrei potuto citare e che accomuno nel plauso generale) e di vini? La convinzione ferma che di un "miracolo" Franciacorta si possa parlare, senza timore di apparire eccessivi. Molto è stato fatto e molto ancora si potrà fare per proteggere un patrimonio, per non disperderne le potenzialità ancora inesprese. Questa Franciacorta, superati bene i primi esami, deve ancora decidere cosa fare da grande: in fondo è nata da un sogno, un sogno fatto da tanti sognatori diversi per carattere, per cultura, per formazione, ma uniti da un comune desiderio. La Franciacorta è un po' come un romanzo che è partito bene, che ti appassiona e conquista e ti appare grande, ma che è solo ai primi capitoli.

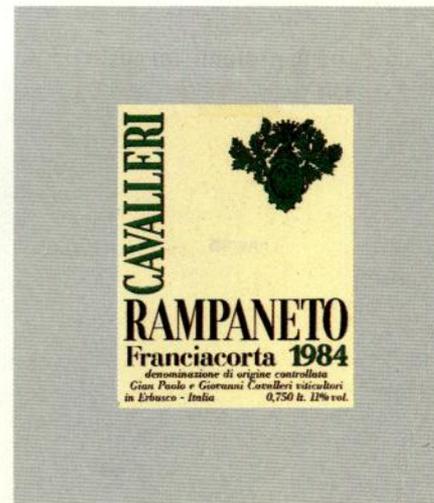
Uomini e vini di Franciacorta

Far vino in Franciacorta

Franciacorta rosso, uvaggio di cabernet franc, barbera, nebbiolo e merlot. Scelgo quello di Luigi Lancini, il **Cornaletto**, per la sua "rusticità", per il vigore conferitogli dai particolari terreni rossi da cui provengono le uve, per la forte personalità, per il cospicuo sentore erbaceo-terroso che gli deriva da una predominanza, voluta in uvaggio, del cabernet franc. Venduto con non meno di tre anni di invecchiamento e con un duraturo ma non eccessivo passaggio in legno, un anno e mezzo in fusti di rovere da 350 ettolitri, mi piace particolarmente per quel suo orgoglioso non sottrarsi ad una tradizione di rossi di buon corpo,



asciutti, vinosi, forse non elegantissimi, ma destinati a vita abbastanza lunga. Il secondo vino prescelto è un Franciacorta bianco sui generis, il **Rampaneto** di Cavalleri. È un Franciacorta infatti ma - come peraltro consente il disciplinare di produzione - non nell'uvaggio "classico", pinot bianco e chardonnay, bensì di chardonnay in purezza. Il Rampaneto - prodotto a partire dalla vendemmia 1984 e in quantitativo che è oscillato dalle 3300 alle 13 mila bottiglie, il Rampaneto, da un vigneto collocato in Erbusco a 278 metri di altezza, messo a dimora nel 1975 - si caratterizza, per la franchezza, la buona personalizzazione aromatica, l'eleganza e la consistente composità, oltre che per essere attualmente una delle più convincenti prove di vinificazione tradizionale, senza contatto con il legno. È vino di precisa personalità, che si mantiene nel tempo (riprovate con soddisfazione "quest'anno" bottiglie del 1985, 1986 e 1987) e può vantare una buona gamma di abbinamenti ai cibi. Tocca ora a due Champenois piuttosto interessanti. Il primo è un Rosé, il più



negletto (in Italia) nella fascia degli Spumanti, il meno caratterizzato. Ancora maggiormente meritevole, con questi presupposti, è pertanto il **Rosé della Monte Rossa**, prodotto con un 40% di pinot nero, 40% di chardonnay, 20% di pinot bianco, uve vinificate separatamente, e disponibile in circa 25 mila bottiglie di media. A fronte di Rosé sfuggenti al profumo e al gusto, deboli, privi di struttura, questo convince per la vinosità dichiarata, il buon nerbo, la persistenza al gusto. È uno Spumante che senza cedere in eleganza tende ad avvicinarsi al vino tranquillo e conosce una sua costanza produttiva, nonostante non nasca da cuvée di annate diverse. L'altro Spumante prescelto è il **Crémant di Bellavista**, prodotto da sole



uve bianche, lasciato a maturare 36 mesi sui lieviti. È vino estremamente raffinato e rappresenta uno dei migliori risultati conseguiti seguendo la tecnica francese di far fermentare il mosto in barrique. Procedimento difficile, che conferisce allo spumante maggiore struttura, più morbidezza, ma può, se non controllato attentamente, andare a scapito di una perdita di freschezza e nerbo, simboli della facile, immediata bevibilità di uno spumante. Questo Crémant nasce da equilibri lungamente meditati e da svariate prove e palesa

Uomini
e vini
di Franciacorta



Lorenzo Gatti con il
cognato Enzo Bazzarini
(Gatti)



Maurizio Zanella
(Cà del Bosco)



Uomini
e vini
di Franciacorta



Lorenzo Gatti con il
cognato Enzo Bazzarini
(Gatti)

maturata lavorando in altre cantine della zona, che ritengono potersi inserire anche loro in quel concerto di voci che la Franciacorta anni Ottanta rappresenta. Fanno le cose bene, seguendo i consigli di amici enotecnici e non, impiantano una cantina dimensionata sulle loro possibilità, ma funzionale e partono con molte belle speranze. I risultati in questi due primi anni di produzione sono sorprendenti e ancora migliori avrebbero potuto essere se un pizzico di pazienza in più fosse stata consigliata nello scegliere i tempi di imbottigliamento e commercializzazione. Se lo champenois, che tentano comunque, non funziona ancora e necessita di aggiustamenti, di accorgimenti tecnici di "anima", il Franciacorta rosso, 1986 e il Franciacorta bianco del 1988 (ma era già promettente il 1987) sono due piccoli gioielli: vini puliti, vivi, immediati, realizzati senza furbizie né scorciatoie, garbati e già personali. Devono farsi la mano questi ragazzi, acquisire un metodo e una continuità di lavoro (il Franciacorta rosso 1987 è completamente diverso, non per l'annata, ma per concezione, dal 1986), dimostrare di agire non per misteriosi estri, ma secondo un loro cammino liberamente imboccato. Da loro giunge un segnale importante, che non è solo beneaugurante e rassicurante, ma che viene a dar ragione a chi crede che non tutti i giochi siano decisi in Franciacorta, che non tutte le carte sono state mostrate, che tante sorprese sono ancora possibili. Quale morale per concludere, evince da queste storie di uomini (chiedo scusa ai tanti altri che avrei potuto citare e che accomuno nel plauso generale) e di vini? La convinzione ferma che di un "miracolo" Franciacorta si possa parlare, senza timore di apparire eccessivi. Molto è stato fatto e molto ancora si potrà fare per proteggere un patrimonio, per non disperderne le potenzialità ancora inesprese. Questa Franciacorta, superati bene i primi esami, deve ancora decidere cosa fare da grande: in fondo è nata da un sogno, un sogno fatto da tanti sognatori diversi per carattere, per cultura, per formazione, ma uniti da un comune desiderio. La Franciacorta è un po' come un romanzo che è partito bene, che ti appassiona e conquista e ti appare grande, ma che è solo ai primi capitoli.

Uomini e vini di Franciacorta

Far vino in Franciacorta

Franciacorta rosso, uvaggio di cabernet franc, barbera, nebbiolo e merlot. Scelgo quello di Luigi Lancini, il **Cornaletto**, per la sua "rusticità", per il vigore conferitogli dai particolari terreni rossi da cui provengono le uve, per la forte personalità, per il cospicuo sentore erbaceo-terroso che gli deriva da una predominanza, voluta in uvaggio, del cabernet franc.

Venduto con non meno di tre anni di invecchiamento e con un duraturo ma non eccessivo passaggio in legno, un anno e mezzo in fusti di rovere da 350 ettolitri, mi piace particolarmente per quel suo orgoglioso non sottrarsi ad una tradizione di rossi di buon corpo,



asciutti, vinosi, forse non elegantissimi, ma destinati a vita abbastanza lunga.

Il secondo vino prescelto è un Franciacorta bianco sui generis, il **Rampaneto** di Cavalleri. È un Franciacorta infatti ma - come peraltro consente il disciplinare di produzione - non nell'uvaggio "classico", pinot bianco e chardonnay, bensì di chardonnay in purezza.

Il Rampaneto - prodotto a partire dalla vendemmia 1984 e in quantitativo che è oscillato dalle 3300 alle 13 mila bottiglie, il Rampaneto, da un vigneto collocato in Erbusco a 278 metri di altezza, messo a dimora nel 1975 - si caratterizza, per la franchezza, la buona personalizzazione aromatica, l'eleganza e la consistente compostità, oltre che per essere attualmente una delle più convincenti prove di vinificazione tradizionale, senza contatto con il legno. È vino di precisa personalità, che si mantiene nel tempo (riprovate con soddisfazione "quest'anno" bottiglie del 1985, 1986 e 1987) e può vantare una buona gamma di abbinamenti ai cibi.

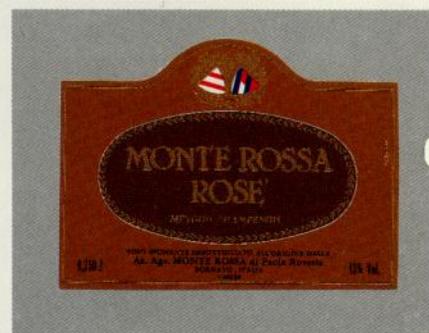
Tocca ora a due Champenois piuttosto interessanti. Il primo è un Rosé, il più



negletto (in Italia) nella fascia degli Spumanti, il meno caratterizzato.

Ancora maggiormente meritevole, con questi presupposti, è pertanto il **Rosé della Monte Rossa**, prodotto con un 40% di pinot nero, 40% di chardonnay, 20% di pinot bianco, uve vinificate separatamente, e disponibile in circa 25 mila bottiglie di media. A fronte di Rosé sfuggenti al profumo e al gusto, deboli, privi di struttura, questo convince per la vinosità dichiarata, il buon nerbo, la persistenza al gusto. È uno Spumante che senza cedere in eleganza tende ad avvicinarsi al vino tranquillo e conosce una sua costanza produttiva, nonostante non nasca da cuvée di annate diverse.

L'altro Spumante prescelto è il **Crémant di Bellavista**, prodotto da sole



uve bianche, lasciato a maturare 36 mesi sui lieviti. È vino estremamente raffinato e rappresenta uno dei migliori risultati conseguiti seguendo la tecnica francese di far fermentare il mosto in barrique. Procedimento difficile, che conferisce allo spumante maggiore struttura, più morbidezza, ma può, se non controllato attentamente, andare a scapito di una perdita di freschezza e nerbo, simboli della facile, immediata bevibilità di uno spumante. Questo Crémant nasce da equilibri lungamente meditati e da svariate prove e palesa

avrebbero non solo giustificato i timori del Re, ma anche avrebbero dato a Breteuil mille eccellenti ragioni per organizzare una repressione spietata, alla quale il parlamento avrebbe dato con gioia forma legale...I capi della sinistra conoscevano Luigi XVI, e si adoperarono senza indugi a trasformare in atti eroici i crimini di cui volevano coprire gli istigatori. La leggenda della Bastiglia nacque quattro ore dopo il fatto. Il 15, i borghesi parigini che si svegliarono vergognosi ed inquieti per aver lasciato campo libero agli assassini, appresero che non c'era mai stato nessun assassino e che il popolo intero si era sollevato in difesa della Libertà, e che le uccisioni di Launay e di Flesselles erano la manifestazione della sua giustizia sovrana. Fu compilata una lista ufficiale dei "vincitori della Bastiglia", 954 in tutto, compresi gli impostori che garantivano l'uno per l'altro". Senonché, come sappiamo, le disgrazie, al pari delle ciliege, non arrivano mai da sole ed eccoci alla notte del 4 Agosto. L'Assemblea sta per sciogliersi quando uno scriberato, Jean de Noailles - soprannominato, perché senza mezzi di fortuna, Jean sans terre - propone di sopprimere tutti i privilegi della comunità e delle persone. Bravo il Noailles che regala quello che non gli appartiene (vivesse in Irpinia ai giorni nostri godrebbe sicuramente di una pensione di invalidità)! Così l'Assemblea si butta a corpo morto ed abolisce le garenne, le banalità, le decime, il diritto casuale, le immunità provinciali e municipali ed i riti feudali che includevano, ovviamente, i diritti di caccia della nobiltà. Da allora la caccia è andata vieppiù deteriorandosi sino ai giorni nostri, quando un gruppo di terroristi particolari vorrebbe addirittura vietarla. La situazione presenta quindi riflessi difficili non solo per i piaceri della caccia, ma anche per quelli della tavola. Un grande gastronomo contemporaneo, il piemontese Franco Martinetti, ha creato il rito splendido del pranzo (o cena) delle beccacce. Catturate le beccacce necessarie, un gruppo di amici scelti (i nomi dei fortunati: Giacomo Bologna, Angelo Gaja, Luigi Veronelli, Maurizio Zanella e chi scrive; talvolta Beppe Orsini ed André Parcé) commette in allegria peccati di gola superbi e felici. Franco Martinetti, anfitrione di vaglia,

cura personalmente anche la grafica dei menù che vengono stampati appositamente sulla preziosa carta a mano di Amalfi. I primi due convivii si svolgono in casa Martinetti ove operava Lalla, cuoca splendida e sempre rimpianta da quando - per motivi che non sappiamo appurare - è passata in s.p.e. (sciopero permanente effettivo). Venerdì 15 novembre 1985 il menù esalta il tartufo: quello nero per un'insalata con patate cede poi ai trionfi di quello bianco d'Alba; la beccaccia è sul crostone, la sequenza dei vini in sapiente armonia, lo zabaglione "solo" allo Château d'Yquem. Il gradimento è talmente elevato che il rito si rinnova il 26 Gennaio 1986 con una particolare ricerca per vini pre-fillossera: appartengono a questa quasi desueta categoria il Bollinger vieilles vignes françaises 1975 ed il Quinta de Noval 1967. Il crostino su cui poggia la mezza beccaccia arrosto è vestito di tartufo bianco, ed è accompagnato da uno dei due "premier grand cru classé di St. Emilion" il Château Ausone. La pausa è molto lunga sintantoché Franco Martinetti, il 28 Febbraio 1987 ci invita al ristorante "Al Sorriso" di Soriso, ove, per nostra fortuna, opera Luisa Valazza Marelli. Il crostone su cui arriva la beccaccia ha uno zoccolo di foie-gras, i vini sono tutti degli invitati (Cà del Bosco, Gaja & Rey, Bricco dell'Uccellone) con la sola eccezione, peraltro felice, dello Château d'Yquem. Luisa Valazza si è laureata, magna cum laude, e dignità di ripetizione. La seconda parte del pranzo delle beccacce si ripete Al Sorriso il 30 Aprile. Sempre sul crostone al foie gras le beccacce ed i vini quasi tutti in magnum, compreso lo Château d'Yquem. Più di un anno deve trascorrere, mesi di memorie golose e di acquoline in bocca; Franco Martinetti le beccacce le ha cacciate, senonché qualche commensale, antepoendo altri impegni, fa slittare le date. Al Sorriso ci accoglie il 21 di Maggio 1988; appaiono i vini di un piccolo produttore dell'Annunziata, Elio Altare, la beccaccia è adagiata, come si conviene, su crostone al foie gras e l'epoca permette i fiori "d'gasia" d'acacia. Il dottor André Parcé, Cancelliere Perpetuo dell'Academie Internationale du Vin, passa da Torino sul finire di Novembre. La presenza di

un tale personaggio induce Franco Martinetti ad indire un pranzo speciale in suo onore. Luisa Valazzi dà gran prova di sé Sabato 26 Novembre; i vini sono piemontesi e lombardi; la beccaccia splendidamente immutabile sul crostone al fegato grasso. L'ultima, in senso cronologico, felice esperienza risale all'11 Marzo di quest'anno, sempre a Soriso presso Al Sorriso; un piacere che si rinnova ogni volta: la beccaccia sul crostino al fegato grasso e la scoperta del Casarito 1985, un Moscato passito di Strevi di Ivaldi. Franco Martinetti ci ha offerto ore rare ed indimenticabili, tali che sarebbero state apprezzate anche da Charles Maurice de Talleygrand-Périgord, Vescovo di Autun (colui che scrisse, con buona conoscenza di causa, che chi non avesse vissuto prima della rivoluzione, non avrebbe conosciuto mai la gioia di vivere). Certo occasioni per pochi, come lo sono tutte le cose eccelse; ad esempio, del 1985, Angelo Gaja (ne scrive il più autorevole giornale statunitense del settore, The Wine Spectator: "quest'anno noi abbiamo riservato le nostre ovazioni più intense per il Barbaresco 1985 di Angelo Gaja, forse il miglior vino italiano mai prodotto"), ha, nel suo cru più prestigioso, il Sorì Tildin, 8.600 bottiglie, 420 magnum ed 84 doppi magnum; orbene neppure il più forsennato fra i populisti oserebbe affermare si tratti di vino per tutti. Ed è pleonasmo che i riti delle beccacce di Franco Martinetti non si addicono a quella genia dannosissima rappresentata dagli astemi, ai frequentatori di pizzerie, ai sorseggiatori di coca-cola, ai bevitori abituali e pervicaci di Lambrusco, ai dannati felici delle mense aziendali, agli ignavi dei precotti, ai dolenti degli hamburgers, agli uomini (e donne) che non pecchino mai di gola. E naturalmente dovrebbero esser gioie proibite a tutti i promotori del referendum per l'abolizione della caccia e cioè radicali, Lipu (lega italiana protezione uccelli), Lac (lega abolizione caccia), verdi, Dp, Pci e Psi. I quali, se mai riuscissero a portare in porto un progetto così liberticida, dovrebbero offrirsi almeno come preda, certi che, comunque, li rifiuteremmo arrostiti ancorché presentati su un crostone al fegato grasso.

Nunc
in scutella
iaceo...



Nella pagina a fronte un particolare dei menu. Sopra: cromolitografia tratta da Atlante zoologico (1887). Proprietà Studio bibliografico Il Collezionista (Mi). Foto Saporetti.



Qualora il rapporto vitigno, terreno e clima raggiunga un equilibrio perfetto, si ottengono vini ineguagliabili. Dieci testimonianze degli ottimi risultati dati dalla vinificazione di uvaggi autoctoni.

Il Vitigno ritrovato

Così chiudevo uno dei miei passati articoli sull'Etichetta: "...Sono convinto che gli stessi risultati, inimmaginabili appena qualche anno fa, ottenuti vinificando ed elevando con rigore e metodo Cabernet e Chardonnay, siano conseguibili con qualsiasi altro uvaggio autoctono. Basterà adottare anche per questi ultimi le medesime cure riposte nella vinificazione dei primi".

È mia intenzione presentare in questo articolo i nuovi vini, ed i relativi uvaggi autoctoni di composizione, che supportano la validità dell'enunciato. Lascio precedere l'analisi dei prodotti da alcune note esplicative

Vitigni fino a poco fa destinati all'estinzione, sono oggi protagonisti di prodotti di pregio.

sull'argomento vitigno, considerazioni di prezioso ausilio per la comprensione di tutti gli aspetti implicati nell'individuazione della varietà di pianta da allevare e vinificare.

Per vitigno si intende ogni varietà coltivata di vite.

In questo articolo, per vitigno, si intende "la" varietà di vite coltivata. La qualità di un vino dipende anche dall'armonia con la quale il vitigno selezionato si adatta al terreno disponibile ed al clima in esso insistente. Se è vero che lo stesso vitigno coltivato in terreni diversi dà vini di qualità differente, è anche vero che cultivar diverse, coltivate sullo stesso terreno, danno vini di qualità differente. Non è uno scioglilingua. Significa che, è sì importante la scelta della varietà in funzione del terreno, ma è anche determinante scegliere, tra i vari vitigni che si adattano a quel terreno, quello in grado di fornire un vino dalle caratteristiche organolettiche superiori. Se la scelta si

sarà rivelata oculata, in degustazione troveremo un vino che offre le note organolettiche varietali del vitigno di provenienza, supportate ed integrate da componenti di eleganza, finezza, consistenza e struttura derivate essenzialmente dal terreno: prerogativa esclusiva di tutti i Grandi Vini. Viceversa troveremo un vino piatto e incompleto, monodimensionale e privo di nerbo: un vino senza suolo. La scelta del vitigno non può prescindere dalle condizioni climatiche insistenti nella zona destinata alla coltivazione. Ciascuna specie di uva ha un diverso ciclo vegetativo il cui compimento richiede un periodo di tempo variabile. L'individuazione e la posa a dimora di un vitigno devono quindi essere fatte ponendo in relazione il tempo occorrente alla completa maturazione della specie prescelta con l'andamento climatico della zona produttiva durante tutto il ciclo vegetativo della pianta: in regioni dal clima freddo con estati brevi ed

di Luca Maroni

Dalla botte
il nuovo
oro nero

L'oro nero in cucina: domande flash

Presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Modena ha sede il Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Al suo direttore Marco Costanzini abbiamo rivolto alcune domande brevi e molto pratiche circa l'acquisto, le caratteristiche e le modalità di utilizzo di quello che può essere indubbiamente definito il nuovo *oro nero*.

Come ha subito puntualizzato il nostro interlocutore, le risposte sono "di

balsamico tradizionale di Modena mediamente è in vendita a 95.000 lire circa.

Vi sono elementi del packaging da osservare con particolare attenzione?
Acquistando un'autentica bottiglia di Aceto balsamico tradizionale di Modena bisognerà considerare tre fattori: la presenza del sigillo di garanzia del Consorzio, la grammatura della bottiglia che non può mai superare né essere inferiore ai 100 c.c., infine la forma della bottiglia che dal primo di gennaio 1990 sarà esclusivamente quella ideata da Giugiaro design.

I parametri utilizzati dai Maestri Assaggiatori dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		OTTIMO		BUONO		MEDIOCRE		SCADENTE	
VISIVI	DENSITÀ	24	DENSO	18	SCIROPOSO TROPPO DENSO	12	FLUIDO	6	ACQUOSO
	COLORE	12	BRUNO CARICO	9	BRUNO	6	BRUNO SCARICO	3	AMBRATO
	LIMPIDEZZA	12	LUCENTE	9	OPADESCENTE	6	VELATO	3	TORBIDO
TOTALE DEI VISIVI									
OLFATTIVI	FRANCHEZZA FINEZZA	20	FINE	15	DELICATO	10	COMUNE	5	SGRADEVOLE
	INTENSITÀ	20	AMPIA	15	PRONUNCIATA	10	MODESTA	5	DEBOLE
	PERSISTENZA	20	LUNGHISSIMA	15	LUNGA	10	CORTA	5	SFUGGENTE
	ACIDITÀ	20	ARMONICA EQUILIBRATA	15	BUONA O MOLTO FORTE	10	TENUE O ECESSIVA	5	SCARSA O SOVERCHIANTE
TOTALE DEGLI OLFATTIVI									
GUSTATIVI	PIENEZZA	40	CORPOSA	30	CONSISTENTE	20	TENUE	10	SFUGGENTE
	INTENSITÀ	40	AMPIA	30	PRONUNCIATA	20	SUFFICIENTE	10	DEBOLE
	SAPORE	40	ECCELLENTI	30	PIACEVOLE	20	INSIGNIFICANTE	10	SGRADEVOLE
	ARMONIA	40	ARMONICO AMALGAMATO	30	MATURO EQUILIBRATO	20	SUFFICIENTE	10	DISARMONICO
	ACIDITÀ	40	ARMONICA EQUILIBRATA	30	BUONA O MOLTO FORTE	20	TENUE O ECESSIVA	10	SCARSA O SOVERCHIANTE
TOTALE DEI GUSTATIVI									
TOTALE PARZIALE									
SENSAZIONE FINALE GUSTO OLFATTIVA		40	OTTIMA	30	BUONA	20	MEDIOCRE	10	NEGATIVA
TOTALE FINALE									
PREMIO DI QUALITÀ	32	ECCELLENTI DA 280 PUNTI ED OLTRE			16	BUONO DA PUNTI 250 A 279			
TOTALE GENERALE									

Al pari del vino, è bene sia indicata una data (e quale) in etichetta?

Tale indicazione non solo non è necessaria, ma è vietata dalla legge. Un più lungo invecchiamento, infatti, non è sinonimo di maggiore qualità.

Come si degusta un A.B.?

Anche chi non è Maestro Assaggiatore potrà coglierne l'incredibile fragranza versando poche gocce sulla punta di un cucchiaino, osservando la densità, il colore e infine assaggiandola.

Che importanza hanno densità e colore?

Sono fondamentali nell'individuazione di un buon A.B., che dovrà mostrare un colore bruno scuro carico ed una corretta, scorrevole scivolosità.

Sono reali (e quali sono) le proprietà terapeutiche dell'A.B.?

La letteratura è ricca di tali testimonianze, che tuttavia non hanno ancora ricevuto alcun avallo scientifico. L'unico sicuro beneficiario è... il palato, al quale viene offerto un insieme di sensazioni intense e uniche.

Come si conserva l'A.B.?

L'unico accorgimento da osservare una volta aperto, è la sua chiusura con il tappo, che non deve mai mancare affinché non si perdano le qualità olfattive del prodotto.

Come è quando è bene usarlo?

È ideale quando si vuole insaporire, dare una nota in più ad un piatto. È ottimo nelle insalate, sulle quali si consiglia di versarlo prima di olio e sale, per profumare la verdura. Negli arrostiti è bene aggiungerlo pochi minuti prima di togliere la carne dal fuoco. Nelle salse, è una "chicca" per il palato.

parte" ovvero strettamente riferite al prodotto modenese, ma aggiungiamo noi, facilmente allargabili al più vasto universo "aceto balsamico" (di seguito sintetizzato in A.B.).

Dove è bene acquistare una confezione di A.B.?

L'Aceto balsamico tradizionale di Modena è in commercio presso i più qualificati negozi di generi alimentari di ogni città, ai quali il prodotto è fornito non dal Consorzio, bensì direttamente dal produttore.

Qual è il suo costo medio?

Una bottiglia da 100 c.c. di Aceto

Nunc in scutella iaceo...

Scolopax è il nome scientifico della beccaccia: l'ultima, almeno da noi, fra la selvaggina da piuma ad avere ancora il sapore della cacciagione. Il resto, tutto di allevamento, è tristemente flaccido: oggi un fagiano non ha più gusto di un pollo, è solo più stopposo. Donde proviene questa maledizione per i gastronomi? Dalla fonte dei nostri mali contemporanei, da quella rivoluzione francese, per il cui orrido bicentenario i discendenti dei sanculotti, dei repubblicani, dei sinistri sperperano insipidi salamelecchi e sperperano gran denari. Dacché sono in vena di ricorrenze, ricordiamo loro cosa successe esattamente quel 14

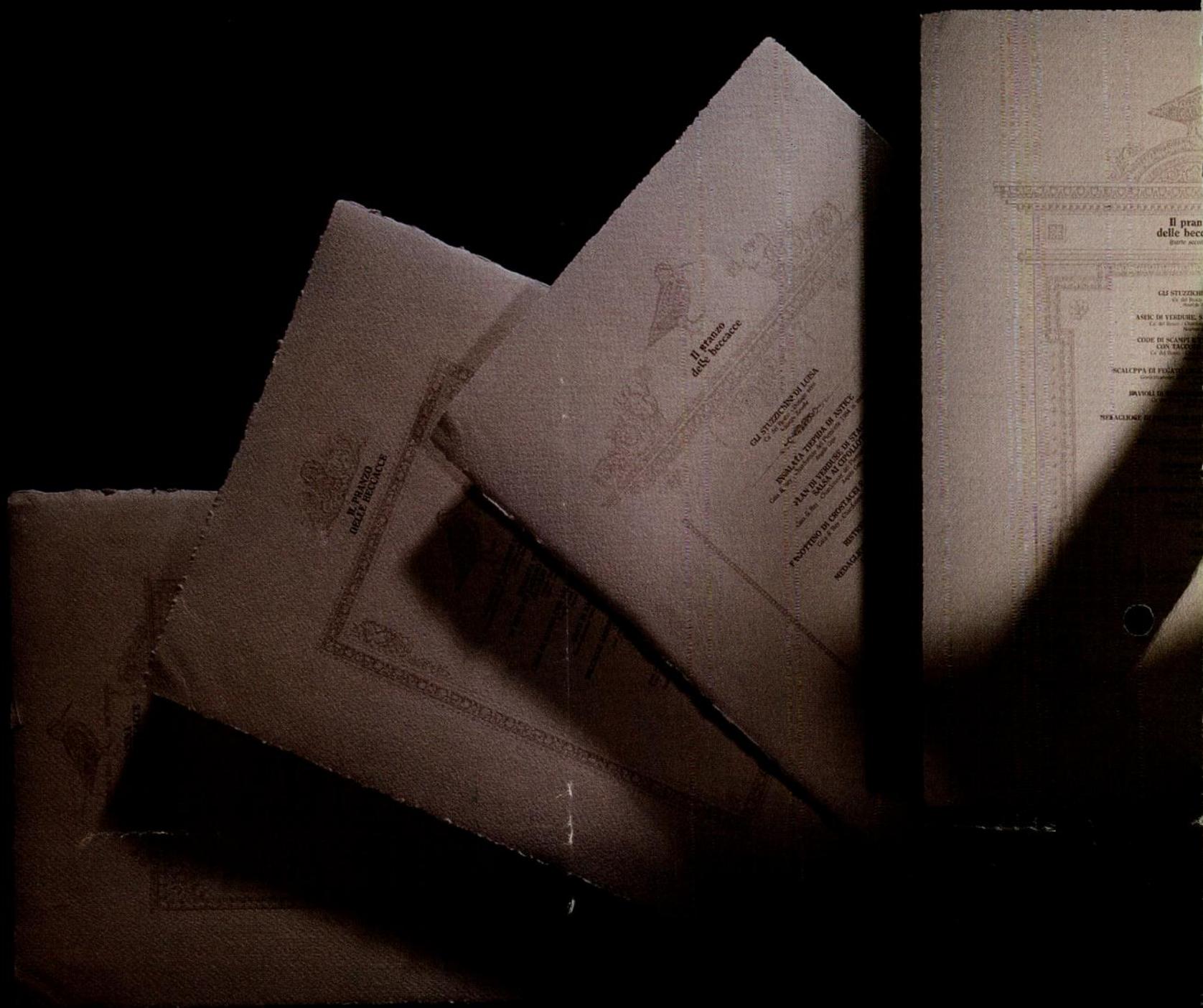
Nella pagina a fronte,
dipinto su legno di
Meucci (Firenze, 1876).
Proprietà Studio
bibliografico Il
Collezionista (Mi).
Foto Saporetti.

Il piacere di gustare il sapore della cacciagione: è il privilegio di cui gode un ristretto gruppo di amici presso il ristorante "Al Sorriso", patron (e cacciatore) Franco Martinetti. Voce solista del grido di dolore, la gustosa beccaccia.

luglio di duecento anni fa. Al mattino una folla di facinorosi e scellerati, infoltita dai delinquenti comuni fatti fuggire dalla prigione della Force, chiede armi e munizioni a Jacques De Flesselles, prevosto dei mercanti e primo magistrato municipale di Parigi. Al rifiuto di De Flesselles la plebaglia (il termine francese è "populace") saccheggia le armi riposte a Les Invalides e si rovescia sulla Bastiglia ove il carradore Tournay ed il droghiere Pannetier spezzano le catene di un ponte levatoio. Il governatore, il settantatreenne Bernard de Launay potrebbe difendersi senza fatica, ma preferisce arrendersi sulla promessa che non sarebbe stata arrecata offesa ad alcuno. Gli smutandati entrano: de Launay viene massacrato, la testa - mozzata da un garzone di cucina aspirante macellaio - issata su di una picca; vengono assassinati tre ufficiali e due guardie e, per sovrammarchato, la folla fa anche letteralmente a pezzi Jacques De Flesselles. Orbene la

Bastiglia, questo simbolo del potere la cui presa viene celebrata così ostentatamente, racchiudeva ben sette prigionieri: quattro falsari, due pazzi ed un degenerato, de Sade, rinchiuso su richiesta della famiglia. I falsari, stupefatti di essere considerati vittime del dispotismo, si dileguano rapidamente, mentre i due pazzi debbono essere ricoverati, il giorno successivo, al manicomio di Charenton. Per il Marchese De Sade che declama ed inveisce contro il potere, comincia la gloria, quella gloria che gli sarebbe poi stata sancita da "Justine" e dalle altre sue peculiari "guide alla vita materiale selon Sade". È, fuor di dubbio, utile ed istruttivo riportare quanto ne scrive Pierre Gaxotte, dell'Académie Française, nel suo saggio, oramai classico, sulla rivoluzione francese: "La notizia dell'insurrezione giunse a Versailles durante la notte. L'Assemblée aveva ancora la lucidità di capire che gli errori successivi alla resa della fortezza

di Riccardo Riccardi



Elegantemente stampati
su carta a mano di
Amalfi i 7 menu citati
dall'Autore nell'articolo.

La cena delle beccacce

- GLI STUZZICINI DI LUISA
Giancarlo Ruffini, 1974, 1984, 1985
- CAPESANTE IMPAVATE ALLE SALSINE
SALSA ALLO ZESTO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FIORE DI ZECCA CON RISO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- INVOLTINO DI SOCCOLA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- PICCOLE CRESPELLE DI PATATE
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- MEDAGLIONE DI CARNE
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FORMAGGI DI PEMONTE
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FANTASIA DI DESSERT
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- PICCOLA PASTICCERIA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- CAFFÈ
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- LICORI
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985

Il pranzo delle beccacce
in onore di Luigi Ercolani
a cura di Luigi Ercolani, 1974, 1984, 1985

- GLI STUZZICINI DI LUISA
Giancarlo Ruffini, 1974, 1984, 1985
- CODE DI SANTI CON POREI FARETI
SALSA ALLO ZESTO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FLAN DI BROCCOLI CON FODUTA DI BETTELMI
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- BECCACCIA SE CROSTONE AL PECATO GRASSO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- SELLA DI CAPELLA A MIELE ROSA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FORMAGGI DI PEMONTE
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FANTASIA DI DESSERT
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- PICCOLA PASTICCERIA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- CAFFÈ
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- LICORI
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985

LA CENA DELLE BECCACCE



- GLI STUZZICINI DI LUISA
Giancarlo Ruffini, 1974, 1984, 1985
- CARBACCIO DI PECATO GRASSO D'OCA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- PILETTI DI TRICIA AI FIORI DI ROSMARINO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- CAPPESANTE IN SPOGLIA DI PATATE
ALTREDA GIROLAMA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- RAVOLI DI TOMA DELLA VALDOSSOLA
AI TARTIFI NERI
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- SELLA LARDELLATA DI AGNELLO AL PAVANO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- BECCACCE SE CROSTONE AL PECATO GRASSO
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- FORMAGGI DI PEMONTE
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- SOFIETE DI CIOCCOLATO CANDIDA
SALSA ALLA VANIGLIA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- PICCOLA PASTICCERIA
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- CAFFÈ
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985
- LICORI
Claudio Pizzoni, 1974, 1984, 1985

Sortiso
RISTORANTE AL SERRAJO
di Savoia di Torino, 11 gennaio 1986



LA CENA DELLE BECCACCE

