

CHIANTI CLASSICO  
 CHIANTI CLASSICO RISERVA  
 VINO NOBILE  
 DI MONTEPULCIANO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO  
 ROSSO DI MONTALCINO  
 NOVELLO  
 RICCIATO DI GREVE\*  
 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO  
 BIANCO DEI COLLI  
 SPUMANTE BIANCO  
 SPUMANTE ROSÉ  
 FARNITO CHARDONNAY  
 FARNITO CABERNET SAUVIGNON

\* MEDAGLIA D'ORO VINEXPO BORDEAUX 1989

CASA VINICOLA  
**CARPINETO**

Dudda  
 50022 GREVE IN CHIANTI  
 (Firenze)  
 Tel. 055/8549062  
 Fax 8549001

Trading Office  
 Via Rome, 125  
 00040 LARIANO (Roma)  
 Tel. 06/3655015 - Fax: 9655242  
 Tlx 621546 AZWINE I

## Franciacorta

infatti, i nuovi vigneti sono distanti tra loro 10, 20 chilometri.

Il problema dei danni causati dal maltempo è amplificato dal fatto che, in tutta la Franciacorta, non si trova uva da acquistare, né rossa, né, tantomeno, bianca. «Se si sommasse tutta l'uva in vendita, non arriverebbe a produrre nemmeno qualche migliaio di bottiglie», commenta Gualberto Ricci Curbastro. Due sono i motivi che hanno portato a questa situazione per le uve rosse: negli Anni Settanta, quando c'era la crisi del vino rosso, si sono spiantati i vigneti di queste varietà per sostituirli con i bianchi e soltanto di recente si è reimpiantato un po' di Cabernet e di Merlot; e poi la richiesta di vini rossi negli ultimi anni è cresciuta, tanto che oggi tutti vinificano: in Franciacorta c'è solo un'azienda che produce vino senza avere i vigneti e acquistando le uve. Un'ancora di salvezza per chi si trova in difficoltà è rappresentata dalla Barone Monti della Corte che, avendo in vigna una potenzialità produttiva superiore alla capacità della cantina, nelle annate favorevoli può vendere l'uva in eccesso.

### Passaggio in legno

Ma torniamo al Franciacorta rosso. Alla sua produzione, come abbiamo accennato, concorrono Cabernet franc (40-50 per cento) e Merlot (10-15 per cento) che conferiscono carattere al vino, mentre Barbera (20-30 per cento) e Nebbiolo (15-25 per cento) fungono qui da supporto tecnico e sono equilibratori dell'uvaggio che può avvalersi anche del 15 per cento di uve provenienti da vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Brescia. Le percentuali sono solitamente ispirate al disciplinare ma si «aggiusta il tiro» a seconda dell'annata e quindi delle caratteristiche dei vini. «Non bisogna, però, esagerare ribaltando le proporzioni», precisa Emanuela Barboglio, «perché è importante mantenere una certa costanza di gusto, uno standard».

Quasi tutti i produttori vinificano

separatamente ogni varietà e concedono al vino un passaggio in botti di rovere che può interessare soltanto il Cabernet, o una parte di esso, o tutto il «taglio»; il disciplinare non dà infatti a questo proposito alcuna indicazione. «Il legno è una componente basilare, essenziale per fare un prodotto di una certa importanza», concordano i produttori, «perché sono vini che non hanno un corpo preciso e un passaggio nel legno, dosando la durata, li arricchisce». C'è chi usa la botte, chi la barrique, e chi entrambe: «Il mio rosso matura per sei mesi in grandi recipienti di legno e poi passa in botti più piccole nelle quali rimane da 8 mesi a un anno, a seconda dell'annata», racconta Zanella. «Il bianco, invece, ha un passaggio parziale e breve (3 mesi) soltanto in botti di grandi dimensioni per renderlo più importante e conferirgli una maggiore longevità lasciandogli i caratteri di freschezza».

Anche molti dei bianchi «vedono» il legno, spesso in un passaggio veloce per aggiungere carattere e personalità, anche se, sottolineano i produttori, è un gusto che non si deve mai sentire, la cui presenza deve essere davvero discreta. Quando cerchiamo di farci svelare qualche segreto, i produttori si chiudono a riccio abbozzando un sorriso: ognuno, la sua «ricetta», se la tiene stretta.

Sicuramente, però, se in cantina, come afferma Zanella, «c'è sempre da migliorare, perché il vino è un oggetto misterioso», i produttori di Franciacorta sono già molto avanti, sia per le tecnologie di avanguardia (le cantine sono tutte termocondizionate), sia per la continua sperimentazione (Cà del Bosco e Mosnel stanno conducendo prove di criomacerazione), sia per un'attenta ricerca di caratterizzazione e personalizzazione dei vini. C'è infatti una tendenza ben definita e diffusa, in aziende grandi o piccole, a produrre dei cru - sempre nell'ambito della Doc - vinificando in purezza le uve di una vigna ottimamente esposta e con particolari caratteristiche di terreno e di microclima, per offrire prodotti più sofisticati. Magari soltanto poche bottiglie, come le 1.500 bottiglie del Franciacorta bianco dei Frati Priori di Uberti, le 6 mila bottiglie del rosso Doc Madonna della Neve della Barone Monti della Corte o, ancora, le 8 mila del rosso barricato di Principe & Banfi fino alle 20 mila bottiglie dello Chardonnay in purezza «Campolarga» di Mosnel. Sono tutte piacevolissime sorprese e, come queste, ce ne sono tante altre, ma - almeno questa è la nostra impressione - dalla Franciacorta dobbiamo aspettarci ancora molti, bellissimi regali.

Barbara Amati

## Franciacorta

*uve sono destinate alla produzione di bianco». Per il giovane Lantieri «la percentuale di produzione del bianco può variare di anno in anno anche in funzione delle necessità di mercato».*

Qualche problema in più per giungere a maturazione l'hanno solitamente le uve rosse, in particolare il Nebbiolo, «un'uva inserita quasi per caso nel disciplinare perché in zona ce ne era molta, importata negli Anni Sessanta dalla Valtellina», dice Eleonora Uberti dell'omonima azienda (10 ettari di vigna, quasi 90 mila bottiglie - 22 mila di bianco e 25 mila di rosso). «Ci sono circa 200 tipi di Nebbiolo e dobbiamo ancora selezionare il clone più adatto alla nostra zona». «Solitamente non matura mai, quest'anno invece era favoloso» aggiunge Emanuela Barboglio, titolare dell'azienda Mosnel (30 ettari di vigneto di cui 22 in proprietà che, nell'86, per una pressante richiesta di mercato, ha cominciato a produrre il rosso. «Poiché è risultato splendido, ho aumentato la percentuale di Nebbiolo, mentre ho diminuito quella della Barbera: quest'anno non c'era bisogno dell'acidità caratteristica di questo vitigno».

Anche la Barbera, però, spesso dà problemi di maturazione: «Per cercare di favorirla diminuiamo le gemme e facciamo una raccolta differenziata», spiega Aurelio Gatti, «raccolgendo prima le uve già mature e lasciando alle altre ancora dieci giorni».

Il '90 è stato un anno ottimo: «Le condizioni climatiche sono state favorevolissime, l'annata siccitosa ci ha permesso di avere uve splendide senza nessuna malattia e con pochissimi trattamenti in vigna e in cantina», interviene Paola Rovetta. «Se avesse piovuto almeno un po'», lamenta Gualtiero Curbastro, «le viti avrebbero prodotto un po' di più, io ho avuto addirittura il 70 per cento di uva in meno rispetto alla media».

In genere la resa è stata per tutti inferiore alla media del 20 per cento. Alcune zone hanno avuto problemi di maltempo e su alcuni vigneti si è abbattuta la grandine. L'altra «vocazione» della Franciacorta è infatti, ultimamente, quella alla grandine. Negli ultimi quattro anni, chi prima, chi do-



Villa Catturich Ducco, forse la più antica della Franciacorta con mura originali del Quattrocento, conserva tutto il suo fascino

po, tutte le aziende hanno avuto perdite ingenti per questo motivo e le conseguenze si trascinano a tutt'oggi con una diminuzione del numero di bottiglie intorno al 20-30 per cento.

### Doppia grandinata

I vigneti dell'azienda Villa sono stati danneggiati dalla grandine sia l'anno scorso sia quest'anno con gravi perdite: «Non abbiamo quasi fatto bottiglie», commenta il responsabile commerciale. Anche la Mosnel ha avuto seri problemi: l'anno scorso con la grandine, tanto che si è dovuto acquistare un po' d'uva per rincalzare la produzione e, nell'87, una tromba d'aria ha distrutto 7 ettari di vigneto. L'azienda di Piero Catturich Ducco (la maggiore della Franciacorta con 70 ettari vitati in pro-

prietà, 400 mila bottiglie di spumante e 100 mila di bianco Doc) ebbe addirittura, nell'81, 35 ettari di vigneti fisicamente abbattuti dalla neve; il timore di vedere ripetere un simile disastro ha indotto il titolare a mettersi al riparo spendendo un capitale per coprire i vigneti con reti protettive.

Le grandinate hanno danneggiato in maniera notevole anche la produzione di Cà del Bosco che ha avuto diminuzioni dal 15 al 40 per cento «che ci hanno messo in grave crisi di mercato e di fatturato», spiega Maurizio Zanella «Le recenti acquisizioni, in proprietà e in affitto, ci permetteranno di avere, tra quattro anni, un potenziale produttivo globale di circa 700 mila bottiglie: è una espansione che ha significato garantire la vita dell'azienda, troppe volte messa in gioco dalla grandine, e cioè poter contare sempre su mezzo milione di bottiglie». E,

Nuovo vigore per le viti in questa immagine primaverile: sono pochissimi i trattamenti che i produttori apportano in vigna





Splendida e magnificamente conservata anche Villa Barboglio, sede dell'azienda Il Mosnel

## Ma quante belle ville...

**È** certamente un sentimento di invidia quello che ci assale, prima ancora che di stupore, nell'andare per la Franciacorta in visita ai produttori vinicoli. Invidia per lo straordinario paesaggio ambientale, ma soprattutto architettonico, punteggiato com'è da splendide, antiche ville che occhieggiano spesso dalla cima di un colle dal quale dominano distese di vigneti che si perdono all'orizzonte. Come la bellissima Villa Catturich Ducco, a Camignone, forse la più bella e una delle più antiche, con mura originali del Quattrocento, ombreggiata da secolari pini marittimi. Da sempre appartiene a questa famiglia e Piero Catturich ne parla e la mostra con un orgoglio ed una tenerezza palpabili per ogni scia, per ogni oggetto carico di storia e di ricordi.

Ma non basterebbero le dita di una mano per contare le aristocratiche dimore della Franciacorta. Potremo citare Villa Rossa, Villa Fenaroli, Villa Lechi, Palazzo Maggi, Palazzo Monti della Corte, Villa Fratta, Villa Berlucci, Villa Barboglio. Perlopiù costruite nel Sei e Settecento, appaiono oggi come il risultato di stili sovrapposti e riveduti, così nobilitate da sorprendenti porticati a volta e da colonne leggiadre, che conferiscono loro un'architettura particolarissima e personalizzata. Tanto personalizzata da indurre Promozione Franciacorta - un organismo nato nell'89 per promuovere il territorio e le sue attrattive turistiche - a programmare, in un prossimo futuro, visite guidate alle dimore più interessanti.

La villa, centro «direzionale» della grande manifattura agricola, aperta sulla grande proprietà e residenza estiva per le nobili famiglie bresciane e milanesi: in gara tra loro per vendere sempre più belle, ha trasformato quella che era un tempo una delle tante attività, la vitivinicoltura, nella fonte di un reddito importante. E, oggi, nelle splendide sale dai soffitti affrescati e dai mirabili stucchi, ricolme di preziosi mobili antichi che farebbero la gioia di un antiquario, riciclati abili imprenditori i nobili di un tempo abitano tutto l'anno per seguire e curare amorevolmente - come si addice ad un produttore attento - ogni fase della crescita, della maturazione e dell'affinamento dei loro preziosi gioielli. ■

diserba, si fanno pochissimi trattamenti, si vendemmia a mano e l'uva è raccolta in cassette. La vendemmia, tra uve bianche e rosse, dura, in molte aziende, da 40 a 50 giorni, con la raccolta differenziata per varietà e per vigna. Prima si raccoglie il Pinot nero per base spumante e lo Chardonnay, poi il Pinot bianco, poi ancora il Pinot nero per il vino tranquillo e infine le uve rosse: Merlot, Barbera, Nebbiolo e Cabernet franc che concorrono alla produzione del Franciacorta rosso. «Spesso si finisce di vendemmiare il 20 ottobre», racconta l'enotecnico della Bellavista, «tanto che mia moglie ogni anno s'inquieta: non capisce perché io sia ancora impegnato a vendemmiare quando tanti altri se la cavano in una settimana».

In quest'isola felice le uve bianche possono essere lasciate maturare tranquillamente perché non c'è la necessità di anticipare la vendemmia per raggiungere i giusti livelli di acidità data la vocazione spumantistica dell'80 per cento dei terreni. «La scelta se produrre bianco o spumante è fatta dall'azienda sulla base del terreno, del microclima e dell'annata», dice Aurelio Gatti, responsabile commerciale dell'azienda Villa (5,5 ettari di vigna, 20 mila bottiglie di bianco, altrettante di rosso e 10 mila di spumante). «Per una base spumante occorre un certo livello di acidità», chiarisce Paolo Rabotti: «dove non si riesce a raggiungere il tenore necessario per lo spumante, le

### Tre annate a confronto

Anno	Albo dei vigneti						Produzione							
	Aziende iscritte		Numero denunce uve		Superficie ettari		Produzione vini ettolitri				Commercializzata con marchio			
	Rosso	Bianco	Rosso	Bianco	Rosso	Bianco	Potenziale	Denunciata	Ettolitri vino		Numero marchi			
						Rosso	Bianco	Rosso	Bianco	Rosso	Bianco	Rosso	Bianco	
1970	37	24	28	13	77,17	73,55	6.970	6.894	3.143	2.111	347	620	50.520	84.000
1980	87	60	41	47	272,44	184,57	23.157	14.994	9.642	11.861	3.266	3.357	446.700	461.600
1989	75	17	52	95	191,32	487,08	16.740	41.301	7.497	18.715	4.971	4.676	666.530	624.867

Come si nota dalla tabella, in questi ultimi venti anni sono aumentati sia il numero delle aziende iscritte all'Albo, sia gli ettari di vigneto, in particolare quelli a bacca bianca a scapito di quelli a bacca rossa: un dato che è, però, complessivo di tutte le uve destinate alla produzione di bianco tranquillo e spumante

# Franciacorta il nome

che ha portato al miglioramento della nostra enologia e ci ha permesso di fare importanti passi avanti. Lo giudichiamo un riconoscimento prestigioso e quindi vantaggioso».

«Le regole non sono sentite come legacci inutili se davvero si vuole fare qualità», conferma *Mattia Vezzola*, responsabile della *Bellavista*, l'azienda che, forse più di ogni altra, in Franciacorta, si identifica soltanto nello spumante. L'attuale produzione, di 300 mila bottiglie, sarà portata, nel giro di qualche anno, con l'acquisizione di nuovi vigneti, a 500 mila; in cantina vi è uno stoccaggio di 1 milione di pezzi: si vuole arrivare a 2 milioni e si intendono allungare i tempi di maturazione da tre a 4 anni. «C'è ancora tanto lavoro da fare, tanto da migliorare. E a noi non interessa produrre tante bottiglie, perché poi ci si allontana inevitabilmente dalla qualità».

Sono fatti e non parole: è sufficiente degustare l'ultimo millesimato, il più prestigioso, prodotto dall'azienda, il *Vittorio Moretti '84*, per rendersene conto. L'84 è giudicata un'annata eccezionale, perché molto fredda: ha infatti portato a posticipare la vendemmia di una ventina di giorni, cosicché le uve sono maturate a temperature più basse di 4-5 gradi rispetto alla norma. «Questo ha affinato i profumi dello Chardonnay e del Pinot nero, quest'ultimo impiegato in una percentuale molto alta, 48 per cento», spiega *Vezzola*.

Vitigno difficile ma con una importanza varietale di gusto, il Pinot nero (che concorre con lo Chardonnay e il Pinot bianco alla produzione del Franciacorta) completa molto bene la *mélange* della *cuvée* degli spumanti di *Cà del Bosco*. «Sono prodotti con una personalità molto spiccata che deriva da un assemblaggio di molte annate precedentemente conservate nel legno», dice *Maurizio Zanella* che ha prodotto, nella vendemmia '90, 180 mila bottiglie. «Così i vini si arricchiscono di tannini e colore e acquisiscono un gusto e uno stile riconoscibilissimo, non abituale e difficile, più adatto forse ad un consumatore evoluto».

grado si sia già migliorato molto ed ogni anno si facciano evidentissimi passi avanti, c'è ancora molto da fare».

## Vendemmia manuale

«Qualunque sia la densità e la produzione per ceppo, i vigneti non producono mai più di 90-100 quintali di uva per ettaro, mentre i disciplinari di produzione ne ammettono 125», dice *Thomas d'Ansembourg*, titolare della *Barone Monti* della *Corte* che produce, su 11,5 ettari, 60 mila bottiglie,

delle quali 25 mila di bianco Doc, forse l'unico ottenuto quasi esclusivamente con uve Pinot.

Nei nuovi impianti il vitigno privilegiato è lo Chardonnay, seguito dal Pinot e le barbatelle, di queste e di altre varietà, si acquistano nella *Champagne*, dove le selezioni clonali sono più avanzate. Poiché tutti i vini di Franciacorta non hanno problemi di vendita («Sono venduti ancora in vasca», precisa *Lorenzo Gatti* dell'azienda omonima, 5,5 ettari e 55 mila bottiglie di cui 20 mila di bianco Doc e altrettanti di rosso) e la domanda è superiore all'offerta, questa zona ha chiesto

Quasi si perdono a vista d'occhio le imponenti cataste di spumante nella cantina Il Mosnel



alla Cee il permesso di piantare un centinaio di ettari di vigneto. «Per le note direttive della Commissione europea si può impiantare solo se altrettanti ettari sono stati estirpati sul territorio nazionale, in qualsiasi luogo», contesta il presidente *Rabotti*. «E questo ha comportato la nascita di un vero mercato sotterraneo per acquistare i diritti di reimpianto da chi estirpa: un diritto concesso a chi paga di più. Ma se una zona ha una vocazione viticola non si capisce perché si debba aspettare che un altro fallisca per potere impiantare».

In vigna si lavora il terreno, non si



danno ancora vini molto validi. «La tendenza è di diminuire la produzione per ettaro ed arrivare a 4 mila piante con 2-3 chili di uva per pianta», commenta Gualberto Ricci Curbastro dell'omonima azienda, che, su 10 ettari, produce soprattutto Franciacorta bianco e rosso.

Due file di cipressi accompagnano ad uno degli ingressi dell'antica Villa Rossa, sede dell'azienda Monte Rossa, una delle più belle della Franciacorta

### Decide il computer

Ma c'è anche chi tende alle 6 mila piante per ettaro e a 10 gemme per pianta come la Bellavista che, avendo appena affittato i sei ettari di vigna del Convento dell'Annunciata, sulla sommità del Monte Orfano, in una posizione d'eccellenza, ha in programma, nei prossimi dodici anni, di sostituire le vecchie vigne con cloni selezionati da impiantare con criteri moderni con il massimo rispetto, però, della disposizione dei terreni e senza dimen-

ticare la trentennale esperienza di Padre Sebastiano. «Occorrerà un investimento di mezzo miliardo di lire, e prima di vedere i risultati arriveremo alla beatificazione», scherza l'enotecnico Vezzola.

Maurizio Zanella, che ha trasformato la materna Cà del Bosco in un'azienda tecnologicamente avanzatissima - la vita di ogni vino, dalla vigna alla cantina, è seguita, analizzata e catalogata in un computer con una banca dati sofisticatissima ed aggiornata che ha preteso due anni di lavoro - sta rivoluzionando i propri sistemi d'impianto con 8,5 mila ceppi per ettaro e

## Classimo il cognome

**D**a qualche mese lo spumante prodotto in Franciacorta con il metodo della fermentazione in bottiglia è, semplicemente, «Franciacorta» tout court. Battendo così sul tempo l'Istituto dello spumante classico italiano, da anni alla ricerca di un nome alternativo (nel settembre scorso è stato «partorito» Classimo), i franciacortini hanno deciso di sottolineare la loro pregiatissima produzione con la Denominazione della zona, che già identifica i vini tranquilli. «Tutti cercavano un nome nuovo e noi l'avevamo già: sarebbe stato stupido non sfruttarlo», spiega Paolo Rabotti, presidente del Consorzio dei vini di Franciacorta. «Franciacorta è piaciuto subito, a tutti i soci, perché identifica immediatamente lo spumante con il territorio». Ma come convivrà Franciacorta con Classimo? «Classimo è un cognome, Franciacorta è un nome: le due Denominazioni non sono in contrasto e potranno benissimo stare l'una accanto all'altra in etichetta; è una scelta dei produttori».

Ma per lo spumante di Franciacorta si prevedono in tempi brevi cambiamenti importanti. Rabotti non può anticipare molto, se non che il Consorzio è nato soprattutto per tutelare la qualità dello spumante e che, a questo scopo, si seguirà un po' l'esempio della Champagne tralasciando di indicare nel disciplinare i limiti della produzione di uva per ettaro per stabilire, invece, ogni anno la quantità di uva ammessa in relazione all'andamento stagionale. Questo anche per non avere, nelle annate favorevoli, eccessi di produzione per ettaro a scapito della qualità. Ciò rende indispensabile una struttura agile (e il Consorzio di Franciacorta si prefigge di esserlo) che possa dare ai produttori degli indirizzi nei tempi stabiliti.

Altre modifiche al disciplinare riguarderanno l'obbligo di spumantizzare con il solo metodo di fermentazione in bottiglia e l'indicazione di tempi di maturazione «seri», sottolinea Rabotti, per lo spumante.

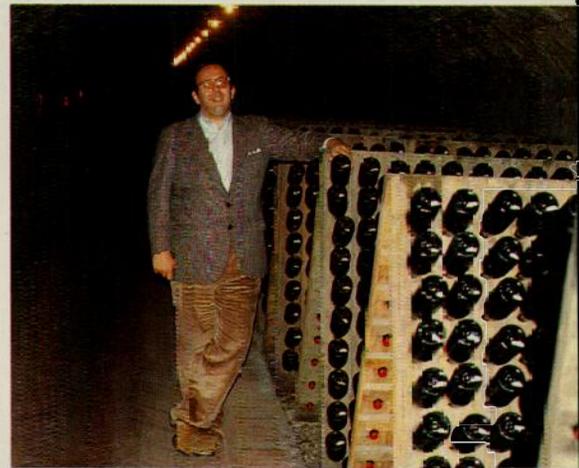
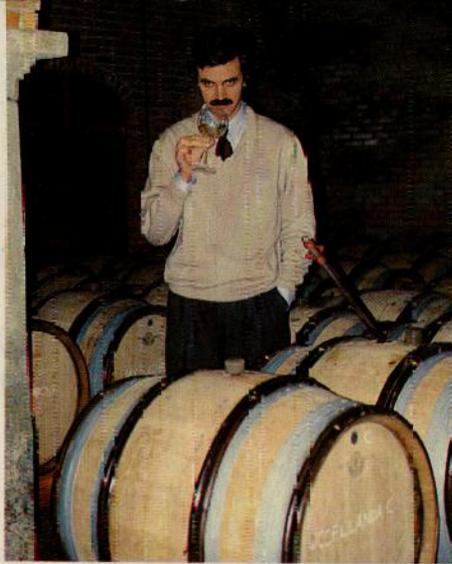
Ma il Franciacorta è, con l'Asti, l'unico spumante Doc italiano (se ne producono un milione e mezzo di bottiglie). Un vantaggio o uno svantaggio? «Senz'altro un vantaggio. Crediamo nella Doc che è stata il grande catalizzatore

6 gemme per pianta: «Siamo stati tra i primi in Italia a piantare con queste densità; ora molti, anche in Franciacorta, stanno seguendo questa strada che premia la qualità: le nostre piante producono da 800 grammi a un chilo e mezzo di uva».

La produzione di bianco e rosso Doc di Cà del Bosco è quantitativamente elevata, si va dalle 150 mila alle 190 mila bottiglie a seconda dell'annata, con una maggioranza di bianco: «Se nello spumante, di cui produciamo 160-200 mila bottiglie, siamo arrivati al 95 per cento delle nostre potenzialità qualitative, per i vini tranquilli, mal-

## Franciacorta

Due fra i più giovani innovatori artefici della qualità di vini e spumanti di Franciacorta: l'enotecnico Mattia Vezzola, responsabile della Bellavista, qui accanto, degusta uno Chardonnay che sta maturando in botticelle, e Maurizio Zanella, titolare di Cà del Bosco, tra le pupitres in cui si affina lo spumante



corta bianco, 30 mila bottiglie.

Quando fu redatto il nuovo disciplinare si lasciarono quindi liberi i produttori di impiegare sia uve Pinot, sia uve Chardonnay o entrambe nelle proporzioni ritenute più idonee. Quasi tutti i bianchi Doc hanno comunque una predominanza di Chardonnay con una variabilità dal 70 al 50 per cento.

Ma sono tanti gli elementi che influenzano le caratteristiche e le qualità dei vini. «Ogni particella di vigneto ha un suo particolare microclima che le deriva dal tipo di terreno, dall'esposizione e dalla ventilazione. Questo insieme conferisce al vino profumi e struttura diversi e un corpo più o meno "spallato", dice il preparatissimo enotecnico Mattia Vezzola, responsabile della Bellavista, indirizzata alla ricerca di una qualità molto elevata.

I terreni della Franciacorta, di origine morenica, sono calcareo-argillosi, e le proporzioni di calcare e di argilla variano in maniera molto importante anche in un ristretto appezzamento: «Noi», aggiunge Vezzola, che cura la produzione di 400 mila bottiglie, «su un ettaro e mezzo di vigneto abbiamo dovuto utilizzare tre portainnesti diversi per adeguarli alle diverse durezza del suolo». La Bellavista è forse l'azienda che, con 75 ettari di vigna, di cui 50 in proprietà, nelle aree più vocate di nove frazioni di cinque Comuni,

Alcuni dei produttori franciacortini che abbiamo incontrato nella sede del Consorzio: da sinistra, Lorenzo Gatti Eleonora Uberti, Niki d'Ansembourg (Barone Monti della Corte), il presidente Paolo Rabotti, Gualberto Ricci Curbastro, Aurelio Gatti (responsabile commerciale della Villa), Fabio Lantieri, Ivana Principe (Principe & Banfi)

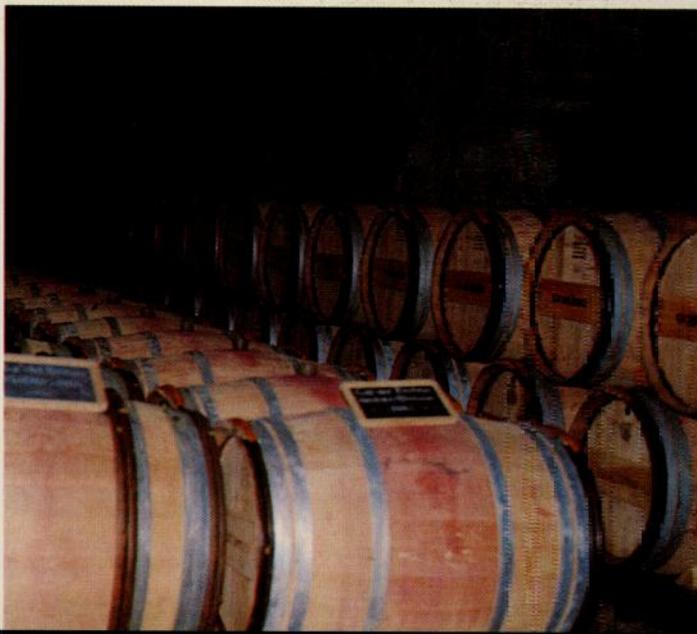


ni, ha il maggiore vantaggio di realtà e situazioni viticole: in cantina entrano, ad ogni vendemmia, per garantire la costanza della tipologia e del «gusto» Bellavista, 45 selezioni.

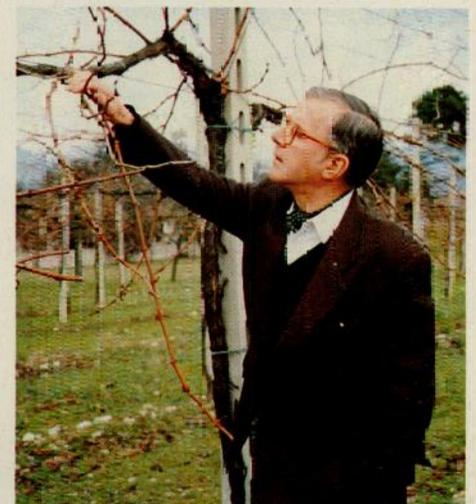
L'attenzione che i produttori franciacortini portano al vigneto («Il 45 per cento della qualità del vino si fa nella vigna», dichiara Maurizio Zanella che è anche vicepresidente del Consorzio di Franciacorta), rispettando ogni esigenza in modo che la pianta possa esprimere al meglio le caratteristiche ottimali che le derivano

dal microclima, allevandola dunque «in equilibrio» (spiega Vezzola: «Non deve essere concimata né troppo, né poco non deve avere tralci né troppo lunghi, né troppo corti e deve portare il giusto numero di gemme»), è ampiamente dimostrata dall'elevato livello di qualità raggiunto dai vini.

Attualmente il sesto e impianto più diffuso è il Guyot con 2.500-3 mila viti per ettaro e 3-4 chili di uva per pianta. Esiste ancora qualche vigna con la pergola tradizionale della zona e viti di vent'anni allevate a Silvio che a volte



Nelle cantine di Cà del Bosco il rosso Franciacorta si affina nelle botticelle di rovere



Thomas d'Ansembourg, titolare della Barone Monti della Corte di Nigoline, in un suo vigneto



Uno scorcio dei vigneti di Chardonnay ottimamente esposti della Tenuta L'Uccellanda, recentemente acquistata dalla Bellavista di Erbusco

## Cabernet, Pinot nero, Chardonnay ecco come i produttori sfidano se stessi

**F**ranciacorta non è solo spumante e non è solo Doc. Al di fuori di essa, sono tanti gli stimoli per i produttori e il terreno su cui confrontarsi si restringe facilmente a qualche vitigno che, più di altri, sollecita ed intriga. Parliamo del Cabernet Sauvignon, che ormai la sta facendo da padrone in tutte le zone enologiche d'Italia per il suo corpo deciso, tanto che molti franciacortini vorrebbero adottarlo nell'uvaggio del rosso in sostituzione del Cabernet franc. Nel «Maurizio Zanella» il Cabernet Sauvignon concorre al 45 per cento accanto al Cabernet franc (25 per cento) e al Merlot (30 per cento). È stato prodotto per la prima volta nella vendemmia '81 e fu uno dei primi a confrontarsi con vini similari di altre parti del mondo regalando al suo ideatore grandi soddisfazioni. Dopo un periodo di maturazione in barili di piccole dimensioni per 13-16 mesi, nuovi per dare al vino un gusto importante, si affina in bottiglie per 6 mesi, un anno prima della commercializzazione.

Il Cabernet Sauvignon è anche la base del «Solesine» della Bellavista, nel quale entra una piccola percentuale di Merlot. «È l'ultima uva ad essere vendemmiata», dice Mattia Vezzola. «Tutto il vino è fermentato in pièces da 228 litri, perché siamo convinti che la tecnologia del legno debba comprendere tutta l'evoluzione del prodotto». Dopo un anno in botte il vino passa nei serbatoi inox e, nel marzo dell'anno successivo, è messo in bottiglia, dove rimane un anno e mezzo; prima di due anni dalla vendemmia non è quindi in commercio. L'annata '88, vista per l'eccezionalità della vendemmia, non sarà in vendita prima del settembre '91.

Cabernet Sauvignon in purezza anche per una limita-

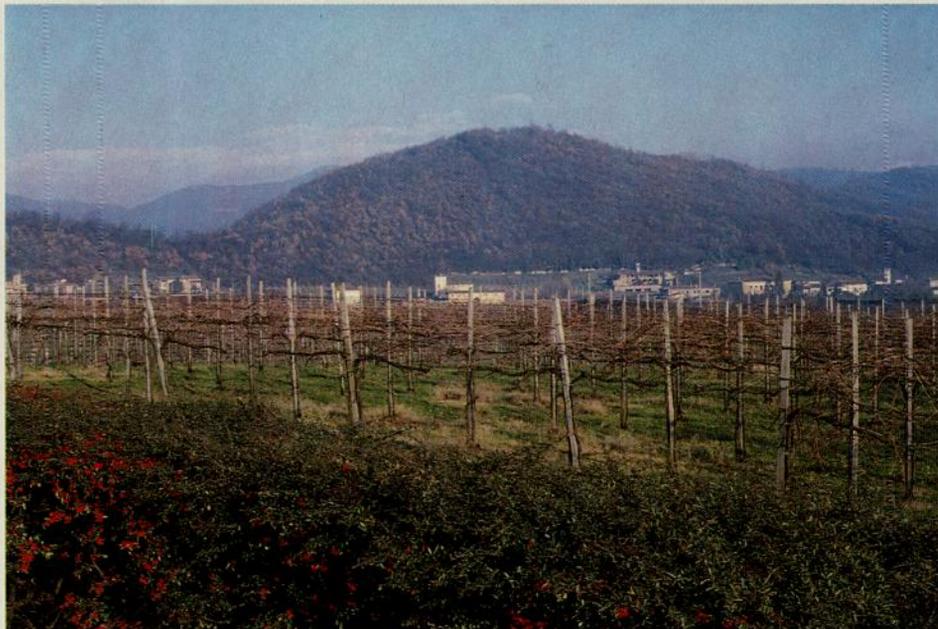
tissima quantità di bottiglie dell'azienda Villa e per la Casa vinicola Uberti: quest'ultimo vino rimane in barrique per 18 mesi; il Cabernet Sauvignon della Gatti, prodotto nella vendemmia '88 per la prima volta, riposa in barrique per 10 mesi e poi un anno in bottiglia: uscirà nel '91.

Un altro vitigno corteggiato dalle aziende è il Pinot nero che, vinificato da solo, «dà risultati favolosi», affermano i produttori. Accanto al «Pinerio» di Zanella («sono stati provati 25 cloni diversi prima di trovare quello giusto per il microclima della Franciacorta», dice il produttore) e al «Casotte» della Bellavista («il mio grande amore», si sbilancia l'enotecnic Vezzola), ne stanno uscendo altri. Monie Rossa ha prodotto, nella vendemmia '89 senza commercializzarle, 3 mila bottiglie di Pinot nero in purezza: «È stata un po' una prova», spiega Paolo Rabotti, «ma, visto il successo che ha incontrato tra gli ospiti ai quali è stato offerto, se le caratteristiche della vendemmia '90 lo consentiranno, sarà prodotto anche per il mercato». Il nome è già pronto: «Centello».

Una parola la merita infine lo Chardonnay: vino da tavola prima, quando il disciplinare prevedeva soltanto il Pinot bianco, e oggi anche Doc, conta in Franciacorta prodotti pregiati. Dal prezioso Chardonnay di Zanella, allo splendido «Uccellanda» di Bellavista che ha riscosso consensi anche sul difficile mercato d'Oltreoceano. Ultimo nato è il «Valenzano» della Catturich Ducco, un cru di uve selezionate e con un breve passaggio in barrique: prodotto in quest'ultima vendemmia, sarà in commercio soltanto tra qualche anno.



**Paolo Rabotti, presidente del Consorzio: «Tutti i soci hanno un solo obiettivo: la qualità». A fianco, veduta invernale di vigneti di Chardonnay a Camignone: insieme al Pinot bianco lo Chardonnay è la varietà più diffusa, proprio per la vocazione spumantistica della Franciacorta**



*sono cambiate le tecniche ed il mercato, occorre fare dei passi avanti», spiega il presidente. «Vogliamo quindi apportare delle modifiche ma, più che altro, restrizioni, che riguardano in particolare i quantitativi di produzione, i tempi per l'invecchiamento, le date minime per la commercializzazione dalla vendemmia. È un discorso moderno e non sappiamo se sarà recepito dal ministero. Se così non fosse, però, e se riusciamo a rappresentare il 90 per cento dei produttori di Franciacorta (ora siamo al 65 per cento) e a metterci tutti d'accordo, possiamo darci noi stessi regole precise e impegnarci a rispettarle».*

In Franciacorta vi sono, complessivamente, 143 aziende vitivinicole, 98 associate o al Consorzio dei vini bresciani o a quello di Franciacorta. All'Albo dei vigneti della Camera di commercio di Brescia sono denunciati, sempre per quarto riguarda questa zona, 676 ettari di vigneto, di cui 486 a varietà bianca (403 sono Doc) e 190 ettari

a varietà rossa (150 Doc). Nei disciplinari di produzione è specificato chiaramente che sono da considerarsi idonei per l'iscrizione all'Albo solo i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione. Ma in maniera determinante influiscono sulla qualità del vino anche le peculiarità del terreno: così, quelli più calcarei sono più adatti alle uve base per lo spumante e quelli più fertili e più grassi ai vini tranquilli.

### *L'equivoco del nome*

La netta predominanza dei vitigni a varietà bianca, in particolare Chardonnay e Pinot bianco, è naturalmente determinata dalla vocazione spumantistica della Franciacorta. Al Pinot bianco si lega una storia curiosa e un equivoco che ha avuto involontariamente risvolti positivi.

L'attuale disciplinare di produzione indica per questo vino l'impiego di uve

Pinot e/o Chardonnay, mentre nel primo disciplinare, del '67, il bianco era denominato Franciacorta Pinot e per la sua produzione si potevano impiegare soltanto uve Pinot. O, almeno, così si credeva. I vivaisti avevano infatti confuso le due varietà scambiando lo Chardonnay per Pinot. I produttori, credendo di acquistare barbatelle di Pinot bianco, si trovarono quindi ad avere vigneti di Chardonnay.

*«C'era molta ignoranza allora, ma per noi è stata una fortuna, perché, senza avere alcun merito, ci siamo trovati in campagna un patrimonio viticolo prezioso, per le caratteristiche di pregio dello Chardonnay, vitigno nobile che ha profumi particolarissimi», spiega Paola Rovetta, contitolare della Monte Rossa (il 50 per cento è di proprietà della famiglia Folonari-Ruffino), una delle aziende più interessanti della Franciacorta con 22 ettari di vigneto ed una produzione di 150 mila bottiglie; nella vendemmia '90 ha prodotto, per la prima volta, il Francia-*

**Capitali, idee e grande managerialità nella conduzione delle aziende hanno permesso alla vitivinicoltura di questa zona di crescere ed imporsi nel panorama enologico; da sinistra, Paola Rovetta, proprietaria della Monte Rossa di Bornato, Emanuela Barboglio, titolare de Il Mosnel a Camignone e Piero Catturich Ducco con la moglie Rosa, proprietari dell'omonima azienda è sempre appartenuta alla sua famiglia**



Una bella immagine di vigneti in Franciacorta, una zona collinare beneficata da un microclima particolarmente felice che consente di ottenere vini di eccellente qualità (foto Mirella Ercole Pozzoli)



Due Doc troppo spesso lasciate in disparte

## Non solo spumante nella Franciacorta

**Onori e gloria sono tutti per lui, lo spumante prodotto con il metodo della fermentazione in bottiglia in cui si identifica questa zona altamente vocata in provincia di Brescia. Ma, accanto a questo reuccio, vi sono due pregevolissimi vini Doc, il bianco e il rosso di Franciacorta che, per quantità di produzione, gli sono pari: un milione e mezzo di bottiglie ● Un viaggio tra produttori piccoli e grandi alla scoperta delle loro caratteristiche**

**L**avorare il terreno, pulire senza diserbare, piantare un alto numero di viti per ettaro e lasciare pochissime gemme per pianta, vendemmiare a mano con raccolte differenziate, vinificare separatamente a temperatura controllata ogni vigna e le diverse varietà di uva, portare un'attenzione esasperata in tutto il processo di produzione. Questo il Vangelo dei produttori di Franciacorta, felice zona collinare a Sud-Est del Lago d'Isèo e ad Ovest di Brescia, beneficata da un microclima d'eccezione che ha indotto i produttori stessi a definirla «Champanagne». È infatti giustamente rinomata per il suo prestigioso spumante Doc

prodotto con il metodo della fermentazione in bottiglia e con esso, sicuramente, si identifica, grazie alla capacità ed all'abilità dei produttori.

Ma la Franciacorta non è solo spumante. Vi si producono infatti due vini Doc, il Franciacorta bianco (con uve Chardonnay e Pinot, le stesse che concorrono alla produzione dello spumante) e il Franciacorta rosso, (Cabernet franc, Merlot, Barbera e Nebbiolo) ottenuti con la stessa cura e la stessa attenzione che si porta al loro più prestigioso fratello. Basti dire che i quantitativi di produzione si equivalgono: un milione e mezzo di bottiglie lo spumante (con un giro d'affari di 10 mi-

liardi di lire) e altrettanti i Doc tranquilli (3 miliardi di lire). Il primo è un bianco fruttato e fragrante, di pronta beva, che spesso subisce un leggero invecchiamento in piccole botti; il rosso ha un buon corpo, profumo intenso e sapore erbaceo; spesso, anch'esso è passato in legno.

Benché il vino, in queste dolci colline, si sia sempre prodotto, lo sviluppo dell'enologia è storia recente. Fino a qualche decennio fa i pochi ettolitri prodotti, più che altro di bianco, andavano all'autoc consumo delle nobili famiglie milanesi e bresciane che in Franciacorta trascorrevano i mesi estivi in magnifiche residenze. E quan-



La Franciacorta, a Sud-Est del Lago d'Iseo e ad Ovest di Brescia, comprende 21 Comuni e conta 143 aziende vitivinicole

do i vini uscivano dal territorio, era soltanto per raggiungere le tavole di città dei franciacortini.

La moderna viticoltura ebbe inizio grazie a Guido Berlucchi che, alla fine degli Anni Cinquanta, seppe utilizzare nel modo migliore le caratteristiche che la zona era in grado di offrire cominciando a produrre, secondo criteri moderni, prima vino bianco e poi soltanto spumante del quale oggi produce (fuori della Doc) qualcosa come 4 milioni e mezzo di bottiglie.

La strada aperta da Berlucchi fu seguita da tanti: dalle antiche aziende agricole che lasciarono un po' in disparte l'agricoltura per dedicarsi ad un'attività più affascinante e più redditizia riaprendo e ripristinando sotterranee cantine quattrocentesche dai meravigliosi soffitti a botte, ma anche da giovani imprenditori che, cominciando magari per hobby e investendo nella nuova attività capitali provenienti da altri settori, pensarono subito in grande, ma non nel numero delle bottiglie,

bensi nella qualità.

E nascono così la Bellavista che Vittorio Moretti, imprenditore del prefabbricato, dota di una modernissima cantina con 350 metri di gallerie scavate sotto la collina; nasce Cà del Bosco (con capitali provenienti dal settore trasporti) che vanta una spettacolare cantina «a stella» dove ogni vino è nelle «mani» di un precisissimo computer voluto da Maurizio Zanella; e nasce Monte Rossa, dalla seicentesca Villa Rossa acquistata da Paolo Rabotti, industriale dei mangimi, e condotta con grande perizia dalla moglie Paola Rovetta e dal figlio Emanuele.

### Idee e capitali

Ma sono tante le aziende, piccole e grandi, nuove e antiche (a volte passate di mano) che hanno determinato l'evoluzione e la selezione dei vini di Fran-

ciacorta (che può portare, come è successo di recente, a rifiutare l'acquisto di 20 ettari di terreno per 400 milioni di lire, per preferirne, allo stesso prezzo, soltanto tre, ma in un'area più vocata) grazie ad un'adeguata base di mezzi finanziari, ma grazie anche ad enologi professionalmente preparati di cui gli imprenditori vecchi e nuovi hanno saputo circondarsi. Questo ha portato ad un aggiornamento costante che ha permesso alle aziende di crescere qualitativamente in breve tempo raggiungendo livelli importanti.

Tanti capitali e tante idee per dei produttori che hanno un obiettivo comune: la qualità. Così, nel marzo scorso, con un colpo di mano, la Franciacorta decide di fare da sé e si stacca dal Consorzio dei vini bresciani (al quale fanno capo le 7 zone Doc della provincia di Brescia) per costituire il Consorzio dei vini di Franciacorta, «29 i soci fondatori, 69 i soci attuali: un numero che cresce continuamente», dice soddisfatto il presidente Paolo Rabotti. Delle sette zone la Franciacorta è l'unica ad avere un'immagine importante per lo spumante ed è anche quella più sviluppata di tutta la provincia con il 40 per cento della viticoltura bresciana Doc. Facile dunque comprendere come questa piccola zona gioiello possa avere esigenze diverse dalle altre. «Quando si è cominciato a capire questo», spiega Rabotti, «anche i rapporti, all'inizio un po' tesi con il Consorzio dei vini bresciani, si sono normalizzati, tanto che altre due zone hanno seguito il nostro esempio: la Lugana e la Riviera del Garda bresciano».

Nelle intenzioni, il Consorzio dei vini bresciani dovrebbe trasformarsi in un ente superiore con compiti comuni a tutte le zone, in particolare di carattere tecnico (che già sta svolgendo al meglio) senza sprecare soldi ed energie in inutili suddivisioni. Ma il Consorzio di Franciacorta vuole invece essere lo strumento per un ulteriore miglioramento qualitativo dei propri Doc. «I disciplinari sono ormai troppo vecchi,



I 29 soci fondatori del Consorzio dei vini di Franciacorta costituito nel marzo '90: uno strumento che consentirà di fare ulteriori passi avanti nel miglioramento qualitativo dei vini Doc

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Due Doc troppo spesso lasciate in disparte

## Non solo spumante nella Franciacorta

Onori e gloria sono tutti per lui, lo spumante prodotto con il metodo della fermentazione in bottiglia in cui si identifica questa zona altamente vocata in provincia di Brescia. Ma, accanto a questo reuccio, vi sono due pregevolissimi vini Doc, il bianco e il rosso di Franciacorta che, per quantità di produzione, gli sono pari: un milione e mezzo di bottiglie. Un viaggio tra produttori piccoli e grandi alla scoperta delle loro caratteristiche

L'attenzione che i produttori franciacortini portano al vigneto («Il 45 per cento della qualità del vino si fa nella vigna», dichiara Maurizio Zanella che è anche vicepresidente del Consorzio di Franciacorta), rispettan-  
done ogni esigenza in modo che la pianta possa esprimere al meglio le caratteristiche ottimali che le derivano



Maurizio Zanella, titolare di Cà del Bosco, tra le pupitres in cui si affina lo spumante



Nelle cantine di Cà del Bosco il rosso Franciacorta si affina nelle botticelle di rovere