

FRANCIACORTA - Le gelate di primavera hanno colpito le piante nel momento della fioritura

# La frutta piange, l'uva ride

La qualità dei grappoli, sostengono alcuni esperti, potrebbe trarre giovamento dalle impennate termiche e dal clima bizzarro

**Zanella: «Non è vero che vince lo champagne»**

di DANILÒ RAVARINI

La qualità come arma per vincere la sfida del '92. La Franciacorta può competere solo su questo terreno con i cugini francesi e l'anno prossimo sarà cruciale. Senza i paracadute doganali e senza la dicitura "metode champenoise" i vini della terra bresciana delle bollicine si presenteranno nudi al consumatore e sarà dura.

La Berlucchi con i suoi 5 e rotti milioni di bottiglie ha imboccato la strada del grande consumo, con una politica commerciale che punta ad un rapporto qualità-prezzo lanciato verso la fascia media: metà prezzo rispetto ai francesi, doppio rispetto agli spagnoli. Per intenderci 15.000 lire alla bottiglia per un buon spumante.

Maurizio Zanella e la sua Cà del Bosco hanno scelto invece la strada dell'alta qualità, in diretta concorrenza con i più blasonati fra i vini della Champagne, con prezzi francesi. Se la Berlucchi è l'azienda leader per il numero di bottiglie vendute, la Cà del Bosco raggiunge il top per i prezzi di vendita, più cara fra tutte le aziende italiane. E questo non con una ridotta produzione familiare, ma con un mercato di 300.000 bottiglie all'anno. Si paga un Cà del Bosco come uno champagne francese. Ziliani della Berlucchi diceva però che lui, fra un Franciacorta ed uno champagne, berrebbe sempre francese: «È vero che Ziliani ha il merito storico di avere lanciato gli champenoise italiani: senza la Berlucchi non solo non avremmo visto il boom dei vini di Franciacorta, ma la stessa Ferrari e altri sarebbero rimasti al palo. Contesto però Ziliani quando nega la possibilità per i nostri vini di competere con i migliori del mondo. Ho dimostrato che questo non è vero». L'episodio accade a Monaco di Baviera: diciotto fra i massimi esperti europei, fra i quali il nostro Veronelli, vengono invitati ad una degustazione comparata. Dodici vini, resi anonimi e proposti con tutti i carismi da un notaio, vengono "radiografati" dagli esperti. I dati analizzati da un computer danno un risultato sorprendente: tra gli spumanti il Cà de Bosco è secondo solo allo champagne Krug grand cuvée, ma precede per esempio il Veuve Clicquot Brut. E non è tutto. Cà del bosco è prima fra gli Chardonnay e per il Pinero (pinot nero targato Erbusco) è un trionfo. Nel cabernet sauvignon il Maurizio Zanella 1983 (griffato con affetto dal nostro) ha avuto infine più suffragi dello Chateau Mouton Rothschild 1983. Quindi si può competere. «Di sicuro la Franciacorta non può puntare sulla quantità: anche vitando tutta la zona, comprese discariche e capannoni, arriveremo forse a 30 milioni di bottiglie. La Francia ne produce 120. Sulla qualità ci giocheremo il nostro futuro. Il Consorzio volontario di tutela ha imboccato questa strada». Strada della quale Zanella è stato un precursore.

Giovanissimo (ha solo 35 anni), viticoltore per uno degli strani scherzi del destino (il padre lo voleva nella azienda di famiglia, affermata società milanese di trasporti internaziona-

li), sessantottino che ha conservato senz'altro il gusto per la fantasia e la creatività è al timone oggi di una delle più promettenti realtà franciacortine: 200 ettari di terra sparsi in tutti i comuni intorno ad Erbusco e una cantina che solo esternamente dimostra i suoi vent'anni: scendendo nelle cantine (disposte su due piani) e percorrendo i lunghi corridoi dove diventano adulte un milione di bottiglie si torna indietro secoli. Di grande suggestione la sala della cantina inferiore, a 17 metri di profondità sormontata da una cupola maestosa e attornata da otto grandi nicchie. Il tutto in pietra del luogo. Quasi romanico. Il modernissimo laboratorio e il grande cervellone che governa temperatura, aereazione, umidità legano perfettamente con il legno che, insieme alla pietra, è padrone del luogo: «Io sono nato a Bolzano e la mia famiglia è della Val di Sole: l'amore per il legno e la pietra è conseguente. Oltre tutto questo è anche nelle radici della Franciacorta».

Super moderni gli impianti d'imbottigliamento, ma la tradizione è antica: per esempio ogni bottiglia viene sciacquata col vino che poi viene buttato con uno scarto aggiuntivo del 5%: «Lo facevano anche i nostri vecchi. Il futuro sta nel saper coniugare tradizione e innovazione tecnologica. Qualsiasi caduta su uno dei due versanti distruggerebbe la qualità». Qualità che per Zanella è sicuramente un mito, una meta più volte raggiunta e superata: «La qualità si costruisce innanzitutto nella vigna. Noi abbiamo 51 ettari nostri e 20 in affitto. Arriveremo a 90 entro 3 anni. Abbiamo scelto innanzitutto zone varie, sparse, perché ogni zona esalta una qualità e una peculiarità dei vini. Poi le studiamo, le razionalizziamo e creiamo le miscele. La terra è fondamentale. Abbiamo acquisito nel '90 un'ampia tenuta sul monte Alto che domina Clusane: sono sei ettari su una colma che da secoli dava vini eccezionali. Erano abbandonati». Nel grande salone della cantina si erge maestoso un tronco di vite secolare, rinvenuto proprio in quel vigneto. Appena fuori un assaggio della meticolosa ricerca di Zanella: è un vigneto coltivato col metodo Guyot, rarissimo in Franciacorta, diffuso in Francia, Sud Africa e California. Sono viti bassissime, alte meno di un metro, fitte: «È un sistema classico, ma siamo stati i primi a introdurlo in Franciacorta. La vite innanzitutto vive molto a lungo: 50 e più anni. Produce meno uva, ma di altissima qualità». Naturalmente all'avanguardia la cantina: botti d'acciaio luccicanti fanno pandant con grandi botti e piccole botticelle di rovere dove tutto il rosso si affina: due terzi di queste vengono sostituite dopo il passaggio di una annata. In pratica in meno di due anni vi è il ricambio completo. Tutto comunque è di alta classe: dai prezzi dei vini, al laghetto ricavato sulla collina per irrigare: dentro sgazzano storiioni che sembrano balene. Alzando lo sguardo si domina tutta la Franciacorta: da una terra così bella non possono che uscire grandi vini.

21 maggio: finisce l'inverno. Due mesi supplementari di freddo hanno danneggiato pesantemente gli alberi da frutto - la gelata li ha colpiti proprio nel momento della fioritura - ma non hanno assolutamente compromesso la vendemmia '91. Anzi, potrebbero addirittura aver migliorato la qualità delle uve. Concordi agronomi e produttori nel sincero ottimismo per questa annata che per la Franciacorta dovrebbe essere "riparatrice" dopo la tremenda grandinata che ha scaricato pesanti fardelli anche sulla vendemmia 90 dopo aver distrutto quella dell'89. Madre natura ha cicatrizzato le ferite ed ora i "vignaiuoli" guardano con fiducia ai piccoli grappoli, non ancora fioriti, che sono spuntati in percentuale normalissima: «In qualche zona particolarmente esposta i grappoli hanno lasciato il posto ai "riccioli" - ci spiega il direttore della Cantina cooperativa di Cellatica e Gussago dott. Adriano Zanardelli - Qualche perdita iniziale c'è stata, ma è tutto assolutamente nella norma. Se la stagione avrà una evoluzione favorevole non ci saranno problemi. Abbiamo fatto i trattamenti soliti. La campagna è indietro di una quindicina di giorni, ma il tempo per recuperare c'è sicuramente. Le ciliegie per esempio sembravano ferme e invece sono bastati due-tre giorni di sole per farle maturare. Adesso serve un aumento graduale della temperatura: un caldo immediato potrebbe creare problemi. Poi resta l'incognita grandine: abbiamo già avuto qualche assaggio che ci ha spaventato molto più del gelo. Speriamo».

All'azienda Mirabella di Rodengo Saiano concordano: «Soprattutto per i pinot e gli chardonnay da spumante non ci sono problemi - ci spiega Francesco Bracchi direttore della cantina che ha fra i soci Lina Wertmüller - Si vendemmia normalmente ai primi di settembre. Qualche giorno di ritardo nella maturazione non può creare problemi». Pietro Catturich, che con i suoi 270 più è il più grosso produttore di uve in Franciacorta, tira un sospiro di sollievo: lo aveva preoccupato più il vento freddo delle stesse brinate. Paolo Rabotti, presidente del Consorzio volontario vini di Franciacorta, è ottimista: «La situazione è ovunque incoraggiante. Adirittura gli esperti dicono che freddo notturno e alte temperature diurne portano ad una forte impennata della qualità delle uve. Questo clima bizzarro potrebbe persino averci favorito».



Maurizio Zanella (A2 Foto)

# Brescianaoggi

Ufficio spedizione e abbonamenti tel. 030 - 2294241. Stampa: via Eritrea, 20/a-b 24111 Brescia - Telefono (030) 22941

venerdì 24 maggio 1991

Pubblicità: Concessionaria A. Menzoni & C. Società per azioni - Via Solferino 24/C - Brescia - Tel. (030) 45461-2-3-4

Tariffa mm. 43 cc. 31

**Franciacorta**  
Champenois alla pari dello champagne?

Dispute in Franciacorta sullo champagne. Zanella (nella foto), della «Cà del Bosco» risponde a Ziliani, della «Berlucchi». Per Zanella la Franciacorta è competitiva con la Francia. Il servizio a pagina 12.