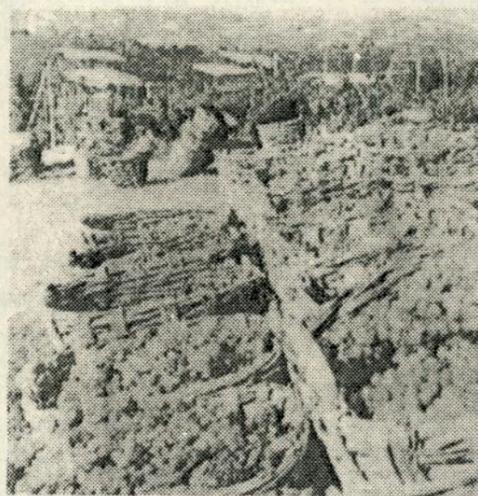


ROVATO

Domani un interessante convegno di tecnici e operatori del settore vitivinicolo

pagina a cura di

Antonio Giorgis



Nel cuore della Franciacorta a parlare di champenoise

Terra di vigne e di spumanti

Vendemmia: meglio del '90

□ Rovato ospita domani, sabato 28 settembre, un interessantissimo, importante convegno coordinato dal Servizio provinciale dell'agricoltura sui processi scientifici e tecnici nella moderna spumantistica italiana. Lo stesso Consorzio volontario per la difesa dei vini tipici e pregiati bresciani vi è impegnato. Relatori ufficiali saranno il dottor Ottorino Milesi, dirigente del Servizio provinciale dell'agricoltura, foreste e alimentazione di Brescia; il professor Osvaldo Colagrande, dell'Istituto di enologia della facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza; i ricercatori Carlo Zambonelli e Luigi Grazia del Dipartimento di protezione e valorizzazione agroalimentare, sezione microbiologica, dell'Università di Bologna (sede di Reggio Emilia); il professor Michel Feuillat del laboratorio di enologia dell'Università di Bourgogne. Intanto, la cronaca di stagione ci dice che la vendemmia di quest'anno segnerà un incremento produttivo del 15-20 per cento su quella assai scarsa dell'anno scorso (54,9 milioni di ettolitri). Ne dà notizia l'Unione italiana vini precisando che ciò significa una produzione di 63-65 milioni di ettolitri, una cifra ancora inferiore quindi alla media produttiva degli ultimi cinque anni (67,4 milioni di Hl) e molto lontana dagli 82 milioni di ettolitri prodotti nel 1983. La nota dell'Unione italiana vini rileva poi, tra l'altro, che in tutto il Mezzogiorno si registra una netta ripresa sull'anno scorso e alcune Regioni escono, almeno parzialmente, dal tunnel della siccità, segnando recuperi produttivi anche del 30 mentre la qualità sarà soddisfacente ma inferiore a quella del 1990 e le uve sono sane e con gradazioni zuccherina mediamente inferiore di un grado rispetto all'anno scorso.

musicale memorabile.

Fin dalla sua prima edizione la mostra si qualificò soprattutto per la plebiscitaria adesione dei produttori di spumanti D.O.C. di Franciacorta. La loro presenza fu caratterizzata dalla presenza di vini eccellenti in modo

eccellente: le nicchie del chiostro si adornarono infatti di pregiati mobili antichi, di quadri preziosi, di oggetti artistici o di vecchi utensili e strumenti di cantina conservati con tutte le cure che si dedicano ai cimeli e finalizzati a incorniciare signorilmente i pro-



Immagini di vigneti, vendemmia e cantine in Franciacorta

Franciacorta fu abbinato con stretto e indissolubile legame destinato a perpetuarsi, ad una viticoltura e ad un'enologia di pregio. Si decise allora che la manifestazione si sarebbe ripetuta con frequenza biennale e così fu per vent'anni, ossia fino alla decima edizione svoltasi nel 1989. Sempre, in concomitanza con la mostra, si svolsero convegni di alto interesse viticolo ed enologico con la partecipazione di viticoltori, enotecnici, ricercatori e studiosi italiani ed esteri. La manifestazione odierna si colloca nella più qualificata continuità di questa tradizione proponendosi anzitutto di tributare sentimenti di riconoscenza alla realtà viticola della Franciacorta e di conferire onore e merito a tutti i suoi illustri produttori di vino spumante D.O.C. ottenuto col metodo di rifermentazione naturale in bottiglia.

Cercare di definire nel suo recente excursus storico il 'fenomeno' Franciacorta spumante, significa obbligatoriamente ricordare la coraggiosa iniziativa di Guido Berlucci e Franco Ziliani che ne avviarono la produzione trent'anni or sono con le prime 3000 bottiglie puntando decisamente sul 'methode champenoise' prima ancora che l'aulico riconoscimento della denominazione di origine controllata sancisse la necessaria notorietà e tradizione col D.P.R. 21.7.1967 successivamente modificato l'11.X.1983. Nel 1971, quando si tenne la prima mostra, risultavano iscritte all'albo perché conformi alle norme del disciplinare Franciacorta bianco, 24 aziende con una superficie vitata di 104 ettari ed un quantitativo di vino denunciato di soli 2504 ettolitri di cui circa due terzi vennero destinati

a spumante D.O.C. metodo classico.

Nel 1990 le aziende iscritte erano 129 con una superficie vitata di 530 ettari e 29350 ettolitri di vino denunciato utilizzato per produrre circa 1.300.000 bottiglie D.O.C. e, per la differenza, vino 'tranquillo'.

Giova ricordare peraltro che l'attività spumantistica locale 'methode champenoise', che non chiede pur con vini eccellenti il riconoscimento D.O.C., può oggi vantare la produzione di circa altre 5.500.000 bottiglie.

Se si fanno i debiti confronti si intuisce rapidamente il significato del fenomeno spumante, ottenuto col metodo classico in Franciacorta, nel contesto di una produzione mondiale di circa 1,8 miliardi di bottiglie o di 250 milioni di Champagne o dei 18 milioni ottenute in Italia col metodo della rifermentazione naturale in bottiglia nel complesso dei 100 milioni prodotti con tutti i metodi.

E' comunque importante sottolineare come per la produzione dello spumante di Franciacorta si sia imboccata sin dai primordi la difficile strada della 'qualità' nel rispetto pragmatico dei canoni più esemplari e restrittivi per la scelta di zone vocate, di terreni e di condizioni ambientali adatte, di vitigni allevati con ogni cura e di uve selezionate con tutte le attenzioni in fase vendemmiale. La tecnica di rifermentazione prescelta in via pressoché totalitaria è stata quella originale del 'methode champenoise' con le connesse, minuziose, molteplici e concatenate operazioni che richiedono intelligenza e perizia da parte di maestranze all'uopo altamente specializzate.