



La tradizione dei Lunelli del Ferrari, Zanella "ragazzo prodigio" del Cà del Bosco, Moretti e Vezzola del Bellavista, azienda emergente. Storie di famiglia e nuove avventure in gara con lo champagne



TRENTO - È il vino della festa, dell'esultanza, della vittoria e della seduzione. Si capisce quindi come gli spumantisti, i signori delle bollicine, siano una razza tutta particolare. Con i piedi piantati nella vigna, da bravi contadini, perché senza un ottimo vino di base non si va da nessuna parte. Ma la testa è quella di chi fabbrica sogni. «Perché lo spumante - si inebria Gino Lunelli della Ferrari di Trento, alzando gli occhi al cielo - lo spumante è qualcosa di più. È la formula uno, è tecnica, è prestigio. Chieda a qualsiasi cantiniere: il suo sogno è avere quattro pupitres nel sottoscala». Sognano in francese, ovviamente, i signori delle bollicine: *pupitres* sono i cavalletti forati, dove le bottiglie vengono ruotate a testa in giù, un quarto di giro al giorno. Ma parlano italiano per far apprezzare (dentro e fuori i confini) qualcosa che non è *champagne*, non si chiama più metodo *champenois*, e a volte nemmeno più spumante. La sfida è anche tagliare certe radici.

«Chi fa spumante deve saper fare anche vino - spiega ancora Lunelli - Ma il vino è solo un semilavorato dello spumante. Dal vino in avanti, è ancora tutto in salita. E un enologo che non fa spumante, si sente incompleto». Eccessivo orgoglio di casta? Può darsi. Però, in effetti, far concorrenza ai vini francesi è affare complicato, ma battersi con lo *champagne* è un'impresa. E allora, tanto per farsi un'idea di questa strana razza, diamo un'occhiata a tre di questi signori delle bollicine. I Lunelli di Trento, come dire potenza industriale e tradizione. Maurizio Zanella di Cà del Bosco, l'*enfant prodige* spuntato in Franciacorta. E Bellavista, l'azienda emergente, frutto di una scommessa tutta particolare.

Con tre milioni di bottiglie l'anno, la Ferrari di Trento è una corazzata del settore, e sta fra i primi 25 produttori d'Europa. I fratelli Lunelli si permettono il lusso di mandarla avanti come fosse un'impresa di famiglia: Gino iperattivo amministratore delegato, Franco più flemmatico presidente, e Mauro il sacerdote della cantina, il tecnico. Giancarlo Aneri, direttore generale, è quasi un fratello adottivo. Ma è stato Bruno, il padre, quello che ha avuto la folgorazione sulla via

dello spumante. «Prima apprendista, poi garzone, e dopo il militare s'è messo in proprio commerciando vino. Allora tutti se lo facevano in casa: lui ha cominciato a venderlo nell'enoteca di largo Carducci. Andava a prenderlo con il camion, un vecchio BL 21 a gomme piene, e il viaggio durava una notte. Nostra madre Elda, che adesso ha 82 anni, lavora ancora lì, in enoteca: non ha mai saltato un giorno, nemmeno sotto i bombardamenti».

Il grande salto

Nel '52, carico di intraprendenza e di figli, Bruno Lunelli fa il gran salto. C'è Giulio Ferrari, nobiluomo trentino, tanto pazzo per lo *champagne* (allora si poteva ancora chiamare così) da aver messo in piedi una aziendaina piccola ma quotata: «Faceva 8 mila bottiglie, ma era già un leader: vendeva al Gallia e al Continental di Milano, al Danieli di Venezia, e nel '30 s'era guadagnato una medaglia d'oro all'esposizione in-

ternazionale di Parigi». Ferrari, il quel '52, ha 73 anni: decide di vendere, e Lunelli si indebita per trovare 30 milioni, una fortuna all'epoca. Compra, ma insiste perché Ferrari resti come nome e come presenza tecnica: «Aveva il naso lungo, papà. Portò la produzione a 21 mila bottiglie, e cominciò a battere l'Europa. Parlare allora di metodo *champenois* era come gridare nel deserto. L'italiano beveva porcherie, Clinto o acqua colorata. Ma nostro padre aveva intuito il benessere che stava per arrivare».

Vinse l'intraprendenza, ma soprattutto la qualità come religione: «Il nostro obiettivo è il massimo - spiega semplicemente Mauro, il tecnico - Quando l'abbiamo ottenuto, calcoliamo i costi. È un lusso che il consumatore ci permette: la qualità è il nostro unico *atout*. Abbiamo un solo prodotto, e se sbagliamo una volta ci tagliano le gambe». Qualità sì, ma anche un grande fiuto commerciale: ecco l'abbinamento Ferrari e Bellavista, ecco le bottiglie in tutte le cerimonie internazionali.

tradizione. Maurizio Zanella di Cà del Bosco, l'*enfant prodige* spuntato in Franciacorta. E Bellavista, l'azienda emergente, frutto di una scommessa tutta particolare.

datore? Sì che si può, e lo dimostra Maurizio Zanella, ragazzo prodigio di Franciacorta, altro personaggio chiave fra i signori delle bollicine. Maurizio ha 35 anni, e s'è preso molte soddisfazioni in mezzo mondo, ma ne aveva solo 19 quando si mise in testa di fare spumante di qualità a Erbusco, sulle dolci colline bresciane che guardano il lago d'Iseo. Nato a Bolzano, padre della Val di Sole, madre di Bormio, in Franciacorta Zanella c'era capitato quasi per caso, «confinato» in una casa di campagna a sbollire certe esuberanze studentesche.

Racconta così la sua folgorazione: «Era il 1973, arrivò uno dell'ispettorato per l'agricoltura di Brescia a parlare di un viaggio

cronaca

la Repubblica
sabato 9 novembre 1991

PAGINA 22

I signori del vino/3: viaggio tra i produttori del Trentino

Valzer di bollicine

Quegli artisti dello spumante tra orgoglio e grandi ambizioni

dal nostro inviato FABRIZIO RAVELLI

ca, lettere di apprezzamento di Mitterrand, Thatcher, Reagan, e via così). E poi il mercato americano, quello sovietico, quello cinese, fino all'imprimatur: la casa Jestin & Cie di Epernay, Champagne, chiede di poter distribuire Ferrari.

Si può pensare di mettersi a correre contro i Lunelli, contro quella specie di Rolls Royce che è il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore? Sì che si può, e lo dimostra Maurizio Zanella, ragazzo prodigio di Franciacorta, altro personaggio chiave fra i signori delle bollicine. Maurizio ha 35 anni, e s'è preso molte soddisfazioni in mezzo mondo, ma ne aveva solo 19 quando si mise in testa di fare spumante di qualità a Erbusco, sulle dolci colline bresciane che guardano il lago d'Iseo. Nato a Bolzano, padre della Val di Sole, madre di Bormio, in Franciacorta Zanella c'era capitato quasi per caso. «Confinato» in una casa di campagna a sbollire certe esuberanze studentesche.

in Francia, organizzato da viticoltori bresciani e bergamaschi».

Sei rossi e un bianco

Non me ne importava niente, ma star via da scuola sei giorni era già un risultato: mi iscrissi. Partiamo in pullman e arriviamo alle 9 del mattino davanti alla Romanée Conti, la cantina più rappresentativa del mondo. Il cantiniere ci fa assaggiare prima sei rossi, e poi un bianco. Un bianco dopo i rossi? Piovono critiche a mezza bocca, anche per quelle strane botti piccole. Ma io capisco che devono aver ragione loro, che vendevano tre bottiglie a 50 mila lire: non eravamo noi i più furbi. Fossi stato condizionato da una qualche tradizione...

strettissimi, fino a 8 mila piante per ettaro, rese basse, e uno spumante controcorrente: «Non leggero, fruttato, gradevole. Spumante sì, ma solido, con gusto, riconoscibile». Non ha tradizioni alle spalle, e se le va a costruire. Per capire Zanella bisogna scendere nella «cripta» della sua cantina: quasi una basilica a pianta centrale, in pietra chiara, solenne anche se ha pochi anni. «Mi serve a spiegare che faccio sul serio, che sono credibile anche senza tradizioni». Li riposano 700 mila bottiglie di spumante, e sono bottiglie che l'hanno innalzato nel cielo dei grandi. Poissoni venuti i successi di un grande rosso, battezzato «Maurizio Zanella» per firmare l'immagine ormai acquisita.

Sempre a Erbusco, a mezzo chilometro dalla Cà del Bosco di Zanella, prende la rincorsa la terza avventura di questo mondo delle bollicine. Si chiama Bellavista, questa creatura: ha un papà padrone e un precettore ispirato. Il padre si chiama Vittorio Vezzola, industriale dei prefabbricati, con un'idea fissa in testa: spumante di qualità e valore la Franciacorta. È il 1980 quando Moretti, invece di toglie lo sfizio di produrre vino, decide di giocare con i miliardi in un sogno americano. Mette in piedi un'azienda di 29 anni. Mattia Vezzola, enologo di Desenzano, un innamorato delle bollicine: prende il diploma e il pagella 300 mila lire, lui spenderselo in Champagne. Vezzola ha idee chiare, e Moretti ha le spalle che glielo finanziano: «La Franciacorta è un territorio di grande equità: noi vogliamo rispettare la natura della materia prima che la terra ci dà. È difficile, non creda. Ma puntiamo ad avere un gusto nostro, un'identità». Cistanno riuscendo, Moretti e Vezzola, garantiscono gli esperti. Con uno spumante (passato in «barrique» come in Francia i soli Krug, Bollinger e Roederer) che è una rivelazione, ma anche con uno Chardonnay (Uccelland) e un Cabernet (Solesine) che le degustazioni «cieche» della rivista «The Wine Spectator» hanno quotato ai vertici della produzione italiana (3 - continua).

in Francia, organizzato da viticoltori bresciani e bergamaschi».

Sei rossi e un bianco

Non me ne importava niente, ma star via da scuola sei giorni era già un risultato: mi iscrissi. Partiamo in pullman e arriviamo alle 9 del mattino davanti alla Romanée Conti, la cantina più rappresentativa del mondo. Il cantiniere ci fa assaggiare prima sei rossi, e poi un bianco. Un bianco dopo i rossi? Piovono critiche a mezza bocca, anche per quelle strane botti piccole. Ma io capisco che devono aver ragione loro, che vendevano tre bottiglie a 50 mila lire: non eravamo noi i più furbi. Fossi stato condizionato da una qualche tradizione, avrei fatto più fatica a capire. Poi di lì siamo andati in Champagne, e mi si è accesa una lampadina.

In Franciacorta c'è già chifa ottimo spumante, la Berlucchi. Zanella si butta a fondare l'azienda Cà del Bosco, e sceglie la radicalità: solo uve della zona, filari