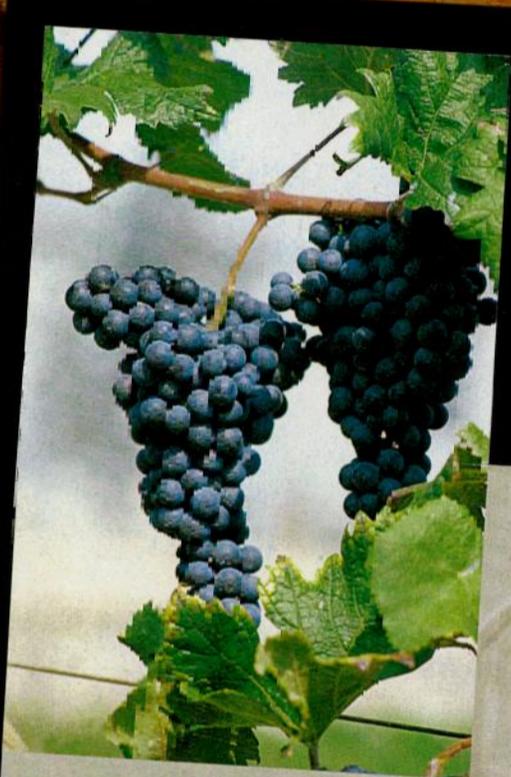




ANNO 3, n. 12
 Spedizione in A.P. 70%
 Filiale di Brescia

Brixia

PRO



Uve di merlot.

SCHEDA DI PRODUZIONE DEL VINO DOCG FRANCIACORTA

ZONA DI PRODUZIONE: comprende per intero il territorio dei comuni di: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Orme, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Pacerno Franciacorta, Passirano, Pravaglio d'Iseo, Cellatica, Gussago, nonché parte del territorio di Cologno, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino, con esclusione delle zone di fondovalle unide e di bassa pianura.

I VIGNI: all'albo dei vigneti Franciacorta, ad oggi, risultano iscritti 845 ettari con una potenzialità produttiva di 54.900 ettolitri di vino.

VIGNI DA CUI HA ORIGINE: *Chardonnay* e/o *Pinot bianco* e/c *Pinot nero*, vitigni di sicura origine francese, tranne il *Pinot bianco* che trova la sua tradizionale collocazione nella parte più occidentale della Germania.

TIPOLOGIA DEI VINI: Franciacorta, Rosé e Cremant.

Franciacorta: già la denominazione comprende la tipologia. Come lo Champagne non si avvale della specificazione sostantiva o aggettivante "spumante", si vorrebbe che anche il Franciacorta lo si identificasse solo con tale nome. Di fatto è un vino bianco che, mediante il processo di rifermentazione in bottiglia (metodo classico) e solo con tale metodo, assume la caratteristica di spumante. È di norma secco, allora è definito Brut o Extra Brut. Il Franciacorta Rosé si ottiene con una miscela di uve che contenga almeno il 15% di Pinot nero. Il Cremant è una "delicata" variante del Franciacorta, al fine di ottenere un prodotto meno pétillant, più fresco e più fruttato.

Il Franciacorta è un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. È stato il primo spumante ad ottenere tale riconoscimento. L'aggettivazione "garantita" sta ad indicare che di questo vino, ne viene sancita l'origine in una zona altamente vocata alla viticoltura, inoltre si ha la garanzia della qualità. Infatti questa peculiarità viene documentata dalle risultanze di un'analisi chimica eseguita da un laboratorio riconosciuto e da un'analisi sensoriale, quest'ultima fatta da esperti con nomina ministeriale.

A TAVOLA CON IL FRANCIACORTA: ottimo come aperitivo, altrettanto apprezzabile come nota felice di un break durante la giornata. Splendido compagno di un pranzo importante. Si sposa elegantemente con tutti i piatti. Col dessert "stride": il Franciacorta rosé più si addice a fine pasto, in quanto ha vena arabile.

SCHEDA DI PRODUZIONE DEL VINO DOC TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO E ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: È leggermente più ampia di quelle in cui si produce il Franciacorta. Comuni sono comunque gli stessi.

I VIGNI: hanno un'estensione di 282 ettari; per il Bianco c'è però la possibilità, con un semplice artificio amministrativo, di produrre vino Doc Terre di Franciacorta Bianco partendo dal vino ottenuto per la preparazione del Franciacorta. Pertanto la potenzialità produttiva di circa 20 mila ettolitri è solo indicativa in quanto è facoltà del produttore "attingere" dal vino prima destinato al Franciacorta. I vigneti da cui si raccolgono le uve per la produzione del "Terre di Franciacorta" Rosso. Hanno un'estensione di 350 ettari con una produzione massima consentita di ettolitri 27.290 di vino.

VIGNI DA CUI HANNO ORIGINE: Il Bianco si ottiene dalle stesse varietà con cui si produce il Franciacorta. Prevalgono comunque lo Chardonnay. Il Rosso si vanta di essere prodotto con vitigni sempre più internazionali, il Cabernet Sauvignon e Frane e il Merlot. Sono complementari il Barbera e il Nebbiolo.

TIPOLOGIA DEI VINI: Bianco: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di gusto delicato che ricorda il sottobosco. Di sapore asciutto, fresco, fruttato se giovane. Rosso: di colore rosso vivace con riflessi violacei e vinosità accentuata specie se giovane. Di sapore leggermente erbaceo dato dalla presenza del Cabernet; di medio corpo asciutto armonico. Più importante se conservato in botti di legno e affinato in bottiglia. Sia per il rosso che per il bianco il disciplinare di produzione prevede una gradazione minima di 11 gradi.

A TAVOLA: l'impegno dei produttori franciacortini, con l'alta tecnologia applicata, è riuscito ad esaltare le potenzialità qualitative delle uve; ottenendo così dei vini di cui raffronto più volte risulta premiata.

Il vino bianco ben si sposa con certi piatti delicati e minestre. Insuperabile con i piatti di pesce. Deve essere bevuto freddo a 10/12 gradi. Se affinato in piccole botti di legno, onde apprezzarne appieno profumi e sapori, deve essere bevuto a 13/14 gradi.

Il vino rosso accompagna degnamente piatti saporiti: ottimo con la cacciagione, con i brasati e con i lessi. Se invecchiato diventa più delicato e più apprezzato dal palato dell'importatore.

Il "cancello solare" creato da Arnaldo Pomodoro per l'ingresso dell'azienda agricola Ca' del Bosco a Erbusco.



Le aziende che producono e commercializzano i vini di Franciacorta sono 61 e 57 sono sotto le ali del Consorzio di Tutela che sta incassando riconoscimenti spesso tardivi per un lavoro certosino non certo estraneo alla marcia trionfale della terra delle bollicine e delle sue 7.297.954 bottiglie vendute l'anno scorso.

Il saldo 2.000 sarà poco lontano dai 9 milioni. Se a questi aggiungiamo i 5 milioni di bottiglie della Berlucchi, la Cene-rentola dei vini bresciani è diventata davvero Principessa.

I premi. Franciacorta Ca' del Bosco Saten 1995: migliori bollicine d'Italia. Franciacorta Rosé Villa: miglior Rosé d'Italia. Mica male. La Ca' del Bosco miete allori a corone sulle migliori guide del mondo, con le anglosassoni (notoriamente severissime) come massime estimatrici.

Premesso che le guide vanno prese con le pinze, è altrettanto vero che fanno tendenza e la corrente di fine millennio vede sicuramente la Franciacorta come top area.

Ben 5 cantine hanno ottenuto i classici e agognati 3 bicchieri del Gambero Rosso. Idem con la guida Veronelli. Meglio ancora nelle segnalazioni dei vini eccellenti nel rapporto qualità-prezzo. Fatto questo che è la vera cartina tornasole del modello Franciacorta.

Un iper soddisfatto Giampietro Comolli, direttore del Consorzio anche in tempi meno fausti, sottolinea: "Nel '93 avevamo dieci aziende menzionate dalle guide nazionali. Era già un traguardo importante per una zona piccola e giovane come la nostra. Oggi siamo a quota 34 e non ci basta. È chiaro che a fronte di 61 produttori è una percentuale altissima, ma tutta la Franciacorta (e io insisto tutto "il" Franciacorta) deve andare nelle guide".

Comolli si crògiola nei numeri perché il dato più rilevante è l'incremento dei bicchieri conquistati dalle aziende. Passare da uno a due non è facile. Arrivare all'eccellenza è un'impresa.

"In questi anni abbiamo lavorato sodo sui vigneti e adesso arrivano i primi risultati. Miglioreremo ancora molto – prosegue Comolli – Come Consorzio abbiamo lavorato sui fondamentali: la nostra mappatura certosina di tutti i vigneti, con relative caratteristiche podologico-ambientali, fa testo. Abbiamo esteso alla totalità dei vigneti l'infittimento sistematico, con riduzione delle rese per ettaro ed impennata della qualità. Anche i prezzi delle uve, pilotati dal consorzio, hanno premiato i vigneti migliori. Del resto i grandi vini si fanno da una grande terra, coltivata con la testa. Il fatto che la crescita dei bicchieri conquistati dalle nostre cantine sia esponenziale ci conforta alla grande. Non è un exploit, ma un binario certo. Al capolinea ci sarà sempre e solo la qualità". Per elencare i vincitori di premi vari (con targa Fc) servirebbero una dozzina di pagine. Tante cantine non partecipano più a manifestazioni come la Douja d'or di Asti perché hanno già pareti tappezzate di diplomi. La Franciacorta cerca riconoscimenti soprattutto all'estero dove vanno già più di 400.000 bottiglie all'anno. Germania in testa.

Cin cin del 2000. Non ha raggiunto l'ombelico di Neomi Campbell, ma ne ha fatta comunque di strada. Il tappo del Franciacorta è arrivato in Toscana e ha colpito la più blasonata delle famiglie vinicole italiane. Dopo i Marzotto e accanto ai Folonari, a Calino sbarcano gli Antinori che, dall'alto dei loro 1.400 ettari vitati, sono la prima dinastia europea dei vini, famosa in tutto il mondo. Sigillo sul blasone della Franciacorta e questo è il miglior viatico per il terzo millennio.

Tutte le cantine hanno partorito qualcosa di speciale e non elencheremo. Sottolineiamo solo l'interesse forte per la cultura e per l'arte. Abbinamenti coi fiocchi. Il Consorzio ha aperto la strada con una pubblicazione che guarda all'estero. La Barone Pizzini ha pubblicato, sulla scia, un libro che guarda alla storia dell'azienda e della Franciacorta con firme come

quella di Folco Portinari, primo direttore della Rai.

Poi ci sono i grandi libri fotografici, come la sorpresa della Ca' del Bosco che è ancor top secret, anche si parla di Helmut Newton e persino di giapponesi. Villa di Monticelli ha sfornato un testo di poesie sul vino.

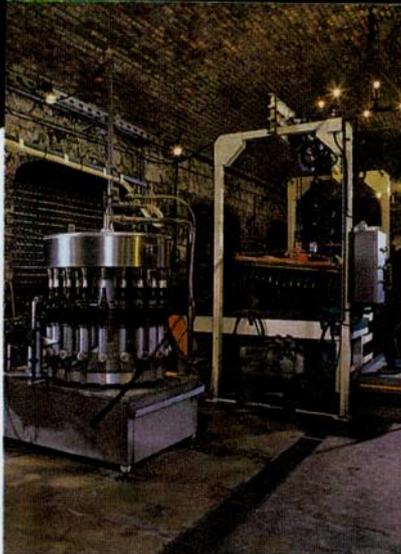
Poi tanti artisti chiamati ad impreziosire vini già da collezione: per tutti Pomodoro che ha "sculpto" le millennium della Berlucchi.

Fa piacere riscontrare una profonda sobrietà di fondo fra i bei nomi di Franciacorta: hanno puntato sul vino, speciale per l'occasione, senza fronzoli. Anche perché cultura e solidarietà sono per fortuna di casa nelle aziende franciacortine.

Storia breve. Franco Ziliani ha un bel po' di anni e questo fine millennio gli cade giusto per poter dire che ha passato metà della sua vita lavorando per la Franciacorta. Sono più di trent'anni.

Racconta la storia che nel lontano '63 un giovane enotecnico di Travagliato, dopo varie esperienze in Piemonte e in Francia, viene a proporre ai nobili franciacortini (con tanta terra e poche idee) un progetto folle: fare lo Champagne ai piedi del lago d'Iseo.

I cinque milioni (e passa) di bottiglie vendute dalla Guido Berlucchi parlano da soli. Franco Ziliani è rimasto tal quale, con qualche cicatrice in più: "Erano altri tempi. Quel pionierismo oggi è impensabile. Abbiamo fatto tanti errori, ma abbiamo seminato. Oggi guardo i miei figli che hanno problemi con la Braud che raccoglie meccanicamente l'uva e lavora per 50 uomini, o con le presse che sembrano sommergibili e mi arrabbio. All'inizio ho lavorato in cantine con botti di legno incrostate da due dita di scorie e oggi si lamentano se non hanno le botti autorefrigeranti. Viva il progresso. Resto però del-



l'idea che i grandi vini si fanno solo in grandi terre. Quello che conta è il vigneto. Poi ben venga tutta la tecnologia immaginabile. Potremmo anche avere solo dei robot che fanno tutto nei campi e in cantina, ma se non c'è la terra giusta non faranno mai grandi vini". Franco Ziliani non ha certo l'aria del patriarca che sta per lasciare l'impero ai posteri: "La Berlucchi ha abbandonato la Franciacorta quando ha visto che per avere un prodotto costante non si poteva restare solo in questa zona. Noi

mettiamo nella Cuvée imperiale uve di 4-5 zone diverse. Devo dire però, io che sono stato fra i primi a partire, che in Franciacorta è nato un movimento anomalo, con tanta gente che ci ha seguito e poi è andata avanti, con figure chiave come Maurizio Zanella e suo padre. Noi stiamo reimpiantando tutti i nostri vigneti, che non sono fazzoletti, e sono totalmente in sintonia con l'idea di Zanella di puntare sul Gujot, con infittimenti fortissimi, viti di lunga durata, di bassa resa e di altissima qualità. Credo che la Franciacorta debba molto a Maurizio Zanella".

La risposta di Zanella è che senza Ziliani non ci sarebbe la Franciacorta (non solo il Franciacorta) e poi chiosa: "Ca' del Bosco è nata come sogno agreste di mio padre e poi è diventata una realtà importante grazie all'esperienza di Ziliani alla Berlucchi. Puntare sempre sulla qualità totale è la sintesi del pensiero che Franco Ziliani ci ha trasmesso. Difficile coniugarlo con la produzione quantitativamente elevata. Per noi la scommessa qualità è sempre stata una regola invalicabile. Non vogliamo essere maestri per nessuno, ma non è stato semplice far capire ai produttori che quantità e qualità non erano conciliabili. Mi sembra che oggi la Franciacorta nel suo insieme l'abbia recepito. Fondamentale è non sedersi mai: anche se tre bicchieri sono il top, bisogna pensare di guadagnarsi il quarto, quando lo assegneranno. Ec-

co, tutta la Franciacorta deve sempre lavorare per il quarto bicchiere".

Il patriarca Ziliani concorda: "Ritorniamo in Franciacorta come casa madre e non solo col marchio *Cantina Fratta* perché vediamo che sul binario tracciato nel '63 si sono inserite realtà vere e solide che possono fare del bene alla nostra terra. Non abbandoneremo certo la linea vincente della Cuvée imperiale, ma la vita è lunga".

La Franciacorta del 2000. Ambasciatori come Gianni Berra, amico fino all'ultimo della Bellavista di Moretti, o Lina Wertmuller, socia della Mirabella di Saiano, hanno fatto molto per diffondere l'immagine della Franciacorta dei vini in anni complicati. Uomini come Alessandro Bianchi, Pietro Catturich, Enzo Cibaldi, Adriano Zanardelli e donne come Emanuela Barboglio, Paola Rovetta, Eleonora Uberti hanno investito patrimoni e sentimenti sui vini di Franciacorta.

Il presidente del Consorzio di questo fine millennio è in fondo la summa di queste anime, lontane ma convergenti. Ha investito tutto sulla Franciacorta dei vini ed è circondato da donne: la sua azienda è da molti anni sotto le redini della figlia Giulia. È da sempre super premiata.

Giovanni Cavalleri è un personaggio schivo, di stampo ottocentesco, nobile di simpatie napoleoniche. Non garibaldino come il nonno di Emanuela Barboglio. Rivoluzionario moderato. Saggio. "Il 1999 sarà un anno da ricordare per la Franciacorta dei vini, per il Consorzio e per la Franciacorta in ge-

nerale. Abbiamo raccolto quanto è stato seminato, con molto sacrificio, in questi trent'anni. Abbiamo avuto una miriade di riconoscimenti a tutti i livelli, anche istituzionali. Il fatto che la regione Lombardia ci abbia scelto come testimone del 2.000 insieme al Parmigiano reggiano è solo la prova del nove. Il grande successo del gemellaggio con l'Asti spumante a Vinaly ne era la premessa. Noi siamo abituati a stare coi piedi per terra. Gli obiettivi per il prossimo millennio sono quelli di questo millennio: lavorare per il miglioramento costante dei vigneti; mettere a frutto il grande lavoro sulle zonazioni vinicole e sulle vocazioni dei singoli terreni; controllare in modo certosino, coi produttori referenti tutti i vigneti; favorire il miglioramento tecnologico delle cantine; dare supporto costante a tutti i livelli a chi lavora per la Franciacorta; promuovere la conoscenza del nostro territorio all'estero". Da sottolineare il richiamo costante alla Franciacorta. "Un grande vino ha bisogno di una grande terra alle spalle. Non solo nei vigneti. Se non c'è cultura, storia, vita sul territorio, anche la viticoltura appassisce. Ecco: il mio auspicio per il 2.000 è che ci sia uno scambio vero, osmotico, in simbiosi, fra la Franciacorta dei vini e la Franciacorta Grande. La filosofia del Consorzio punta totalmente sulla promozione globale del territorio e auspichiamo la nascita di nuovi prodotti forti in Franciacorta come l'olio o i formaggi, ma anche rassegne e mostre, perché la barca è unica e per andare lontano è meglio essere in tanti a remare". Auspicando che siano sempre meno quelli che remano contro.

PRO

Brixia

Il caso. La Franciacorta

Da Cenerentola a principessa

E ora punta all'estero

Danilo Ravarini

A ttesa da trent'anni è arrivata come la neve che cade, giusta e sognata, la notte di Natale. I fiocchi hanno la forma dei bicchieri, delle bottiglie, delle stelle, dei diplomi e dei fax con olografie d'acqua: rigorosamente e cortesemente rispediti al mittente, come fin da Luglio le migliori cantine hanno esaurito tutte le giacenze possibili. Roba da libro dei sogni. Franciacorta di fine millennio.

Le favole continuiamo a raccontarle con gioia ai bambini.

La realtà vinicola franciacortina parla di un patrimonio "solido" di 3.500 miliardi (mica noccioline), mille addetti indotto escluso, 100 miliardi di vino venduto nel '98, Bellucchi esclusa.

Nella famiglia composta da 220 aziende viticole che coltivano 1.300 ettari di vigneti "marchiati", con una percentuale di terreni tutelati tra le più alte d'Italia: 96%.