

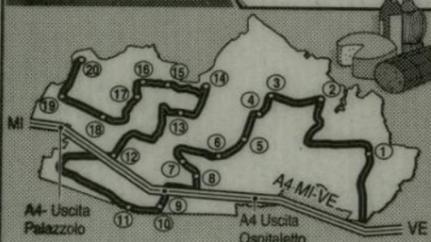
I VINI LOMBARDI/2 La Franciacorta



In poco più di trent'anni il miracolo di un'area vitivinicola che ora compete con la Champagne

Terra di torbiere e tondini e di aristocratiche bollicine

GLI ITINERARI



La strada del vino Franciacorta è un ricco e affascinante percorso che ha origine alle porte di Brescia, verso il lago di Iseo in località Mandolossa. Il percorso si snoda dall'antico centro di Gussago, raggiunge le merlate ghibelline di Passirano, tocca il castello altomedievale di Bornato, che nel suo contado conta numerose ville signorili. Verso sud si arriva a Rovato e poco oltre a Coccaglio, ai piedi del monte Orfano. Di lì si risale per Erbusco, oggi cuore e capitale della produzione del vino Franciacorta e si punta verso il lago d'Iseo.

- 1 Gussago
- 2 Orme
- 3 Monticelli Brusati
- 4 Camignone
- 5 Passirano
- 6 Bornato
- 7 Calino
- 8 Cazzago S.M.
- 9 A 4 Uscita Rovato
- 10 Rovato
- 11 Coccaglio
- 12 Erbusco
- 13 Borgonato
- 14 Provaglio d'Iseo
- 15 Timoline
- 16 Colombaro
- 17 Nigoline
- 18 Adro
- 19 Capriolo
- 20 Paratico

GIANNI E PAOLA MURA

PURA fantascienza: ci avessero detto solo 30 anni fa che a pochi chilometri da Brescia, capitale del tondino di ferro, sarebbe cresciuta un'area vitivinicola in grado di competere alla pari con la Champagne, questo avremmo pensato. Eppure, la Franciacorta è lì, a dimostrarlo. Adagiata tra il lago d'Iseo, il parco della Torbiere e, a sud, il Monte Orfano, la Franciacorta, con un piglio imprenditoriale prettamente lombardo, è un fenomeno vinoso senza confronti. Molte altre zone lungo lo stivale vantano Doc e Docg blasonatissime, ma costruite in secoli e secoli di lavoro. La Franciacorta ha invece bruciato i tempi, è sbocciata con un botto e oggi il suo nome è sinonimo di Spumante elaborato con metodo classico. Basta la parola e si riempiono le flûtes dei brindisi. Anche altri calici, più o meno fermi, naturalmente: hanno una Doc tutta per loro, Terre di Franciacorta, e anche una IGT (indicazione geografica tipica) Sebino. Ma è il Franciacorta che ha avuto il ruolo di starter ed ha tuttora il ruolo di star. Visti, bevuti i risultati, si parla di vocazione del territorio. Suolo adatto, clima giusto, uve pregiate sono premesse incoraggianti. La quarta, per fare un grande vino, è la mano dell'uomo. Che è poi un modo di lavorare e di crederci.

Fino al boom, questa era una placida zona rurale punteggiata di castelli e ville nobiliari. Il vigneto, spesso condotto a mezzadria, dava vini-alimento di cui nessuno ha raccontato con

particolare trasporto. alla fine degli anni Cinquanta che succede qualcosa. Guido Berlucchi, proprietario con le sorelle Lina e Laura di una grande tenuta a Borgonato, assume un giovane enotecnico, Franco Ziliani. Che suggerisce di fare un vino spumante. La prima etichetta di Pinot di Franciacorta è



L'AZIENDA/1

Ca' del Bosco di Erbusco "Abbiamo preso il meglio"

L'AZIENDA Ca' del Bosco non è certo la più antica, ma è stata la prima ad affermare con le sue bottiglie la qualità e lo stile Franciacorta nel mondo. Maurizio Zanella era ancora un ragazzo quando, dopo una gita in Champagne, decise di fare il vino nella tenuta di Erbusco. Incantato dal modo di lavorare dei francesi, e con mezzi adeguati, allestì vigneti e cantina modello. Il suo primo maître de cave proveniva dalla Champagne, con il destino nel nome: Dubois (del bosco). Massimo rigore e perfezionismo: «La nostra fortuna, dice, è stata di non avere tradizioni, abbiamo preso il meglio dalle esperienze degli altri, adattandole al territorio, alle capacità e al nostro gusto». C'è ancora margine di crescita? «Sì, i traguardi sono ancora più ambiziosi. La Franciacorta ha una grossa chance di raggiungere il mondo della produzione è compatto la volontà e l'interesse comuni».



Maurizio Zanella

L'AZIENDA/2

Boscaiola, cinque ettari di qualità senza deroghe

MEDICO e professore universitario, medaglia d'argento come alpinista nella campagna di Russia, scrittore e poeta. Una vita piena. E quando va in pensione cosa fa Nelson Cenci? Resta una vecchia cascina seicentesca a Cologna e si mette a coltivare la vigna. Altro che riposo. Altro che hobby. Diventato un lavoro, ma è il lavoro più bello. Meno male che Giuliana, una delle due figlie, si fatta catturare dalla stessa passione. Hanno la consulenza preziosa dell'enologo Cesare Ferrari (nume tutelare della zona) e dai 5 ettari specializzati della tenuta "la Boscaiola", ottengono bottiglie di alto rango. Non hanno mete espansionistiche esagerate, fanno, come si dice, il passo lungo come la gamba. Ormai, come molte altre aziende, sono nel circuito tracciato dal disciplinare del Franciacorta: quello della qualità senza deroghe.



Nelson Cenci

LA SCHEDA

Un consorzio di tutela di esemplare rigore

FRANCIACORTA. DOCG dall'1 settembre 1995. Uve con cui è prodotto: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero. Elaborazione: 25 mesi dalla vendemmia alla commercializzazione di cui almeno 18 di riposo sui lieviti. Tipologie di sapore: non dosato (pas dosé), Extra Brut, Brut Satèn, Sec, Demi-sec. Il Franciacorta millesimato, cioè prodotto con sole uve di un'annata non arriva sul mercato prima di 37 mesi dalla vendemmia (di cui 30 sui lieviti). Area vitata: circa 1600 ettari. Consorzio di tutela. Nasce nel 1990. Adotta un regolamento di autodisciplina di esemplare rigore. Oggi aderiscono al consorzio quasi tutte le aziende produttrici. Nel 2000: 3.900.000 bottiglie Consorzio Tutela Doc Franciacorta, via Verdi 53, 25030 Erbusco (BS); 030.7760477, fax. 030.7760467; email-Franciacorta@Franciacorta.net



Il primo Pinot spumante di Franciacorta è del 1961, per iniziativa di Berlucchi: oggi la zona conta 1600 ettari di vigneti e rivalessa, per qualità del prodotto, con la Champagne

del 1961: 3000 bottiglie elaborate con metodo classico. La vendemmia successiva ne portò 20:000 e hanno un successo clamoroso. A Milano non si beve altro come aperitivo e spesso, ci si pasteggia nei ristoranti di pesce (specie quando arriva la versione Rosé). I numeri salgono con progressione impressio-

nante, tanto che oggi la Berlucchi, di cui Ziliani è socio di maggioranza, è la più grande azienda spumantistica italiana, con più di 4 milioni di bottiglie (ovviamente non più di sole uve della Franciacorta: da qui la rinuncia alla denominazione).

Quanti seguirono l'esempio di Berlucchi-Ziliani? Praticamente tutti quelli che già c'erano. Alla concessione della Doc, nel '67 erano 11 le aziende iscritte all'albo, con 32 ettari. Ma presto se ne aggiunsero molti altri.

Nobili proprietari terrieri, imprenditori di altri settori, professionisti di città, piccoli contadini che mandano i figli a scuola di enologia. Gli investimenti, in campagna e in cantina, sono imponenti ma è il momento giusto per farli. La parola d'ordine è specializzazione. Sostenuti da un invidiabile spirito di corpo, i produttori crearono il Consorzio volontario di tutela (attualmente diretto da Angelo Plebani). Si danno regole severissime, partendo dall'impianto delle vigne (varietà di uve, sistema di allevamento, fittezza, resa e così via) fino alla bottiglia con la fascetta della Docg. Alla prova dei fatti, la G è davvero una garanzia per il consumatore. Oggi aderiscono al Consorzio 67 aziende, con 1600 ettari di terra, di cui 910 votati alle bollicine. La qualità è certificata anche dalla crescita delle vendite all'estero. Si beve Franciacorta (ricordate: basta la parola) un po' dappertutto. Persino, è qui il bello, un famoso, stellato ristorante di Reims, regno dello Champagne ha incluso nella carta dei vini qualche etichetta di Erbusco. A la santé.

TOP TEN

CA DEL BOSCO	ERBUSCO	030/7766111
BELLAVISTA	ERBUSCO	030/7762000
CAVALLERI	ERBUSCO	030/7760217
UBERTI	ERBUSCO	030/7267476
MONTE ROSSA	CAZZAGO S.M.	030/725066
FRATELLI BERLUCCHI	CORTEFRANCA	030/984451
LA BOSCAIOLA	COLOGNE	030/715596
FERGHETTINA	ERBUSCO	030/7760120
RICCI CURBASTRO	CAPRIOLO	030/736094
BARONE PIZZINI	CORTEFRANCA	030/984136

LE CANTINE DI FRANCIACORTA

UN INDIRIZZO UTILE PER CHI NON SI PUO' REGALARE UN'INTERA GIORNATA IN FRANCIACORTA. A ERBUSCO, (SS ROVATO-ISEO, 56, TEL. 030/7751116) A POCHE CENTINAIA DI METRI DAL CASELLO AUTOSTRADALE DI ROVATO, C'È LO SPAZIO POLIVALENTE DELLE CANTINE DI FRANCIACORTA. VI SI POSSONO ASSAGGIARE E ACQUISTARE TUTTI I VINI DI FRANCIACORTA ALLO STESSO PREZZO DI VENDITA PRATICATO DALLE AZIENDE PRODUTTRICI. DISPONIBILI ANCHE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE DELLA ZONA (FORMAGGIO, MIELE, INSACCATI) E UNA PICCOLA BIBLIOTECA VINICOLA.