

Franciacorta, bollicine visionarie

Come lo Champagne, ma a Brescia: la storia di un'idea rivoluzionaria che ha cambiato un territorio, da bere e da scoprire.

di MAURIZIO BERTERA

Casello di Rovato. A4: la porta di accesso a uno dei terroir del vino più sorprendenti del mondo, può sconcertare i neofiti. Per entrare nella Franciacorta – che Wine Enthusiast ha scelto recentemente come *International Wine Region of the Year* – ci si lascia alle spalle infatti una delle autostrade più trafficate d'Italia, per ritrovarsi in breve tempo fra i vigneti di quella che è diventata in pochi anni la "bollicina" italiana per eccellenza. Viene prodotta come lo Champagne dal Dopoguerra ma in soli 200 kmq di colline affacciate sul Lago d'Iseo; oggi è arrivata a 19 milioni di bottiglie, esportate sino in Giappone e Stati Uniti. Inarrivabile il confronto con i 300 milioni di litri dei francesi, ma soprattutto con una storia di tre secoli abbondanti. Eppure...

La Franciacorta è un esempio di Made in Italy, di prestigio e qualità di nicchia, non di tradizione, ma di innovazione. Sono passati infatti "solo" 35 anni dalla nascita del *Consorzio di Tutela* eppure il Franciacorta DOCG può esibire un livello sempre più alto di prodotto e un impegno costante: molto pragmatico, molto bresciano, molto lombardo.

Il solo a poter ricordare e alimentare la leggenda è stato Franco Ziliani, scomparso nel 2021: l'enologo, dopo tre anni di errori e disastri, imbottigliò il primo spumante, con base il Pinot Bianco, nel 1961. Era riuscito a convincere Guido Berlucci, gentiluomo d'altri tempi che lo aveva assunto per curare la sua cantina. «Non voleva. Ho insistito dicendo: "Se funziona in Francia, possiamo farlo anche in Italia" – raccontava Ziliani – e alla

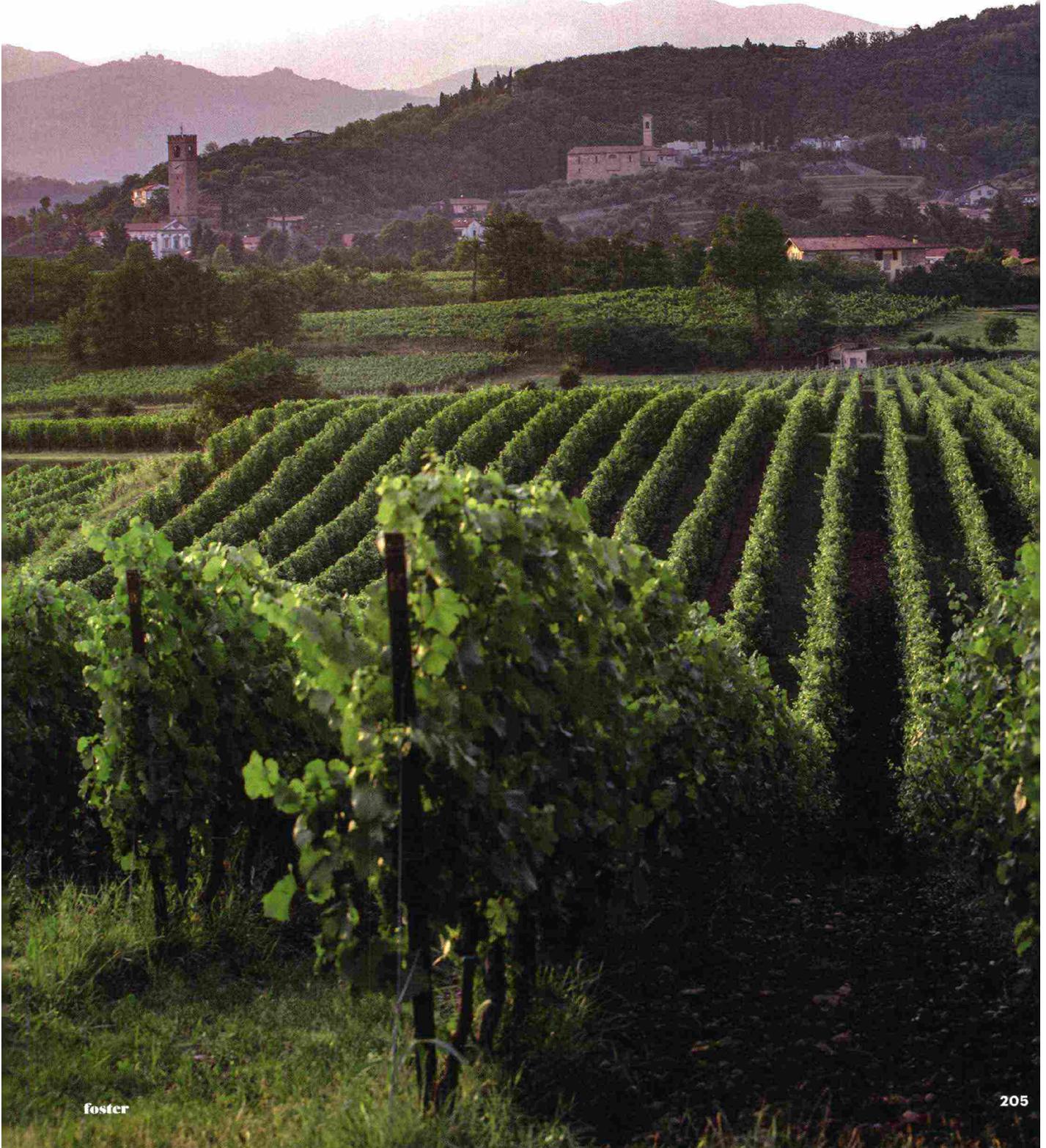
VIGNETI CON VISTA

A destra, i vigneti di Bellavista, una delle più importanti cantine della Franciacorta, il cui nome deriva dalla collina su cui sorge, e dal quale con lo sguardo si riesce a spaziare verso il Lago d'Iseo, verso la Pianura Padana e verso le Alpi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

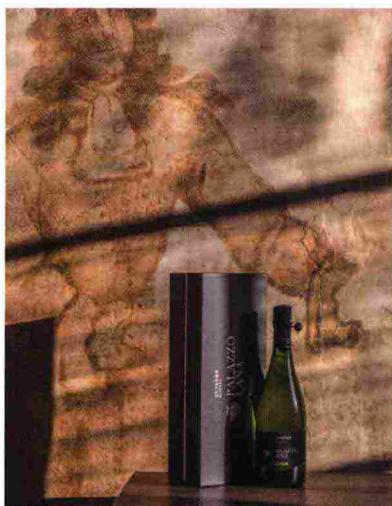
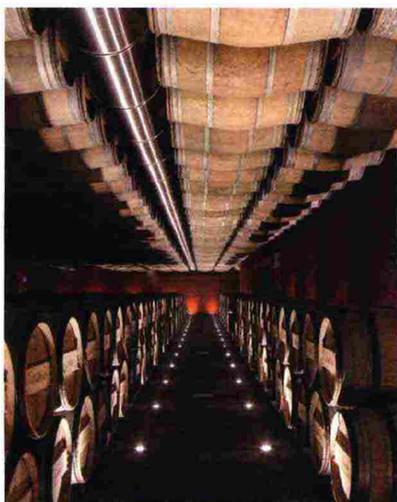


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

foster

205



CANTINE APERTE

A destra, le botti della cantina Ca' del Bosco, recentemente ampliata con un percorso di visita ancora più immersivo e scenografico. Sopra, Palazzo Lana dove Guido Berlucci e Franco Ziliani inventarono il Franciacorta e da cui il nome dei vini Riserva prodotti solo nelle grandi annate.

fine ha ceduto; ma non sapevamo nulla, e abbiamo imparato tutto da soli». Intuizione, studio, lavoro, visione permisero a Berlucci di vendere ben 120 mila bottiglie nel 1970 e un milione nel 1980, entrando nella grande distribuzione, evento epocale.

Nel 2025 si festeggia il decimo anniversario dell'apertura al pubblico della cantina a Borgonato, scavata nel 1689 a dieci metri di profondità e dove è custodita la bottiglia numero uno, un pezzo di storia d'Italia. Oggi, i tre figli di Franco (Cristina, Arturo e Paolo) guidano la cantina leader dell'area: «Ricordo sempre che mio padre una volta mi disse: "Io non ho creato un vino, io l'ho scoperto". Berlucci interpreta la Franciacorta, e in quanto tale ne è anche custode, non solo dal punto di vista vinicolo, ma anche sociale e culturale».

In Franciacorta, le "big three" Berlucci, Ca' del Bosco e Bellavista grazie a patron illuminati quanto visionari, sono state le pioniere della riconversione da territorio di bachi da seta, di torbiere e di rossi alla "Champagne" italiana, aprendo la strada a una nuova idea di territorio. Ma è solo l'inizio e Maurizio Zanella, uno dei padri nobili e oggi presidente di Ca' del Bosco non pone limiti: «Siamo giovanissimi, ci vuole almeno un secolo per diventare

adulti nel vino, quindi ne riparlamo dopo il 2070. Ma dobbiamo essere già orgogliosi: in poco tempo stiamo recuperando il gap sulla tradizione» sottolinea.

Perché la Franciacorta non si ferma: se il biologico è arrivato al 50% dell'intera produzione (un record in Italia), inizia a decollare il biodinamico, crescono come in tutto il mondo i Rosé e i Pas Dosé, ma la Franciacorta può contare sull'unicità del Satèn (cremoso, elegante, come il velluto), del vitigno autoctono Erbatmat e su Riserve che sorprendono oramai

anche i cugini francesi. Ma non basta, come si augura Francesca Moretti, figlia di Vittorio (altro padre nobile del Franciacorta) e vicepresidente di Holding Terra Moretti a cui fa capo Bellavista: «Ora è fondamentale investire sempre di più sull'accoglienza e sulla promozione del territorio perché solo vivendo questa terra si può entrare in contatto con i produttori e apprezzarne il valore, enologico, ma anche ambientale, storico e, soprattutto, umano». Per farlo basta svoltare a sinistra al Casello di Rovato e farsi sorprendere. ■

La Franciacorta è un esempio di Made in Italy, di prestigio e qualità di nicchia, più che di tradizione, di innovazione.