

# GAMBERO ROSSO

in dote un po' di vigna e così, per hobby, qualcuno cominciò a produrre vino, altri riscoprirono le proprie origini contadine. In breve il gioco si trasformò in professione. Ma i nuovi viticoltori non potevano dimenticare di avere una mentalità imprenditoriale. Privi di qualsiasi conoscenza in materia e quindi liberi da pregiudizi, sono partiti da zero: hanno cominciato a informarsi, hanno assunto tecnici capaci, hanno girato il mondo per imparare tutto su come si deve fare un buon vino. Maurizio Zanella della Ca' del Bosco per anni ha visitato le migliori cantine di tutto il mondo e poi ha assunto uno degli chef de Cave di Moët et Chandon e un enologo con laurea all'Università di Davis; oggi l'azienda possiede un laboratorio di analisi all'avanguardia diretto da uno dei più validi ricercatori di San Michele all'Adige; Bellavista si avvale di un bravissimo tecnico come Mattia Vezzola con alle spalle una lunga esperienza in Francia e Germania. A incoraggiare i "nouveaux vigneroni" c'era il fatto che in quegli stessi anni il mondo enologico italiano conosceva una sorta di rivoluzione. Da un'epoca caratterizzata da grandi produzioni e grandi consumi si stava entrando in un'era che alla quantità preferiva la qualità. Con l'esperienza i viticoltori-manager avrebbero scoperto il grande potenziale delle dolci colline moreniche a sud del La-

go di Iseo: lì oltre a vini spumanti, potevano nascere anche vini tranquilli. Prova ne sono oggi gli eccellenti frutti nati dal matrimonio tra barrique e vini: il Maurizio Zanella, il Solesine, il Pinero, il Tajardino o altri vini da tavola che si

come si deve fare un buon vino. Maurizio Zanella della Ca' del Bosco per anni ha visitato le migliori cantine di tutto il mondo e poi ha assunto uno degli chef de Cave di Moët et Chandon e un enologo con laurea all'Università di Davis; oggi l'azienda possiede un laboratorio di analisi all'avanguardia diretto da uno dei più validi ricercatori di San Michele all'Adige



di metodo. La Cee aveva vietato la dizione "metodo champenois", stabilendo che era un aggettivo proprio della Champagne; i produttori italiani si arrovelavano per trovare un nome nuovo in sostituzione. I produttori della Franciacorta hanno aggirato brillantemente l'ostacolo adottando il nome Franciacorta tout court per lo spumante; gli altri vini hanno in più la parola "Bianco o Rosso di". Contestualmente è stato approvato un severo regolamento di produzione che fissa i quantitativi di uve, il numero di ceppi per ettaro, il periodo minimo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione e stabilisce una serie di controlli rigidi effettuati dal comitato tecnico. Il regolamento è esemplare e, se rispettato, potrà essere un "manifesto di intenti" e la

**Se fosse francese si chiamerebbe Champagne: con questo slogan pochi mesi fa il neonato Consorzio Vini Franciacorta presentava su quotidiani e periodici il proprio prodotto. Una campagna pubblicitaria senza mezzi termini che azzardava il paragone con il più famoso vino spumante del mondo. I produttori di Champagne non hanno gradito e hanno messo in azione gli avvocati. «Pensavamo di fare un omaggio a uno dei più**

## La piccola

# Francia

grandi vini della terra», è stato il serafico commento dei produttori di Franciacorta. Tuttavia dopo la levata di scudi il messaggio è cambiato; in luogo della certezza, un interrogativo rivolto al consumatore: "Come lo chiamereste se fosse francese?". Eppure l'ambizione dei produttori bresciani, anche se può peccare di presunzione, non è del tutto immotivata. Se infatti il confronto a livello di numeri è praticamente impossibile [la Champagne con i suoi 180 milioni di bottiglie è un colosso rispetto alla piccola regione lombarda che produce poche migliaia di

Francia, grazie all'indennità dei produttori potrà divenire la piccola "Champagne" italiana.