

Nella Lombardia delle industrie i viticoltori lanciano la sfida agli operatori stranieri

Il business delle bollicine

In Oltrepò, Valtellina e Franciacorta prodotti 2 milioni di quintali di uve pregiate all'anno
Al via gli investimenti nelle vigne: l'uso dei computer contro insetti, funghi e maltempo

BRESCIA — L'Europa bussa alle porte. E la Lombardia, che produce due milioni di quintali di uve, di cui più della metà nell'Oltrepò pavese e il resto principalmente in Franciacorta e in Valtellina, si prepara a lanciare il quanto di sfida non solo alla concorrenza italiana ma anche ai produttori stranieri. La vera sfida resta quella tra i maestri lombardi delle bollicine e i vigneron della mitica Champagne.

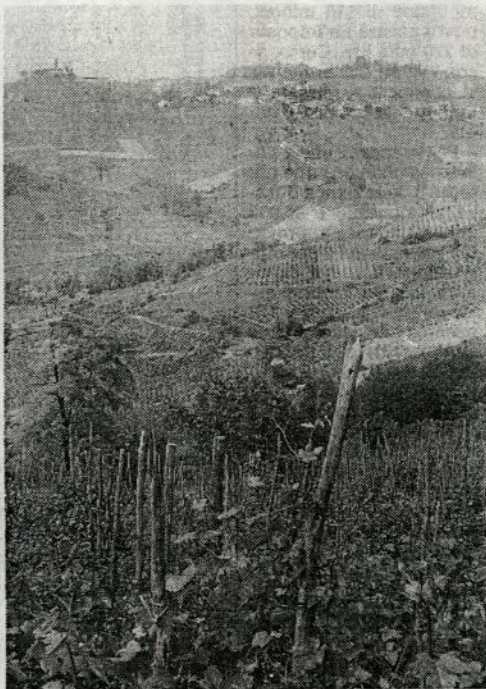
«All'estero — dice il dottor Paolo Rabotti, presidente del Consorzio di Franciacorta, mille ettari di vigneti tra le colline di Erbusco e Cortefranca — non è facile conquistare spazi. Siamo consapevoli delle difficoltà del mercato europeo, ma sappiamo anche che per noi possono aprirsi prospettive interessanti. In Franciacorta operano tutte aziende giovani e abbiamo adottato un regolamento che premia la qualità».

Una gara all'ultimo sorso, dunque. La Lombardia, che mette sul mercato tre quarti dei 20 milioni di bottiglie prodotte all'anno in Italia, è in prima linea.

Ma quali sono le strategie vincenti?

Qualità, specializzazione e alta tecnologia, innanzitutto.

«Nei punti strategici abbiamo installato due capannine meteorologiche con un programma computerizzato che elabora i dati raccolti dai sensori — spiega l'enologo Mattia Vezzola, dell'azienda agricola Bellavista, 500 mila bottiglie all'anno —. Temperature e precipitazioni sono co-



Due immagini rappresentative della viticoltura lombarda: la vendemmia in Franciacorta e i vigneti dell'Oltrepò pavese

stantemente sotto controllo. Il monitoraggio è indispensabile per prevenire il rischio di infezioni».

L'intervento «chimico» è ridotto al minimo. «Solo quando la percentuale di rischio supera la soglia dell'80 per cento — spiega Vezzola — si fanno i trattamenti».

C'è la convinzione, fra i produttori delle oltre due milioni e 600 mila bottiglie di spumante a 5 stelle della Franciacorta, che si possa tornare a impostare una produzione non biologica ma il più naturale possibile.

«Non servono le magie

— dicono i tecnici —. E' sufficiente scegliere terreni favorevoli, ossia con un minimo di pendenza, buona impermeabilità, eccellente esposizione al sole, discreta ventilazione e con piante che producono poco: solo in questo modo si può ottenere un frutto capace di resistere con le proprie forze a ogni tipo di malattia, in primo luogo agli attacchi fungini».

«Per portare avanti questi progetti — afferma Vittorio Moretti, titolare della Bellavista — occorrono grandi investimenti sui terreni, la collaborazione degli istituti di

ricerca e prove pratiche sul campo».

Fra i progetti della Franciacorta del 2000, quasi un'enclave biasonata con 70 aziende che producono 36 mila ettolitri di bianco e 15 mila di rosso, c'è l'università del vino, e persino un master in spumantistica. Il segreto delle bollicine si apprenderà a scuola, non proprio in aula, perché le lezioni più importanti si svolgeranno nei vigneti.

Così gli spumantisti del Bresciano sfidano i francesi. E insieme a loro sono schierati anche i produttori dell'Oltrepò, che rappresenta il 75 per cen-

to dei vini Doc lombardi: «E' la zona più importante d'Italia per lo spumante: 500.000 ettolitri di mosto di primissima qualità — dice il re dell'Oltrepò, Antonio Giuseppe Denari, proprietario delle cantine La Versa e presidente del Consorzio dei vini Doc —, oltre 4 milioni e mezzo di bottiglie fra Pinot, Riesling, Barbera e Moscato».

La Valtellina è invece la patria dei rossi. «La mappa dei vini Doc è ricca — dichiara Piero Nera, titolare di una cantina leader a Chiuro —. La provincia di Sondrio offre vini rossi di forte gradazione, dal

Sassella all'Inferno, frutto di vigneti strappati alla montagna. Nelle aziende agricole delle zone vocate si producono 600 mila bottiglie».

Ma anche in Valtellina c'è chi tenta la strada del bianco, per diversificare l'offerta da presentare agli intenditori. E' il caso della «Conti Sertoli Salis» con sede nell'omonimo palazzo di fine '500 che fu la residenza dei governatori della Valtellina, nel cuore della vecchia Tirano.

«Il primo obiettivo raggiunto — dichiara il direttore enologico Claudio Introini — è stato il recupero di alcuni sistemi di vinificazione tipici dell'epoca passata. Il bianco Torre della Sirena, dal nome della torre di palazzo Salis, valorizza le uve Rossola e Pignola, autoctone della Valtellina dove già nel secolo scorso si producevano i bianchi, come testimoniano documenti datati 1895. E' un vino leggermente aromatico».

In attesa della sfida europea ora, a due mesi dalla vendemmia, l'attenzione è sui vigneti. «Fare previsioni è al momento difficile — aggiunge Casimiro Maule, responsabile della Nino Negri, antica casa vinicola della Valtellina —. Solo 10 giorni prima del raccolto si può azzardare una previsione».

Alcune preoccupazioni sull'andamento della stagione serpeggiano anche fra i viticoltori dell'Oltrepò. «Nulla è compromesso — afferma il duca Antonio Giuseppe Denari — ma siamo in attesa dell'estate».

Michele Pusterla