

(quotidiano)

07 5927 31T

BRESCIA OGGI

VIA ERITREA 20

25125 BRESCIA BS.

Dir. Resp. PIERO AGOSTINI

Data: 25 Luglio



Importante traguardo per quindici aziende, che avranno l'onore di entrare nella «Guida vini d'Italia '92»

Promossi i vini della Franciacorta

Dalla rivista «Gambero rosso» un elogio alla produzione - Gli spumanti insidiano lo champagne

di **DANILO RAVARINI**

I cinque milioni di bottiglie doc prodotti dalle 143 aziende vitivinicole della Franciacorta sono stati radiografati certosinamente dalla rivista «Il Gambero rosso», temuto e corteggiato giudice del «buon bere» italiano.

Ed è un vero esame di maturità quello che la Franciacorta ha affrontato e superato con risultati quanto mai brillanti. Ben quindici aziende avranno infatti l'onore di entrare nella «Guida vini d'Italia '92».

A questo bisogna aggiungere il «gare dei bicchieri» che spiccano a piè pagina: un vino segnalato senza alcun bicchiere ha ottenuto comunque la sufficienza; un bicchiere indica un punteggio da 70 a 80 centesimi; due da 80 a 90 e tre l'eccellenza.

Ebbene ben tre vini Franciacorta (bianco metodo champenoise) conquistano tre bicchieri. Sono il Franciacorta Cremant '88 della Bellavista, il Franciacorta millesimato '85 della Cà del Bosco e il Franciacorta Collezione '86 dei Cavallieri. Queste tre aziende allineano poi una sfilza di doppi bicchieri: 5 per la Bellavista, 6 Cà del Bosco e 4 Cavallieri.

Il «Gambero rosso» apre comunque con la Berlucci di Borgonato, riconoscendo a Franco Ziliani la paternità del fenomeno Franciacorta e inserendo i due vini portabandiera della Berlucci nella Guida: sono, ovviamente la Cuvée imperiale Berlucci 1988 (spumante, un bicchiere)

Borgonato, si torna all'antico

La Franciacorta gli deve molto, quella dei vini moltissimo: è stato lui, alla fine degli anni '50, a mettere in catasta le prime poche, timide bottiglie di Franciacorta spumante.

Lui, testardo, ha continuato a martellare gli amici per convincerli che la strada del futuro era tutta nei bianchi lavorati alla francese. E' stato un boom che continua ancora. Per l'azienda di Borgonato il vero trionfo sul mercato ha coinciso con l'abbandono del denominazione d'origine: da quasi vent'anni non usciva più dall'immensa cantina di Borgonato una sola bottiglia con la denominazione d'origine appiccicata al nome Franciacorta.

Dopo vent'anni Ziliani torna a casa sua ed è festa grande: perchè se la grande azienda di Borgonato ha fatto questa scelta significa che il mercato spinge in direzione della «terra delle bollicine», che il nome si è imposto, che anche tanti

nuovi viticoltori hanno spinto il carro comune con forza e capacità.

Ziliani ne ha preso atto con piacere: «Sono sempre stato costretto a navigare solo e spesso controcorrente - racconta Ziliani - Do atto a tanti giovani imprenditori della zona di aver operato bene, portando in alto il nome della nostra terra nel panorama dei vini. Intanto partiamo con una produzione limitata che userà il marchio della nostra Antica cantina Fratta di Monticelli Brusati. Dopo il bianco, fra pochi mesi, commercializzeremo anche il Franciacorta metodo champenoise. Poi vedremo come reagirà il mercato».

Con i suoi vigneti la Berlucci può arrivare a produrre circa 700.000 bottiglie di vini Franciacorta a Doc. E' chiaro che continuerà ad approvvigionarsi fuori provincia per coprire gli altri 4/5 della sua produzione. Del resto fa parte della filosofia di Ziliani diversificare le zone d'approvvigionamento per mantenere

una cuvée di qualità elevata e costante nel tempo, requisito indispensabile quando si vendono 5 milioni di bottiglie: nel mondo della grande distribuzione basta un'annata sbagliata per cadere a picco. Oggi sono già difficilmente supportabili gli incidenti inevitabili: bottiglie difettose o partite di tappi sbagliate.

Il cliente ha ormai una vastissima gamma di alternative: «È chiaro - conclude Ziliani - che la crescita di tanti produttori in Franciacorta crea dei problemi perchè cresce proporzionalmente anche la concorrenza. Il confronto è però stimolante. Intanto partiamo con sole 100.000 bottiglie, poi vedremo». Assaggiando una delle «bottiglie primizia» col bianco tranquillo che Luigi Birolini - gestore dell'Antica cantina Fratta - ci mostra con orgoglio non si può che concludere che Ziliani ha accettato la sfida sulla qualità con i produttori più blasonati. **d.r.**

e il Bianco imperiale Berlucci (vino nature).

Diamo nell'ordine l'elenco delle aziende «schedate» dalla rivista: Guido Berlucci, Cornaleto, Fratelli Berlucci, Il Mosnel, Bettoni Cazzago, Castellino, Faccoli, Bellavista, Cà del Bosco, Cavallieri, Gatti, Uberti, La Montina, Maiolini, Monterossa.

Tre i vini che meritano una sottolineatura: sono quelli contrassegnati con l'asterisco, che indica un rapporto particolarmente favorevole fra qualità e prezzo (i prezzi sono stati tutti rilevati in enote-

ca): sono il Bianco Saline '90 e il Bianco Corno nero dell'azienda Cornaleto dei Lancini di Adro e il Bianco riserva '90 della Castellino di Coccaglio. Tutti e tre questi vini hanno due bicchieri e un prezzo fra le 7 e le 10 mila lire.

Un'ultima annotazione per i rossi: in Franciacorta si dibatte molto sull'opportunità di insistere nella ricerca sui rossi. La terra sarebbe vocata ai bianchi e c'è chi propone addirittura di non lasciare ai nostri rossi il nome di Franciacorta, per non compromettere la battaglia dei bianchi, che

stanno conquistando un grande prestigio sui mercati.

Il «Gambero rosso» finisce per dare ragione ai sostenitori del bianco: nessun rosso conquista i 3 bicchieri. La Cà de Bosco conquista due bicchieri con il Pinero '88 e con il Maurizio Zanella '88: sono però vini di alta ricerca e ridotta - o ridottissima - produzione. Lo stesso vale per il Solesine della Bellavista.

L'unico vero exploit è quello dell'Azienda Maiolini di Ome, tradizionale produttrice di ottimi rossi, che conquista due bicchieri con il Dordaro '88

prodotto con uve del vigneto gussaghese ai piedi della Santissima, e un bicchiere con il Ruc di Gnoc '90, fatto questo davvero eccezionale in quanto si tratta di un rosso giovane, non affinato e non passato in barrique come gli altri segnalati che sono comunque invecchiati almeno 3 anni.

Anche La Montina di Monticelli ottiene due segnalazioni (un bicchiere) per i rossi Vigneto dei dossi '89 e Franciacorta rosso '90: sono vini che provengono dalla fascia esterna alle morene, caratterizzata da terreno argilloso poggiate

su stratificazioni calcaree. E' una zona anomala nel contesto franciacortino, da sempre vocata ai rossi. Nella zona morenica i risultati non sembrano incoraggianti.

«In molti "blind testings" (degustazioni alla cieca) - scrive il «Gambero rosso» - ai quali hanno partecipato esperti internazionali, alcuni spumanti della Franciacorta hanno inaspettatamente dato dei punti a champagne blasonati. Un risultato entusiasmante, certo, ma non ancora sufficiente per arrivare all'equazione Franciacorta uguale Champagne. I produttori bresciani sono però convinti di poter fare ancora molti progressi, forti anche dell'avvallo della storia».

Già perchè il nome «Franciacorta» sembra «un nome inventato da uno smaliziato pubblicitario» e invece è nato sicuramente prima del 1277.

Infine un favorevolissimo giudizio sull'annata '91 dei nostri bianchi: «Abbiamo assaggiato in anteprima quasi tutti i bianchi Franciacorta '91. Per esprimere un giudizio definitivo bisognerà aspettare che i vini abbiano avuto un periodo di affinamento in bottiglia. Comunque tra i vari campioni assaggiati si sono distinti i vini delle aziende Castel Faglia, Cola, Riccafana, la Montina, Maiolini (al suo debutto come Franciacorta bianco), Lantieri de Paratico, Uberti, Cà del Bosco. Molti i nomi nuovi, segno inequivocabile di una crescita complessiva».

Per soggiornare in Franciacorta, ai suoi lettori il «Gambero rosso» consiglia un paio di alberghi e un ristorante, giudicato fra i primi venti in Italia.