



Molte aziende della Franciacorta iniziano oggi la raccolta: il sole ha rimarginato le ferite della tempesta

Sarà una vendemmia record

Le prime stime parlano di un aumento medio della produzione di oltre il 30 per cento. Verrà superato il tetto di sei milioni e mezzo di bottiglie - Unico problema: venderle

di DANILÒ RAVARINI

In Franciacorta è iniziata la vendemmia delle uve di pinot e chardonnay, destinate alla spumantizzazione col metodo champenoise. E dai primi dati sembra di capire che quella '92 sarà un'annata da ricordare. Le stime, infatti, danno un incremento medio della produzione che supera il 30%.

Alle cantine Berlucchi di Borgonovo c'è grossa soddisfazione: «Nei settanta ettari di vigneti Franciacorta doc misceremo alla grande solo oggi - ci spiega Arturo Ziliani, responsabile della produzione degli oltre 5 milioni di bottiglie che escono dalla blasonata cantina - Adesso dovremo verificare la resa in mosto. L'uva comunque è sanissima, anche se il freddo prolungato della tarda primavera non prometteva niente di buono. Questi mesi di caldo intenso hanno portato ad una netta ripresa, anche se abbiamo dovuto ritardare di qualche giorno la partenza delle operazioni per consentire una maturazione completa delle uve».

La Cà del Bosco di Maurizio Zanella ha fatto da battistrada iniziando la vendemmia nel vigneto Mirabella di Paderno ancora venerdì 28 agosto. «Ci sono vigneti come tenuto sotto controllo e la vendemmia ha inizio solo quando l'uva ha le caratteristiche richieste. Per i rossi arriviamo a vendemmia alla fine di ottobre».

Tutte le maggiori aziende franciacortine hanno diversificato le località di produzione (pur rimanendo sempre nella zona a doc) per "spromerare" al massimo le potenzialità dei terreni e lavorare nella ricerca di uve sempre più elaborate. Va tenuto conto che vitigni come quello del pinot nero maturano prima e che anche i vigneti di nuovo impianto devono essere vendemmiati più presto. Zanella poi sta estendendo i vigneti "allevati" col metodo Guyot, con punte di

9.000 barbatelle per ettaro, fittissime, che vengono mantenute "nane". È un metodo che dà una produzione inferiore fino al 40% rispetto al tradizionale metodo Sylvoz, ma con un grande balzo della qualità. È un metodo che sta via via prendendo piede e che è stato adottato in toto dalla Bellavista di Moretti.

Vezzola, il tecnico della cantina di Erbusco, parla però di una scelta drastica sul fronte della quantità: «Era sicuramente un'annata di grande produzione, ma noi abbiamo fatto una potatura preventiva dei grappoli perché la scommessa della Franciacorta si gioca sul fronte della qualità. Quindi produrranno come lo scorso anno, ma date le premesse questa annata dovrebbe essere il non plus ultra». Anche nei 100 ettari targati Bellavista la vendemmia inizia oggi.

Soddisfatto pure Francesco Braconi della Mirabella di Salsano: «Ormai i vigneti hanno assorbito il colpo della tremenda grandinata dell'89. L'uva è splendida». Chi invocava una bella pioggia, preoccupato però per un colpo di coda della grandine, è stato soddisfatto: la pioggia di sabato notte, dav-

vero "benedetta", ha lavato le uve bianche e dato fiato alle rosse che hanno bisogno di un mese abbondante di ulteriore maturazione.

Paolo Rabotti, presidente del Consorzio volontario Franciacorta conclude: «Dovremmo passare dai 39 mila ettolitri della vendemmia '91 ai 50.000 di quella attuale. Tradotto in bottiglie sarà un balzo di un milione e mezzo di unità. Arriveremo al tetto record di sei milioni e mezzo di bottiglie doc. Se aggiungiamo i 5 milioni della Berlucchi vediamo bene come ormai la Franciacorta dei vini sia una grande realtà».

Le bottiglie però devono essere vendute e data la crisi generale dell'economia italiana, sono in molti i produttori ad avere grosse preoccupazioni. Berlucchi, Cà del Bosco, Bellavista, Mirabella parlano di vendite stabili per tutto il primo semestre '92. Vari produttori ci hanno parlato addirittura di una forte ripresa nelle vendite dei rossi, vini che tradizionalmente faticano nel periodo estivo. «Non ho più una bottiglia di rosso in casa - ci dice Ezio Maiolini, delle omonime cantine di Ome - I bianchi invece hanno avuto un certo rallentamento». Anche Vittorio Bozza dell'azienda La Montina, conferma il momento d'oro dei rossi, ma aggiunge: «Lo spumante ha ormai una posizione chiave nella produzione franciacortina. I grossi problemi economici generali e le inevitabili misure governative potrebbero finire per penalizzare un prodotto come lo spumante che non è certo di prima necessità. Non ci vorrà molto per capire se il '92 sarà una buona annata solo per la vendemmia o anche per le vendite».

Rabotti fa comunque notare come altre zone vinicole abbiano già evidenziato un calo del 30% nelle vendite (per non parlare del tonfo degli champagne), mentre invece la Franciacorta va su binari assolutamente normali: «La qualità paga sempre».



Quest'anno, dicono i produttori, l'uva è splendida

Sul Garda inizia oggi la raccolta delle uve bianche. «Sono stupende!»

di PIERGIUSEPPE PASINI

La vendemmia '92 dovrebbe essere ricordata come una delle migliori per qualità e quantità delle uve anche in Valtenesi e in Lugana. Sempre che i mutamenti atmosferici ed i cambiamenti di tempo possibili in questi giorni, che ancora separano dall'inizio della vendemmia, non vengano a guastare una stagione sin qui ottimale dal punto di vista meteorologico.

Le piogge di fine estate hanno lavato l'uva dalle polveri e dalle impurità dei trattamenti. Ma se continuassero potrebbero provocare marciume e la qualità delle uve e del vino ne patirebbe. Dunque non tutte le preoccupazioni sono ancora fugate, anche perché la vendemmia in questa zona, soprattutto per quanto riguarda i vini rossi, non potrà - benché quest'anno dato l'andamento della stagione si è anticipata di qualche giorno - essere iniziata che attorno all'ultima settimana di settembre, mentre da oggi si è avviato il raccolto delle uve pinot e chardonnay che serviranno da base per la spumantizzazione.

Il giudizio dei produttori è comunque unanime: le ricognizioni in campagna fanno nutrire le più ottimistiche previsioni. «Quest'anno - dichiara Sante Bonomo, presidente delle cantine della Valtenesi e della Lugana di Moniga del Garda - si potrebbe avere una produzione di una superiore del 20-30 per cento a quella dello scorso anno riportandoci così sui livelli della vendemmia '90. L'uva è splendida e se il tempo resta favorevole la qualità dovrebbe essere buona. La nostra cantina che

ha cambiato la sua denominazione ed allargato il suo bacino di raccolta anche alla Lugana, è comunque in condizione di assorbire sulla scorta del regolamento per il conferimento delle uve che è disponibile presso la nostra sede anche le uve di Lugana doc e della riviera doc di quei coltivatori che pur non essendo soci, data l'abbondanza di quest'anno, si trovasse in difficoltà nel collocare la loro produzione».

Ottimismo anche nelle parole della signora Zuliani, titolare con il marito Emilio di una azienda agricola ed una splendida cantina nel cuore di Padenghe: «Fino a questo momento è andato tutto benissimo. Non c'è stata grandine, l'uva è bella. L'acqua di questi giorni è stata utile, insomma, le premesse perché sia una buona annata ci sono tutte. Poi sarà la cantina a dare il suo responso».

«Che decidono tutto sono gli ultimi giorni» conferma anche Gianfranco Comincioni di Puegnago - se incomincia a piovere qualche giorno può provocare verso il 15 si dovrebbe iniziare a vendemmiare le uve bianche e tra il 25 e il 27 settembre a vendemmiare le rosse. Oggi possiamo dire che sia la qualità che la quantità sono buone. C'è però un problema di altra natura che con un mercato ingolfato con giacenze di vino ancora invendute della vendemmia '91 il prezzo dell'uva risulterà sensibilmente abbassato».

Questo sembra essere il vero problema di quest'anno: il diminuito consumo di vino, fenomeno di alcuni tipi, si fa sentire anche in Valtenesi. Inoltre qualche vicenda rimbalsata sulla stampa nazionale ha giocato un suo ruolo negativo. Certo è ad esempio che

dalla geografia dei produttori vitivinicoli della Valtenesi è scomparso definitivamente il nome di un'azienda - la Bottarelli Fabio e figlio - che in passato era stata impegnata in produzioni di qualità. Le uve dei vigneti di questa azienda agricola a Picedo sono state acquistate da un altro produttore della zona e la cantina definitivamente chiusa.

Ma al di là di questo caso particolare rimane il fatto che la sovrabbondante produzione di quest'anno porta come conseguenza un sostanzioso abbattimento del prezzo delle uve. È vero che le 80-90 mila lire al quintale dello scorso anno per le uve doc erano dovute più alla ridotta produzione che al reale andamento del mercato, quest'anno si prevede che il prezzo sarà inferiore di 20-30 mila lire. Per chi non ha specializzato i vigneti i prezzi saranno di un venticinque per cento più bassi rispetto a quelli già non alti dello scorso anno. Con la difficoltà di trovare acquirenti.

«Quest'anno purtroppo con i consumi rallentati - afferma Bruno Franzosi delle omonime cantine di Puegnago del Garda - i prezzi dello scorso anno si possono dimenticare. Resta un fatto che sempre di più bisogna fare la selezione in campagna, la doppia vendemmia, se si vuole avere la qualità. Quest'anno la nostra azienda ha acquistato la produzione di uno dei migliori vigneti specializzati della Valtenesi, a garanzia di una qualità che noi ricerchiamo tenacemente. In genere comunque le uve sono belle, la stagione è stata positiva e tranne là, dove si è invertito, i vigneti non hanno patito la siccità».

Aspettando la rassegna

La Lombardia è ricca di vini doc, ma non ha una vetrina per presentarsi alla sua produzione. Perché allora non promuovere una rassegna regionale nei giorni scorsi a Casteggio (Pv), dove si è svolta la mostra dei vini e spumanti dell'Oltrepò pavese, che potrebbe diventare appunto la "passarella" dei vini lombardi.

A Erbusco l'università del vino?

L'associazione dei viticoltori propone l'istituzione del corso di laurea in agronomia nella sua nuova sede

Durante le ferie è finita la coabitazione con la Promozione Franciacorta spa a Colombaro di Cortefranca e ora l'Associazione dei viticoltori presieduta da Paolo Rabotti può contare su cinque grandi locali messi a disposizione gratuitamente, per tre anni, dal Comune di Erbusco. «Il Consorzio spenderà comunque una quarantina di milioni per la sistemazione dell'edificio. La nostra permanenza ad Erbusco si protrarrà senz'altro oltre i tre anni previsti attualmente - commenta Rabotti - Il Comune è entusiasta soprattutto per i due progetti che abbiamo messo in cantiere».

Attraverso la Promozione Franciacorta spa è stata avanzata la richiesta alla Cee per l'avvio di corsi di qualificazione professionale, mirati ovviamente alla vitivinicoltura: «Il direttore del competente ufficio regionale, dott. Vitale, ha accolto molto positivamente la nostra proposta. Spesso molti fondi Cee tornano al mittente proprio per mancanza di progetti. Per il nostro direi che è fatta». A marzo quindi dovrebbe iniziare il primo corso sulla viticoltura... e dovrebbe essere il primo di



La sede ai viticoltori è stata offerta dal Comune di Erbusco. L'associazione dà il via a marzo a un corso di riqualificazione professionale con i soldi Cee

una lunga serie, dato che gli iscritti a ciascun corso non possono essere più di 15. Dopo questa prima tornata ne seguirà una seconda per cantinieri: «Sia nei vigneti, che in cantina la

Franciacorta sta puntando in alto: tutte le nuove tecnologie introdotte e quelle dietro l'angolo richiedono inevitabilmente una riqualificazione degli addetti. Ecco, noi vorremmo coprire questo

vuoto, evitando che ogni singola azienda debba fare furbate per prepararsi propri lavoratori, dando un'ossatura robusta a tutta l'azienda Franciacorta. Anche i cugini del Garda, guardando avanti, potrebbero fruire di questa opportunità». Fiore all'occhiello dell'intero progetto dovrebbe essere però il terzo anno della laurea breve in agronomia (ovviamente ad in-



diritto vitivinicolo) che la Franciacorta chiede: «Gli spazi che il comune di Erbusco ci ha messo a disposizione sono più che sufficienti» conclude Rabotti.

Cantina nuovissima azienda bicentenaria

A Erbusco, nell'azienda Uberti

L'anno prossimo compirà duecento anni: un prezioso inventario di cantina certifica infatti la presenza ad Erbusco, nel 1753, di un'azienda che oggi rinvigorisce la tradizione antica nel rispetto delle radici. Quella di Agostino Uberti e della signora Eleonora è una azienda modernissima, che per il marketing si avvale per esempio di un santone come Francesco Chiolo, alias Istituto Delfo. L'edificio però pesante e tutto l'impianto aziendale è innestato sulla tradizione. Quest'anno le centomila bottiglie prodotte dall'azienda verranno "cocolate" nella nuova cantina che è un vero gioiello. A dodici metri di profondità è stata realizzata una grande cripta, con annesso gallerie, per un totale di oltre 400 metri quadri. Il tutto con volte a crociera (la cripta) e a botte (le gallerie), realizzate in cotto come tradizione prescrive. Gli stessi nomi dei blasonatissimi vini di casa Uberti si richiamano alla presenza monastica: il bianco dei Frati Priori è stato

giudicato dalla critica come uno dei migliori prodotti "assoluti" in Italia. Introvabile il Bianco Maria Medici, prezioso e raro il Saletto rosato, vino tranquillo di squisita eleganza. Sono tutte produzioni limitatissime, curate fin nella vigna, seguite passo passo dal signor Agostino che ha abbandonato la professione di geometra per seguire la vocazione di famiglia. La signora Eleonora cura le vendite.

Va sottolineato il fatto come la notorietà dell'azienda sia legata principalmente ai vini tranquilli, soprattutto ai bariccati. Il Franciacorta spumante rappresenta infatti solo un terzo della produzione Uberti. Ricordiamo che il progettista della splendida cantina è stato l'architetto Walter Gamba, cultore delle radici franciacortine, assecondato dal geometra Uberti. Anche in cantina rispettare il passato costa caro: gli Uberti hanno scaricato la scorciatoia dei prefabbricati oggi in voga. Il risultato è tutto da ammirare. dr.

Bresciaoggi

NUOVO

294.229
stabilimenti
20/a-b

Brescia - Telefono (030) 2294.1 - Ufficio
abbonamenti e spedizioni: telefono
2294.241 - Conto corr. post. N. 11032257

mercoledì 2 settembre 1992

Pubblicità: Concessionaria A. Manzoni &
C. Società per azioni, via Somalia 4 - Bre-
scia - Telefono (030) 45461 (ricerca

automatica
se si trova
in abbonamento

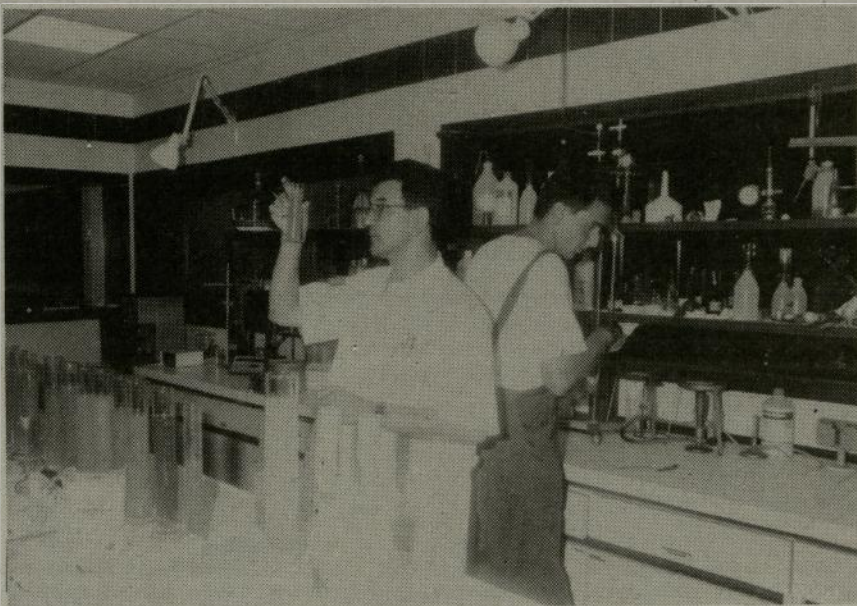


A Erbusco l'università del vino?

L'associazione dei viticoltori propone l'istituzione del corso di laurea in agronomia nella sua nuova sede

Durante le ferie è finita la coabitazione con la Promozione Franciacorta spa a Colombaro di Cortefranca e ora l'Associazione dei viticoltori presieduta da Paolo Rabotti può contare su cinque grandi locali messi a disposizione gratuitamente, per tre anni, dal Comune di Erbusco. «Il Consorzio spenderà comunque una quarantina di milioni per la sistemazione dell'edificio. La nostra permanenza ad Erbusco si protrarrà senz'altro oltre i tre anni previsti attualmente - commenta Rabotti - Il Comune è entusiasta soprattutto per i due progetti che abbiamo messo in cantiere».

Attraverso la Promozione Franciacorta spa è stata avanzata la richiesta alla Cee per l'avvio di corsi di qualificazione professionale, mirati ovviamente alla vitivinicoltura: «Il direttore del competente ufficio regionale, dott. Vitale, ha accolto molto positivamente la nostra proposta. Spesso molti fondi Cee tornano al mittente proprio per mancanza di progetti. Per il nostro direi che è fatta». A marzo quindi dovrebbe iniziare il primo corso sulla viticoltura...e dovrebbe essere il primo di



La sede ai viticoltori è stata offerta dal Comune di Erbusco. L'associazione dà il via a marzo a un corso di qualificazione professionale con i soldi Cee

(A2 Foto)

una lunga serie, dato che gli iscritti a ciascun corso non possono essere più di 15. Dopo questa prima tornata ne seguirà una seconda per cantinieri: «Sia nei vigneti, che in cantina la

Franciacorta sta puntando in alto: tutte le nuove tecnologie introdotte e quelle dietro l'angolo richiedono inevitabilmente una riqualificazione degli addetti. Ecco, noi vorremmo coprire questo

vuoto, evitando che ogni singola azienda debba fare funambolismi per preparare i propri lavoratori, dando un'ossatura robusta a tutta l'azienda Franciacorta. Anche i cugini del Garda, guar-

dando avanti, potrebbero fruire di questa opportunità». Fiore all'occhiello dell'intero progetto dovrebbe essere però il terzo anno della laurea breve in agronomia (ovviamente ad in-

dirizzo vitivinicolo) che la Franciacorta chiede: «Gli spazi che il comune di Erbusco ci ha messo a disposizione sono più che sufficienti» conclude Rabotti. d.r.

Le fotografie sono state realizzate alla Ca' del Bosco