

Buon Appetito

Hobby & Food

Buon Appetito

La rivista scritta dai lettori ricca di rit

TUTTO NUOVO
la rivista e il prezzoL. 3.500
anziché L. 7.000MILANO &
DINTORNI
i prodotti
i locali g

Milano & dintorni

Le bollicine della Franciacorta, i segreti della cucina di Gualtiero Marchesi, il fegato grasso d'oca di Palestro, la mostarda di Barbieri. E ancora i marrons glacés dei fratelli Galli, le carni pregiate di Villa, il panettone di Angelo Marchesi, le delizie di Peck... Seguiteci: vi faremo scoprire la storia dei prodotti golosi della tradizione lombarda.

di Chichibio

Bollicine franche

Prima tappa è la **Franciacorta**, conosciuta per i suoi vini fin dal tempo dei Romani: la parola però non deve ingannarvi, perché qui la Francia, grande nazione di vini, non c'entra per il nome, ma perché ha influito come modello enologico da seguire e da cui si è molto imparato. Modello che oggi, in numerosi casi, si è superato. Franciacorta allora, perché nel Medio Evo le abbazie e i monasteri della zona erano riusciti a ottenere di non pagare tributi. Dunque quella era divenuta una regione di "franche corti", come si legge in un codice del 1277. L'erosione dei ghiacciai che ha lasciato imponenti depositi morenici sul bordo meridionale del lago d'Isèo, i terreni soleggiati, asciutti e ghiaiosi delle colline, il lavoro duro e appassionato degli agricoltori hanno fatto sì che la vite trovasse qui un luogo ideale per dare frutti di grande qualità. Tuttavia è solo negli ultimi trent'anni, dalla Doc (Denominazione di origine controllata) del 1967 alla Docg Franciacorta (Denominazione di origine controllata e garantita) del 1995, che ci si inventa e si concretizza una vocazione spumantistica di alto livello e ci si misura anche con vini fermi rossi e bianchi a partire dalle uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera, Chardonnay, Pinot bianco e nero. Con gli ultimi 30 anni della storia di Franciacorta coincide anche quella di Cà del Bosco e del suo inventore **Maurizio Zanella**. Inventore perché qui, dove oggi c'è un'azienda agricola con novantasei ettari di vigneto e una cantina d'avanguardia, c'era solo una casa di campagna sepolta, appunto, nel bosco. Si arriva attraverso una stretta strada che costeggia i vigneti, grosse ville e casette moderne in sassi e mattoni, qualche cascina che rivela la vecchia struttura contadina, crisantemi in fiore. Poi un cancello di bronzo e rame di Giò Pomodoro, alte siepi di bosso con dietro i pini, la strada che sale verso la collina, il giardino con sculture moderne su cui si apre la costruzione, con grandi vetrate e travi in legno, dove vengono ricevuti gli ospiti. Da qui si scende in cantina, fino ai 17 metri sotto terra della sala della Cupola, tutta in pietra morenica, dove si affinano sui pupitre le bottiglie di Franciacorta. Maurizio Zanella ha il sorriso aperto di chi vuole comunicare una passione che nel tempo è diventata lavoro e fatica senza che, per fortuna, se ne sia smarrito il fuoco originario. "Fino al 1965 - racconta - il vino era un bene di prima necessità e integrava in modo sostanziale il pasto quotidiano. L'industria e il commercio, per guadagnare quote di mercato, abbassavano il prezzo a scapito della qualità. Questo ha portato a un degrado dell'enologia: agronomi ed enologi insegnavano a produrre di più a costi minori. I vigneti si allargavano per passare coi trattori, cambiava la genetica delle piante, si perdevano certe denominazioni, si tendeva a massificare. Alla fine degli anni '65 c'erano circa sette, otto vini conosciuti. Barolo, Barbaresco e Brunello stavano scomparendo a livello di denominazione. La svolta si ha quando, proprio in quegli anni, cambia il momento economico e qualcuno comincia a pensare che il vino si può fare molto meglio. Naturalmente, c'erano anche allora grandi vini, ma erano legati a fatti episodici, a una vendemmia eccezionale e, in generale, non c'era costanza qualitativa. Dal '65 comincia quello che chiamo il Rinascimento enologico: non c'è nulla di inventato, perché si vanno a recuperare cose che già c'erano prima. Nel mondo del vino in Italia non c'è nessun genio, c'è gente che si è tirata su le maniche, ha cominciato a fare il

vino bene e ad andare in giro per il mondo a venderlo. La storia di Cà del Bosco è legata a questo inizio: la fortuna enorme che ha accompagnato la mia determinazione a fare le cose per bene è stata l'aver cominciato nel momento giusto, prima o dopo non avremmo avuto il successo che siamo riusciti ad avere in così poco tempo. La nostra prima vite è stata piantata nel '68 e in 30 anni non c'è nessuna azienda nel mondo che ha assunto il nome che oggi noi abbiamo".

"Sono arrivato da Milano nel 1970 - continua Zanella - mio padre aveva un'azienda importante di trasporti, mia madre Annamaria Clementi, aveva acquistato una casa con due ettari di terra per trascorrere i fine settimana. Avevo 14 anni, ero un po' ribelle e mio padre, che era una persona decisa, mi ha spedito qui in 'esilio', a vivere e studiare. C'era una piccola fattoria con tanti campi per fare motocicletta di regolarità, che era la mia grande passione. Un giorno, per evitare la scuola, mi infilo su un autobus che portava in viaggio studio viticolo in Francia e che prevedeva due giorni a Parigi. Arriviamo, di prima mattina, al Domaine Romanée-Conti a Beaune: non volevo scendere, ma i miei compagni di viaggio, che alle 11 di mattina andavano a bere del vino e mi sembravano pazzi, insistettero e così andai. All'interno c'erano donne che facevano gli innesti: sentivo i miei compagni che dicevano: 'che fessi questi che si fanno loro l'innesto, noi andiamo dai vivai che è più comodo'. Scendiamo nelle cantine dove c'erano tante piccole botticelle e questi: 'ma guarda che roba, noi siamo più furbi usiamo le botti grandi, così quando facciamo il travaso ci mettiamo meno tempo'. Alla fine poi ci servono sei vini rossi e un vino bianco per ultimo e questi: 'guarda che idioti, danno il bianco dopo il rosso...'. Non sapevo ancora che si trattava del Montrachet, uno dei migliori Chardonnay del mondo. Sentivo solo critiche, non sapevo cosa voleva dire Romanée-Conti e alla fine, come un buon turista, comprai tre bottiglie per ricordo: quando capii che costavano 520 franchi era tardi per dire di no, quella cifra era la metà dei soldi che avevo con me. Nel pullman venni deriso da tutti: 'con quei soldi noi te ne davamo 200 di bottiglie...'. Continuavo a non capire, ma pensai che sotto doveva esserci qualcosa. Non avevo tradizioni, né preconcetti, ma quando tornai cominciai a dare interesse alla piccola vigna che c'era attorno a casa e, parallelamente alla mia crescita, nacque l'azienda. La chiave di tutto è stato il 1975, quando sono riuscito a portare qui André Dubois, grande cantiniere della Champagne. Con lui è entrata in azienda la grande cultura della rigidità e della cura dei particolari, dei dettagli. Così è nato il nostro Franciacorta: con il rispetto della natura e con la ripetizione in cantina della metodologia del buon senso e della cura dei particolari. Così Pinot nero e Chardonnay, lavorati come in Francia, hanno dato grandi risultati. Nessuno credeva che in Lombardia si potessero fare certi vini: allora con degustazioni cieche mettevo a confronto i miei vini coi grandi francesi e così si vedeva che il livello qualitativo era, non superiore perché sarebbe stata presunzione, ma della stessa categoria, della stessa serie A. Restano le ovvie differenze, ma la credibilità era acquisita".

