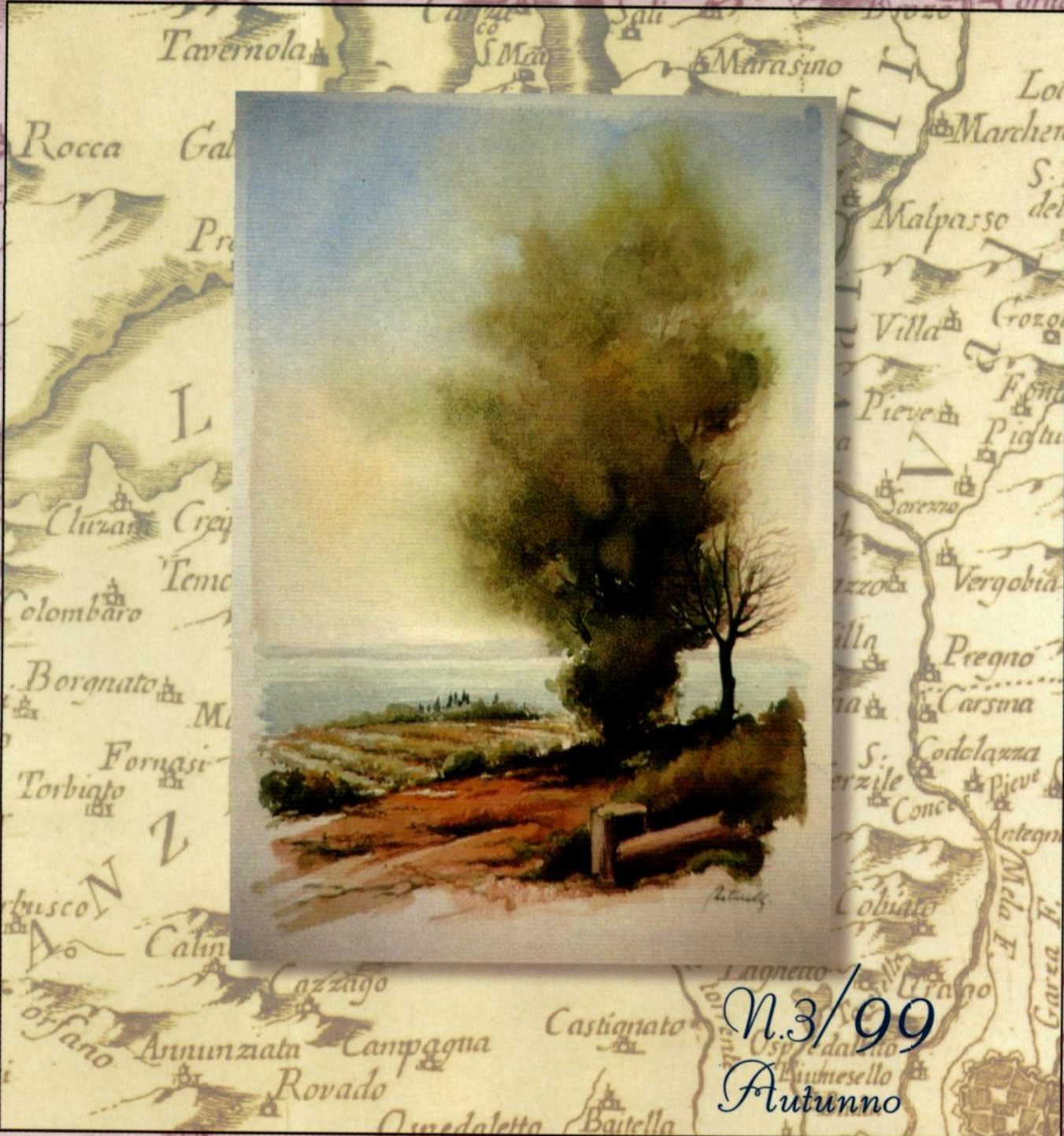


L.9500

# New FRANCIACORTA

*Attualità, storia e cultura del territorio della Franciacorta*



*N.3/99  
Autunno*

Sped. in abb. post. comma 34 art.2 L.594/95 filiale di Brescia

FRANCIACORTA new MAGAZINE - AUTUNNO 1999

3



## Al servizio del Franciacorta



**Il direttore  
Gianpietro Comolli fa il  
punto sullo "stato di  
salute" del Consorzio**

Con una punta di orgoglio Gianpietro Comolli dà la parola alle cifre: "Quando sono arrivato in Franciacorta nel 1993 la produzione di bollicine era a 1.900.000 bottiglie e quella di vini tranquilli a 1.700.000. Nel 1998 è passata rispettivamente a 3.200.000 e 4.000.000. Quest'anno si prevede un ulteriore incremento che dovrebbe portare il tetto globale sopra gli otto milioni di bottiglie e 100 miliardi di fatturato. Questo in una zona dove la denominazione geografica di tutela rappresenta il 96% della produzione, percentuale altissima rispetto alla media italiana".

Di strada insomma ne è stata fatta moltissima, ma più che sulla quantità delle uve, Comolli mette a fuoco i parametri di qualità: "Nel '93 avevamo 46 aziende produttrici di bollicine e solo 10 erano menzionate nelle guide nazionali. Oggi sono 61 e ben 34 sono citate. A questo aggiungo il fatto importantissimo che abbiamo ottenuto un sensibile spostamento verso l'alto per tutte le aziende: passare da un bicchiere a due o tre vuol dire tutto".

Non ne fa certo un vanto personale Comolli, ma è chiaro che il Consorzio franciacortino è diventato un modello, non solo per Brescia. Il presidente Giovanni Cavalleri del resto, proprio in questi giorni ha avuto la soddisfazione di vedere l'ingresso nel Consorzio di due aziende "storiche" e blasonate come il Mosnel e Uberti e poi la Guido Berlucchi che per la prima volta sta per entrare nella famiglia dei vini di Franciacorta col marchio principe.

Lavori di grande impegno come la zonizzazione stanno dando frutti

eccezionali: adesso chi vuol reimpiantare un vigneto dispone di dati estremamente rigorosi e di una "serie storica" invidiabile: "Abbiamo anche quattro vigneti sperimentali con uve Chardonnay e da questi ricaviamo uve per meso e micro vinificazioni. Sono diventati vigneti guida. Ci sono poi il monitoraggio costante e la lettura analitica dei vigneti da parte dei produttori referenti che seguono e registrano le fasi evolutive del vitigno e dell'uva in ogni singola micro zona. Anche questo imponente lavoro sta dando un grande supporto alla crescita di una viti - vinicoltura di estrema qualità".

Sulla promozione del prodotto Comolli non usa mezzi termini: "Ci siamo impegnati in iniziative difficili come il gemellaggio con l'Asti spumante a Vinitaly ed è stato un successo inimmaginabile: mai visti

tanti visitatori qualificati nei nostri stand. Chi pensa che promozione significhi regalare bottiglie a destra e a manca o peggio ancora sponsorizzare di tutto è fuori strada. Chi vuole assaggiare un vino deve imparare a pagarselo, magari al prezzo di costo, ma pagarlo".

Anche perché in Franciacorta ha fortunatamente sfondato l'abitudine di produrre millesimati (per il brindisi del 2.000 molte cantine propongono vini con dieci anni o più d'invecchiamento) e adesso è arrivato il boom del Saten, bollicine morbide, molto apprezzate dal pubblico femminile. E

visto che le bollicine si consumano preferibilmente in buona compagnia...

Sono vini dai costi molto elevati e come tali vanno rispettati e tutelati. Naturale che la "Locomotiva dei vini bresciani" spinga anche sull'acceleratore del rinnovamento dell'Ente vini nel quale è rientrata quest'anno: "Noi pensiamo ad una struttura avanzata che faccia da supporto a tutti i Consorzi bresciani, ad esempio per le analisi ufficiali che adesso vengono commissionate spesso a privati o fuori provincia. Il modello potrebbe essere l'Istituto di San Michele all'Adige. Penso che oggi serva una struttura in grado di gestire i rapporti con la Cee, il Ministero, la Regione e la Provincia, con la compartecipazione paritaria di pubblico e privato: un Ente della vite e del vino di servizio ai Consorzi e alla collettività impegnato nella formazione scolastica, come nelle analisi di laboratorio, in grado di aggregare risorse umane e finanziarie". Il 2.000 porterà anche la sede rinnovata, ma ad Erbusco il terzo millennio è cominciato già nel '93.



Barriques nella "cripta" della Ca de' Bosco



Tornare alla Ca' de bosco. Chissà perché passare il cancello che dà sulla stradina in salita mi ha sempre dato un'emozione particolare. Anche prima che arrivasse la meraviglia di Pomodoro. Sempre come la prima volta. E sì che le cantine di Franciacorta mi sono tutte note e spesso familiari. L'unica a scombusolare angoli profondi è sempre stata solo la Ca' de bosco.

Non per la gente importante, i ministri, le delegazioni internazionali che erano l'oggetto della mia presenza come scribacchino di provincia. Quelle, in fondo, le ritrovi fin troppo spesso in tante cantine e in tanta Franciacorta.

Neanche perché ho giocato a pallone nel Torneo contro il mio idolo Gianni Rivera e accanto a miti come Luigi Veronelli che mi voleva ingaggiare (non so se come stopper

in campo o per le bottiglie o per i suoi giornali).

Ricordo il periodo d'oro con le partite fra amici e i tuffi in piscina e conservo l'attestato con dedica "Al campione dei giornalisti". In effetti col pallone mi ero difeso bene, nonostante l'età.

La memoria sforna tantissimi altri episodi molto belli e poi...e poi la vita è così. Nei momenti cruciali non ti dà scappatoie e magari ti fre-





Il cancello "solare" di  
Arnaldo Pomodoro

## Ca' de Bosco

ga. Amicizia è la parola più nobile, più di "amore" perché coniuga cuore e ragione. I sentimenti vanno da soli col cuore. E così per un senso di amicizia negata, reciproco, il giocattolo si rompe.

E' rimasto un sincero rispetto, che non è poco. Ma è poco meno di niente.

E' una regola universale fra gentiluomini.

E allora tornare alla Ca' de bosco

mi ha messo in subbuglio per una settimana. Non mancavo da tanto, ma erano stati episodi "minori". L'ultima volta avevamo discusso dell'impianto Gujot di Monte Rotondo e avevamo comparato le basi. Bella esperienza arricchita dal Merlot, degustato a casa con tanto di inchino.

La visita ai modernissimi impianti ancora in allestimento, l'accoglienza squisita, i sorrisi di cortesia mi

hanno lasciato un profondissimo amaro in bocca. Idem in questo recente settembre: Maurizio Zanella ha lasciato per due ore una riunione dei responsabili commerciali per accompagnare me e i fotografi di Magazine nel viaggio nella nuova - vecchia cantina. Tutto perfetto...ma c'era tutta testa e niente cuore. Forse devo provare a dire la verità.

Ho sempre avuto un affetto particolare per Maurizio Zanella perché la sua storia mi ricordava un po' la mia. La sua ovviamente in grande. Siamo tutti e due figli del '68, anche se lui è di poco più giovane di me. Ha lasciato Milano e le barricate adolescenziali per portare avanti lo stesso sogno in Francia-





corta: fare qualcosa di importante, di nobile, di rischioso per lasciare un segno tangibile del nostro passaggio. Qualcosa di utile per la gente, per la terra che amiamo. Un esempio per tutti. Io ho provato con una cooperativa che produceva calze, che era arrivata a 43 soci dipendenti e che poi si è spenta lasciando tante cicatrici e tanti rimpianti. Non ho avuto l'appoggio della fa-

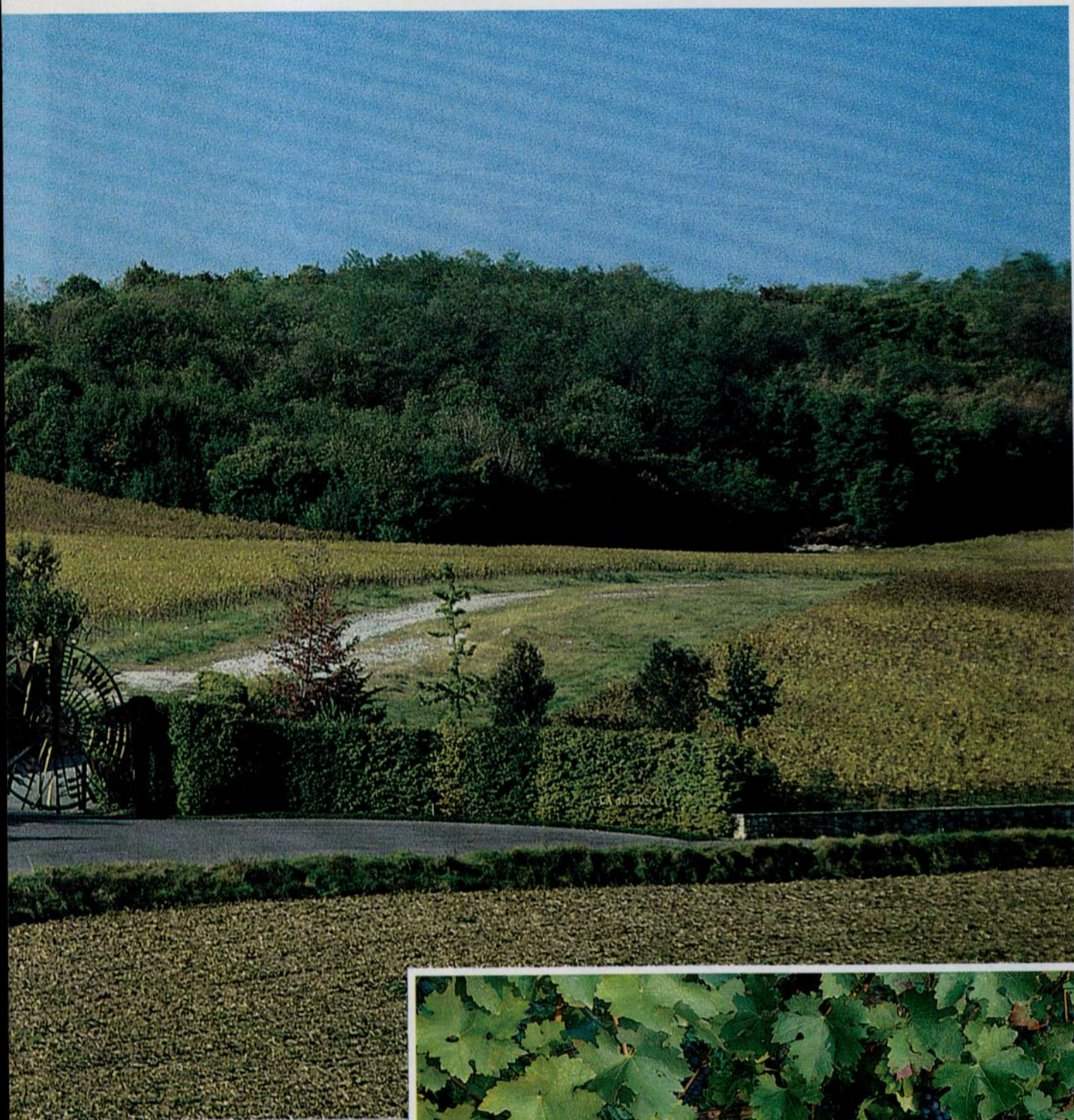
miglia, che invece ha sempre sostenuto Maurizio. Suo padre è morto in giugno a soli 69 anni: aveva il carattere duro dei bolzanini, ma era uomo di grandi sentimenti. Vedeva lontano.

Maurizio Zanella ha saputo sognare in grande, restando coi piedi saldamente ancorati per terra. Forse siamo nati con dieci anni di anticipo, perché certe idee hanno biso-

gno di tempi lunghi per affermarsi. Lui ha avuto il coraggio di tenere duro, anche se l'azienda ha attraversato momenti difficili proprio perché la posta della scommessa era altissima.

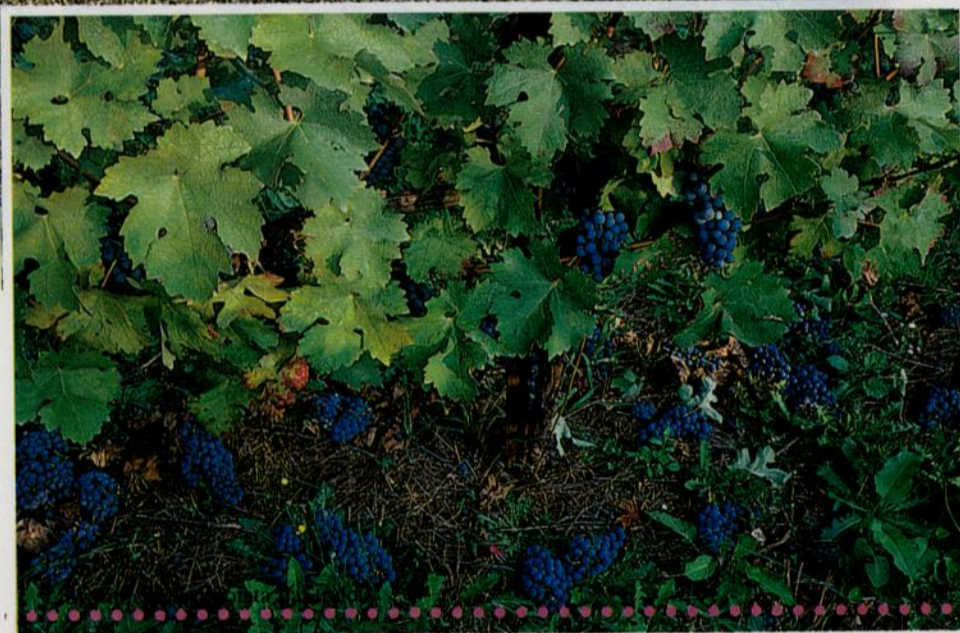
Saluto con gioia il Maurizio Zanella (inteso come vino del '91) battuto ad un'importantissima asta internazionale a 210.000 lire, inteso come prezzo ai grossisti. Ci sono voluti





28 anni, ma alla fine la famiglia Zanella ha vinto la sua scommessa. Qualcuno, per fortuna, ce l'ha fatta.

Se è vero che il padre dello champenoise Franciacorta è Franco Ziliani della Berlucchi che ha aperto la strada, è altrettanto vero che senza Maurizio Zanella il Franciacorta Docg non esisterebbe nemmeno. Onore al merito: a tra-



33



La nuova struttura per la selezione e la pressatura delle uve



della qualità”.

L'impianto pilota è a Monterotondo, accanto al maneggio. Ha una decina d'anni di vita. E' sempre stato "difficile". Lo abbiamo controllato per tanti anni ed ha sempre avuto problemi di marcescenza, di eccessivo rigoglio, di vendemmia: il Gujot

si raccoglie praticamente in ginocchio.

“E' ovvio che nella fase iniziale il Gujot crei problemi. Adesso si sta già stabilizzando. Per i prossimi dieci anni ci saranno ancora, ma decrescenti e otteniamo già ottime uve, forse le migliori. Dopo per trent'an-

ni faremo solo grandi uve, senza problemi. La vendemmia, ma anche la lavorazione, oggi sono faticosi. Comunque togliere tre grappoli per pianta non mi sembra un problema: neanche stare tutto il giorno con le mani sollevate e le tesa all'insù a vendemmiare le pergole era divertenti.





(cioè una pianta ogni metro e un metro di distanza fra un filare e l'altro) è il più fotografato della Franciacorta e ha già vinto una maratona di concorsi fotografici

#### **Uva gettata alle ortiche**

I nostri vecchi si rivolterebbero nella tomba. Una squadra di 20 ragazzi sta lavorando in un vigneto di 30 ettari a Paderno e sono impegnatissimi... a buttar via l'uva. Lungo i filari creano un tappeto di grappoli che resteranno a marcire per terra: concime per la prossima annata.

**Lapidario** Maurizio Zanella: "Quest'anno le uve rosse erano particolarmente abbon-

te". Si vendemmiava anche sulle scale, per raccogliere il frutto delle viti che si arrampicavano sugli olmi. Non era facile.

Per la cronaca, quest'anno l'uva di Monterotondo era molto bella.

Doveroso sottolineare che questo impianto con 10.000 viti per ettaro

danti, con punte di 130 quintali per ettaro. Ad un mese dalla vendemmia stiamo facendo la selezione sui tralci, scartando metà del prodotto. Conserviamo i grappoli più belli che in questo ultimo mese si arricchiranno non tanto in gradazione, quanto di profumi e sapori. Per fare rossi di

grande qualità come il Maurizio Zanella non c'è altra strada: bisogna partire da uve perfette nella vigna e non rimpiangere la perdita della produzione. Una media di 65 quintali ad ettaro ci sta bene. Una volta nei nostri paesi si producevano vini che difficilmente superavano i primi temporali estivi. Noi lavoriamo per vini che spesso dopo tre anni di invecchiamento sono ancora giovanissimi".

Così in tutti i vigneti tanti grappoli sono finiti nell'erba.

#### **Selezione manuale per ogni grappolo**

I 160 ragazzi impegnati nella vendemmia hanno consegne precise: buttare tutti i grappoli "brutti".

Una buona metà di loro sono giovani dell'Operazione Mato Grosso che devolvono all'organizzazione fondata da don Ugo De Censi tutto il ricavato di questo mese di lavoro.

Le uve arrivano in cantina già con una tabella che individua il vigneto di provenienza e con un sacco di analisi di laboratorio e sul campo alle spalle.

Per l'anno prossimo saranno pronte le grandi celle frigorifere dove l'uva verrà conservata in attesa della pressatura.

"Raccogliamo la quantità di uva che può essere pressata nell'arco di una giornata. Qui in cantina 36 persone lavorano 24 ore su 24, suddivise in tre turni. Il lavoro più impegnativo è quello della cernita".

La modernissima struttura prevede due linee di selezione manuale delle uve, con il nastro trasportatore che fa confluire i grappoli "promossi" direttamente nelle presse. Sono quattro: le due grandi da 80 quintali e la piccola da 40. "Non le carichiamo mai al massimo e la pressatura è morbida".

Un sistema automatizzato, progettato dall'azienda, provvede alla se-





lezione dei mosti che è incredibile. Ai piedi delle presse ci sono tre vasche numerate. La resa è prefissata al 65%. Di questo il 48% è definito di prima spremitura, il 14% di seconda e il 3% di terza. Confluiranno in botti separate, divise (quando la quantità lo consente) per singolo appezzamento: "Teniamo solo

la prima e la seconda spremitura. La parte restante, compresa l'uva non perfetta che scartiamo, viene acquistata da altre cantine locali. Le seconde spremiture a volte danno risultati superiori alla prima. Analizziamo le caratteristiche di ogni singola botte e poi costruiamo le cuvée e definiamo i tagli che

vengono "assemblati" nelle due grandi botti collocate all'esterno e che usiamo solo due giorni all'anno". Sono gigantesche e verranno spostate perché la struttura in legno lamellare, vetro e acciaio non ancora ultimata...è già insufficiente ed è previsto un consistente ampliamento a nord.





Moderne vasche a temperatura controllata

*Impressionante vedere i ragazzi completamente imbracati arrampicarsi sul "treno" che sovrasta le botti dove confluisce l'uva rossa, sgranata direttamente sull'imboccatura della botte per evitare la rottura dei vinaccioli durante il passaggio nella pompa, inconveniente che dà durezza e asprezza*

*al vino rosso: dal nastro di cernita le uve finiscono direttamente in botte. Tutto dall'alto. Innumerevoli gli accorgimenti tecnologici, come il controllo computerizzato delle temperature dei mosti, programmato nella sala comando e mantenuto automaticamente dai sistemi di raffreddamen-*

*to o riscaldamento di ogni singola botte. Il laboratorio meriterebbe un capitolo a parte. Degno di un ospedale di lusso. Assolutamente innovativo il programma di gestione della filiera, più facile da spiegare partendo dalla fine. Il sistema archivia la posizione di ogni singola bottiglia custodita nella cripta ed è in grado di ricostruirne ogni singolo passaggio, memorizzando tutte le analisi effettuate, fornendo dati su tempi e sistemi di invecchiamento, di lavorazione... fino ad indicare giorno e luogo della vendemmia con i relativi dati analitici. Pensiamo basti, per quest'anno. Torneremo l'anno prossimo per vedere l'impianto completamente finito. Il colpo d'occhio delle sale delle barriques, o delle gallerie dove sta finendo il remuage delle bottiglie per il secondo millennio, tutte di grande formato, le ricchie della collezione storica chiuse dai cancelletti, le piccole cattedre di gioielli come l'Annamaria Clementi '90, come sempre regalano emozioni... che affidiamo ai fotografi.*

Danilo Ravarini





Cantine di lavorazione

scinare costantemente verso l'alto la Franciacorta dei vini di qualità è stato lui, a cominciare dalla testardaggine con cui ha sostenuto la necessità dell'infittimento fino a 10.000 barbatelle per ettaro, alla riduzione delle quantità prodotte, alla selezione vendemmiale, al lungo invecchiamento dei vini, all'uso

delle barriques anche per le basi spumante. La Ca' de bosco è la seconda cantina più premiata d'Italia dal gambero Rosso. Vorrà pur dire qualcosa. Dietro questa locomotiva sono arrivate altre decine di aziende di Franciacorta che ormai da una decina d'anni fanno incetta di bicchieri e altre stanno crescen-

do, ripercorrendo lo stesso cammino verso la qualità.

Sono convinto che se Albano Zanella fosse approdato sul Garda invece che ad Erbusco oggi sarebbe la Franciacorta ad arrancare dietro i vini della Valtenesi.

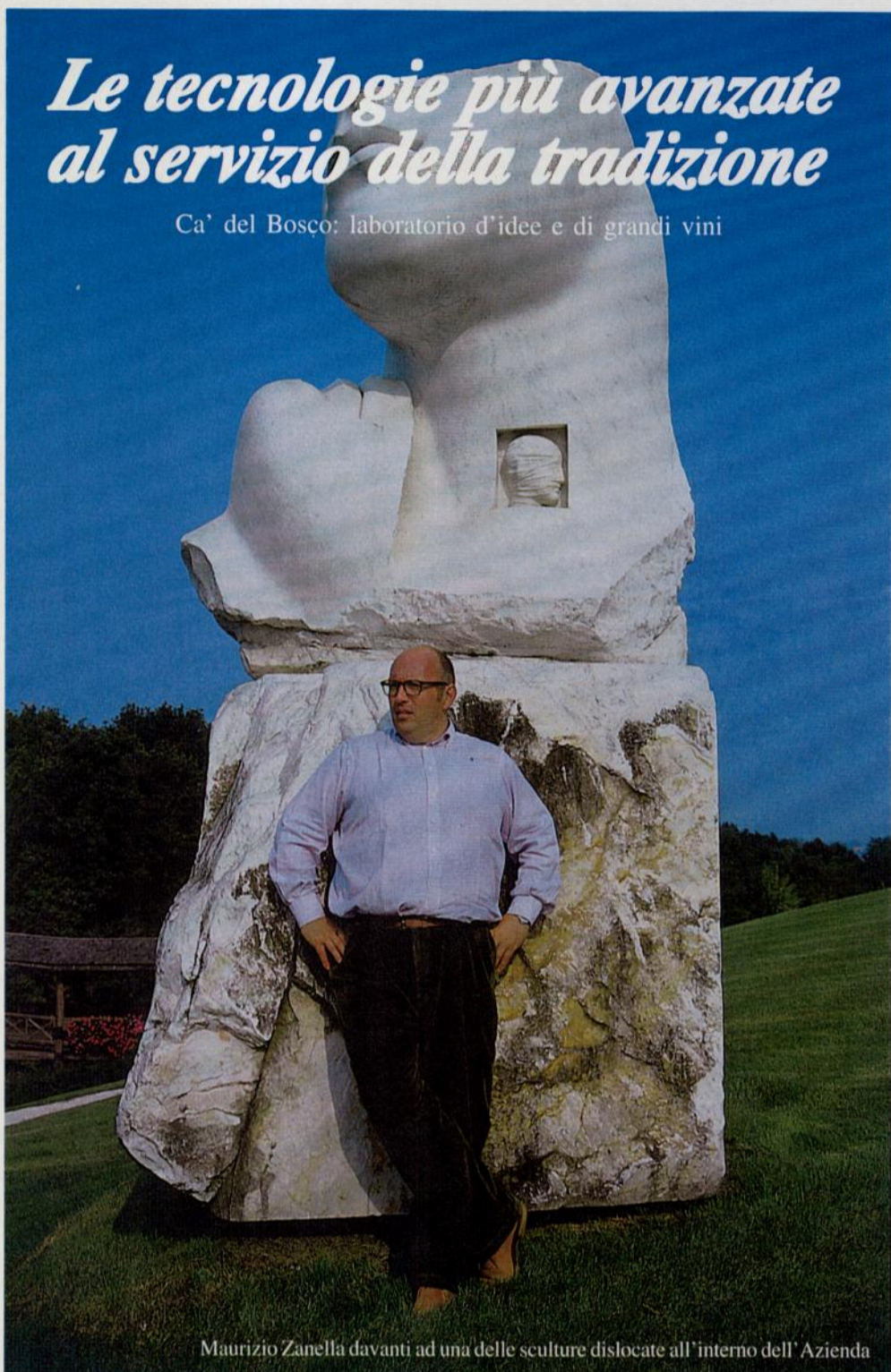
Il resto è cronaca.

Danilo Eavarini



## Le tecnologie più avanzate al servizio della tradizione

Ca' del Bosco: laboratorio d'idee e di grandi vini



Maurizio Zanella davanti ad una delle sculture dislocate all'interno dell'Azienda

Scelta dei vigneti, selezione certissima delle uve nelle vigne e in cantina, sistemi di lavorazione all'avanguardia nel mondo, analisi continua delle basi con controllo computerizzato delle botti d'acciaio, tagli e cuvée dopo migliaia di analisi sensoriali e di laboratorio, il passaggio in barrique e l'invec-

chiamento in una cantina che ricorda le cripte paleocristiane: è il prezzo della qualità estrema. Da qui i vini della più premiata fra le cantine di Franciacorta.

Vino "romanico" del terzo millennio. Alta tecnologia e radici, laboratori lunari e manualità, acciaio e cristal-

lo che sposano pietra e legno. La Ca' de bosco ha colaudato in questa vendemmia '99 la grande ristrutturazione produttiva che la pone all'avanguardia a livello mondiale. Il tutto col profondo rispetto per la più nobile tradizione. Investimenti miliardari, attrezzature avveniristiche, gestione informatizzata di tutto il ciclo produttivo. Ma poi giri l'angolo e ritrovi l'humus antico, il "Zanella pensiero", la cripta. Ecco un sunto incompleto dell'incontro con Maurizio Zanella.

### La qualità costruita sui tralci

"I grandi vini si fanno nei vigneti. Noi abbiamo 107 ettari in proprietà e in altri 20 acquistiamo il "frutto pendente", selezionatissimo. Pensiamo di dimensionare l'azienda a 170 ettari globali per produrre un totale di 12.000 quintali di uve bianche e 4.000 di rosse. Noi abbiamo rese bassissime, volutamente. Solo l'infittimento e le basse rese possono dare grandi soddisfazioni in cantina. La strada è questa".

Doverosa la domanda sugli impianti Gujot (le viti nane alte un metro, piantate su filari fittissimi).

Non siamo in Francia, ma in Franciacorta. "Vero. Ma se anche un "santone" come Franco Ziliani ha deciso di passare al Gujot o comunque

a sistemi d'allevamento ad alta densità vorrà pur dire qualcosa. La vite dà i frutti migliori nella maturità. Coi sistemi tradizionali come il Sylvoz dopo 20-25 anni bisogna rinnovare l'impianto perché la vite non produce più. Col Gujot una vite campa almeno 50 anni e per 30 dà il massimo