

GIORNALE DI BRESCIA

PROVINCIA

GIORNALE DI BRESCIA

Sabato 1 gennaio 2000

11



Milleduecento ettari di vigneti: se prevarrà definitivamente la scelta dell'alta qualità, il futuro potrebbe essere davvero roseo

Franciacorta, la ricchezza in quei grappoli

Maurizio Zanella scommette su un grande progetto: ma servono pazienza e unità d'intenti

«Champagne»! E ad uno può sovvenire Peppino di Capri; o il Doc Holliday di «Sfida infernale»... o un momento speciale della sua vita. L'immagine, in ogni caso, di quelle bollicine che si dice abbiano «sciolti» spesso anche le signore più fredde. Nessuno, a meno che non sia un geografo paranoide, pensa di primo acchito ad una «regione ondulata della Francia nordorientale, percorsa dalla Senna e da alcuni suoi tributari: Marna, Asine e Aube».

Verrà un giorno in cui la parola «Franciacorta» avrà un simile potere evocativo? C'è chi pensa di sì. C'è chi crede che questi pochi chilometri quadrati di terra, fino a 25 anni fa ricchi di cave di argilla e poco più, abbiano una potenza ancora inespresa, un'anima pronta ad uscire con vigore dal suo involucro.

Uno di costoro, e uno dei più convinti è Maurizio Zanella, demiurgo dell'azienda «Ca' del Bosco». Convinto, sì. Ma ci sono patti da rispettare. Non solo per quanto riguarda il vino: ma naturalmente è dal vino che cominciamo. Ricordando, caso mai ce ne fosse bisogno, che la parola «Franciacorta» è da

una parte espressione geografica, ma dall'altra indica il vino spumante qui prodotto (proprio come la parola «Champagne»), mentre la denominazione dei vini tranquilli è «Terre di Franciacorta», e guai a confondersi o a dire «spumante di Franciacorta»...

Ma lasciamo finalmente la parola a Zanella: «Il primo obbligo è che si scelga la qualità, senza più pensare alla quantità. La zona di produzione del Franciacorta è di 1200 ettari: poca cosa, se si pensa che altrove, in Francia, ma anche negli Stati Uniti, ad esempio, questa è spesso la dimensione di una sola azienda. Questo può sembrare un limite. Ma è anche una fortuna: qui non ci sono, ad esempio, cantine sociali; esistono una sessantina di produttori, ciascuno con la sua identità: e lavorare nel piccolo può avere molti vantaggi. Ma soprattutto non dovrebbe essere poi così difficile trovare unità d'intenti».

Quali intenti? È presto detto: «Nella zona di Bordeaux, tanto per fare un esempio, o in quella di Alba la ricchezza portata dalla produzione di alta qualità del vino si è ormai distribuita anche a settori che con il vino non han-

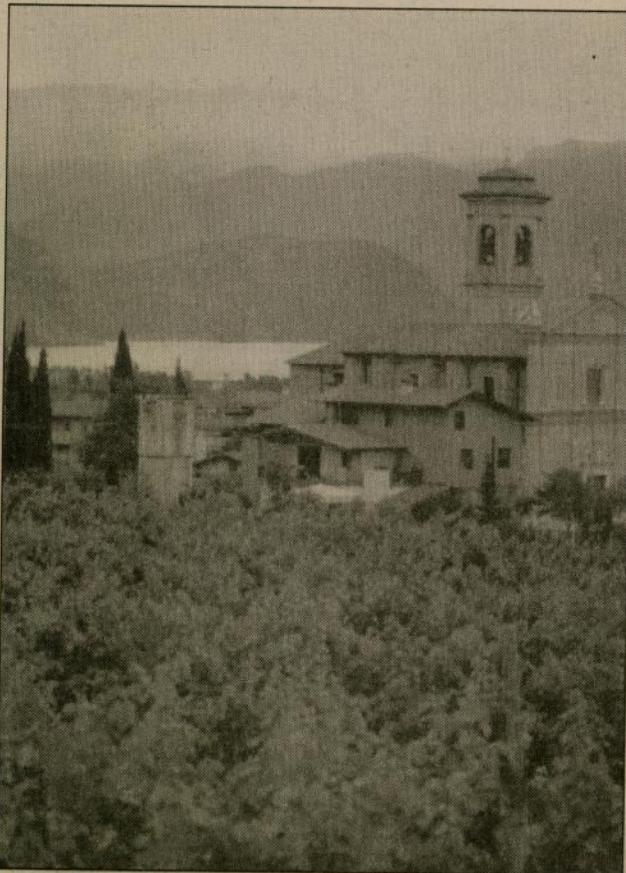
no relazione diretta. Il vino prodotto è tanto importante da aver creato un turismo di alto livello, che a sua volta ha fatto nascere un indotto tale da coinvolgere praticamente tutti. In Franciacorta, poi, e sul vicino Sebino, le potenzialità sono altissime, e si comincia a sfruttarle a dovere: nel campo della ristorazione, ad esempio, e non parlo solo dei grandi nomi come Marchesi; ed in campo alberghiero, dove le novità sono certo lusinghiere». Tut-

tavia la strada è ancora lunga. «Ed invece qualcuno pensa di essere già arrivato, vorrebbe già ora raccogliere i frutti; mentre invece è ancora momento di semina. Ed ecco il punto: occorre che tutti pedalino nella stessa direzione. E con pazienza».

Tempo e pazienza: due elementi che dovrebbero essere ben conosciuti a chi trae la sua ricchezza dai frutti della terra. Il vino è l'esempio più lampante: come lo stesso Zanella ci ricordava durante un altro colloquio, ci vuole la vigna vecchia per produrre il vino buono. Piante che cercano la loro linfa in profondità, dove la terra è più ricca di minerali. Una realtà tecnica, ma anche metaforica: più profonde sono le radici, migliore sarà il vino. Ed ecco che occorre lasciare che le radici di questa nuova pianta si aggrappino là dove più nessun vento le potrà estirpare.

«Volere il meglio, dunque - conclude Zanella -, avere competenza e pazienza: ecco gli unici segreti». Già, ma quanta pazienza? «Al punto in cui siamo, dieci anni di lavoro possono permettere il salto di qualità». E poi c'è davanti tutto un millennio.

Giuseppe Antonioli



Vigneti e chiesa in Franciacorta