

# BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

11 duemilaquattro

FRANCESCO ARRIGONI

## FRANCIACORTA

TERRE DA VINO VOCATE A SPUMANTE, IL SUCCESSO DELLO SPUMANTE ITALIANO CHE PRENDE IL NOME DAI LUOGHI DI NASCITA. COME IN CHAMPAGNE, QUI C'È L'AMBIZIONE DI FARE SEMPRE MEGLIO UN VINO CHE NON VUOLE ESSERE CONFUSO NEL SUO GUSTO ITALIANO E NELLE SUE TRADIZIONI. PERCHÉ È LA FORTUNA DI UN DIVERSO PIACERE.

■ *Per trasformare un territorio vocato in un'area vitivinicola famosa occorre il genio dell'uomo. Senza l'uomo, probabilmente la Franciacorta sarebbe stata un'area di grandi potenzialità ma semiconosciuta.*

"La Via italiana allo Champagne". Una felice sintesi che ben rappresenta il successo di cui gode oggi, in Italia e all'estero, il Franciacorta, l'unico vino spumante (secco) italiano a Docg, che ha conquistato consumatori italiani e non.

Ma quali sono le ragioni di questo successo? Innanzitutto il felicissimo nome, che sembra inventato a bella posta da un'agenzia di pubblicità, e invece è antichissimo, derivato da quel duecentesco "Franzacurta" che stava ad identificare un lembo di terra lombarda. E poi il territorio, quella terra compresa tra i Fiumi Oglio e Mella situata a mezzogiorno del Lago d'Iseo, che è il frutto dell'azione millenaria dell'erosione dei ghiacciai, che "masticando" le rocce dell'Adamello e della Valcamonica, hanno prodotto quei ciottoli alluvionali che tanti effetti benefici arrecano alla vite. E poi certo quel clima così mite, tanto che qua crescono anche gli olivi.

Le varietà di vite coltivate senza dubbio sono importanti: il Pinot Nero, il Pinot Bianco, lo Chardonnay. Ma tutti questi nobili ingredienti non sarebbero bastati da soli, perché la tanta decantata "vocazione" del territorio non serve a nulla se non c'è l'innescò o il catalizzatore. Va bene il "genius loci", ma per trasformare un territorio vocato in un'area vitivinicola famosa occorre il genio dell'uomo. Senza l'uomo, anzi certi uomini, probabilmente la Franciacorta sarebbe stata un'area di grandi potenzialità ma semiconosciuta come per esempio i Colli Morenici Mantovani del Garda che pure hanno caratteristiche simili.

La levatrice del Franciacorta si chiama Franco Ziliani, quel giovane enologo che fresco degli studi ad Alba convinse il suo futuro socio Guido Berlucchi, a intraprendere la pazzia avventurata della produzione di un vino spumante fatto con lo stesso metodo dello Champagne. Un'avventura che andò a buon fine facendo nascere la Guido Ber-





lucchi, una delle più importanti aziende dello spumante italiano, che però dopo qualche anno, per problemi di crescita industriale, uscì fuori dai confini della Franciacorta per cercare materie prime altrove. Ma il dado era ormai tratto: era stato dimostrato che la Franciacorta aveva in sé quel seme che avrebbe dato grandi frutti. A raccogliere l'eredità di Ziliani si avvicendarono per primi Maurizio Zanella - che giovanissimo si mise in testa anche lui di fare come e meglio dello Champagne, riuscendoci in maniera egregia, creando quella realtà che è Ca' del Bosco - e Vittorio Moretti, classico imprenditore bresciano di straordinaria concretezza, che con la tenacia di quelli che non mollano mai ha costruito quell'altro faro della Franciacorta che è Bellavista. E naturalmente Giovanni Cavalleri, gentleman farmer, anche lui arrivato a creare un'azienda di prestigio. E via via gli altri imprenditori piccoli e grandi, i Maiolini, i Gatti, gli Uberti, i Rabotti, i Bonomi, i Pagnoni, e tutti gli altri che lavorando sodo nel corso degli anni hanno fatto grande il nome di questa terra. La Franciacorta è forse una delle poche aree vitivinicole italiane dove si sono ottenuti grandi risultati grazie a un gioco di squadra serrato dei produttori, coordinato dal Consorzio. Intendiamoci, i produttori si fanno concorrenza tra di loro, ma si affrontano sul mercato solo con la leale "arma della qualità", una competizione nobile che non fa altro che accrescere ogni anno il livello qualitativo medio dei Franciacorta. I produttori di Franciacorta sono gente "tosta" e capace - come si è visto - di perseguire obiettivi che un tempo sembravano irraggiungibili. È inutile nascondere che il loro prossimo "avversario" sul piano della qualità è lo Champagne. E voi direte: ma come fa la Franciacorta con i suoi quattro milioni di bottiglie a competere con lo Champagne che produce 250 milioni di pezzi? Ve la ricordate la storia di Davide e Golia?

■ *La Franciacorta è forse una delle poche aree vitivinicole italiane dove si sono ottenuti grandi risultati grazie a un gioco di squadra serrato dei produttori, coordinato dal Consorzio.*



MAURIZIO

DALLA NOSTRA REDAZIONE QUALCHE DOMANDA A

*Secondo lei oggi, basta finalmente dire Franciacorta per capire in modo assolutamente univoco di che tipo di vino si sta parlando o siamo ancora lontani dalla meta? Se sì, a chi va attribuito il merito: strategie di promozione, impegno personale di alcuni, qualità indiscutibile del prodotto? Se invece pensa che l'obiettivo sia ancora da raggiungere, quali strategie suggerisce?*

Siamo molto meno lontani di quanto potessi immaginare nel 1995, quando fu vietata la menzione "spumante" in etichetta; tuttavia di strada da fare ce n'è ancora molta, soprattutto nei confronti del consumatore finale. Il merito di questo successo è da attribuire senza dubbio ai produttori e più specificatamente a quei pochi illuminati che fin dall'inizio sposarono la filosofia di una "esasperata volontà qualitativa".

Se da parte di tutti i produttori ci sarà determinazione nel continuare a produrre in modo tale da far percepire al consumatore l'eccellenza del Franciacorta il percorso intrapreso sarà più agevole e si potrà completare in tempi brevi.

*Un grande Franciacorta, quanto nasce in vigna e quanto in cantina?*

Un grande Franciacorta si ottiene soprattutto con una costante tensione, sostenuta da una profonda conoscenza di tutta la filiera produttiva, fondata sulla vocazione personale, oltre che aziendale.



# F R A N C I A C O R T A



*Cosa sarebbe la Franciacorta senza il Franciacorta?*

Una delle tante, bellissime zone della nostra splendida Italia, ma sicuramente compromessa sotto il profilo ambientale (leggi abuso di insediamenti industriali).

*Nello straordinario cursus honorum di Ca' del Bosco, quali riconoscimenti le sono più cari?*

Tutti, perché ognuno di essi, dai più prestigiosi internazionali ai più semplici locali, hanno rappresentato e rappresenteranno per Ca' del Bosco, che è ancora nella fase di crescita qualitativa, lo stimolo fondamentale per proseguire su questo percorso e alleviare le fatiche, gli oneri, i sacrifici e anche le delusioni che quotidianamente si devono superare.

*Qual è il segreto della Cuvée Annamaria Clementi?*

Un terroir straordinario, unito all'eccellenza tecnico-produttiva e creativa, logico risultato di un gruppo di lavoro composto da persone qualificate che lavorano con la stessa mia passione.

*Fra le annate migliori, quali preferisce?*

Le mie preferite sono 1979, 1986, 1993 e 1996.

*Quante bottiglie riposano nelle vostre cantine, in attesa della sboccatura? E qual è il loro valore economico complessivo?*

Nelle nostre cantine riposano circa 280.000 bottiglie di sei differenti annate, per un valore vicino a un milione di euro.

*Cosa pensa della menzione in etichetta (secondo noi doverosa) della data di sboccatura?*

Sicuramente più informazioni sono presenti, meglio è. Credo tuttavia che l'indicazione della data di sboccatura in etichetta potrebbe rivelarsi un'arma a doppio taglio e mi spiego meglio: per il consumatore poco attento rischia inevitabilmente di diventare una sorta di data di scadenza ed è per questo motivo che noi per il momento indichiamo chiaramente la data di sboccatura, ma solamente all'interno del cartone, in modo che gli addetti ai lavori possano fruire di questa informazione.

*Se dovesse definire la Franciacorta e il Franciacorta in pochissimi aggettivi, quali utilizzerebbe?*

Magici!





per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

# BIBBENDI

11 duemilaquattro

## FRANCIACORTA DEGUSTAZIONI

a cura di DANIELA SCROBOGNA, MASSIMO BILLETTO, PAOLO LAUCIANI, FRANCO SICILIANO



> da NOVANTACINQUE a NOVANTA centesimi

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1997  
**Ca' del Bosco**  
 Via Case Sparse, 20  
 25030 Erbusco (BS) - 030 7766111  
 Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 20%  
 12,5% - € 55  
 Eccellente, un caposcuola della tipologia. Perlage di esemplare finezza, olfatto ancora non completamente espresso ma che lascia presagire a breve notevoli potenzialità evolutive verso complesse speziature e toni floreali intensi. Gusto pieno, equilibrato, di lunghissima persistenza e totale rispondenza. Con sella di coniglio e fonduta ai porcini.

FRANCIACORTA SATÈN 1999  
**Ca' del Bosco**  
 Via Case Sparse, 20  
 25030 Erbusco (BS)  
 030 7766111  
 Chardonnay 75%,  
 Pinot Bianco 25%  
 13% - € 30  
 Tutto improntato al calore e all'avvolgenza: colore dorato brillante; al naso si impone con intense note speziate dolci e di buccia di cedro e bergamotto. Al gusto è pieno, cremoso, lungamente persistente. Un Franciacorta di grande livello da provare con tartare di tonno.

> da OTTANTACINQUE a OTTANTA centesimi

FRANCIACORTA BRUT  
**Ca' del Bosco**  
 Via Case Sparse, 20  
 25030 Erbusco (BS) - 030 7766111  
 Chardonnay 75%, Pinot Bianco 12%, Pinot Nero 13%  
 12,5% - € 19  
 Un Franciacorta classico, dal perlage fine e persistente. Naso intenso, fragrante e ricco di note fruttate, pienamente riproposte al gusto, che risulta di notevole persistenza e in perfetto equilibrio. Bocca che finisce con gradevoli sentori minerali retrofattivi. Da provare con polpette di spigola.



Anno III - n. 11 - A1