

Gli Speciali di

ANNO V N.5 Marzo 2009 Euro 6,20 (solo Italia)

# MERIDIANI

## Brescia e Provincia

Rivista Semestrale - Poste Italiane SpA - Speciazione in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004 n. 46) Art. 1, comma 1, DCB-Milano

**LA CITTÀ: ANTICA DI CUORE  
MODERNA DI INGEGNO**

**LA RINASCITA DEI CAMUNI  
TRE ANNI DI EVENTI**

**CULTURA, SPORT, CUCINA:  
UN TERRITORIO TUTTO DA VIVERE**

**CON 30 PAGINE DI GUIDA PRATICA**



9 771824 526007

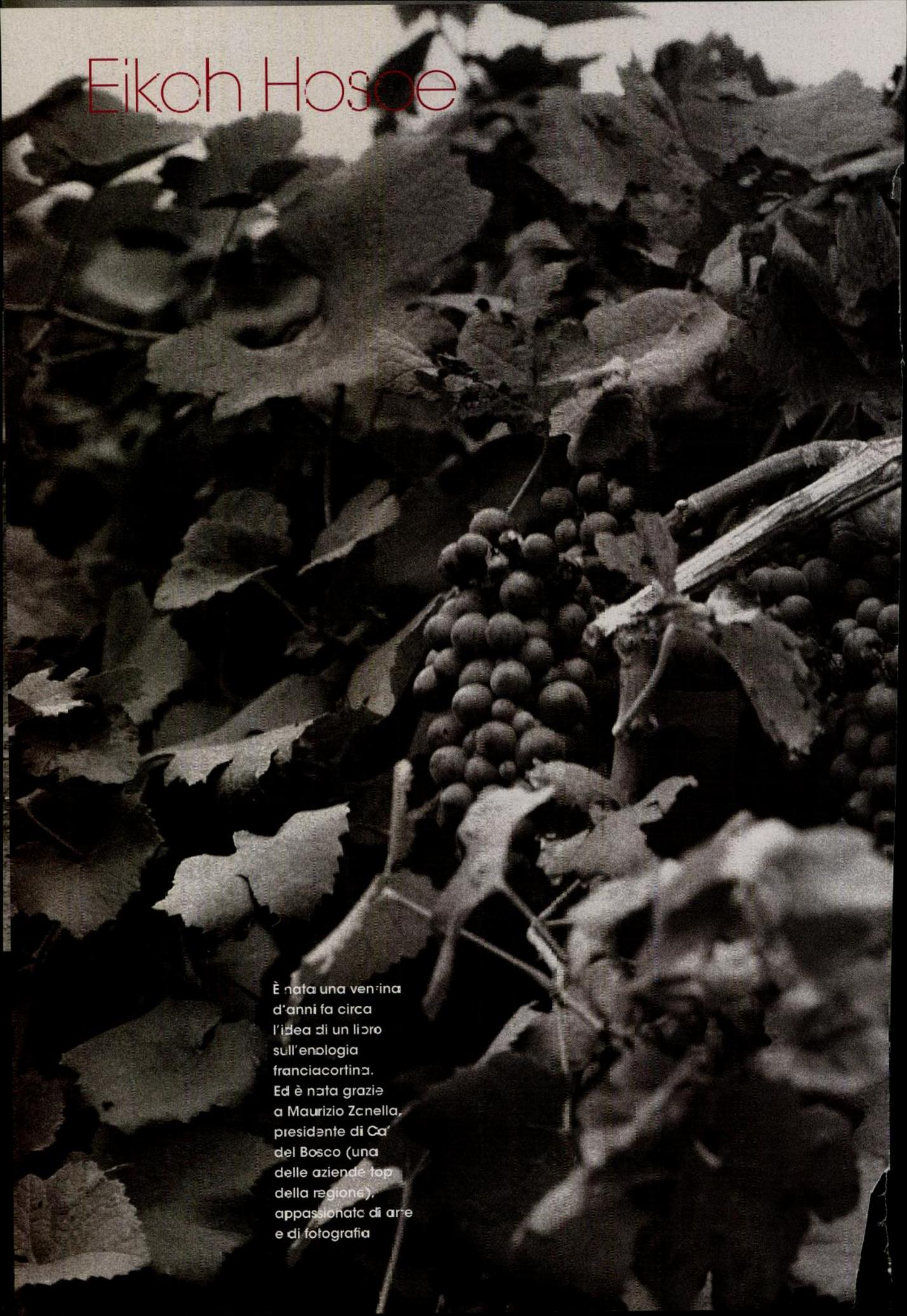
Valcamonica

# Boario forever

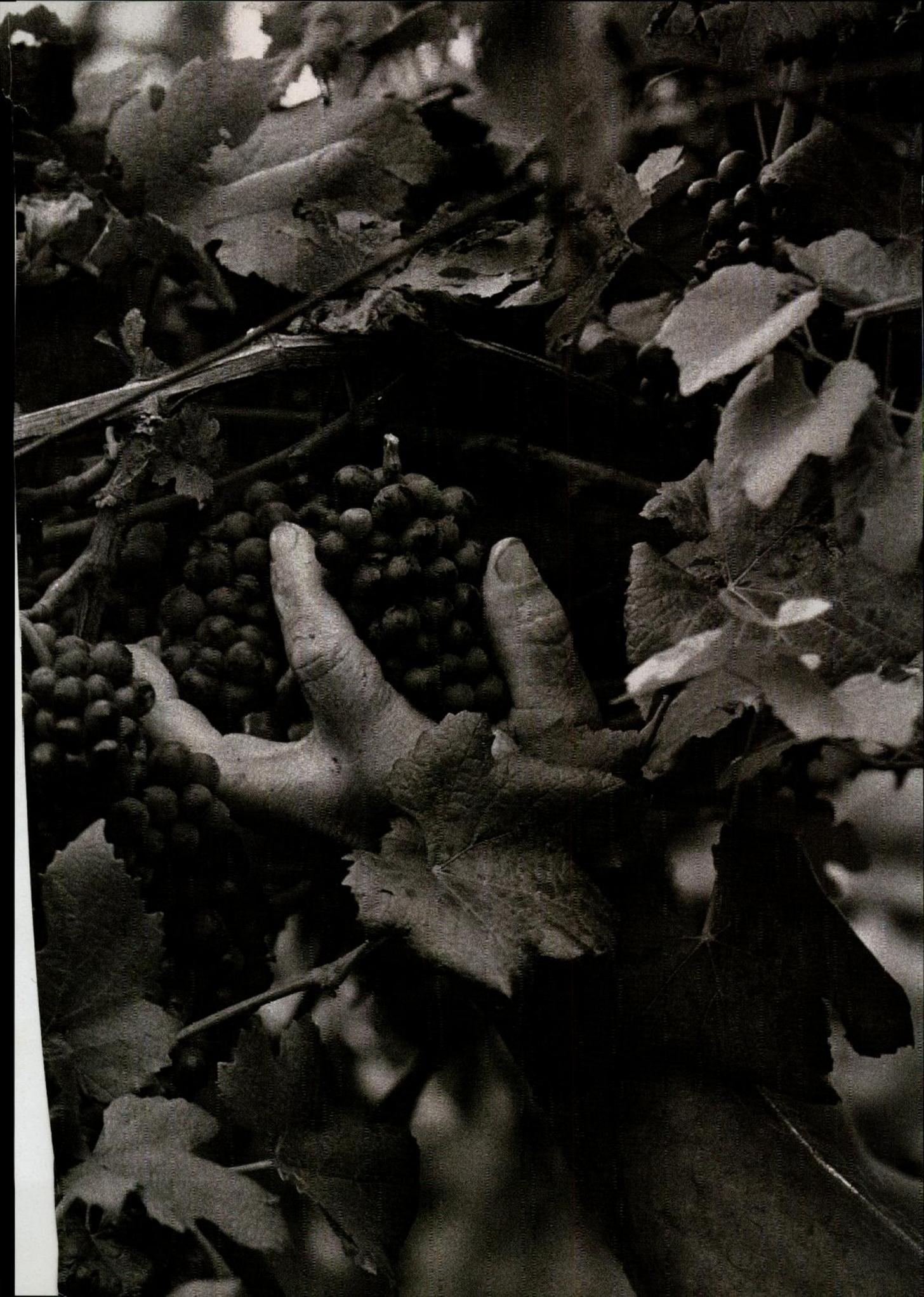
Hanno superato il secolo e mezzo di vita le celebri Terme di Boario, la cui data di fondazione ufficiale è il 1858. Si dice, però, che le proprietà terapeutiche delle fonti termali fossero note fin dal XV secolo; e tuttavia è solo a partire dal tardo Settecento che la località acquista notorietà come centro di cura, cioè in concomitanza con la costruzione del Casino Boario. Quindi, nella seconda metà del XIX secolo, le terme diventano di moda e sono frequentate dalla buona borghesia. Anche Alessandro Manzoni era tra gli estimatori di queste acque medicamentose e ne ordinò oltre 100 bottiglie per porre rimedio a una patologia epatica



# Eikoh Hosoe



È nata una ventina  
d'anni fa circa  
l'idea di un libro  
sull'enologia  
franciacortina.  
Ed è nata grazie  
a Maurizio Zcnella,  
presidente di Ca'  
del Bosco (una  
delle aziende top  
della regione),  
appassionato di arte  
e di fotografia



# Ferdinando Scianna



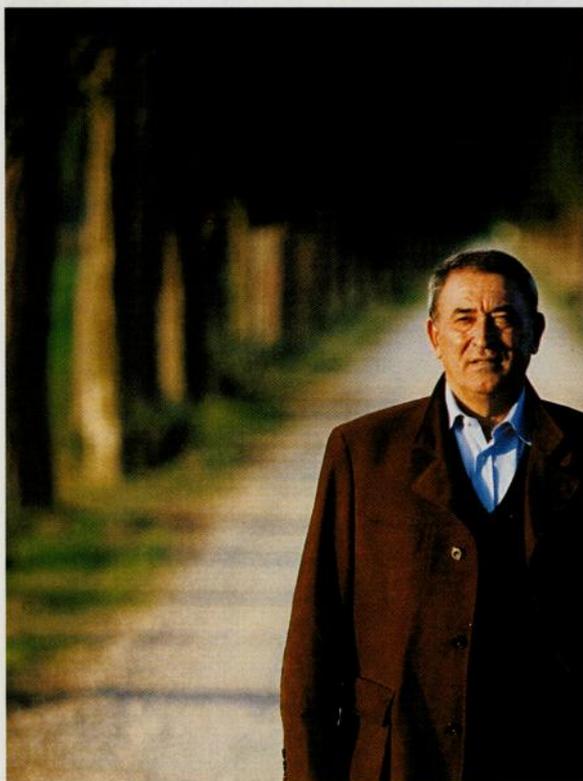
Una realtà di luoghi,  
paesaggi, volti  
e gesti per scoprire  
il "dietro le quinte"  
del mondo vinicolo:  
oltre ai fotografi  
rappresentati  
in queste pagine,  
hanno partecipato  
al progetto Georg  
Gerster, Don McCullin,  
Helmut Newton  
ed Alice Springs



Vigneti a perdita  
d'occhio della  
Guido Berlucchi,  
nei pressi  
di Borgonovo

FRANCO COGOLI/SINE

*L'idea di puntare  
quasi esclusivamente  
sugli spumanti  
e sul metodo classico  
ha fatto la fortuna  
dei vini e del territorio*



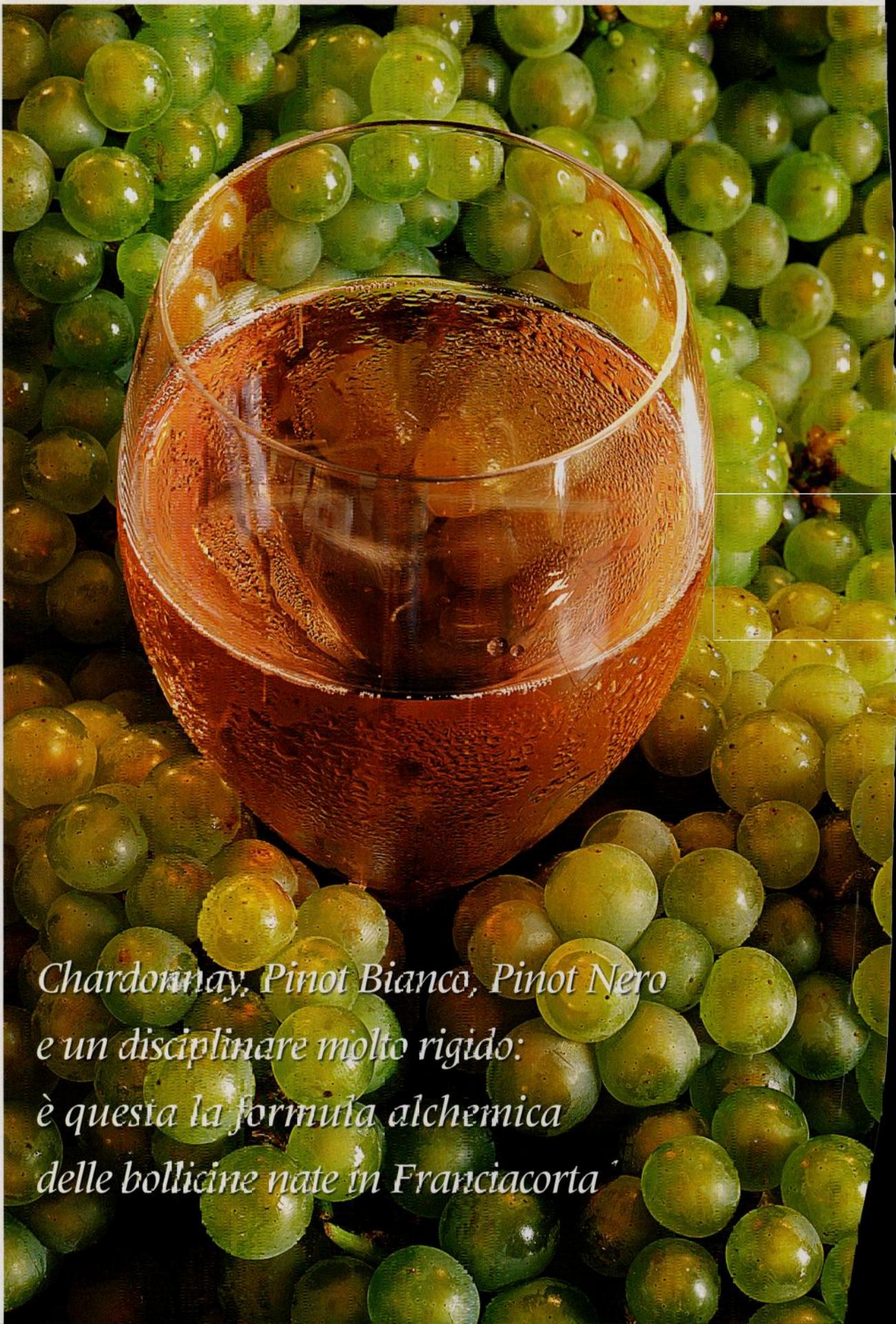
È il patron di Bellavista e Contadi Castaldi, Vittorio Moretti. Nell'altra pagina, le barrique dove vengono affinati alcuni suoi vini e spumanti di alta gamma

**C**he cosa ci fa un veneto di mare tra le colline della Franciacorta? Semplice: ci trova l'amore per una donna. E l'attrazione fatale per il vino. Seduto nel salotto della casa di Monticelli Brusati, sede dell'azienda Villa, Paolo Pizziol rivede come in un film in bianco e nero i suoi primi anni nel mondo enologico: «Sono nato a Jesolo e per parecchio tempo mi sono occupato di turismo. Poi ho conosciuto la mia futura moglie, che faceva le vacanze qui, e l'ho seguita nella tenuta di famiglia. Il primo impatto? Straniante. Ma mi sono abituato...». Sono tutte storie di famiglia, quelle franciacortine. Non a caso la signora Pizziol da nubile era Roberta Bianchi, figlia di quel Sandro Bianchi industriale che, a un certo punto, si era messo in testa di fare spumante. «Papà voleva diversificare le attività», spiega lei; «qualche viaggio in Francia e da qui l'idea di seguire la falsariga dei colleghi transalpini...». Data storica il 1978, quando fa la sua apparizione la prima bottiglia. Nel frattempo il borgo medievale di casa Villa era stato ristrutturato, i lavori di ampliamento della cantina cinquecentesca erano avviati e il sistema della mezzadria aveva lasciato il posto alla conduzione moderna. Spiega Pizziol: «Oggi alla produzione enologica abbiamo affiancato l'attività agrituristica. Un modo per promuovere la nostra terra».

Ma che cosa c'è dietro il boom della Franciacorta? E che cosa ha fatto balzare questo angolo di Lombardia sulle prime pagine delle guide enogastronomiche? Fino a una ventina d'anni fa, nessuno o quasi avrebbe saputo puntare il dito sulla carta geografica e localizzare la regione. Poi il vento ha fatto il suo giro. E oggi più o meno tutti sanno che quel nome designa sia il territorio sia il vino. Un vino con le bollicine, anche se l'etichetta non reca la dicitura "spumante". Sì, perché quando si dice Franciacorta basta la parola. Un privilegio condiviso con due altri prodotti della stessa tipologia, ossia lo Champagne e il Cava. *Noblesse oblige*... Inevitabile quindi che si senta il primo della classe. E che, come tale, sia un po' antipatico. Ma ormai è un dato di fatto: in Italia è "lui" il protagonista dei brindisi delle feste. Con buona pace di alcuni ottimi spumanti trentini, del Prosecco di Valdobbiadene e di qualche brut dell'Oltrepò Pavese.

Il fenomeno fa specie, a ben vedere. Perché il Franciacorta è l'ultimo arrivato in ordine cronologico tra le bollicine nostrane e il primo ad aver raggiunto, nel 1995, il traguardo della Docg (denominazione di origine controllata e garantita). In più è figlio di una regione che, pur vocata alla viticoltura, non aveva un *pedigree* particolare. Quello che ha fatto la differenza è il fattore umano. Industriali, finanziari, manager. Imprenditori lungimiranti che, provenendo da altri settori e non avendo nella campagna il loro business primario, hanno





*Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
e un disciplinare molto rigido:  
è questa la formula alchemica  
delle bollicine nate in Franciacorta*

guardato a questo universo con un occhio differente, facendo la fortuna di questo fazzoletto di terra bresciana a sud del Lago d'Iseo. La ricetta? Investimenti economici mirati e intuizioni di marketing. Tradotto: soldi (tanti), idee (brillanti) e determinazione (forte). Con in più l'idea di concentrare la produzione in modo quasi esclusivo sulle bollicine utilizzando il metodo classico e un tris di vitigni altrettanto classici: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Ecco perché il Franciacorta è considerato il nostro Champagne. Inoltre la vendemmia viene realizzata a mano, i tempi di affinamento sono lunghissimi e le regole del disciplinare assai strette, in modo da garantire un'alta qualità che giustifica un alto prezzo. Infine vigila su tutto e su tutti un Consorzio di Tutela intraprendente, che dà voce a una novantina di aziende diverse per dimensioni, ma accomunate nell'attenzione all'eccellenza. «La nostra scommessa è stata quella di fare sistema e presentarci uniti», spiega Adriano Baffelli, da quasi sette anni alla direzione dell'organismo. Una missione possibile: «Arrivare al traguardo dei dieci milioni di bottiglie e ormai ci siamo vicini. In parallelo vorremmo lavorare con maggiore incisività sull'estero: oggi le vendite fuori dall'Italia non superano il 15 per cento. Si può fare di più». E un sogno: «Diventare ambasciatori del *made in Italy*. Essere presenti col nostro vino a Tokyo come a New York, a Mosca come a Seul».

### L'INVENZIONE DI FRANCO ZILIANI

Nonostante la sua breve storia, anche la Franciacorta ha i suoi veterani. Primo fra tutti, Franco Ziliani: «Con Guido Berlucchi abbiamo inventato il territorio, in un certo senso», sorride sornione questo arzillo signore di 78 anni, buona parte dei quali passati a cercare la pietra filosofale del vino con le bollicine. Davanti al caminetto di Palazzo Lana a Borgonato di Corte Franca, tra le più antiche dimore patrizie locali, rievoca il suo lungo sodalizio con l'amico Guido. E sfoglia l'album della memoria: «Rimasi folgorato quando mio padre mi fece assaggiare lo Champagne! Volevo confrontarmi con quel mito. E convinsi Berlucchi a fare spumante utilizzando il metodo classico, come i francesi. Nel 1961, dopo vari tentativi falliti, riuscimmo a produrre 3.000 bottiglie battezzate Pinot di Franciacorta: era la prima volta che il nome di questa terra compariva su un'etichetta». Se l'enologo della celebre *maison* ha tracciato la via, altri ne hanno raccolto il testimone. A poche centinaia di metri abitano i cugini della Fratelli Berlucchi, azienda capitanata dalla vulcanica donna Pia e dall'altrettanto esuberante figlia, Tilli. È proprio lei a mostrarmi i begli affreschi del Cinquecento, con scene di feste e di matrimoni, vanto di questa storica cantina protetta dalle Belle Arti. Un luogo dove nascono Brut, Satèn e Millesimati, che sono il fiore all'occhiello della casa.

Eppure, senza nulla togliere ai tanti piccoli produttori di valore, sono due le teste di serie della Franciacorta: Vittorio Moretti e Maurizio Zanella. Ossia il signor Belavista (e Contadi Castaldi) e il signor Ca' del Bosco. «Anche i miei genitori avevano l'occhio lungo», ricorda Zanella mentre sorseggiamo un calice di quel Dosage Zéro che lui coccola come il suo figliolo preferito. «La nostra avventura risale a metà degli anni Sessanta, quando mia madre Annamaria decise di comprare tra le colline di Erbusco la dimora che ancora si intravede dietro all'edificio principale, in dialetto la *Ca' del bosco*. È uno spirito libero, Maurizio. Con un *côté* artistico: per questo la sua azienda è un museo *en plein air*, visto che all'ingresso si è accolti da un monumentale portone in bronzo e acciaio di Arnaldo Pomodoro, mentre nel giardino fa bella mostra di sé una scultura marmorea di Igor Mitoraj. Da personaggio colto e curioso qual è, poco più che ventenne frequenta i maestri della Champagne. Osserva, studia e, al ritorno, mette a frutto. Poi "ruba" ai francesi André Dubois, blasonato *chef de cave*, lo ingaggia nella sua squadra e dà inizio alla produzione di bollicine.

Grande passione e grandi risorse economiche. Come quelle necessarie a completare, nel 2005, l'avveniristica cantina in stile australiano. Un trionfo dell'estetica

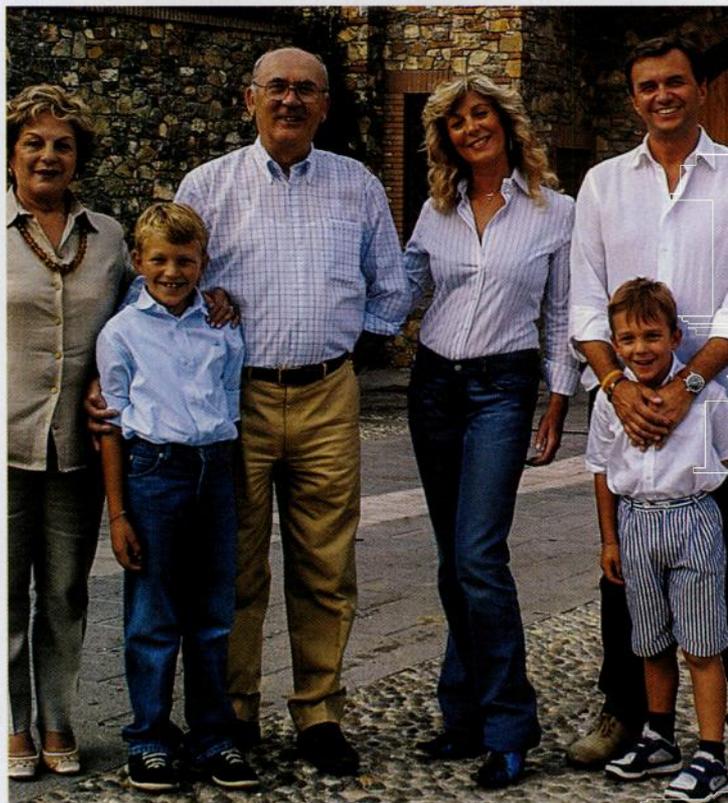


Foto di gruppo per la famiglia Bianchi-Pizziol, titolare dell'azienda Villa a Monticelli Brusati: la loro tenuta si estende su circa 100 ettari a sud-est del Lago d'Iseo

e della tecnologia. Acciaio, pietra e legno in armonioso equilibrio. Eliporto e ascensori con cisterne dove viaggiano 10.000 litri di vino per volta. Illuminazione da set hollywoodiano, lindore da clinica svizzera e ricerche all'avanguardia per produrre un milione e 200.000 bottiglie l'anno. Rifarebbe tutto? «Certo, senza cambiare una virgola. Le cose si sono incastrate magnificamente, siamo stati bravi, ma abbiamo avuto anche fortuna e vissuto il Rinascimento enologico italiano». Nessun rimpianto? «Oggi forse mi diverto meno, i rapporti umani non sono più quelli di una volta, gli affabulatori del vino non ci sono più. Ma la soddisfazione di aver creato tutto questo è impagabile».

Dalla tensione verso il futuro di Zanella alla ricerca delle proprie radici di Vittorio Moretti. Il quale, presidente della holding Terra Moretti (11 aziende che operano in quattro settori diversi), fa convivere il business delle costruzioni e dell'edilizia con l'hobby del vino. «Desideravo evadere dalla routine e oggi l'hobby è diventato un'attività a tutti gli effetti. Io ho sposato il motto di Sant'Agostino, "Canta e cammina"», spiega questo sessantottenne iperattivo, appassionato di caccia e di auto d'epoca, «mi piace essere sempre in movimento e guardare avanti». E continua: «A Erbusco



la mia famiglia materna è presente dal 1200, quella paterna dal 1400. Da qui provengo e qui volevo tornare, anche se per anni ho vissuto a Milano. Eppure, quando ho iniziato con il campo da golf per far accendere i riflettori sulla Franciacorta, mi davano del pazzo. Poi sono partito con l'avventura dell'Albereta, una dimora neorinascimentale che intendevo trasformare...». Qualche mese fa l'Albereta ha compiuto 15 anni. Spazio e luce. Relax e *art de vivre*. Un albergo di lusso arrampicato sulla collina di Bellavista, oggi al top dei Relais & Châteaux europei. Un resort ad alto tasso di suite (ce ne sono una ventina) e di benessere (da qualche tempo è arrivato anche Monsieur Spa, alias Henri Chenot, con il suo Espace Vitalité).

### QUANDO MARCHESI ARRIVÒ A ERBUSCO

E il vino? Quello nasce da 190 ettari di vigneti dislocati in 107 appezzamenti nei dintorni. E riposa in una cantina-labirinto dove la *remouage* (la rotazione delle bottiglie di spumante per eliminare i lieviti) si effettua manualmente grazie alla perizia di Hakim di Marrakech, il cui record personale consiste nel girare 120 pezzi in 23 secondi. Col marchio Bellavista si producono circa un milione e 300.000 bottiglie riconoscibili per il design particolare, base larga e collo stretto che fa pensare alle donne dipinte da Modigliani. «Eppure nella nostra gamma c'è anche il Grand Cuvée Pas Opéré, un Franciacorta molto maschile, gusto minerale che si esalta con le ostriche e il pesce crudo», racconta Mattia Vezzola, un gardesano cinquantasettenne dal sorriso aperto, tra i più quotati enologi d'Italia.

Bollicine e cibo: un matrimonio d'amore. E il circolo virtuoso si è chiuso quando, stanco dei ritmi metropolitani del suo locale all'ombra della Madonnina, anche Gualtiero Marchesi ha messo le basi in quel di Erbusco. E la presenza del gran signore dell'alta cucina italiana è stata un altro elemento-chiave per il successo del territorio. Anche perché la filosofia marchesiana del piatto "semplice, buono e bello" (come il suo leggendario "Risotto, oro e zafferano" o l'altrettanto stupefacente "Raviolo Aperto") ha trovato nel paesaggio rasserenante dell'Albereta la scenografia ideale per esprimersi al meglio. Dal suo luminoso ristorante, infatti, la vista spazia sul Lago d'Iseo e su Montisola. Semplicemente bellissimo.

Ma come mai è approdato da queste parti, maestro? «È stato un caso. Nel 1993 Moretti, insieme con l'amico Gianni Brera, capitò a cena da me e mi chiese se potevo segnalargli un ragazzo, magari con una stella Michelin, da portare all'Albereta per aprire il ristorante del resort. Gli risposi: "Il ragazzo è davanti a te e di stelle ne ha tre!". In 15 giorni abbiamo fatto tutto». Fantascienza? No, storie da Franciacorta.



Maurizio Zanella di Ca' del Bosco e, nella pagina accanto, la sede di Erbusco. In alto, un particolare del menù di Marchesi e del suo ristorante L'Albereta

*Un lindore da clinica svizzera  
e una scenografia da film  
hollywoodiano per l'avveniristica  
cantina di Ca' del Bosco*



## Franciacorta

La Croce portata da un angelo in volo verso Dio, seduto sul trono con le braccia aperte: è il tema della "Salvezza dell'uomo", uno dei preziosi affreschi che decorano il soffitto dell'antirefettorio dell'Abbazia di San Nicola a Rodengo Saiano nel cuore della Franciacorta. Realizzati intorno al 1570, questi capolavori del Manierismo sono opera di Lattanzio Gambara, artista originario di Brescia, cresciuto a la scuola di Girolamo Romanino poi affermatosi come protagonista di quella stagione. Gli affreschi e altri elementi artistici e architettonici fanno del monastero un complesso religioso tra i più importanti d'Italia.

# La "maniera"





di Rodengo

Pianura  
**BELLEZZE IN**

*Castelli, torri, palazzi nobiliari, tutti da scoprire*