

La gola

35

Vanoni (Ornella) Voleva fare l'estetista, si è trovata sul palcoscenico del Piccolo Teatro a cantare le canzoni della «mala milanese». Timida, facile alla depressione, spiritosissima, a lungo fidanzata di Strehler

e sposata con Ardenzi, ha vissuto altri grandi e turbolenti amori. Voce strepitosa e interpretazione appassionata, passa dalla canzone sofisticata di Gino Paoli alla popolare «bossa nova» con disinvoltura

solo apparente. In realtà lotta ogni volta come se fosse la prima. Universalmente considerata «la signora della canzone italiana», è più elegante non ricordarne l'età. Basti dire che è nonna felice.

PRODUTTORI

Bollicine e sculture, fare il vino è un'arte

Mitoraj, Rabarama, Pomodoro e Bombardieri gli artisti internazionali di Ca' del Bosco Zanella: «Vista, profumo e gusto: nelle opere tutta l'essenza del lavoro in vigna e in cantina»

di Mauro Remondino



Arte A sinistra, «La sfilata di lupi, i Blue guardian», realizzati dal gruppo Cracking Art, sul tetto della cantina. Sopra, Maurizio Zanella, 54 anni con una magnum di Annamaria Clementi, punta di diamante dell'azienda

Qualche curva, nel giardino di Ca' del Bosco, in Franciacorta, prima di arrivare in cima alla collina. Alle spalle il noto cancello in rame, l'Inno al sole, di Arnaldo Pomodoro. Poi la cantina. E sul tetto un piccolo esercito di lupi. Immobili di fronte alle vigne schierate, appena private dei grappoli dopo una vendemmia complicata che presto ci dirà cosa berremo. I colori dell'autunno che si impossessano delle ombre estive, i rossi e i gialli che lentamente scacciano il verde delle foglie.

I lupi sul tetto della cantina come custodi. Voluti da Maurizio Zanella che questa casa nel bosco, di castagni, acquistata da sua madre Annamaria Clementi, quanto lui era bambino, c'è l'ha nelle ossa. È cresciuta come lui, nel tempo, con una sfilata di bottiglie eccellenti. Le Riserve, i millesimi, i brut, il Saten e presto un Rosé che si preannuncia carico di nuove armonie: una sfilata che Maurizio ha fatto conoscere al mondo spiegando senza troppe parole, cosa vuol dire qualità.

Basta un assaggio. «Una piccola corazzata Potëmkin, che in bilancio registra un più tre per cento, in tempo di crisi», dice.

In cantina i lupi, come sul tetto. Simbolo di un felice cammino artistico che passa attraverso altre figure visibili nel parco. Dionisio, gli Eroi di luce di Igor Mitoraj, il Codice genetico di Rabarama e il rinoceronte sospeso, nell'area di vinificazione, del bresciano Stefano Bombardieri: «Il peso del tempo sospeso». Funamboli dell'arte, con messaggi tuttavia precisi. Vino e arte.

«Qui è scultura — spiega Zanella —. La sua tridimensionalità e i tre sensi del vino: vista, profumo, gusto». Vent'anni fa, con il noto cancello, inizia il suo percorso, mentre a Pouillac, a Château Mouton Rothschild, la baronessa Philippine rincorreva Bacon, Kandisky, Picasso, Dalì, Warhol, Mirò. La pittura per griffare le etichette dei suoi blend di Cabernet e Merlot.

Opulenza e ricchezza del vino, magia e simbolismo dell'arte. Un gioco caro a Zanella affascinato dalla scultura. Rapito dal vino e dai suoi amici, come Giacomo Bologna, padre del Barbera. Dedica la cuvée Annamaria Clementi a sua madre. Ricerca e pregio si fondono dalla vigna alla bottiglia. Si affina sette anni sui lieviti. Diventa, in tema di qualità, il modello-simbolo di Franciacorta. È l'anno 1989. Se ne producono trentamila

bottiglie, come il Saten, altra etichetta di classe, cinquemila in meno rispetto al Dosage Zéro, bollicine di carattere, come le aveva impostate il maestro di cantina André Dubois, dalla Champagne a Erbusco, anche lui curiosamente, in quel cognome, «del bosco». Prima della continuità affidata all'enologo Stefano Capelli, concreto governatore della cantina dove trovano posto circa un milione e duecentomila bottiglie.

Dove da circa dieci giorni ci sono i lupi, i blue guardian, in plastica, realizzati dal gruppo di artisti Cracking Art: Nucara, Veronese, Kicco, Angi, Sweetlove, Rizzetti, questi i loro nomi. «Poesia alla plastica e attenzione all'ambiente», dice uno di loro. «Il lupo scelto per le sue valenze comunicative, difensore e vessato, a rischio scomparsa». Ma, paradossalmente, due giorni prima dell'in-

IL CONSORZIO

Quest'anno la vendemmia promette qualità

Da circa un anno Maurizio Zanella, 54 anni, oltre a essere presidente di Ca' del Bosco, guida anche il Consorzio di Franciacorta. Gli occupati sono circa 15 mila e le bottiglie prodotte dieci milioni, le cantine un centinaio. «Siamo la prima area in fatto di produzione di bollicine», dice. Crescita e qualità sono i due temi che stanno a cuore al presidente. Per questo si sono modificati i disciplinari, abbassate le rese e divenuti obbligatori i cinque anni sui lieviti per le riserve. «Dei 2.500 ettari di vigneto che formano il giardino di Franciacorta — dice Zanella — il 60% ha meno di quindici anni di vita. Questo significa che il futuro di questa area vitivinicola sarà destinato a migliorare ulteriormente. Ne sono convinto: è matematico». Sulla recente vendemmia il numero uno di Ca' del Bosco scommette sulla qualità. «I viticoltori hanno subito ben quattro grandinate e dovuto correre ai ripari di fronte a una situazione meteorologica infame. Chi ha scartato durante i mesi scorsi in vigna e, di recente, in vendemmia, avrà potenzialmente buoni vini». Sulle cantine emergenti Zanella fa cinque nomi: Cavalleri, Ricci Curbastro, Villa, Majolini e Uberti.

stallazione sul tetto, a Iseo un lupo, vero questa volta, sbrana una quarantina di pecore. Le cronache locali ironizzano. Zanella ridacchia: «Per noi un lancio incredibile». Come per gli artisti.

Il lupo, simbolicamente, si lega anche al vino giusto prodotto a Ca' del Bosco. È un rosso, il Carmenero, da sole uve Carmènère. Un'incredibile storia di vitigni confusi e scambiati. Ecco perché in etichetta è disegnato un lupo che abbandona il vello della pecora. Il Cabernet franc è in realtà il Carmènère. «Una favola», dice Maurizio, che è un po' quanto si percepisce uscendo dalla cantina, percorrendo la vecchia vigna di Chardonnay, dalla quale, proprio la storia di questo luogo ha preso il suo felice avvio un bel po' di anni fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TUTTI GLI EXTRAVERGINI

Dal leccino al gentile: così l'olio scorre liscio

di Giorgia Rozza

Pensando all'olio extravergine lombardo la mente corre al solare paesaggio del Garda, tiepido angolo di Mediterraneo incuneato nella provincia di Brescia. Eppure, anche su un altro dei grandi laghi del Nord, assai più alpino per vocazione geomorfologica, il Lario, sopravvive una nicchia di oleicoltura d'eccellenza, quella rappresentata dal Premiario Oleificio Vanini Osvaldo, ora gestito dai fratelli Luciano e Piero. I primati di questa azienda familiare sono tanti, come spiega nel suo frantoio di via Silvio Pellico a Lenno Luciano Vanini, 70 anni portati con rustica giovialità.

«Facciamo olio da sei generazioni e siamo gli unici frantoiani rimasti sulle rive del Lago di Como. Coltiviamo olivi al limite altitudinale massimo della crescita di questa pianta e non lavoriamo solo i nostri frutti ma anche quelli di tutti gli agricoltori della zona comasca e lecchese. Per di più, all'inizio del Novecento, il nostro olio vinse la medaglia d'oro al Salon de l'Alimentation dell'Expo di Parigi».

La storia dell'oleificio inizia nel

1850 quando Simone Vanini impiantò un frantoio in collina, sopra Lenno. Continuarono l'attività i suoi figli e quel nipote Giuseppe che portò a casa l'oro da Parigi. Suo figlio, nonno di Luciano e di Piero, anche lui chiamato Giuseppe, trasferì nel 1928 il frantoio in paese, dove tutt'ora si trova. L'oleificio porta il nome del padre di Luciano e di Piero, Osvaldo, che, per un periodo, lavorò nell'oleificio Gaslini di Genova per «imparare l'arte».

Per ora nelle grandi sale del frantoio si muovono soltanto Piero e Luciano ma la speranza è che un giorno l'attività venga presa in mano dai nipoti Elisabetta e Osvaldo. L'etichetta stampigliata su bottiglie e latte, semplice ed elegante, è un richiamo alla tradizione, essendo quella scelta dal nonno dei due attuali gestori. I Vanini sono orgogliosi della loro tecnica di produzione: le olive vengono macinate a pietra e spremute a freddo per mantenere intatti il loro potere antiossidante e le loro caratteristiche organolettiche. Si tratta per lo più di cultivar frantoio, leccino e un po' di gentile. L'olio che si ricava ha un sapore net-



Tradizione
In alto l'imprenditore Luciano Vanini, che con il fratello Piero gestisce l'oleificio Vanini Osvaldo. L'etichetta è nata a Lenno nel lontano 1850. Accanto, un scorcio dell'oliveto

Un frantoio di famiglia sui colli del Lario



to di oliva, molto armonico ed equilibrato con una leggera punta di piccante e di amaro. «Non abbiamo dipendenti, non facciamo pubblicità e raramente partecipiamo a fiere del settore; ci basta stare qui e aspettare gli ordini degli italiani e dei tanti turisti tedeschi che frequentano la zona» dice Luciano con una punta di orgoglio. «Abbiamo solo un venditore a Colonia, in Germania, dove il nostro prodotto è molto apprezzato, ma le bottiglie targate Vanini si trovano anche sulle tavole di ristoranti importanti come il Tre-mezzo Hotel o il rinomato Ristorante Sant'Abbondio nello svizzero Canton Ticino».

La filosofia produttiva dei Vanini è semplice: si parte da un frutto sano, appena colto, lo si macina a pietra, e lo si sprema a freddo. Così si ottengono tra novembre e gennaio di ogni anno 40.000 litri di olio extravergine. Negli altri mesi ci si occupa solo della consegna degli ordinativi che, come detto, arrivano da soli, prendano essi la strada delle tavole dei consumatori locali, dei turisti, dei ristoranti o dei negozi specializzati in Italia e all'estero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La viticoltura

23

Piccolo Teatro «Sorgano a Milano tutte le grandi iniziative, possa irradiarsi da Milano la luce di tutte le buone aspirazioni...». Radiomessaggio ai milanesi del 26 aprile 1945 di Antonio Greppi, sindaco della città

liberata. Fra le «prime iniziative», lo Statuto per la fondazione del Piccolo Teatro suggerito da Paolo Grassi e Giorgio Strehler, un pugliese e un triestino di strepitosa buona volontà. Inaugurato il 14 maggio 1947 con

«L'albergo dei poveri» di Gorkij nell'ex cinema Broletto di via Rovello, è diventato il palcoscenico (oggi con il Teatro Strehler e il Teatro Studio) più ambito dei maggiori interpreti, autori e registi di tutto il mondo.

L'ANNIVERSARIO

Franciacorta Cinquant'anni spumeggianti

L'enologo Ziliani: «Nel '61 il conte Berlucci mi disse: e se facessimo come i francesi?»

di Marisa Fumagalli

Storia di una bollicina famosa. Con un emozionante flash back, così la racconta Franco Ziliani, l'inventore del Franciacorta: «Il maggiordomo mi scortò nel salotto di Palazzo Lana Berlucci. Le note di *Georgia on my mind* vibravano nell'aria. Guido Berlucci era al pianoforte... le sue mani accarezzavano i tasti... Tutto emanava raffinatezza non ostentata... Il conte richiuse il piano, mi salutò con calore e iniziò a interrogare me, giovane enologo, sugli accorgimenti per migliorare quel suo vino bianco poco stabile. Risposi senza esitazione alle sue domande e, nel salutarlo, osai: "E se facessimo anche uno spumante alla maniera dei francesi?". Era il 1961. A Borgonato, nelle cantine di Guido Berlucci, fu concepita la prima bottiglia di champagne italiano. Si chiamava Pinot di Franciacorta. Le prime bottiglie maturarono nella cantinetta di Palazzo Lana Berlucci. Il vino spumeggiante di Ziliani (che oggi veleggia vivacemente verso gli ottanta), realizzato secondo il metodo *champanoise* (chiamato, poi, «metodo classico» per evitare frizioni con i viticoltori di Francia), era solo agli inizi di un'entusiasmante avventura. Che tiene insieme il territorio — siamo in provincia di Brescia, tra le colline moreniche e rocciose, il fiume Oglio, le sponde del lago d'Iseo, le ultime propaggini delle Alpi Retiche — le vigne, i filari, il lavoro e la lungimiranza di uomini dediti alla nobile arte del vino, la passione e l'orgoglio di raggiungere alti traguardi. Non è retorica. Alla vigilia di un anno importante, il 2011, che segna mezzo secolo di pro-

I NUMERI

191

i soci (viticoltori e imbottiglieri) del Consorzio per la Tutela del Franciacorta fondato a Corte Franca nel 1990 e trasferito nella sede attuale di Erbusco. Il presidente del Consorzio è Maurizio Zanella

104

le aziende produttrici di Franciacorta, che rappresentano la quasi totalità delle aziende attive (97 per cento). Le società più antiche sono 9. «Capostipite» fu la Guido Berlucci nel 1961

9.430.976

le bottiglie di Franciacorta commercializzate nel 2009, con una crescita consolidata del 10 per cento. È possibile la rintracciabilità di ogni singola bottiglia sul sito del Consorzio www.franciacorta.net

2.383

gli ettari di terreno rivendicati alla Docg Franciacorta (2283 nel 2008, con +170% rispetto al 2000. Dalle vendite si nota che il Franciacorta sta entrando nell'uso comune

Storia

Una foto simbolica tratta dal libro «Franciacorta un vino, una terra». Una famiglia di Capriolo durante la vendemmia. (foto Prandelli Capriolo)



duzione delle bollicine create dal giovane enologo di provincia, il bilancio è più che positivo. Festeggiamenti meritati. Il calice di Berlucci, must delle bollicine italiane nei favolosi Sessanta, continua a tenere alto il nome del Franciacorta, mentre, negli anni, altri produttori capaci hanno seguito l'esempio. Oggi, le aziende del Consorzio per la Tutela del Franciacorta, fondato nel 1990 e presieduto da Maurizio Zanella, conta 104 aziende. Le più antiche del Franciacorta, dopo la pioniera Guido Berlucci, sono: Montorfano del Filippo, Bersi Serlini, Barone Pizzini, Lantieri de Paratico, Monte Rossa, Uberti, Fratelli Berlucci, Ca' del Bosco. Esse sono nate a cavallo degli anni 60/70. «Se teniamo conto che in Italia l'enologia di qualità è giovane, non v'è dubbio che la Franciacorta è una protagonista di primo piano di questo Rinascimento — osserva Maurizio Zanella —. È stata una delle prime zone a darsi una struttura territoriale di prim'ordine. E il Franciacorta è stato il primo brut italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad aver ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita».

Oggi il Consorzio di Tutela dei vini della zona conta 104 aziende

Oggi le sue etichette recano solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce territorio, metodo di produzione e vino. Aggiunge Zanella: «Il nostro Disciplinare di produzione, modificato nel 2008, è improntato al massimo rigore. Ora tocca ai produttori farsi conoscere al meglio, con promozioni forti e mirate. Le carte sono in regola». Qualche elemento tecnico per i profani: il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero. È consentito anche l'uso del Pinot bianco fino a un massimo del 50 per cento dell'uvaggio. Nelle vigne si producono al massimo 100 quintali di uva per ettaro e la vendemmia viene fatta esclusivamente a mano. In vista del compleanno del 2011, i vi-

L'origine del nome del territorio tra leggende e aneddoti

gnaioli scaldano i motori per gli adeguati festeggiamenti (in casa Berlucci è festa doppia poiché l'evento coincide con gli ottant'anni di Franco Ziliani, l'azienda Villa Franciacorta annuncia che celebrerà il 50° della fondazione Cantina con la speciale *Cuvée Rna, Extra Brut millesimato 2004*), mentre il Consorzio progetta una serie di eventi. Per cominciare, una pubblicazione. Che sarà in libreria a novembre. Il titolo: «Franciacorta, un vino, una terra». Si tratta di un intreccio di parole e immagini che raccontano storia, tradizione, natura della zona che ha dato vita alle più raffinate bollicine italiane. È una storia antica, a partire dal nome suggestivo del territorio, la cui origine offre più d'una chiave interpretativa. Dal toponimo Franzacur-

ta che appare per la prima volta in un'Ordinanza degli Statuti di Brescia nel 1277 per indicare le «corti franche», cioè libere dal pagamento delle decime al vescovo di Brescia, al leggendario «A curt de franc», per indicare l'estrema povertà degli abitanti. O anche il grido «Qui la Francia sarà corta», che il 9 novembre 1265 avrebbe guidato l'insurrezione popolare contro le truppe imperiali di Carlo I d'Angiò. Dobbiamo risalire fino al 1500 per trovare una delle prime pubblicazioni sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglia e sulla loro azione benefica e terapeutica. Il testo, stampato a Brescia nel 1570, scritto dal medico Girolamo Conforti e significativamente intitolato «Libellus de vino mordaci», precedette con i suoi studi le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon e mise in rilievo la notevole diffusione che i vini con le bollicine avevano a quell'epoca. Definendoli «mordaci, cioè briosi, spumeggianti». Con precedenti di tal fatta, era destino, insomma, che il Franciacorta sarebbe diventato, nei secoli, un fuoriclasse.

VITTORIO MORETTI TRA EDILIZIA, VIGNE, HOTEL DI CHARME E UN CANTIERE NAUTICO

Il re dei prefabbricati che sa come andare a «gonfie vele»

di Silvia Nani

La concretezza per lui è un valore, «ma ho un Dna da lazzarone perché mi piace il buon vivere, le cose belle e la qualità». Lo svela Vittorio Moretti, che in Franciacorta da mezzo secolo vive e lavora (le sue attività oggi sono raccolte nella holding Terra Moretti, circa 500 addetti, oltre 130 milioni di fatturato complessivi) combinando un sano senso pratico a un gusto innato. La praticità arriva dalla famiglia, dall'attività edile messa in piedi da zero dal padre da cui lui prese spunto quando, poco più che ventenne, si trasferì da Milano a Erbusco, zona di origine della sua famiglia: «Lui iniziò come manovale, io feci altrettanto: apprendista mentre studiavo. E poi decisi di fare da solo; venni qui e con i debiti — un milione di allora — partii da zero. Avevo le cambiali appese in casa». Lavoro duro, abnegazione e tenacia. E in pochi an-

ni una sua impresa. E la voglia, da subito, di fare qualcosa di nuovo: «Le costruzioni si basavano su metodi vecchi, e quindi mi venne l'idea dei prefabbricati, vincente ancora oggi». Era il 1967 e lui aveva 26 anni. Di lì a poco la nascita della Moretti, l'impresa tuttora al vertice della sua attività. Ma poi c'è il gusto per il bello che torna fuori prepotentemente, e anche quello proviene dalla sua famiglia: «Mio padre intagliava benissimo il legno. Aveva una vena artistica più forte di quella da imprenditore». In otto anni l'attività è avviata e Moretti si sente stabile nel lavoro e negli affetti («Avevo una casa, una bella moglie e due bambine, l'auto e un'azienda con oltre 200 dipendenti») e allora la decisione: «Pensai che potevo valorizzare il territorio. L'idea iniziale fu investire sulla terra per creare un'azienda agricola e una piccola produzione di vini di qualità.



Imperativo Vittorio Moretti all'Albereta di Erbusco (foto S. Cavicchi)

Andai nello Champagne a vedere come i francesi fossero riusciti a dare un'anima al vino. Tornai qui, acquistai i terreni giusti e creai l'impianto delle vigne con i criteri che avevo visto in Alsazia e, pioniere in Italia, pensai anche alla qualità del «vestito»: una bella bottiglia come un pregiato flacone di profumo». Nel

1977, dall'ampliamento della prima cantina «di famiglia» l'inizio di Bellavista, il marchio vinicolo di punta («oggi continuiamo a fare ricerca sulla qualità: le nostre riserve competono con i grandi champagne») a cui nel 1987 si aggiunge la Contadi Castaldi: «Vini rivolti a un target diverso, piacevoli e nuovi, pensati

inizialmente per aiutare il territorio a consumare le uve in surplus». Perché in tutto quello che Moretti fa rimane la costante dell'attenzione alla «sua» Franciacorta. E l'abilità di riuscire a unire attraverso il filo conduttore di un territorio e della filosofia del bello attività molto diverse tra loro. Come il Golf di Franciacorta, progettato nel 1985 vicino al lago d'Iseo con un hotel, una club house e due percorsi su 60 ettari tra alberi e specchi d'acqua: «È stato un modo per dare a questa zona anche una dimensione turistica». E poi l'Albereta: «Avevo il chiodo fisso di un albergo di qualità che esprimesse il senso del vivere bene. Questa era una villa padronale di inizi Novecento e la conoscevo fin da piccolo. Così l'acquistai». Mobili d'epoca, atmosfera e attenzioni da vecchia casa di famiglia (solo 9 camere nel 1993, oggi 57 dopo l'ingresso tra i Relais & Chateaux) e poi l'arrivo di Gual-

«Tante attività e un filo che unisce il mio territorio»

«Albereta, modello di relais che porto in Maremma»

tiero Marchesi e con lui l'attribuzione delle 3 stelle Michelin. Passione e tensione verso il meglio sono gli ingredienti da cui nasce anche la realtà più inaspettata: a Erbusco, nascosto in un capannone all'interno della Moretti, c'è il cantiere nautico Maxi Dolphin che realizza barche a vela e a motore «su misu-

ra», uniche nel design e nella cura artigianale quanto innovative nelle prestazioni. «Amo la vela e le regate, il silenzio e la velocità: dalla prima barca a vela, la sua, alla nascita del cantiere più di vent'anni fa; da tre anni l'innovazione si gioca anche sulle barche a motore «nate dalla ricerca sui materiali (fibra di carbonio, kevlar e compositi) e sulle tecnologie produttive, e dal know-how dalla vela: pesano la metà, quindi consumano meno e vanno più veloci». Quasi un format, quello di Vittorio Moretti, che dalla Franciacorta è arrivato anche in Maremma: l'antica tenuta La Badiola con il relais assieme allo chef stellato Ducasse, un campo da golf in realizzazione e, in più, i vini con la cantina Petra firmata dall'archistar Mario Botta. Manca solo il cantiere nautico ma, chissà, potrebbe essere il suo prossimo sogno.