

Bergamo Brescia

La cronaca online
su www.ilgiorno.it

LA VENDEMMIA
IN FRANCIACORTA
RACCONTATA
DALLE CANTINE TOP

FELICITÀ
Nonostante
il caldo torrido
i lavoratori
nelle vigne
di Ca' del
Bosco hanno
tanta voglia
di sorridere

Ottima annata

CITTADINI, PACELLA e RASPA ■ Alle pagine 2 e 3

**Intervento lampo
delle forze dell'ordine**

Piromane
arrestato
con l'accendino
ancora in mano

■ Servizio a pagina 7

**Il 30 agosto
potranno ripartire**

Raccolta fondi
per i bimbi russi
lasciati a terra
dal caos Windjet

SARUBBI ■ A pagina 6

**Momenti di terrore
in un centro commerciale**



Lavoro in centrale operativa

Passanti guidati
al telefono dal 118
rianimano uomo
colpito da infarto

■ Servizio a pagina 7

**Tutta colpa
del grande caldo**

Mucche sterili
e aumento
dei decessi:
è allarme

■ Servizio a pagina 6

Doppia tragedia in montagna

Una vittima sull'Adamello e una in Valle Brembana

■ Servizi a pagina 5

FACCHI GIOVANNI FABBRICA CAMINI E RIVESTIMENTI

Realizzazione rivestimenti in marmo su misura per camini.
Vendita stufe a legna e pellet, aria o acqua per il riscaldamento
con eventuale kit sanitario.
Esposizione di 1200 mq. con 700 modelli esposti.

CLUSONE (BG) Via Ing. Balduzzi, 11 • Tel. 0346/22116 • Fax 0346/22646 • info@facchigiovanni.it • www.facchigiovanni.it

IL FRANCIACORTA

LA NOSTRA INIZIATIVA

DOPO IL VIAGGIO NELL'OLTREPO PAVESE
OGGI CI DEDICHIAMO AL FRANCIACORTA
CON DUE CANTINE E DUE STORIE A CONFRONTO

Equilibrio ed eleganza Così Bellavista orchestra le sue vigne

I segreti di Mattia Vezzola, enologo da premio

di FEDERICA PACELLA

— ERBUSCO (Brescia) —

«FARE un vino è un po' come dirigere un'orchestra sinfonica. Ogni vigna è uno strumento, bisogna guidarla perché manifesti il suo carattere». Non poteva scegliere metafora più poetica, Mattia Vezzola, enologo un po' filosofo, direttore di Bellavista dal 1981, per raccontare come nasce la «sinfonia» della storica cantina franciacortina, fondata nel 1977 da Vittorio Moretti. Più di 190 ettari, in 10 comuni della Franciacorta per 107 vigne, studiate, amate e riconosciute per nome, che insieme producono circa 1.300.000 bottiglie. Da giovedì scorso, anche qui è iniziata la vendemmia. «La giornata dell'enologo — racconta Vezzola, considerato un guru del settore — inizia la sera, in cantina, dove si valutano tutte le uve che arrivano e si progetta la raccolta del giorno dopo, individuando le zone pronte». Al mattino, la raccolta comincia alle 6, quando le temperature più dolci garantiscono una maggiore qualità del lavoro e

dell'uva. «Mi occupo in pratica di disegnare il percorso vendemmiale, dal modo di pigiare al frazionamento dei mosti».

UN LAVORO affascinante tanto che Vezzola incoraggia i giovani a seguire le sue orme. «A patto che amino andare in bici. Oggi i giovani vanno veloci, studiano, viaggiano. Encomiabile, ma per fare questo mestiere bisogna scendere dall'aereo, camminare tra i vigneti, amare il profumo del pane appena sfornato». E poi ci vuole tanta pazienza. Per sapere, ad esempio, come è andata la ven-

demmia del Franciacorta, bisogna aspettare sei mesi, quando il mosto sarà diventato vino. Ora, dunque, quando a Bellavista siamo a metà vendemmia, si possono solo fare previsioni. L'unica certezza è che quest'anno più che in passato il fattore caldo avrà un ruolo importante.

«Il caldo uniforma i tempi di maturazione delle uve e accorcia i tempi della vendemmia. Di sicuro, ci sarà una minore produzione. Qualitativamente i vini saranno più rotondi, più morbidi e aggraziati, ma meno longevi». Del resto, all'aumento delle temperature dobbiamo abituarci, anzi, a Bellavista ci stanno lavorando già da tempo.

«LE VITI si adattano ai cambiamenti, come gli uomini. Per aiutarle, già da qualche anno stiamo lavorando sui terreni: li rendiamo più soffici perché le radici possano arrivare più in profondità». Per seguire una vigna ci vuole competenza, pazienza, ma anche voglia di continuare a ricercare. Sarà per questo che Vezzola guarda con favore anche alle nuove frontiere dell'agricoltura, come la biodinamica. «Tutta la filosofia che parte dal presupposto di rispetto verso la natura è positivo». Premiato nel 2007 come «Enologo dell'anno» dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso-Slow Food, per Vezzola il Franciacorta è un vino da tenere sempre in casa. «Può essere abbinato quasi a tutto, dagli aperitivi alle minestre. Ottimo, ad esempio, con i crostacei o col pesce crudo. Per l'inverno, consiglieri anche di provare l'abbinamento rosè-spiedo». Difficile, invece, per lui, dire quale vino non può mancare nella sua cantina. «Dovendone citare uno, direi una bottiglia della Riserva Vittorio Moretti, dedicata al fondatore di Bellavista, oltre che un grande amico: vino di straordinario equilibrio ed eleganza».



Mattia Vezzola



2.800

Gli ettari di terreno destinati alla produzione del vino Franciacorta. Del consorzio fondato nel 1990 fanno parte 106 cantine e 83 viticoltori

IL RITO E LA FESTA

Dai brindisi di Capri al tour tra i filari

— BRESCIA —

IL BRAND Franciacorta è ormai conosciuto a ogni latitudine e rappresenta non solo il marchio di un vino di qualità ma anche il biglietto da visita per una delle più interessanti aree della provincia. Del resto il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (il cosiddetto «metodo classico»), ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La vendemmia, un vero e proprio rito che coinvolge produttori e viticoltori, è alle prime battute e le aspettative sono buone.

SECONDO le prime stime dei tecnici del Consorzio Franciacorta e delle circa 200 aziende associate (106 cantine e 83 viticoltori) la vendemmia 2012, seppur con un carico inferiore rispetto allo scorso anno, sarà in grado di fornire circa 230mila quintali di uva che si trasformeranno in quasi 150mila ettolitri di vino (17,5 milioni circa di bottiglie). Come detto il Franciacorta ha da tempo superato i confini provinciali e diverse sono le iniziative organizzate per

IL SIMBOLO

Questo vino porta il nome del presidente Vittorio Moretti. Una cuvée composta in maniera egualitaria da Chardonnay e Pinot nero è disponibile dopo sette anni dalla vendemmia



LA STORIA

IL MARCHIO FONDATA NEL 1977 DA MORETTI PUÒ CONTARE SU OLTRE 190 ETTARI E PRODUCE CIRCA 1,3 MILIONIO DI BOTTIGLIE

LA SPERIMENTAZIONE

METÀ ANNI '60: ANNAMARIA CLEMENTI ZANELLA ACQUISTA UNA PICCOLA CASA IN COLLINA E LA TRASFORMA IN UNA MODERNA AZIENDA

IN VETRINA

IL CONSORZIO CONTA 106 PRODUTTORI CHE SI METTERANNO IN MOSTRA ANCHE NEL FESTIVAL DEL 29 E 30 SETTEMBRE

17,5

I milioni di bottiglie che potenzialmente verranno immesse tra almeno 25 mesi da questa vendemmia Il Franciacorta è il primo vino italiano ad avere ottenuto nel 1995 la certificazione Docg

«Come natura comanda In Ca' del Bosco ogni vino è opera d'arte»

Maurizio Zanella, presidente della cantina

di BEATRICE RASPA

— ERBUSCO (Brescia) —

AGOSTO, l'agenda segna che è tempo di vendemmia.

La siccità e il caldo anomalo hanno però costretto i produttori franciacortini a rivedere l'abituale calendario.

Si è già fatto su le maniche anche Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco e numero uno del Consorzio Franciacorta, principe dell'eccellenza vitivinicola.

Allora voi a Erbusco avete iniziato?

«Sì, subito dopo Ferragosto. Un anticipo in realtà non consistente, dal momento

che in genere partiamo il 25 o il 26 del mese. Ora siamo a metà lavoro. Ancora una settimana e finiremo. Sabato potrebbe essere l'ultimo giorno».

Che cosa succede ai vigneti con le temperature roventi di questa estate africana?

«Ci troviamo in presenza di grappoli lievemente disidratati. Gli acini hanno meno succo e il peso nel complesso è un poco ridotto. Nulla comunque di preoccupante. La qualità dei vini sarà ottima. Perché il risultato sia garantito le aziende devono però saper giocare d'anticipo».

Tutti in Franciacorta hanno avviato la vendemmia a metà del mese?

«Il Consorzio conta 106 produttori che trasformano in proprio su una superficie che raggiunge a malapena i tremila ettari. Le condizioni cambiano di molto per Coccaglio, o per dire, Ome. Per esempio nel Sud della Franciacorta e sul Montorfano si raccoglie già dal 10 agosto.

Il territorio presenta svariate differenze di cui un produttore non può non tener conto».

Ma i viticoltori che aspettano quali rischi corrono? Qual è il risultato se non si rispetta la tempistica perfetta?

«I grappoli difetterebbero della freschezza, della mineralità e di altre caratteristiche assolutamente necessarie per produrre un buon Franciacorta. Insomma, magari otterrebbero un ottimo vino, ma non un ottimo Franciacorta, il quale ha bisogno di una freschezza tutta speciale».

E le estati precedenti?

«La stagione record per gli anticipi l'abbiamo registrata nel 2003 e nel 2005. L'anno scorso invece a noi è andata benissimo. Comunque anche quest'anno andrà bene».

Numeri per il 2012?

«No, è presto per parlare di cifre. Diciamo che questa volta potremmo avere un problema quantitativo, ma nulla andrà a incidere sull'altissima qualità del prodotto finale. Le perdite di peso degli acini e la resa inferiore allo schiacciamento potrebbero sfociare in una contrazione della produzione, questo sì. Per il Franciacorta potremmo essere sull'ordine del 15 per cento. Una stima approssimativa, aspettiamo però la fine della stagione per tracciare un bilancio esauriente. Qualche cantina potrebbe ridurre del dieci, altre del venti».

Ci spieghi come deve essere per voi l'estate da manuale.

«L'optimum sarebbe un bel caldo a giugno e luglio, e poi un agosto più fresco. Non con troppa pioggia, però. La pioggia battente è molto invasiva, assai peggio del gran caldo. Non parliamo poi della grandine.

Allora si sarebbero guai seri».

Ma come fate a organizzarvi?

«Be', io l'ho sempre detto che la provvidenza detiene il 51 per cento delle nostre azioni e determina gran parte dei risultati finali. Nessun altro settore del lusso ha a che fare con una variabilità così elevata. Noi dipendiamo molto dalla natura con cui dobbiamo fare i conti. Ma questo rende il nostro lavoro meraviglioso, no?».

beatrice.raspa@ilgiorno.net

gli amanti di questa eccellenza del territorio bresciano. Suggestiva la location del Festival del Franciacorta previsto per il prossimo 1 settembre. Al porto turistico della Marina Grande dell'«Isola Azzurra», famosa anche per i Faraglioni, sarà infatti possibile con ingresso gratuito degustare dalle 17.30 alle 21.30 i vini Franciacorta. Vini che hanno accompagnato tutta l'estate caprese e che, per ogni mercoledì di settembre e fino al 18 ottobre, accompagneranno i turisti dell'isola negli aperitivi musicali romantici che già nella prima parte dell'estate hanno animato la famosa Piazzetta: dal 6 giugno al 18 luglio, con un grande brindisi a «stelle e strisce» che il 4 luglio scorso ha richiamato tanti turisti americani presenti sull'isola e che con il Franciacorta hanno voluto celebrare la festa dell'Indipendenza degli Stati Uniti

NON SI SENTA perduto però chi, pur amante (o semplice curioso) del Franciacorta, non potrà trascorrere l'ultimo scorcio d'estate a Capri.

Il Consorzio Franciacorta ha infatti organizzato per il fine settimana del 29 e 30 settembre una due giorni dal titolo Festival in Cantina che si terrà proprio nel cuore del territorio franciacortino. Una serie di eventi sparsi in Franciacorta e che permetteranno a quanti parteciperanno di vivere a 360 gradi questo territorio tra visite in cantina e la partecipazione a un fitto calendario (tutte le informazioni sono sul sito www.festivalfranciacorta.it) di eventi musicali ed artistici.

Paolo Cittadini
(continua-2)

IL BEST SELLER

Il cuvée Prestige in produzione dal 2007 è una sapiente miscela di uva Chardonnay 75%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 10% proveniente da 134 vigne selezionate. Viene affinato 28 mesi



Maurizio Zanella