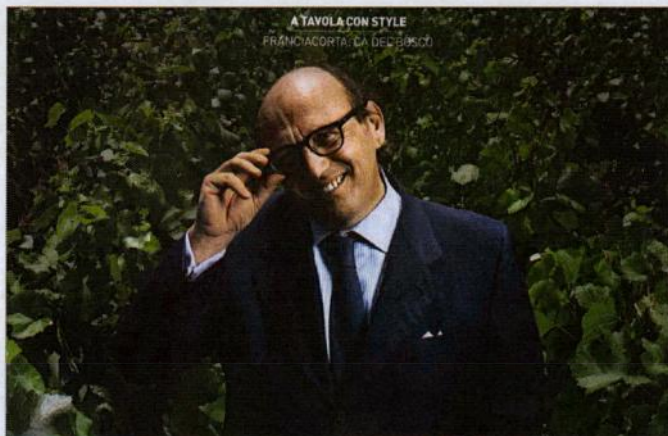


Ottobre 2013



A TAVOLA CON STYLE
FRANCACORTA DA DEBBESCO

Uva+acqua=bollicine

A un'ora da Milano, si producono i migliori spumanti d'Italia con metodi più che rivoluzionari. Come quelli della cantina di Maurizio Zanella

di MAURIZIO BERTERA

Chi non è "vit vito" faticherebbe a credere che la zona dove si producono le bollicine più famose d'Italia si trovi a un'ora scarse da Milano (A4 permeabile). È il territorio della Franciacorta (il terroir che aggiunge alla magia della tradizione quella trionfale del sole padano) attiva da Gianni Rivera, nell'84 che sarebbe rimato tale se non fosse stato "interpretato" da uomini come Maurizio Zanella, presidente di Cù del Bosco e del Consorzio per la Tutela della Franciacorta. Non c'è occasione migliore di andare a Ribussico, in tempo di vendemmia - quando nei vigneti si lavora 12 ore e si conta 24, sabato e domenica compresi - per capire il presente e il futuro di un brand viticolo, giovanissimo ma ormai rispettato dai migliori del Champagne.

Nonostante la crisi ha chiuso il 2012 con numeri positivi. Come le fa più piacere?

«Fante, gli oltre due milioni di euro investiti per innalzare ulteriormente la qualità. Per noi, è un dovere farlo anche quando guadagnare sta diventando un problema».

Molti ritengono che il Chelo con le sue performance...

«Io invece vivo in una "perpetua insoddisfazione" sui miei vini e penso che possono essere realizzati sempre meglio. Il nostro lavoro è straordinariamente difficile perché solo in maggioranza resta il Pasternone, visto che lei ha citato il Chelo. Puoi studiare tutti gli accostamenti possibili ma alla fine non si può decidere come e quanto sarà la nostra prima».

Non abbiamo pascolato come la grande industria alimentare: non c'è farina? La mangia il nostro, tanto per fare un esempio. Il nostro vino esce tutto in Franciacorta».

E per questo che Cù del Bosco usa metodi quasi rivoluzionari?

«Si riferisce all'acqua usata per fare il vino?». (sorride, ndr)

In effetti, detta così è una provocazione pura...

«Abbiamo fatto studi e test per tre anni prima di usare questo sistema partendo da un ragionamento elementare: se non piove al momento giusto e nella quantità giusta, l'uva si porta dietro i trattamenti con scorie come zolfo e rame. Tagliarle con l'acqua non può che migliorare la salubrità, no? Da qui il taglio bagno in stile Jacuzzi con gli addii invernali e puliti per poi essere asciugati con tre giganteschi phon».

Tecnologia pura.

«Sì, ma sostenibilmente e in armonia con la tradizione. Per esempio, seguendo in pieno la filosofia di Pasterni - che era appassionato di vino - non sporciamo il prodotto con una pompa ma con la gravità, dal terzo piano della cantina. Ma non faccio parte del "rambano è tutti i costi"».

Ci sciegli.

«In prima, naturale è un'aggiustazione usata spesso e spropositato per migliorare. Io sono per un'agricoltura il più razionale possibile ma uso il prodotto chimico se le alternative sono inferiori e molte volte lo so. Non ho problemi a dichiarare che solo il 10% dell'uva Cù del Bosco



rispetto totalmente il protocollo bio. Abbiamo studiato la qualità delle ultime 10 stagioni e affidiamo a chi che la morda dell'uva bio sarebbe stata uguale e superiore a quella enologica con i trattamenti. Ci vuol far non ne parliamo: con le piogge intermittenze e altri problemi, sarebbe stato un disastro. Quindi il vino naturale è... «Sono su dieci è fantastico per sei mesi e in agosto imbevibile. Gli altri nove non sono bevibili in partenza. La festa del naturale nasce da gruppi di appassionati più che dal grande pubblico: ma con si può pensare a un mercato composto unicamente da vini senza anidride solforosa. Lo trovo una discutibile astuzia di marketing».

Ma lei è per la perfezione del vino?

«Io sono per chi la riscuote ma non la raggiunge. Il vino perfetto non esista proprio come le pesche senza difetti. Ma questo ha poco a che fare con la discussione tra metodo naturale e tecnologico».

La conclusione sul metodo può contribuire al calo del consumo?

«Non credo. Il colpa della situazione generale. Un peccato, visto che in Italia non si è mai bevuto bene come oggi: ci sono ottimi vini in ogni regione. Tanto è vero che le cantine organizzate stanno vendendo come non mai all'estero».

Eppure siamo un Paese di consumatori.

«Attendiamo la fascia media e medio-bassa ha una cultura del vino superiore al loro corrispettivo straniero ma se parliamo di fascia medio-alta e alta non c'è match tra i consumatori esteri - preparati e pronti a spendere - e gli italiani che insistono a pensare che un buon vino non debba costare più di dieci euro nel supermercato. Ma la qualità non può essere mantenuta vendendo a prezzi inferiori».

Però, alcuni ritengono...

«So già dove vuole parare. In effetti, ci sono ristoranti che non avendo la capacità o il coraggio di aumentare il prezzo dei piatti, finiscono per trovare energie di guadagno sul vino ma anche sull'acqua e le altre bevande. Anche a me è capitato di mangiare in locali dove c'erano ricami di oro, quanto, mi volte il collo all'origine. Pessimo».

È difficile fare il presidente del Consorzio di Tutela?

«Disastro impegnativo. Ma il compito è facilitato da un tassato di aziende molto onesto rispetto al resto dell'Italia viticola. Questo è stato uno dei segreti del successo: in sei vent'anni, abbiamo fatto del nostro territorio quello con i prezzi più alti per ettaro».

Su queste pagine, Franco Ziliani - inventore del Franciacorta e di Br-



in apertura Maurizio Zanella nella sua vigna in Franciacorta. In questa pagina in alto a sinistra il "bagno" degli acini; la bottiglia, la vendemmia e alcune bottiglie di sinistra la Cuvée prestige e la "Vintage" Collection

luchi - le ha reso omaggio ma al tempo stesso ha espresso un'opinione contraria sul futuro delle vostre bollicine.

«Ho letto. Ammesso Ziliani è stato capace di far diventare chic un prodotto viticolo italiano trent'anni fa, quando si beveva solo Champagne. Ma lui è un pragmatico, un bracciano concreto che ritorna i sogni adatti solo al senso comune. Lui ha sempre detto che non parliamo mai intanto il Champagne. Io che sogno, auguro che noi facciamo addirittura meglio. Ovviamente anche lei abbiamo discusso in amarezza sulla cosa, restando ciascuno della sua opinione».

Beh, ammetterebbe l'obiettivo è ambizioso.

«Non per chi dovrà puntare solo sulla qualità. Ormai che sulla quantità è un discorso chiuso in partenza: noi siamo a 16 milioni di bottiglie che in futuro potremmo arrivare a 30, loro sono a 300 milioni di bottiglie con il progetto di andare a 200. Ecco perché noi possiamo fissare regole produttive molto più severe delle loro e lo stiamo facendo con particolare dedizione da parte mia. In attesa di creare una tradizione - che ora ci manca ovviamente - lavoriamo sulla cultura e ripeto sulla qualità. Fanno Rossetto-Cocchi o Chateau d'Yquem producono milioni e milioni di bottiglie?».

Ci vorrà pazienza per trasformare il sogno in realtà.

«Scontento. Noi stiamo facendo bene, i nostri figli faranno meglio. E ci vorrà un'azione di marketing più mista e intensa: gli italiani per primi non sanno che il Franciacorta è più attento alla qualità rispetto alle Champagne. I francesi sono stati formati: hanno reso "basso" un vino venduto con tecniche da prodotto di largo consumo. Ma siamo vicini alla svolta, il primo segnale che Davide può battere Golia».

Cos'è?

«Nel primo semestre 2013, le migliori cantine della Franciacorta hanno venduto come e più di molti brand di Champagne, a prezzi superiori. Quindi, il consumatore di una certa fascia inizia a capire. Lo sognavo 60

il Giornale
STYLE

Ottobre 2013



A TAVOLA CON STYLE
FRANCIACORTA: CÀ DEL BOSCO

anti fa, vuole che resti adesso? Per carità, insidia. E magari da consigliere di Fondazione Altagamma, promuova maggiormente il wine & food... «Lo stiamo facendo, in effetti sino a pochi anni fa era troppo "flicomoda". Non a caso, il nuovo presidente è Andrea Tili: il wine & food è fondamentale perché la moda e il design sono più concentrati in un periodo e meno diffusi. Mi piacerebbe che tramite il nostro impegno, il Governo cogliesse due momenti: lanciare dotazioni gli enti municipali per favorire gli investimenti e dare nuovo peso alle grandi industrie - che ormai sono quasi tutte straniere, tra l'altro - in modo da aiutare i piccoli produttori. E un pensiero all'Expo 2015, praticamente sottocasa? «Mi sembra un'occasione che richiediamo di lottare al vento. Il tema dell'alimentazione offre ammenzi spunti all'Italia: il vino naturalmente ma anche la pasta, l'olio... Noi, continuiamo a leggere tante dichiarazioni ma di concreto poco o nulla». **Le sue passioni ricominciate: arte, fotografia e sculture; il calcio con storica fede rossoneria; la buona cucina. Follgorazioni recenti?** «Una sola, straordinaria: El Coler de Can Roca, a Girona. In questo caso, la critica The World's 50 Best Restaurants è stata impeccabile. Non atto la cucina innovativa, soprattutto se fine a se stessa: i Roca la fanno ma sempre con sensibilità e la capacità di coinvolgere, è un dialogo fedele e non condizionale come quello che stabiliva Adrià. Ecco, io da lui andavo una volta l'anno e mi piaceva tornare ma dodici mesi dopo. Se i Roca avessero un locale a Edisson, li frequenterei tutti i giorni». **Passando al calcio, è considerato il "braccio destro" di Galliani, per un'amicizia ventennale e la presenza in tribuna al suo fianco.** «Macché braccio destro... (ride di gusto, ndr). Non parliamo mai di calcio, al massimo l'invito lo sono riuscito a non fare in giro. Ci siamo conosciuti in una vacanza, è nato un rapporto sincero e piacevole: non è uno dei miei tre veri amici e quello con più visibilità. Mi diverte seguirlo le partite con lui, o meglio soffrire con lui». **Dicono che Galliani beve solo Cà del Bosco...** «Sino a poco tempo era vero e lo già dicevo sempre: "Ma assaggiare anche altri vini, perché siamo buoni". Ora, pure piano, lo sta bevendo. Del resto, non beve mai i miei prodotti, se trovo un valido Bolognese rosso sono felicissimo». **Le piace il mondo del calcio?** «Mi sembra un pianeta dove i contenuti manageriali e quelli umani lo trovano a trovarsi. Ci sono personaggi abbastanza particolari, adatti solo a quel mondo. Galliani resta il numero uno perché unisce competenza, intelligenza e umiltà. Sembra un manager di altro in qualsiasi azienda ma eccome la sua passione è il calcio, ecco spiegato il segreto del suo successo. Sembra banale ma la passione è il pilastro in ogni lavoro, in Cà del Bosco cerchiamo sempre persone che la mostrino già nel primo colloquio». **Ha già un'idea per quando passerà la mano, se lo farà?** «Lanciamo un progetto. Mi sono proposto a Galliani come colista o compagno di viaggio nel caso di trasferimento definitivamente a Rio de Janeiro: la mia casa e la mia sono molto vicine, sarebbe perfetto. Ma almeno uno dei due deve scattare in pensione...».

SECONDO ME | ELDA LANZA

IL TELEDUCATO



ECCO PERCHÉ SI NASCE SIGNORI

Altre venti del galateo vi diranno che l'uso di queste serigrafie espressive possono distinguere un'azienda superiore da una che ci è stata. Ma nessuna vi dirà mai perché. A me lo dice il vino. Il galateo, o comunque si sia chiamato prima e dopo il 1488, ha sempre cercato di insegnarci, con buon senso e alcuni misterieri, l'arte di piacere agli altri anche per cose qualche vantaggio.

Piacere dello champagne, per non trovare altro da dire di più personale. Buon appetito scelti a tavola dove di solito si va per mangiare. Che sia di brividi per l'arrivo, invece di un pensiero affettuoso che riguarda solo lui. Ecco così fatto, di comodi, che evitano un autentico interesse personale. Il signore, quello che ha imparato l'arte di piacere, quando si presenta cerca una frase che riguarda il suo interlocutore, se vuole davvero piacerli. Altrimenti è più semplice dire: «Buon appetito», che non è un complimento ma almeno è un saluto. Buon appetito nasce dalle tavole intonate offerte dai padroni ai costolati, dopo il pranzo, con l'iscrizione a mangiare di buon appetito almeno per quell'aria sola in un anno ridicolo e

peccato appropriato ai nostri tre pasti al giorno. Cioè è l'arte di estrazione antica e popolare, imparata che non si dà mai, che si eredita in Oriente deriva da «logos» che in cinese significa circa «paga paga».

Ognuno delle persone che incontriamo, che conosciamo, con la quale si sediamo a tavola e partecipiamo a un evento che la riguarda, merita la nostra attenzione particolare, se vogliamo davvero piacerli. E lo sforzo di tessere una frase diversa da dire. Invece di Piacere e dell'attento «brigitto» Bolognese, ci si può riferire a qualcosa di personale, del tipo: «Ho sentito che lei è stato recentemente in Giappone...» vi sarà riconosciuto, perché saprà di essere stato riconosciuto. Se invece di Buon appetito, si dice a esprimere un complimento per la «bella tavola». E se invece di un belno Cioè, non trovando altro da dire, un semplice «Buon appetito» è l'arte di piacere. Il galateo è polidimensionale: (grazie, Giorgio).