



BRESCIA, 25 LUGLIO 2022

Quando la Franciacorta ha smesso di abbassare la testa davanti allo Champagne

La storia di un metodo che è anche quella di un territorio e degli imprenditori che ne hanno fatto un orgoglio italiano: da una casetta diroccata nel bosco del Bresciano alla rivincita delle bollicine italiane: Ca' del Bosco

Franciacorta è un termine che fa scattare una doppia associazione mentale. Un metodo di produzione dell'omonimo vino, soprattutto. Romantico per chi immagina distese di vigneti verdi. Meticoloso e disciplinato per chi conosce ritmi e passaggi della tecnica di

produzione. Oppure si pensa a un luogo. A Est Brescia, a ovest il fiume Oglio, a sud il Monte Orfano, a nord il Lago d'Iseo. Al centro, la Franciacorta. Il suo nome, alla nascita, non aveva in realtà nulla della poesia che ha oggi. Semmai, è di politica che si può parlare.

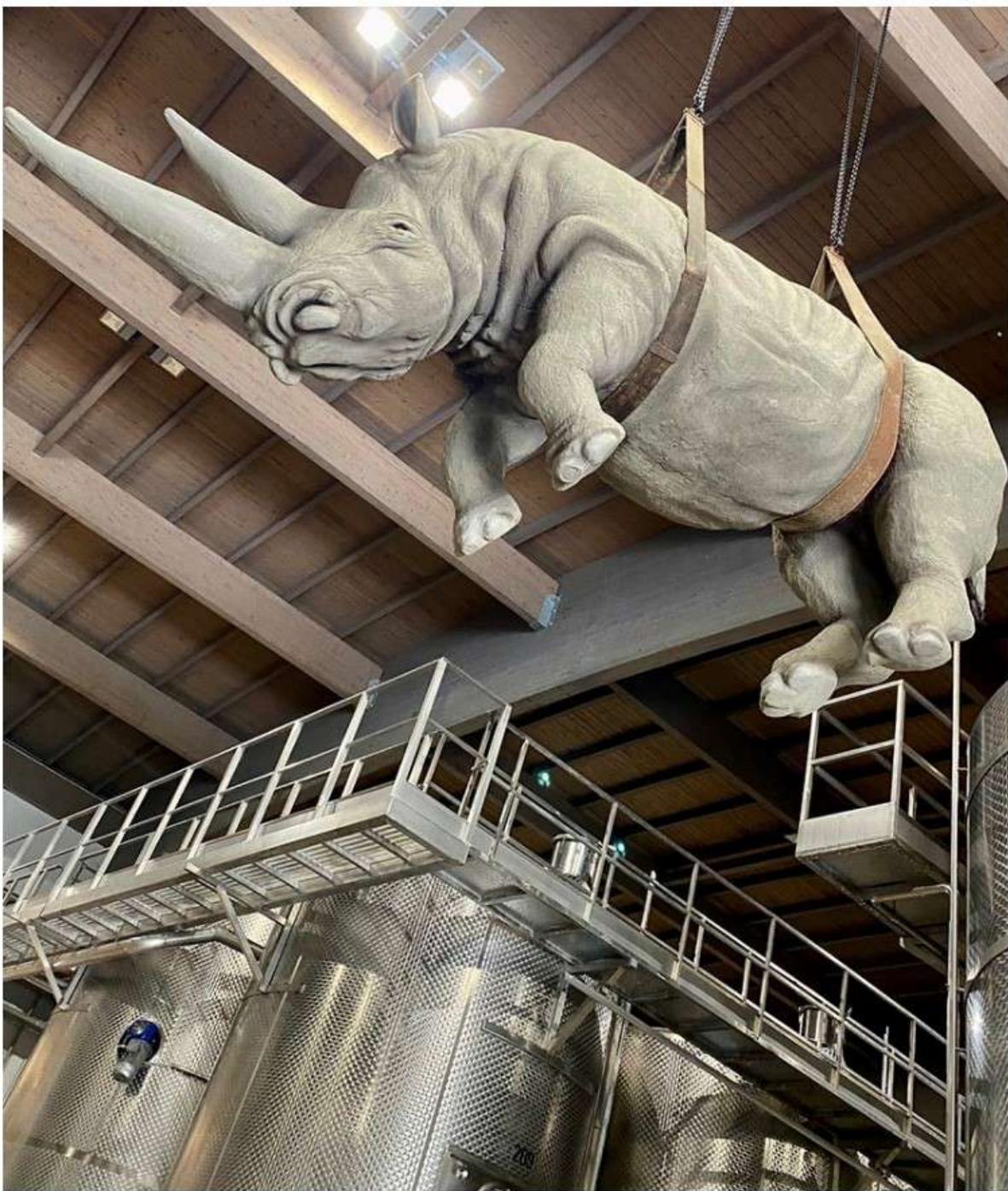
Era il Medioevo e da queste terre – la Franciacorta è una zona e non una regione – nasceva poco o niente. Troppi sassi. Chi la abitava faticava a produrre qualcosa di utile. In molti volevano abbandonarla. Anche perché, solo pochi chilometri più in là, la terra – sull'asse del commercio Torino-Venezia – era decisamente più generosa. Su quella che oggi chiamiamo Franciacorta aveva potere la Chiesa. Che non aveva alcuna intenzione di vederla svuotarsi. Come inchiodare a un posto difficile la sua popolazione? Sollevandola dal pagamento dei dazi. Tutti i paesini della zona furono trasformati così in 'corti franche'. In latino 'franchae curtes'. Nella lingua del luogo, Franzacurta.

Nel 1967 Franciacorta è diventata anche una denominazione D.O.C.

Poco più di cinquant'anni, nel 1967, Franciacorta è diventata anche una denominazione D.O.C.. La stessa onorificenza, a quelli prodotti scavalcando il confine, in una terra conosciuta come Champagne, è arrivata nel 1936. Ancora oggi dire Franciacorta non ha lo stesso effetto di dire Champagne. In parte per un marketing territoriale per anni meno incisivo. In parte perché in Italia, tra il 1960 e il 1970, il vino si faceva puntando più sulla quantità che sulla qualità. Se però il brand Franciacorta è sempre più strutturato e risonante, a casa come all'estero, è merito di chi abita la zona.

La parabola della famiglia Zanella – tra le molte storie personali che coincidono con quella della Franciacorta

Negli anni Sessanta la signora Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, Brescia, una casetta diroccata immersa tra i castagni. La gente del posto la chiama 'Ca' del bosc': la casa del bosco, appunto. Annamaria ha un figlio, Maurizio, che a scuola non vuole andare e quando ci va non si impegna. Per punizione lo manda nella casetta tra gli alberi di Erbusco. Dove, come spesso in Franciacorta, c'è anche una vigna. Maurizio si appassiona all'uva, la famiglia inizia a produrre vini fermi. Un Pinot bianco, un rosso, poi i primi spumanti. Alla fine degli anni Settanta, un viaggio che cambia prima le sorti della famiglia, poi della Franciacorta.



STEFANO BOMBARDIERI, IL PESO DEL TEMPO SOSPESO – UN RINOCERONTE IN CEMENTO E VETRORESINA

È il 1979. Maurizio parte per la Francia, direzione Borgogna e Champagne. L'idea è capire come lavorano i colleghi delle campagne francesi e riportarlo in Italia. Incontra André Dubois, chef de cave, tra gli altri, di Moët & Chandon. I due tornano insieme a Erbusco. È grazie a questo sodalizio franco-italico che l'azienda dei Zannella diventa la Ca' del Bosco che conosciamo oggi. Inizia qui il Risorgimento che pian piano ha portato la Franciacorta a poter guardare allo Champagne senza complessi di inferiorità.

Gli Zannella dalla casetta diroccata nel bosco si sono spostati. A Erbusco oggi vigneti e cantine si incastrano seguendo una precisione architettonica che sembra fuori dal tempo e dallo spazio. Dal 1985 lo stoccaggio e l'affinamento dei vini avviene a 17 metri di profondità. Qui i mosti vivono una vita lenta e segreta ma ben controllata. Tutte le regole devono essere rispettate per potersi chiamare Franciacorta.

Il metodo Franciacorta e gli spumanti Franciacorta

Intanto, il metodo. I Franciacorta sono spumanti lavorati con metodo classico, lo champenois francese. Essenzialmente: rifermentare i vini in bottiglia introducendo zuccheri e lieviti – ogni azienda ha il suo, custodito gelosamente. L'uva viene raccolta dai vigneti a settembre. Dal 1995 Franciacorta è anche DOCG e il regolamento impone passaggi che iniziano in vigna. Vieta l'uso di elementi chimici e di fitofarmaci. Non solo per la qualità del vino, ma anche per la tutela del suolo. Si lava l'uva, si tolgono polvere, ragnatele, zolfo e rame. Si lascia riposare il mosto. Ad aprile si fanno le cuvée, miscele di vini da uno stesso vitigno. Si aggiungono zuccheri e lieviti. I primi spingono la fermentazione alcolica e insieme ai lieviti producono l'anidride carbonica.

C'è una prima imbottigliatura, a bottiglia inclinata e mossa lentamente. Il lievito passa così dal fondo al collo, che viene ghiacciato e stappato per eliminare le solidificazioni superficiali. Poi, il rabbocco: si aggiunge altro vino per riempire la bottiglia. Eventualmente – dipende dal prodotto finale – si aggiunge anche la liqueur, seconda fermentazione che dura almeno due anni.

Sono due le grandi famiglie di spumanti

Ci sono i non dosati, per cui durante il rabbocco si torna ad aggiungere il vino di partenza, senza zucchero. E poi ci sono i dosati, con qualche grammo di zucchero in rabbocco. Con sei grammi di zucchero si ottengono gli extra brut. Dai sei ai 12 grammi i brut, dai 12 grammi a salire i Franciacorta da dessert: sec o demi sec. In Francia lo zucchero di più, perché il vino di partenza è molto più acido di quello italiano.

Dal 2008, per distinguere tra i vini fermi e gli spumanti della Franciacorta, i primi sono stati ribattezzati Curtefranca. La DOCG Franciacorta indica ora soltanto quelli lavorati con metodo champenois.

Per essere Franciacorta, uno spumante deve nascere da uve Chardonnay, Pinot bianco o Pinot nero

Il disciplinare di riferimento esclude terreni sopra i 550m di altezza sul livello del mare. I nuovi impianti devono avere una densità di almeno 4500 ceppi per ettaro, 2500 in caso di terrazzamenti. Non è consentita la filtrazione ed è vietata ogni pratica di forzatura. Gli spumanti previsti dal disciplinare sono tre: bianco, rosé e satèn. L'ultimo si distingue dai primi due per una minor concentrazione di anidride carbonica.

Ca' del Bosco oggi ha 244,47 ettari a disposizione.

L'uva, appena lascia la vigna, viene accolta in casse di legno da 16 kg, per evitare di compromettere il raccolto. Dopo essere stati classificati e raffreddati, gli acini vengono lavati e massaggiati in tre vasche di ammollo. Una sorta di idromassaggio per uva. Poi c'è la pigiatura in assenza di

ossigeno, che trasforma l'uva in mosto. Si va quindi alla fermentazione in botti di rovere o in tini. Ogni passaggio dalla vigna alla bottiglia è biologico. I prodotti finali Ca' del Bosco mantengono la soglia di solfiti sotto i 50 mg/l, al di sotto della soglia consentita per legge. L'azienda produce ancora oggi sia spumanti che vini fermi. Dal 1990 l'enologo dell'azienda è Stefano Capelli, subentrato al successore di Dubois, l'americano Brian Larky.

Dagli anni Ottanta, per imporsi nel commercio dei vini di qualità che non fossero francesi, Ca' del Bosco ha puntato anche sull'arte. Una visita alle cantine è anche un ripasso di scultura contemporanea. Simbolica porta verso le vigne è il Cancellone solare di Arnaldo Pomodoro, commissionato da Maurizio Zannella nel 1987. Nel giardino davanti alla struttura che ospita le cantine c'è Sound of Marble, complesso marmoreo del 2021 dell'architetto giapponese Tsuyoshi Tane. Non lontano Eroi di Luce, una faccia mozzata in marmo di Carrara di Igor Mitoraj. Tra le botti dove riposano i rossi, il Testimone in bronzo di Mimmo Paladino. Sopra i serbatoi d'acciaio di una delle cantine, Il Peso del tempo sospeso di Stefano Bombardieri. Un enorme rinoceronte in cemento e vetroresina.

MATTEO MAMMOLI

L'autore non collabora, non lavora né partecipa, non riceve compensi né finanziamenti, da alcuna azienda o organizzazione che possa ricevere vantaggi economici o di sorta dalla pubblicazione di questo articolo.