



Il Franciacorta

di Piero Valdiserra

(Il pezzo è stato scritto dal compianto Piero qualche giorno prima di andarsene...)



Il nome Franciacorta identifica un'area delimitata a sud del lago di Iseo, fra i fiumi Mella e Oglio, dove si alza ad anfiteatro una splendida successione di antichissime colline moreniche. È un angolo di quiete a ridosso delle grandi direttrici viarie della Lombardia, in cui le attività agricole tradizionali continuano ancora oggi a svolgersi in tranquilla operosità.

Sulle colline di Franciacorta la vite è presente dalle epoche più remote. Ne sono testimonianza i numerosi rinvenimenti archeologici e i riferimenti letterari di vari autori classici (Plinio, Columella, Virgilio). Nell'Alto Medioevo il territorio fu per lungo tempo possessione conventuale: le piccole comunità monastiche locali, dette *curtes*, godettero di privilegi ed esenzioni fiscali e doganali per la produzione di vino, e per questo furono denominate *francae*, cioè libere da gravami. Le franche corti di quei secoli lontani, insomma, sembrano aver dato origine alla denominazione poi rimasta a contraddistinguere l'attuale comprensorio.

Pur vantando dunque una lunga storia, il nuovo corso della vitivinicoltura della Franciacorta ha avuto inizio soltanto negli anni Sessanta del secolo scorso. In quel periodo, per opera di imprenditori, investitori e professionisti, sono nate aziende guidate con criteri manageriali, che si sono date l'obiettivo di produrre uno spumante capace di competere con il più blasonato Champagne. Non si è lesinato alcun mezzo per la ricerca e per la strumentazione necessarie a realizzare prodotti di qualità. E nel giro di pochi anni sono arrivati i risultati: le bottiglie di oggi sono qualitativamente concorrenziali, il mercato risponde molto bene e i vini di Franciacorta sono ormai considerati i migliori spumanti italiani prodotti con il metodo classico (lo stesso metodo, cioè, dello Champagne, che prevede la seconda fermentazione in bottiglia).

Il successo commerciale è stato talmente rapido e talmente forte che la Franciacorta, cioè l'area geografica, è stata sempre più sostituita nel linguaggio corrente dal Franciacorta (vale a dire lo spumante, con l'articolo al maschile). Il Franciacorta è da alcuni anni spumante a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, e vanta - insieme con l'Asti e il Marsala - la possibilità di essere indicato senza altri termini qualificativi: è quindi corretto e legittimo riferirvisi come "Franciacorta", e non

“spumante Franciacorta”, esattamente come accade da secoli per lo Champagne.

Il disciplinare D.O.C.G. Franciacorta, il primo in Italia a essere dedicato esclusivamente allo spumante metodo classico, prevede tre diverse tipologie: bianco, rosé, satèn. Il satèn, elaborato in modo da produrre meno anidride carbonica, offre al palato una minore percezione di pungenza, e risulta così più morbido, setoso e rotondo. Le uve impiegate per le preparazione delle varie *cuvée* sono quelle più adatte alla creazione di bollicine di eccellenza, cioè Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

Motore dell'enologia bresciana, il Franciacorta ha saputo impersonare in breve tempo uno stile e una vocazione vitivinicola precisa e sistemica: un approccio, questo, destinato a renderlo sempre più protagonista non solo in Italia, ma anche su molti altri mercati internazionali.

