

Franciacorta Blanc de Blancs Cavalleri, una decima annata speciale

Un invito inaspettato e una promessa fatta da tempo, sono stati i due motivi che mi hanno convinta ad unirmi ai festeggiamenti della decima annata del Franciacorta Brut Blanc de Blancs dell'Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri di Erbusco, Brescia.

Una cuvèe ottenuta assemblando per lo più vini della vendemmia 2010, un'annata speciale dovuta ad un inverno rigido e secco, una primavera tiepida e poco piovosa, un Maggio e un Giugno contraddistinto da piogge, e infine il 6 Luglio una violenta grandinata con una perdita del circa 30 % di produzione.

Questi eventi hanno favorito la formazione di botrite (muffa nobile con effetti positivi sull'aroma del vino), che ha convinto l'azienda ad un dosaggio con una liqueur senza zucchero in una bottiglia trasparente. Chardonnay 100 % proveniente per l'85 % dalla vendemmia 2010, e per il 15 % da quella del 2009.

Al mio arrivo mi ha accolto la cara **Giulia Cavalleri**, una donna dolce e gentile che ho incontrato di persona per la prima volta, ma non solo, lei mi ha coinvolto in una festa in cui erano presenti per lo più amici e clienti storici dell'azienda.

Quando controllando una mail, mi sono resa conto che era passato ormai un anno dall'ultima volta in cui c'eravamo sentite, quasi non ci potevo credere. Vorrei fare così tante cose, forse troppe, ma il tempo mi sfugge e passa veloce...

Dopo aver visitato le cantine ho raggiunto gli ospiti nella sala degustazione. Ero circondata da dipinti e ricordi di una famiglia, i Cavalleri, le cui origini antiche sono testimoniate da testi custoditi con cura nei loro archivi.

Proprietari terrieri nella zona di Erbusco fin dal 1450, ma produttori di vino solo dal 1967, anno in cui è stata

riconosciuta la DOC Franciacorta.

Guardandomi intorno mi sono resa conto che non conoscevo nessuno, intendo persone legate al mondo della comunicazione. Ero perplessa e quasi stupita della cosa, forse perché ormai sono abituata agli inviti che puntano, più che alla conoscenza, alla diffusione dei marchi.

Siamo talmente presi, da perdere di vista l'importanza della condivisione e del piacere degli incontri; si è presenti, ma nello stesso tempo si è assenti. Io stessa faccio il mea culpa, e, nonostante la mia fama di gran parlatrice, a volte cado nell'errore.

Quindi decisa, ho iniziato col rompere il ghiaccio, o meglio, o iniziato assaggiando... □

Dal 1968 l'azienda porta il nome di "**Gian Paolo e Giovanni Cavalleri**" padre e figlio, che insieme hanno collaborato nella realizzazione della nuova cantina. Nel 1979 le prime 6000 bottiglie di Franciacorta, poi, nel 1990, la fondazione del Consorzio Volontario di Franciacorta composto da produttori e presieduto dallo stesso Giovanni Cavalleri.

Con gli anni l'azienda è divenuta sempre più a conduzione familiare, grazie alla collaborazione delle figlie di Giovanni, Maria e Giulia, e dei nipoti Francesco e Diletta.

Qualcosa però negli anni è cambiato. La decisione della famiglia Cavalleri di uscire dal Consorzio con l'azienda che ha contribuito a farne la storia, ha fatto scricchiolare il noto 'fare sistema' della Franciacorta. Personalmente sono convinta dell'importanza del "fare rete unendo le forze". Proprio per questo ho chiesto a Giulia il motivo di questa svolta.

Sono stata combattuta nel pubblicare o meno la sua esaustiva risposta, ma poi, riflettendo, ho deciso di non farlo. Anche se in parte ne ha già reso noti i motivi, non mi interessa suscitare polemiche, mi limiterò a dire che la loro sofferta uscita dal Consorzio, del quale erano soci fondatori, è avvenuta cinque anni fa a causa di una non condivisione. Chissà che le cose possano cambiare...

Il senso di appartenenza ad una terra

Lorenzaga di Motta di Livenza, Treviso

C'è una terra a Treviso che mi ha salvato due volte. Una prima volta da bambina, e una seconda pochi anni fa. Ormai sento di appartenerle, comunque sia e comunque sarà, so che sono parte di essa. Appena posso torno da lei. L'emozione al mio arrivo la stessa, sempre, come la tristezza che mi assale alla partenza, quando devo lasciarla.

Una terra piena di ricordi...

*Li rivivo passeggiando nelle vigne dell'**Azienda Agricola Vecchio Olmo** confinanti con la casa di famiglia dove ho passato i momenti più felici della mia infanzia.*

Un vigneto di circa quindici ettari nella frazione di Lorenzaga di Motta di Livenza che la famiglia Berto, i proprietari, hanno chiamato così in onore di un vecchio olmo presente nella tenuta. Da oltre sessant'anni, dai capostipiti Maria e Pietro, e poi a seguire, dai figli Sergio e Mario, la famiglia Berto continua la tradizione della coltivazione della vite e della produzione dei vini nel rispetto dell'ambiente. Raboso Trevigiano, Merlot, Malbech, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Penducolo Rosso, Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo Trevigiano, Glera Prosecco, questi i loro vini.

Come avete letto, nelle loro produzioni c'è anche il Prosecco, e qui mi fermo un attimo per una riflessione.

Durante le mie ultime scorribande su e giù per il trevigiano si è discusso sia con produttori che con amici enologi di questo vino di antiche origini che, negli ultimi anni, gode di un particolare

successo tra i consumatori. Questa tendenza favorevole non dovrebbe che farmi piacere. Peccato che ci sia il rischio, che ormai definirei certezza, del saccheggio alla terra trevigiana dei suoi vitigni storici vocati, espianati e sostituiti con prosecco, prosecco e ancora prosecco. Ma attenzione, c'è prosecco e... Prosecco DOP !

Complice di questa situazione confusa il mercato condizionato dalla poca cultura che ahimè, chi dovrebbe, non trasmette a dovere. Vi cito solo un esempio. Poco tempo fa a Como in un ristorante che mi era stato consigliato, l'addetto alla sala nonché proprietario al mio ingresso ha esordito dicendomi: *"Cominciamo con un procecchino?"* La mia risposta secca è stata: *"Cominciamo male !"* Ma vi pare il modo di presentare un Prosecco ?!

A questo proposito approfitto per far intervenire l'amico **Paolo Ianna** che, partecipando attivamente alla manifestazione **"Vino in Villa"**, ha avuto modo di approfondire l'argomento.



Paolo Ianna

Ciao Cinzia,

A Vino in Villa abbiamo assaggiato un centinaio di Prosecco DOCG per la Guida ViniBuoni D'Italia; ne dobbiamo ancora assaggiare molti nei prossimi giorni.

La qualità, dall'avvento della DOCG dal 2010, è sempre più alta. Con l'introduzione della nuova opportunità della tipologia "Rive", l'orgoglio di avere un nome di prestigio per un proprio prodotto ha orientato in modo più che positivo l'impegno nel produrre con più attenzione e cura.

Potrei aggiungere che i produttori credono nella loro potenzialità, molto più che nel recente passato. Quindi, Prosecco di alto pregio la cui qualità aumenta di anno in anno.

Purtroppo si stanno espianando vigneti che davano dei buonissimi vini rossi che, un mondo del vino orientato da guru, snob, e salottieri, non ha mai riconosciuto come tali.

Non me la sento di giudicare le scelte dei produttori che cercano solo di procurarsi fonti di reddito non legate alle bizze e ai capricci di qualche guida, che rilascia giudizi morali senza che vengano richiesti.

Spero di non essere stato troppo polemico.

Paolo non è stato affatto polemico, ha solo espresso una verità che condivido pienamente. Le nostre parole sono spinte dalla passione e dall'amore per il territorio nel senso più lato del termine. Un territorio con una zona di produzione storica ben definita, garante di qualità e di Superiorità.

Come ha sottolineato lui stesso, l'introduzione della tipologia "Rive" riservata agli spumanti, è pura espressione di territorialità essendo legata ad un prodotto proveniente da uve di un unico comune o frazione di esso. Questo termine nella parlata locale, indica vigneti situati in terre scoscese.

La passione per il vino di...

Bruno Dotti

Bruno Dotti, titolare dell'Azienda Agricola San Cristoforo a Erbusco, il cuore della Franciacorta.

"Ma sopra tutto nel buon vino ho fede, e credo che sia salvo chi lo crede..." Luigi Pulci (1432 – 1484)

Luigi Pulci, poeta italiano del 1400 esprime con i suoi versi il mio pensiero: "nel buon vino ho fede." Ma quanti credono con vera passione nel vino? Lungi da me far polemica, ma come dico spesso, devo credere in quello che faccio e in quello che scrivo, esattamente come un vignaiolo deve credere nel vino. La passione non si può esprimere in altro modo...

Ma ora entro in merito per farvi capire il perché di questa mia premessa.

Recentemente ho visitato l'Azienda Agricola San Cristoforo seguendo i buoni consigli di Mattia Vezzola, che, dietro mia richiesta mi ha suggerito loro, e altre realtà da visitare in terra di Franciacorta.

Bruno Dotti, titolare dell'azienda familiare in cui collabora con la moglie Claudia, non è nato vignaiolo, tutt'altro... Anni fa seguendo la passione del padre ha acquistato una piccola realtà vitivinicola imparando man mano l'arte di fare vino. Dai due ettari iniziali oggi il suo vigneto ne ricopre ben dodici distribuiti in vari appezzamenti tutti nel comune di Erbusco.



Durante la mia visita Bruno mi ha raccontato la sua felice scelta di vita, scelta lievemente offuscata dalle problematiche, le classiche ormai che sono abituata ad ascoltare, legate alla “strangolante burocrazia”.

Dopo la visita al vigneto e alla cantina ci siamo trasferiti nella sala degustazione, giusto perché, con il mio chiacchierare, una certa sete va sempre soddisfatta. E qui arriva il bello, e mi spiego...

Come al solito, tra foto che metto all'istante in rete e macchina fotografica alla mano per fermare i ricordi, ho iniziato la mia esplorazione. Attirata da alcune belle bottiglie dipinte esposte qua e là, ho notato con estremo piacere che erano produzioni di realtà locali e non.

La cosa mi ha entusiasmato a tal punto da non potermi esimermi dal complimentarmi per la scelta dettata da un autentico amore per questo settore che, in questo modo, trova la sua giusta espressione nel “fare sistema”.

A conclusione del nostro incontro abbiamo brindato a chi crede con "vera passione" nel il vino, bevendo un calice del suo Franciacorta DOCG Brut, uvaggio Chardonnay 100%.

Salute ai bevitori di passione!