Corte Fusia, una storia di amicizia e di solidarietà in Franciacorta

Oggi vi racconterò di alcuni giovani uomini che producono vino a **Coccaglio, in Franciacorta**. Vi racconterò soprattutto di solidarietà e di amicizia, di quanto possano insieme realizzare i sogni e i successi. E' passato un po' di tempo dalla mia visita. Devo metabolizzare ciò che vivo, matura dentro di me e spesso si congiunge a ricordi e sensazioni dando un senso al mio percorso.

> Riporto le parole dello scrittore Graziano Amigoni : "*Nulla avviene per caso. La storia dell'umanità è un intreccio di eventi che interagendo nello spazio e nel tempo determinano circostanze e coincidenze spesso inspiegabili per la ragione del singolo. Il loro senso si chiarisce però progressivamente nella realizzazione di un progetto. Ovviamente è una ricerca per chi vuole essere, e non solo apparire.*"
>
> Ho conosciuto **Daniele Gentile** e **Gigi Nembrini** ad una manifestazione sul lago di Garda circa un anno fa. Mi erano stati segnalati perché chi mi conosce sa quanto io creda nei giovani, quelli che con vera passione investono tra mille difficoltà, soprattutto burocratiche, nell'agricoltura.
>
> La loro avventura è iniziata nel 2010 quando Daniele, tornando dall'Australia, ha incontrato in un bar un amico dei tempi scolastici, Gigi. Il primo enologo, il secondo agronomo. Recuperando una vecchia corte di famiglia con l'aiuto di tutti, amici, parenti e vicini, i lavori in cantina e in vigna hanno fatto nascere un'azienda agricola: **Corte Fusia**.



Daniele, Gigi e Alessandro dell’Azienda Agricola Corte Fusia

In cinque ettari di vigneto, su un terreno argilloso e ciottoloso, coltivano i vitigni **chardonnay**, **pinot nero** e **pinot bianco,** ai due estremi del **Monte Orfano**. Il vino prodotto uno **Spumante Franciacorta DOCG** che sta crescendo insieme a loro. Solo acciaio, niente legno. Insieme stanno recuperando una vecchia vigna; tutto ciò che è storia mi affascina, recuperarla e mantenerla viva nella memoria è un dovere di tutti, per non perdere le nostre radici.

Quando sono andata a trovarli, mi è piaciuto molto ascoltare i loro ricordi sulla solidarietà e la compartecipazione di tanti nei lavori in cantina e nel vigneto durante le prime fasi della realizzazione dell’azienda. Esattamente come si faceva una volta, quando ci si aiutava collaborando sia con le attrezzature condivise, sia con il lavoro manuale.

Ho vissuto queste esperienze partecipando, durante la mia infanzia, ai lavori in campagna a Treviso durante le

vendemmie. Giorni di lavoro e di festa in armonia. Unendo le forze molti traguardi sarebbero più facili da raggiungere, parlo di traguardi che coinvolgono un territorio di cui tutti dovremmo sentire più l'appartenenza.

Daniele e Gigi sono soci dell'Associazione **FAN Franciacorta AppassioNati** che riunisce i giovani di queste terre con un obiettivo condiviso: lavorare per i vini della Franciacorta.

A proposito, a conclusione di questo mio incontro ho chiesto loro un consiglio su dove andare a mangiare. Dopo aver capito cosa cercavo, mi hanno indicato un'Osteria Storica di cui presto vi racconterò.



La Franciacorta e il Monte Orfano


@ Cinzia Tosini
La Franciacorta


@ Cinzia Tosini


@ Cinzia Tosini


@ Cinzia Tosini





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…

Avere personalità significa unicità… nel vino, come nelle persone

Batto spesso su questo tasto, e mi ripeto, perché ritengo che l'esperienza di chi "fa il vino", sia fondamentale quanto il vitigno, il clima, e il territorio. Tutti fattori racchiusi nella "*tipicità di un prodotto*", quell'armoniosa combinazione di elementi che l'uomo con sapienza e maestria consente di far esprimere al meglio.

“Tipicità del vino: espressione dell’esperienza dell’uomo applicata al vitigno, al territorio, e al clima”

Clima che ahimè sta cambiando… Ne ho discusso ampiamente con **Claudio Faccoli visitando l’Azienda Agricola Lorenzo Faccoli in Franciacorta**. Claudio mi ha raccontato quanto per lui sia importante, una volta imparata l’arte, *“fare da se”* il più possibile. Certo, una guida al bisogno è sempre ben accetta, ma non deve prevaricare la filosofia del produttore.

Il vino deve avere personalità…



Lorenzo Faccoli

Claudio, la moglie Stefania, e il fratello Gian Mario, portano avanti l’azienda fondata nel 1964 dal padre Lorenzo Faccoli. Un uomo discreto, un agricoltore che ha dedicato tutta la sua vita alla famiglia e alla viticoltura. Circa 5 ettari di vigneto a tratti terrazzato nella terra argillosa del Monte Orfano, il più antico della Franciacorta.



Maria, la moglie di Lorenzo Faccoli

E ora, la parola a Claudio Faccoli…

- **Claudio, concordo con te che il vino sia il risultato dell'esperienza e del pensiero di chi lo produce. Sei ancora giovane e la tua strada è ancora lunga, ma sei immerso in questo mondo fin dall'infanzia. Cosa trasmetti del tuo vissuto e della tua esperienza nel vino che produci insieme a tuo fratello Gian Mario?**

Quello che cerchiamo di trasmettere nel nostro lavoro è la semplicità nella lavorazione del vino che deve essere il più possibile rispettosa della sua naturalità; un vino che deve identificarsi con il terreno da cui nasce e con l'andamento climatico delle stagioni, e per questo, deve essere ogni anno

unico, espressione dell'annata.

- **Terra di Franciacorta, terra vocata alla viticoltura che ho potuto apprezzare durante la mia visita. Me la racconti brevemente?**

La Franciacorta è terra bresciana, patria di grandi imprenditori, che hanno saputo scoprire il potenziale tesoro vitivinicolo nascosto in questa terra ed anziché appropriarsene, l'hanno condiviso con tutti i potenziali attori, vecchi e nuovi, elevandolo così insieme, a prodotto d'eccellenza.

- **Uno dei problemi in Italia è fare "sistema". Non sempre certo, ma per lo più è una cantilena che spesso mi sento ripetere… Qual è la realtà in Franciacorta a questo proposito?**

Cinzia, penso che il successo della Franciacorta sia dovuto principalmente al fatto che fino ad oggi i produttori hanno fatto realmente sistema, rinunciando a interessi e posizioni personali nell'interesse della crescita di tutti coloro che fanno parte di questo territorio.



Cantine Faccoli

- **Cosa consiglieresti ad un giovane che si vuole avvicinare a questo settore?**

Direi che può avere grandi soddisfazioni se si avvicina con immensa voglia di apprendere e con passione per il lavoro, dove la più grande ricompensa non è certo inizialmente economica, ma quella di poter far parte della creazione di un prodotto unico tutti gli anni, che per essere tale necessita essenzialmente del suo impegno.

- **In Italia ci sono molti piccoli produttori, lo sei anche tu. Nonostante il parere di alcuni esperti,**

ritengo che piccole e grandi realtà vitivinicole devono coesistere perché entrambe necessarie. Cambia solo l'approccio che ha il consumatore verso l'una o l'altra realtà. Cosa ne pensi?

Dal mio punto di vista la vocazione di un territorio si riconosce quando sviluppa una molteplicità di realtà produttive, le più variegate. Le grandi aziende sono i nostri testimonial che danno grande visibilità ed identità al prodotto; le piccole aziende hanno il ruolo di coinvolgere le persone che hanno bisogno di sviluppare un rapporto più diretto con il produttore e il prodotto.

- **E' un momento difficile per questo settore. Cosa ritieni possano fare le istituzione nell'immediato per aiutare i produttori in modo concreto?**

Visto la scarsità di risorse, ciò che chiederei alle istituzioni è di cercare di alleviare il carico burocratico che appesantisce sempre di più le piccole aziende ed in secondo luogo di difendere a livello internazionale l'unicità dei nostri prodotti…



Con Gian Mario e Claudio Faccoli