

A cena con Franco Ziliani

di Paolo Valente | 



A cena con Franco Ziliani, presidente e artefice dell'entusiasmante storia delle cantine Guido Berlucchi in Franciacorta

Giovedì 20 maggio nel suggestivo salone con travi a vista del ristorante Colombara di Colombaro di Cortefranca, in Franciacorta si è svolta la cerimonia di consegna degli attestati ad un gruppo di 75 neo-sommelier della delegazione di Milano.

Patron d'eccezione della serata è stato Franco Ziliani, presidente e artefice della entusiasmante storia delle cantine Guido Berlucchi.

Ho il piacere di sedere allo stesso tavolo.

La cena, che precede la cerimonia, inizia con Crostacei e Zucchine, un delicato piatto preparato dallo chef Fabrizio Albini che abbina, in un gioco di caldo-freddo, ottimi crostacei con una rinfrescante salsa di zucchine. In accompagnamento l'ultimo successo della produzione delle cantine Berlucchi: il '61 Franciacorta DOCG brut.

Il nome, quel '61 che ricorda l'inizio degli anni ruggenti, dà al dottor Ziliani lo spunto per raccontarci la sua prima visita in Champagne, appunto nel 1961. Lui, giovane enologo, si reca in Francia, nella patria dei vini rifermentati in bottiglia per apprendere tecniche e metodologie. Da allora la sua voglia di ricercare nuovi spunti non lo ha mai abbandonato.

In questi cinquant'anni i viaggi in Champagne sono stati innumerevoli, sempre con la tensione della scoperta. L'ultimo risale a circa due mesi fa: prima la visita ad una tra le più importanti cantine di Francia, dove è stato accolto nelle "stanze segrete" e dove lo "chef de cave" gli ha spiegato le nuove tecnologie, ancora sperimentali, che verranno utilizzate per le prossime produzioni. Poi la visita ad una piccolissima cantina dove, invece, la tradizione e la manualità sono ancora gli unici indispensabili strumenti per realizzare un vino che compie tutto il suo percorso in legno.

Ecco cosa significa voler imparare, sempre; anche quando si è arrivati al far parte del gotha dell'enologia italiana.

Il Risotto con barbabietola e spuma di Franciacorta, dal colore brillante e armonico nel gusto, offre l'occasione per parlare di tecniche di imbottigliamento e di tappi; il ricordo lontano della prima volta che vide, ancora una volta in Francia, il tappo a corona sostituirsi a quello in sughero per chiudere le bottiglie durante il periodo in rifermentazione.

Dissertazione sul tappo a vite e poi ancora sul tappo in sughero che, come gli ricorda spesso la figlia esperta di marketing, aumenta il valore percepito della bottiglia.

Franco Ziliani, uomo concreto e schietto, non è propenso alle distinzioni tra buono e percepito. Ciò che è buono è buono in ogni caso.



Il Cellarius Brut Rosé 2006 accompagnato ad un ottimo Vitello all'olio fornisce lo spunto per parlare degli spumanti Rosé. Per Ziliani non sono una novità, né tanto meno un fenomeno di moda; già nel 1961 in occasione della prima produzione di spumanti metodo classico, metà delle prime 3000 bottiglie erano rosé; in quell'anno nacque il celeberrimo Max Rosé di Berlucchi, il cui nome è dedicato a colui che gli diede l'idea di provare a realizzare uno spumante di questo tipo.

Solo la sapiente miscelazione di un vino base Pinot nero vinificato in bianco ed uno vinificato in nero è in grado di fornire lo splendido colore che contraddistingue i rosé di casa Berlucchi.

Le domande si susseguono serrate, non sembra vero poter discorrere con uno dei personaggi principali dell'enologia italiana che con simpatia, affabilità e competenza illustra il suo parere. La discussione ci porta al nuovo mondo, ai nuovi paesi emergenti. Là il terreno e la manodopera hanno costi decisamente inferiori rispetto a quelli europei. Le produzioni sono imponenti e il prezzo con cui un vino di medio livello può arrivare sui mercati è decisamente inferiore al prezzo di un vino europeo. L'unica strada che resta alla viticoltura dei paesi della vecchia Europa è dunque puntare sulla qualità, qualità che giustifica anche un prezzo più elevato.

Siamo giunti quasi al termine della cena; il momento della consegna degli attestati si avvicina, l'aria nella sala si fa elettrizzata. Ancora un momento per il dolce, la tipica Bossolà bresciana, accompagnata degnamente da una Cuvée Imperiale Demi Sec.

Resta il tempo per una ultima, forse spregiudicata, domanda: Cosa ne pensa delle guide? Franco Ziliani si schernisce: per questo dovete parlarne con mio figlio Paolo, è lui che tiene i contatti... Ma poi la schiettezza ha il sopravvento: Non credo nelle guide. È il commento lapidario. Le motivazioni arrivano subito dopo, chiare come sempre: ognuno di noi ha il suo gusto, bisognerebbe che le guide si limitassero a fornire indicazioni fredde, cosa produce l'azienda, dove è ubicata e basta. Il grande problema delle guide è la difficoltà ad essere imparziali, ad essere obiettivi; le guide possono influenzare il mercato e lo influenzano. Ziliani racconta come nella sua lunga vita abbia incontrato persone che hanno o non hanno acquistato i suoi vini a seconda del parere di questa o quella guida, di come persone gli abbiano chiesto il perché di una annata scadente solo per averlo letto senza aver assaggiato i suoi vini. Anche allora la risposta è stata schietta: se i miei vini vi piacciono, comprateli, altrimenti non comprateli.



Sul palco, il presentatore chiama il presidente Franco Ziliani a portare il suo saluto ai neo-sommelier ed ai loro accompagnatori.

La cena è finita come è finito questo intenso incontro; due ore di riflessioni, mai banali, sul mondo del vino e su tutto quello che vi sta intorno.

20 maggio 2010