



Giulio e Lucia Barzanò nella veranda di Palazzo Barboglio a Camignone.

La terra mossa. Mosnel, 190 anni di scelte e fedeltà

Quasi due secoli di famiglia, Franciacorta e rigenerazione: memoria, scelte, riti e futuro tra vigne e lunghi affinamenti

di SARA MISSAGLIA

La storia di Mosnel non ha inizio con una data né con una bottiglia. Prende il via da una terra calpestata ogni giorno, da una campagna osservata da vicino, da decisioni prese quando nessuno sapeva ancora come sarebbe diventata la Franciacorta. Comincia con una famiglia che ha abitato questo luogo prima ancora di dargli un nome preciso, accompagnandone i cambiamenti senza mai viverli come una moda o una scorcioia. Raccontare oggi i 190 anni di Mosnel significa entrare in una memoria fatta di gesti quotidiani, di scelte spesso silenziose, di responsabilità assunte quando il territorio era ancora fragile e tutto doveva essere costruito. Lucia e Giulio Barzanò, oggi, non parlano di un'azienda "storica", ma di una casa che continua a interrogarsi sul senso del proprio stare in Franciacorta, tra fedeltà, visione e desiderio di futuro. Festeggiare 190 anni non significa contare il tempo come una sequenza di ricorrenze, ma misurare la tenuta di un'identità. Un'identità che ha attraversato l'agricoltura tradizionale, la nascita di un territorio vitivinicolo moderno, il coraggio dei pionieri, le fratture e le scelte che hanno costruito la Franciacorta così come oggi la conosciamo. Nel racconto di Lucia e Giulio Barzanò, fratelli e oggi custodi dell'azienda, la Franciacorta non è mai uno sfondo neutro. Un territorio in cui il vino non è mai stato soltanto un prodotto, ma una responsabilità condivisa.

IL LEGAME ORIGINARIO:

LA CAMPAGNA PRIMA DEL VINO

Alla domanda su quando abbiano capito che il vino sarebbe stato parte della loro vita, Giulio non risponde con una data né con un episodio isolato. Parla di una sensazione profonda, che precede ogni scelta razionale. Il racconto si fa essenziale: «Io ho sempre adorato la campagna». Il padre lo immaginava altrove, in continuità con l'attività industriale di famiglia, tra ingegneri e macchinari. «Mi diceva che sarebbe stato bello continuare, ma che avrei dovuto prepararmi, studiare ingegneria». Quel discorso arriva quando Giulio ha dodici anni, ma dentro di lui qualcosa era già deciso: «Io da qui non mi muovo. Ho le radici qui». Lucia, invece, arriva al vino per un'altra via. La sua infanzia è fatta di osservazione silenziosa, quasi di distanza. «Guardavo nostra madre che si affannava sui problemi della Franciacorta nascente. L'allora Ente di Tutela, una sorta di antesignano del Consorzio, le riunioni con i colleghi produttori per definire le regole, le scelte difficili. Era tutto molto tribolato». Lucia ricorda la fatica fisica, la tensione emotiva, la

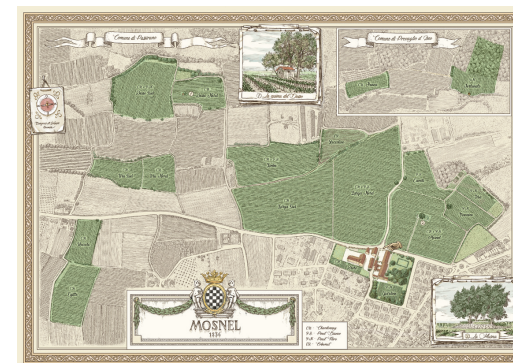


L'uso del legno per le basi, l'assemblaggio di più annate, i lunghi affinamenti. Il Metodo Classico qui non è mai stato una semplice rifermentazione in bottiglia

campagna che non fa sconti: grandine, neve, imprevisti continui. «La vedevo stanca, provata. Dicevo: "che lavoro terrificante, non lo farò mai"». La svolta arriva più tardi, lontano dalla campagna. All'università, a Milano, durante un corso di degustazione. «È stata una folgorazione. Ho capito che quel mondo era bellissimo». Non una vocazione infantile, ma una conversione consapevole. Due strade diverse, una stessa destinazione. Come spesso accade nelle famiglie del vino, la scelta non è mai lineare: è un ritorno.

LA MADRE: CARATTERE, VISIONE, UNA DOLCEZZA "CAMPAGNOLA"

Al centro di tutto c'è la madre, Emanuela Barboglio. Una figura forte, complessa, mai edulcorata nel racconto dei figli. «Ho sempre avuto un rapporto abbastanza complicato con la mamma», dice Giulio senza esitazioni. Poi spiega: «Aveva perso la madre appena nata e il padre a diciotto anni. Nel 1954 si è ritrovata proprietaria unica dell'azienda. Era abituata a decidere e dirigere». Una ragazza sola e unica al tempo stesso, in un mondo agricolo e imprenditoriale che allora non prevedeva molte alternative. Quel vuoto affettivo l'ha resa una madre diversa dalle altre: meno fisica, meno protettiva nei gesti. «Ma era molto buona, molto dolce», precisa Giulio. «Solo che era una dolcezza tutta sua». Lucia sintetizza con un'espressione perfetta: «Una dolcezza campagnola». Giulio ricorda una passeggiata nel vigneto che, più di tante parole, racconta il modo in cui Mosnel ha imparato a stare nella propria terra. Camminava tenendo la mano della madre, lei con il fucile in spalla perché andava a caccia, attraversando i filari uno dopo l'altro. A un certo punto, da bambino, si accorge di una differenza evidente:



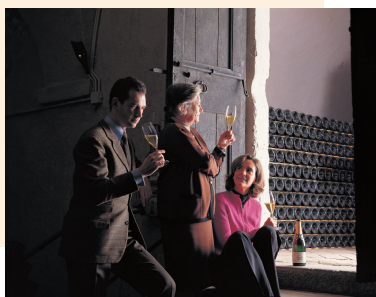
sotto i loro vigneti la terra è smossa, viva, mentre poco più in là, nei campi dei vicini, tutto appare secco, immobile. Le chiede perché. La risposta è semplice: «Loro usano il diserbo, noi no». Giulio insiste, come fanno i bambini che non si accontentano: ma perché noi muoviamo la terra, se sarebbe più facile spruzzare un prodotto? E lì arriva la spiegazione che resta impressa. La madre racconta di non fidarsi di quei prodotti: in primavera non è raro imbattersi in leprotti morti. I piccoli muoiono durante l'allattamento, avvelenati da sostanze che, dall'erba trattata, risalgono fino alle mammelle della madre. «Io non voglio questo», diceva. Era una donna che amava la caccia, ma che parlava di gestione del territorio, di equilibrio, di responsabilità verso ciò che vive nella campagna. Muovere la terra, per lei, non era una tecnica: era un atto di rispetto. Un gesto d'amore verso la comunità. In quell'immagine – la terra lavorata a mano, il rifiuto del diserbo, l'attenzione per ciò che non si vede – c'è già tutta l'idea di agricoltura che Mosnel ha continuato a portare avanti negli anni. Emanuela Barboglio amava dire di fare la contadina, nella piena consapevolezza di essere, prima di tutto, una grande manager. Fece un passo indietro quanto comprese che i figli erano pronti, azione tanto rara quanto difficile. «Negli ultimi anni ci ha lasciato sempre più spazio», raccontano entrambi. «Ha visto che camminavamo con le nostre gambe». Non per stanchezza, ma per intelligenza. Per visione.

FRANCIACORTA PRIMA DELLA FRANCIACORTA: UN TERRITORIO CHE SI STAVA ORGANIZZANDO

Per comprendere davvero il ruolo di Mosnel, bisogna tornare indietro nel tempo, quando la Franciacorta non era ancora ciò che oggi appare consolidato, riconoscibile, codificato. Negli anni Sessanta e Settanta il territorio era un laboratorio aperto, attraversato da tentativi, intuizioni, esperimenti. Il nome "Franciacorta" non era ancora sinonimo immediato di Metodo Classico: era una possibilità, non una certezza. Giulio lo racconta con precisione, ma senza distacco accademico. «Nel disciplinare del 1967 la Franciacorta prevedeva



La cantina del '500 sotto Palazzo Barboglio negli anni Trenta. Ritratto di Emanuela Barboglio con Giulio e Lucia Barzanò e Vigneto Mosnel in autunno



sia lo spumante con metodo Champenoise, allora si chiamava così, sia lo spumante con metodo Charmat». Non esisteva una gerarchia netta, né una direzione univoca. Il territorio stava cercando la propria voce. Mosnel, in quegli anni, sceglie inizialmente lo Charmat. Non si tratta di opportunismo, ma di correttezza. «Chi aveva dato i primi consigli a nostra madre era Guido Berlucchi, un amico di famiglia, a cui mai avrebbe voluto fare concorrenza». C'è in questa frase una cifra etica che ritorna spesso nel loro racconto: le scelte non vengono mai fatte isolatamente, ma tenendo conto del contesto umano e territoriale. A questo si aggiunge un elemento tecnico: il know-how disponibile, consulenti esperti di Charmat, una sensibilità verso un'agricoltura e una cantina già orientate alla modernità e alla tecnologia. E poi c'è un aneddoto che racconta meglio di qualsiasi teoria lo spirito di quegli anni: l'acquisto dei macchinari della più antica fabbrica di birra di Brescia, dismessa proprio in quel periodo. «Abbiamo chiesto al tecnico di modificarli per poter imbottigliare lo



IL TEMPO COME CIFRA STILISTICA: LUNGI AFFINAMENTI E DIFFERENZA CONSAPEVOLE

Dentro questo percorso storico nasce anche lo stile di Mosnel. Non come dichiarazione teorica, ma come consapevolezza maturata assaggiando, aspettando, osservando il vino nel tempo. «Abbiamo capito che per le caratteristiche dei nostri Franciacorta era necessario andare oltre il disciplinare», racconta Lucia. «Così abbiamo optato per i lunghi affinamenti». Giulio aggiunge un dettaglio fondamentale: il periodo in cui producevano sia Charmat sia Metodo Classico li obbligava a caratterizzare profondamente quest'ultimo. «Dovevamo far capire subito la differenza». Nascono così alcune scelte che ancora oggi definiscono Mosnel: il ruolo importante del pinot bianco, l'uso del legno, l'assemblaggio di più annate. E poi l'intuizione di fermentare in barrique, ispirata a quanto visto in Champagne, ma reinterpretata con sensibilità locale.

spumante». È un'immagine potentissima: una Franciacorta che si costruisce con quello che c'è, reinventando strumenti, adattando competenze, senza dogmi. In quegli anni Mosnel diventa uno dei principali produttori di spumante della denominazione: «Facevamo circa 200.000 bottiglie di Charmat», ricorda Giulio. Numeri importanti, che danno la misura di quanto fosse strutturata la scelta fatta.

GLI ANNI '90 E LA SCELTA CHE CAMBIA TUTTO: IL METODO CLASSICO COME IDENTITÀ

Nel 1990 nasce il Consorzio della Franciacorta: l'obiettivo è costruire un'identità forte basata sul Metodo Classico. Per riuscire serve tuttavia una scelta radicale: escludere lo Charmat dalla denominazione. Durante l'audizione pubblica, basta una sola opposizione per bloccare tutto. In sala lo sanno tutti: Mosnel avrebbe tutte le ragioni per opporsi, perché significherebbe rinunciare a una parte fondamentale della produzione. «Tutti guardavano nostra madre», ricorda Giulio. «E lei non ha fatto una piega». Quel silenzio diventa un atto fondativo, destinato a rimanere nel tempo e a cambiare la storia. La DOCG nasce anche da lì, ma a un costo altissimo: 200.000 bottiglie da convertire in vini fermi e, poco dopo, la decisione di abbandonare definitivamente lo Charmat. Anni durissimi, segnati da un sacrificio fatto per idealismo, ma con grande lungimiranza. «La zona voleva questo». Ancora oggi, molti la chiamano "la mamma della Franciacorta". E c'è chi dice che, senza quella scelta, il territorio sarebbe stato più povero.

RITI FAMILIARI: IL VINO COME PRESENZA VIVA

In famiglia il vino non è mai assente. «Non serve nemmeno dirlo», racconta Lucia. «A ogni ricorrenza importante c'è il vino». E in particolare l'EBB, il Franciacorta dedicato alla mamma, che non manca mai nelle riunioni familiari. Non come simbolo celebrativo, ma come presenza silenziosa, naturale, necessaria. Poi c'è il rito più collettivo: il brindisi di fine vendemmia. Nasce nel 2006, l'ultima vendemmia della madre. «Abbiamo preso i bicchieri, brindato tutti insieme nel vigneto e fatto una foto». Da allora è diventata una tradizione: ogni anno, in un luogo diverso dell'azienda, con tutti i collaboratori. Una foto che racconta un'azienda come comunità.

IL FUTURO: RI-GENERARE SENZA CANCELLARE

Il futuro, per Mosnel, non è una parola astratta. È agroforestazione, biodiversità, equilibrio, vivibilità del paesaggio. È il tentativo di superare la monocultura senza negare la viticoltura. «Non vogliamo essere selettivi nell'uccidere», dice Giulio. «Vogliamo creare un equilibrio naturale». È un futuro che nasce da una memoria profonda. Dalla madre che rifiutava il diserbo perché vedeva i leprotti morti. Dalla Franciacorta che ha scelto il Metodo Classico rinunciando a scorciatoie. Dalla consapevolezza che ri-generare significa continuare a scegliere, ogni anno, con responsabilità. Dopo 190 anni, Mosnel non celebra se stessa. Continua a stare nel tempo. E a rispettarlo. ♦