



FABRICE GALLINA

I due compleanni di Franco Ziliani

✎ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Circa 3000 bottiglie, vendute a 1200 lire l'una, una follia per il 1961. E piacquero subito. Inizia così un'avventura che oggi è conosciuta non solo in Italia, ma in molti Paesi del mondo, e senza la quale non esisterebbe quella che indiscutibilmente è diventata la denominazione di riferimento quando si parla di bollicine Metodo Classico in Italia. E a raccontarla, a 60 anni di distanza e a 90 anni di età, è ancora lui, Franco Ziliani, l'uomo che convinse il conte Berlucchi ad abbandonare il suo Bianco del Castello, instabile e opaco, e a iniziare quella folle avventura che oggi prende il nome di Franciacorta.

“Con le prime duecento bottiglie da degorgiare successe il finimondo. Non avevamo le attrezzature adatte e neanche la giusta esperienza” ci disse proprio Franco Ziliani 10 anni fa, quando ci recammo nella stessa meravigliosa “Sala del Caminadù” di Palazzo Lana, dove iniziò tutto, per festeggiare questa felice ricorrenza con un'intervista che aprì il primo numero di questa rivista.

L'incontro con Guido Berlucchi, produttore di vini fermi a

base pinot, è datato 1955: mentre suona al pianoforte “Georgia on my mind” davanti a lui si siede un giovane e brillante enologo, diplomato alla Scuola enologica di Alba, nonché consulente di alcune cantine. Inizia un sodalizio che si basò sull'intuizione che il connubio tra terreni morenici ricchi di minerali, l'influsso del vicino lago di Iseo e la possibilità di poter sfruttare delle antiche cantine sotterranee, poteva rappresentare il mix perfetto per tentare la stessa strada che i cugini d'Oltralpe avevano iniziato svariati secoli prima. Dopo quel primo “Pinot di Franciacorta”, decisamente sorprendente per finezza, l'anno seguente venne imbottigliato anche il Max Rosé, ideato per un amico di famiglia, l'antiquario milanese di nome Max Imbert, che divenne il primo spumante rosé d'Italia.

Il resto è una storia che prosegue tuttora, portata avanti dai figli Cristina, Arturo e Paolo e che tutti i sommelier d'Italia posso respirare di persona quando vengono in quel di Borgonato a ritirare il diploma dopo aver frequentato i tre livelli e superato l'esame finale. ■