

Guido Berlucchi: un passato di storia per attuare il domani

TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO
FOTO di FABRICE GALLINA

“Non credo che ci siano sommità tali che non possano essere scalate da un uomo che conosce il segreto di realizzare i sogni. Questo speciale segreto può essere sintetizzato nelle quattro C: fiducia (confidence), curiosità, coraggio e costanza, e la più grande di tutte è la fiducia. Quando credi in qualcosa, credici fino in fondo. In modo coinvolgente e indiscutibile”.

Walt Disney





Quegli occhi neri sono ancora capaci di fulmini e saette. Saranno 90 l'anno prossimo, ma il magnetismo di quello sguardo è intatto. Siamo di fronte al padre della Franciacorta. Franco Ziliani ha una storia da raccontare, perché lui la storia l'ha fatta davvero. "Vollì fortissimamente vollì, sempre vollì". La citazione di Vittorio Alfieri lo rappresenta. Ma in parte. Perché tutto nasce da un sogno, che Ziliani trasforma in realtà. Le circostanze gli furono propizie, ma se quell'uomo di tempra indistruttibile non avesse combattuto ogni giorno la sua battaglia, senza mai scoraggiarsi di fronte ai tanti ostacoli, non ci sarebbe la Franciacorta d'oggi.

Quel sogno si chiama Champagne. Ziliani lo assaggia un Natale, grazie al padre, che commercia vini. Ne resta folgorato. Conosceva lo Champagne per gli studi che stava facendo ad Alba, in particolare per la passione trasmessa da un professore, Dell'Olio, che amava il grande classico francese. La fascinazione diventa assoluta e il giovane cova in sé l'aspirazione di realizzare un metodo classico (all'epoca si usava ancora dire metodo champenoise) in Italia.

Non ci sarebbe mai riuscito senza incontrare Guido Berlucchi, discendente della nobile famiglia dei Lana de' Terzi (casata risalente al XIII secolo). È il 1954. "Il primo appuntamento fu in un bar a Rovato, dove si teneva il mercato del bestiame. Non lo conoscevo, ma lo riconobbi subito per lo stile e il portamento". Berlucchi cercava un tecnico che lo aiutasse nell'imbottigliamento del suo *Pinot del Castello* che s'intorbida e non si stabilizzava. Il secondo incontro, quello che avrebbe sancito l'inizio della collaborazione avvenne a Palazzo Lana, a Borgonato, proprio qui, fra questi quadri e tappeti e quel pianoforte.

"Quando entrai - racconta Ziliani - Berlucchi era al pianoforte che suonava *Giulia on my mind*, ne rimasi colpito". Ma Ziliani aveva "*bollicine on my mind*" e al termine della visita e dell'assaggio del vino, butta fuori tutto d'un fiato: "Perché non tentare con le bollicine? Vorrei fare del suo vino lo Champagne italiano". All'inizio Berlucchi non era dell'idea, ma Ziliani lo convince. Passo dopo passo inizia il sodalizio tra il gentiluomo di campagna - astemio (ma con il tempo fu convertito da Ziliani), dai modi raffinati e distanti (per vent'anni tra i due si diedero del Lei), di grande cultura, appassionato di caccia, musica e automobili - e l'uomo pratico, determinato, con un inscalfibile progetto di vino ben chiaro in testa e la volontà e la determinazione per realizzarlo, senza troppe romanticherie. Cristina, sua figlia, così dice: "Papà non procede con cautela, è un imprenditore tutto d'un pezzo: prima si butta e poi vede se c'è l'acqua". La combinazione dei due, così diversi e così complementari fu vincente. Nel '55 costituiscono la società Guido Berlucchi & C., insieme all'assicuratore Giorgio Lanciani (che poi vendette le ultime quote a Ziliani, dopo la morte di Berlucchi, avvenuta nel 2000).

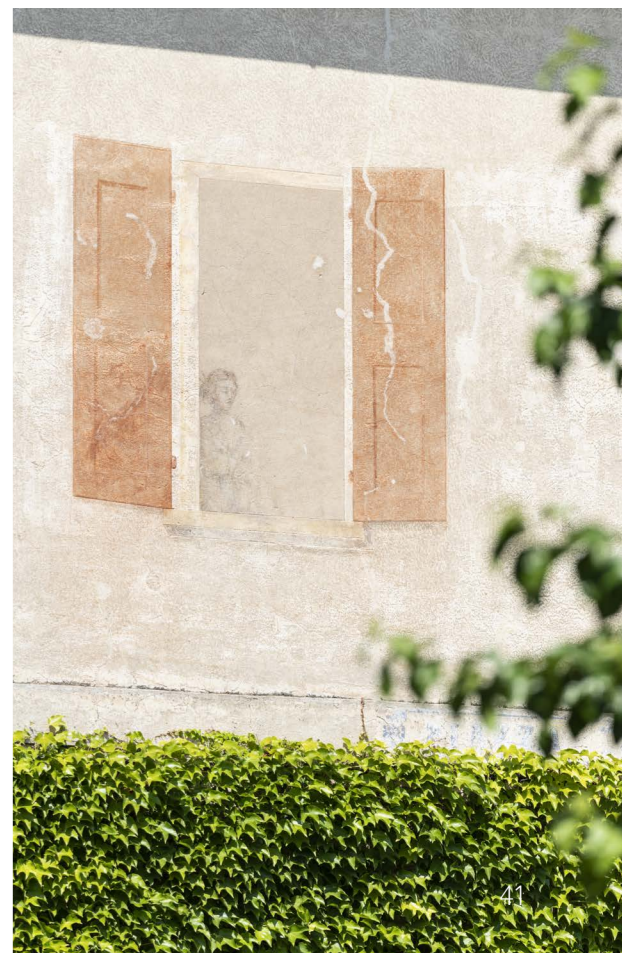
Ma l'inizio non è semplice. L'impresa è quasi disperata, perché in zona, ma anche nel resto d'Italia, non esistono, o quasi, strumenti, attrezzature e materiali adatti alla spumantizzazione: manca esperienza specifica, le pupitres non si trovano, i tappi in metallo della prima tappatura non resistono alla pressione e lasciano "colare" il vino dalle bottiglie, i tappi di sughero sono uno strazio. Dopo alcuni tentativi infruttuosi e vari viaggi in Francia, lo scetticismo e le critiche di amici e conoscenti, che vedono nell'iniziativa di Guido e Franco una pura follia, finalmente le prime 3.000 bottiglie della vendemmia 1961 presentano le caratteristiche che Ziliani aveva nella mente. I pochi fortunati che riescono ad assaggiarle rimangono sorpresi dalla qualità e dalla piacevolezza del vino, che Ziliani battezza "Pinot di Franciacorta, *méthode champenoise*".

Nella cantina storica, tra gallerie e volte antiche (il nucleo risale al XVII secolo) è conservata in una nicchia la prima bottiglia dell'annata 1961, a testimonianza di un passaggio epocale. Nel '62 realizzano il primo spumante rosé d'Italia, il Max Rosé, dedicato a un antiquario amico di famiglia di Berlucchi, Max Imbriani, che desiderava un rosé creato su misura per il suo gusto formatosi Oltralpe.

Ziliani cerca di convincere i contadini del luogo a piantare pinot bianco (all'epoca spesso confuso con lo chardonnay). Clamorosa fu una riunione nell'allora consorzio dei vini tipici della provincia bresciana, dove Ziliani comunica ai viticoltori la sua intenzione di comprare pinot bianco se lo avessero piantato, ma tutti, per alzata di mano preferiscono le uve rosse, ritenendo che il vino degli italiani per antonomasia sia rosso. Il direttore del consorzio alla fine del verdetto si fa portare un bicchiere di vino rosso e lo alza al cielo brindando alla morte dello spumante in Franciacorta. Ziliani non si scoraggia e nel '75 esce dalla Doc per andare a procurarsi le uve in altre zone, in Trentino e in Oltrepò Pavese (nel '77 creerà la Cuvée Imperiale, un *mélange* di uve franciacortine, trentine e oltrepavesi che fu un successo). Questa scelta porterà la produzione dal mezzo milione di bottiglie a molti milioni degli anni successivi. Rientrerà successivamente nella Docg (nel frattempo il Franciacorta da Doc nel 1967, passa a Docg nel 1995), per gradi, iniziando fra il 2003 e il 2004, finendo nel 2009.

"Altri produttori - racconta Ziliani - e fra questi il primo fu Maurizio Zanella, avevano seguito i nostri inizi, creando il sistema Franciacorta. Un intero pezzo della provincia di Brescia cambia immagine, status, destino. La situazione negli anni Duemila era completamente diversa da quando avevo cominciato ad attuare il mio sogno. In quel periodo storico ero solo e tutto quello che ho imparato nelle bollicine, non mi vergogno a dirlo, l'ho imparato nei miei innumerevoli viaggi in Champagne. Volevo che le nostre bollicine fossero un metodo classico a marchio italiano per festeggiare ma anche per pasteggiare, a un buon rapporto qualità prezzo". Da subito distribuì il suo marchio nella GDO e non nel canale HoReCa a differenza di molti altri.

A fianco, da sinistra: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani



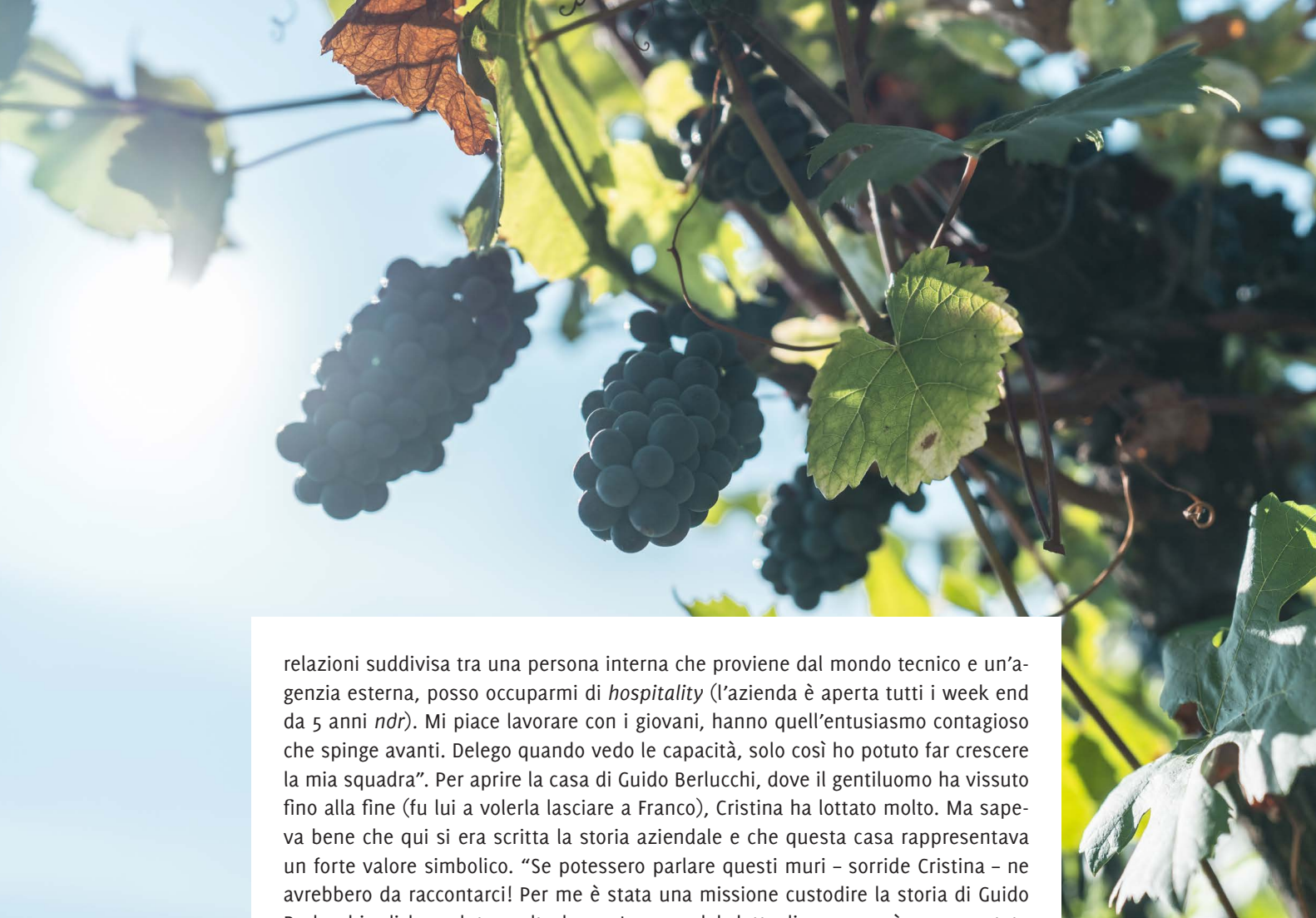


I figli Cristina (che fu la prima a entrare in azienda nell'81), poi Arturo nell'89 e infine Paolo nel '90, tre anni fa dovettero acquistare il 52% delle quote del padre (il 48% era già in mano loro). "Dissi loro: o le acquistate voi o io le vendo. Decidete voi". Anche questo fa parte del carattere di quest'uomo che si è fatto da solo. "Bisogna sapersi guadagnare le cose, soprattutto con l'esempio. Io ho cercato di darlo. Per me quest'azienda è come un figlio a cui ho dedicato quasi tutta la mia vita. Ora tocca ai miei figli, io mantengo simbolicamente la carica di presidente con un 1,2%. Spero di aver lasciato loro dei valori".

Arturo Ziliani è l'enologo e l'amministratore delegato della Guido Berlucci, laureato a Montpellier, con esperienze a Davis. Il padre l'aveva destinato a essere il tecnico e se lo portava spesso nei suoi viaggi in Champagne sin da quando era piccolo. "Con papà le discussioni erano piuttosto accese, non è stato facile iniziare in azienda. Comunque nel '99 abbiamo rinnovato i vigneti - erano stati piantati negli anni Cinquanta, Sessanta con molto pinot bianco - partendo dal vigneto più grande, Arzelle, usando sesti d'impianto con densità elevata e poi via via per tutti i 115 ettari di proprietà. Poi abbiamo cercato i nostri partner, circa 70 viticoltori per un totale di 400 ettari in conferimento. Sono seguiti da un nostro agronomo e li consideriamo parte dell'azienda. Nel '97 e nel '09 abbiamo rinnovato il centro di spremitura, credo che sia unico a livello internazionale per il livello di qualità e tecnologia: infatti vengono da tutto il mondo a visitarlo. Nel '10 abbiamo iniziato uno studio di zonazione con l'Università di Milano dando un giudizio di vocazionalità, per affinare lo stile aziendale. Abbiamo investito nel progetto Biopass e Life Vitisom per la biodiversità, nella tecnologia iperspettrale che potrebbe fornirci elementi utili per la sostenibilità in vigneto. Siamo gli unici ad avere piantato 1,5 ettari ad Erbammat (introdotta poi nel disciplinare nel '17) per fare un vigneto didattico, per mettere i dati a disposizione del Consorzio". Arturo sorride mentre guarda le vigne. È contento anche che suo figlio Francesco, laureato in enologia, sia in azienda. "Nel 2019 abbiamo inaugurato un centro di spremitura a 7 km da Borgonato. Sta lavorando là e s'impegna molto". La terza generazione degli Ziliani è già all'opera!

Cristina ispira subito simpatia, con quel modo accogliente e sincero. Con quel senso innato di prendersi cura delle persone e delle cose, che mette tutti a proprio agio. Papà Franco l'aveva destinata all'amministrazione. Ma dopo una decina d'anni quel ruolo inizia a starle stretto. Pensa che bisogna fare una ricerca di mercato per capire meglio il consumatore, che bisogna cominciare a comunicare all'esterno con un ufficio stampa, occuparsi di pubbliche relazioni, facendo anche pubblicità. "Per papà - ricorda Cristina - era fondamentale l'accoglienza clienti e la visita in cantina. Tanto da farla spesso lui stesso. Io ho fatto mia questa sua propensione, tanto che adesso, che ho costruito nel tempo una squadra marketing operativa, una di pubbliche

In alto: Palazzo Lana visto dal giardino
In basso: Cristina, Paolo, Arturo e Franco Ziliani



relazioni suddivisa tra una persona interna che proviene dal mondo tecnico e un'agenzia esterna, posso occuparmi di *hospitality* (l'azienda è aperta tutti i week end da 5 anni ndr). Mi piace lavorare con i giovani, hanno quell'entusiasmo contagioso che spinge avanti. Delego quando vedo le capacità, solo così ho potuto far crescere la mia squadra". Per aprire la casa di Guido Berlucchi, dove il gentiluomo ha vissuto fino alla fine (fu lui a volerla lasciare a Franco), Cristina ha lottato molto. Ma sapeva bene che qui si era scritta la storia aziendale e che questa casa rappresentava un forte valore simbolico. "Se potessero parlare questi muri – sorride Cristina – ne avrebbero da raccontarci! Per me è stata una missione custodire la storia di Guido Berlucchi, gli ho voluto molto bene. La cura del dettaglio per me è sempre stata essenziale, anche mettere la velina alla bottiglia ha un significato: è proteggerla affettuosamente, perché è stata fatta con dedizione e impegno". Cristina ha lanciato anche nel 2019 l'Accademia Berlucchi, un'agorà dove discutere di vari temi inerenti al mondo del vino, con la partecipazione di personaggi di spicco del settore.

L'uomo con la valigia in mano è Paolo Ziliani, vice presidente e direttore export. Il terzo figlio di Franco. "Il Franciacorta all'estero – racconta – va spiegato. Non ci conoscono. E ha bisogno di mercati maturi, come gli Stati Uniti, il Regno Unito, e alcuni paesi dell'Europa. Noi andiamo bene anche in Giappone, e comunque esportiamo in circa 30 Paesi". Se la fama di Berlucchi è mondiale, l'export copre solo il 5% delle vendite. "Noi siamo forti sul consumo casalingo: in un'occasione di festa in famiglia c'è sempre una bottiglia di Berlucchi. Probabilmente Berlucchi ha insegnato agli italiani a bere metodo classico, con spensieratezza, per stare bene con gli amici e i familiari. Amo il mio lavoro e mi diverto a farlo. Ho imparato a New York, dove ho vissuto per 5 anni, e andavo a bussare letteralmente alle porte per vendere. Papà? È un uomo d'azione che ha unito due professionalità, quella del tecnico enologo e quella dell'imprenditore lungimirante. Sì, l'idea di ospitare da noi l'evento per il diploma di terzo livello AIS l'ho spinta io". È importante che i futuri sommelier conoscano di persona la Guido Berlucchi, *ça va sans dire*.

Guido Berlucchi & C. S.p.a.

Piazza Duranti, 4
25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
Tel: +39 030 984381
www.berlucchi.it