

Ricerche In un volume edito dal Consorzio, Gabriele Archetti traccia la storia dei vini mossi nella zona

Altro che bollicine del Novecento In Franciacorta sono medievali

di Luciano Ferraro

Ci voleva un esperto di Medioevo, un cacciatore di documenti d'archivio, per smentire uno dei luoghi comuni del made in Italy: quello che vuole la Franciacorta del vino come una zona creata dal nulla da qualche imprenditore di mondi lontani, dal tessile alle costruzioni. Gabriele Archetti, medievista con cattedra alla Cattolica di Milano e trono al Centro studi longobardi, ha dimostrato che la zona spumantistica bresciana diventata famosa in tutto il mondo ha origini ben più lontane di quelle ufficiali che fanno risalire al 1961 la genesi nelle pionieristiche bollicine di Franco Zillani (Berlucchi).

Con carte processuali, frammenti di Statuti locali, pergamene monastiche ed eché cartacei di vite religiose, Archetti dimostra che dal lago d'Isèo alle porte di Brescia la vite era la coltura prevalente già prima del Mille. Nei registri degli aristocratici e nei volumi contabili dei monasteri si trovano le tracce dei vitigni che nel XII secolo arrivarono dai Balcani e dall'Oriente: Schiava, Gropello, Vernaccia, Trebbiano, Marzemino, Malvasia. Mescolate assieme, le uve generavano i «nostrani», vini «albi e vermigli», ovvero bianchi e rossi.

Fin qui la sorpresa è relativa: non è strano che «in quel passato di cenobi, pievi, castelli e borghi medievali», come scrive Archetti, prosperassero vigne di qualità. La vera domanda era: è mai esistita una tradizione di vino «frizzante», qualcosa da paragonare alla leggenda dell'abate Pierre Pérignon indicato come l'inventore dello Champagne alla fine del Seicento? La risposta (degli archivi) è sì. Lo si scopre leggendo *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento italiano*, il libro firma-



to da Archetti (con la prefazione di Andrea Grignaffini), voluto e pubblicato dal Consorzio Franciacorta (non è in vendita, ma è richiedibile al Consorzio stesso).

La pista dell'indagine storica è stata aperta dal *Libellus de vino mordaci*, un trattato cinquecentesco del Girolamo Conforti, il medico bresciano convinto che «da natura non ha donato nulla di più utile del vino all'uomo». Perché all'epoca il vino serviva a nutrirsi e a lenire affanni, ed era talvolta meno dannoso dell'acqua impura. Conforti tratta per la prima volta le qualità del vino «vivace». Cinquecentesco è anche il volume di Agostino Gallo, anch'egli bresciano, che ottenne un grande successo editoriale con *Le tredici giornate della vera agricoltura et de' piaceri della vil-*

la, che celebra il Cisiolo, un bianco da uve nere (proprio come il Pinot nero che si usa oggi sia per i Franciacorta sia per gli Champagne) che piaceva agli aristocratici lombardi e piemontesi, perché i vini restavano «piccanti per più mesi et alquanto dolci», e si potevano bere a lungo crescendo «in bontà quando è passato l'anno». Costava il doppio del rosso nostrano. Il vescovo di Brescia lo conservava nelle botti della cantina attigua alla cattedrale. Gallo è stato il primo, spiega Archet-

Nel Cinquecento
Agostino Gallo celebra il Cisiolo, che piaceva perché i vini restavano «piccanti per più mesi»

ti, «a codificare un vino non fermo (seppure non in bottiglia), della stessa tipologia destinata ad avere un grande successo dal diciottesimo secolo», grazie al monaco Pérignon. Mettendo assieme i documenti raccolti, Archetti ricostruisce il destino fortunato del Franciacorta. E lo fa ricostruendo «un'originale tradizione enologica che di sicuro dal Tredicesimo secolo — ma verosimilmente molto prima — ha permesso di produrre abilmente vini non fermi ed effervescenti, di colore bianco, più pregiati e ricercati rispetto ai nostrani rubei». Il Franciacorta ha quindi un antenato medievale: era «frizzante, amabile, dall'aspetto paglierino, resistente nel tempo e stimato». Conforti, insomma, aveva visto giusto a elogiare, un secolo prima dei francesi, quei vini vivaci per i quali aveva coniato il termine «mordaci». Significa, riflette Grignaffini, che quei vini «mordevano la lingua con una certa inusitata prestantza e finanche piccantezza. Il frizzante era giudicato straordinario e, dunque, in qualche modo taumaturgico e medicamentoso».

Dopo questo studio, ammonisce Silvano Brescianini, presidente del Consorzio, «non si può più accettare la falsa leggenda sulla Franciacorta del vino costruito a tavolino, mezzo secolo fa, da un gruppo di imprenditori. Il nostro vino arriva dal Medioevo e ha resistito ai secoli in cui c'erano i carri trainati dai buoi e durante la vendemmia si cantava per sopire la fame». Le prove sono negli archivi. E nei libri degli scrittori come Gabriele Rosa, mazziniano, che nell'Ottocento proclamò: «Nessun visitatore delle plaghe più belle e felici dell'alta Italia, nessuno de' buoni gustai dei vini di questa parte del bel paese, ignora il nome e il sito della Franciacorta».

© RIPRODUZIONE EDITORIALE

Studioso



● Gabriele Archetti. *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento italiano*. Il libro è edito dal Consorzio Franciacorta

● Docente di Storia medievale all'Università Cattolica di Milano, Archetti (in alto) presiede il Centro studi longobardi. Sotto: Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta

● Illustrazione da Agostino Gallo, *Le tredici giornate della vera agricoltura et de' piaceri della villa*, presso Nicolò Bevilacqua, Venezia 1566