

Posted by [Michele Longo](#) on venerdì 6 aprile, 2012 in [Territorio e Tradizione](#)

*Da un uomo grande c'è qualcosa da imparare anche quando tace.*

*(Seneca)*

La scelta di Uberti, per continuare a parlare di Franciacorta, è nata, oltre per l'importanza e riconoscimenti ottenuti dai loro vini, per la curiosità di conoscere la storia di un personaggio ritenuto schivo e un po' refrattario ad un certo mondo (o se preferite modo) della comunicazione che ruota intorno al vino.



Mi parlavano di un personaggio poco incline a parlare (peraltro confermatomi dalla moglie Eleonora durante la nostra prima telefonata), ma con una idea del vino, non conforme al pensiero comune.

Se volete una sintesi della loro idea di vino (uso il loro perché la moglie Eleonora è parte integrante di questa cantina, e non ci sarebbero i loro vini, o meglio, sarebbero sicuramente diversi, se non ci fosse anche lei) è sufficiente che vi prendiate il tempo (perché non dovrete farvi assalire dalla smania del "click" selvaggio e incontrollato) di restare sulla loro "home-page" qualche minuto ([www.ubertivini.it](http://www.ubertivini.it)), dando il tempo alle immagini di scorrere e alle parole di comparire. *"Viticoltori in Erbusco dal 1793"; "rispetto del territorio e dell'ambiente", "la cantina come luogo di armonia", "tecnologia e tradizione", "non bisogna avere fretta", "la mano dell'uomo" ed infine "il meglio come tradizione".*

Poche semplici frasi, che riassumono perfettamente la filosofia di questa azienda e il pensiero degli attuali proprietari, che da qualche anno sono anche affiancati dalle figlie Silvia e Francesca.

Farseli raccontare direttamente dalla voce degli interessati ha tutto un altro fascino e vale bene il viaggio da Torino ad Erbusco.

***"Viticoltori in Erbusco dal 1793". Non c'era ancora l'Italia, ma voi sì!***

Siamo gli eredi di una tradizione che dura da ben più di 150 anni. Ho ancora gli atti di divisione, che sono riuscito per caso a recuperare. All'epoca l'azienda era la classica azienda agricola promiscua. C'era un po' di tutto: mucche, foraggi e la coltivazione della vite per il vino. Si diversificava anche per garantirsi una maggior sopravvivenza.

***Quando ha iniziato ad occuparsi dell'azienda?***

All'inizio mi occupavo d'altro e seguivo indirettamente l'azienda con mio zio. Mio papà, suo fratello, gestiva la trattoria in paese. Dal 1977-78, invece, ho iniziato a dedicarmi unicamente alla nostra azienda subentrando a mio zio. Potrei dire che da quel momento mi sono completamente "cancellato" da qualsiasi altra attività. Oggi ci siamo noi con le nostre figlie, che hanno deciso di continuare la tradizione e hanno rappresentato per me e mia moglie lo stimolo a proseguire negli investimenti ,per dare così continuità all'azienda di famiglia.



***Avendo avuto due figlie femmine, pensare di dare continuità alla tradizione di famiglia non deve essere stato così scontato?***

Infatti! La nostra primogenita (Silvia n.d.r.) diceva che il nostro lavoro non l'avrebbe mai fatto. Voleva fare la veterinaria; poi ricordo che un parente veterinario di mia moglie un giorno le disse: *"Tu, non sai minimamente cosa voglia dire fare il veterinario oggi ..."*. Così un bel giorno, dopo aver approfondito di persona, è arrivata a casa e ci ha detto: *"E se mi iscrivessi ad Enologia?!"*. È così è stato. Si è iscritta a Milano, nel periodo d'oro di quella facoltà. Oggi, dopo aver fatto anche qualche esperienza in Italia e all'estero, è sempre più appassionata e ha iniziato via via ad inserirsi sempre più nella gestione dell'azienda e dal 2004 è stabilmente qui con noi. Lei con me, Francesca con la mamma a curare gli aspetti commerciali e amministrativi.

***Così si sente un po' più tranquillo. Sia per la continuità della tradizione familiare e sia perché una figlia con il padre ha un rapporto meno "conflittuale" di un figlio!***

Tra padre e figlio forse ci sarebbe maggior competizione. Un figlio maschio caso mai non chiederebbe *"papà posso farlo?"*, semplicemente lo farebbe. Per competizione, per dimostrare le proprie capacità, la propria autonomia. Una figlia, forse, per il tipo di legame diverso che la lega al papà, te lo chiede. Questo è indubbiamente piacevole. Poi non creda, Silvia è molto determinata e negli anni ha saputo ritagliarsi una certa autonomia. Io cerco di lasciarle tutti gli spazi per farsi le proprie esperienze, ma al contempo non si sente ancora completamente pronta per decidere tutto da sola. Così continua a chiedermi sempre l'autorizzazione: *"Posso papà?"*, e questo per me, come genitore ancor prima che come "vignaiolo", è molto gratificante.

***Il passaggio generazionale sta funzionando bene, dunque?***

Direi di sì, speriamo che duri. Chiaramente non è facile lavorare con i figli, e sicuramente è altrettanto vero che per i figli non è facile lavorare con i genitori, ma è comunque molto bello. Lei sta conducendo le sue sperimentazioni; vinificazioni senza l'uso di lieviti aggiunti, con i soli lieviti indigeni e sta ottenendo risultati interessanti. La sua prima prova sono state 600 bottiglie; io mi sono permesso solo di "suggerirle" un approccio un po' più cauto! Così l'anno dopo è passata a 4 barrique.

***A proposito di sperimentazioni. Ho letto che da qualche anno avete inserito anche l'uso dei tini di rovere troncoconici da 32 Hl. Perché questa scelta?***

Per avere qualcosa di nuovo, e poi avere "meno legno" nel vino. Noi abbiamo tre vinificazioni, acciaio, barrique e botte grande di rovere (dal 2000), che qui in Franciacorta non usa nessuno. Le barrique cedono molto di più, tant'è che sono diversi anni che abbiamo ridotto di molto l'uso di barrique nuove (*oggi la percentuale maggiore viene vinificata con legno "vecchio"*)



### ***Qual è il fattore più importante per produrre un Metodo Classico?***

La terra. Il terreno è l'elemento più importante, poi viene la vigna ed infine il lavoro in cantina. Mi hanno proposto alcuni terreni ad Erbusco (la zona più pregiata della Franciacorta n.d.r.), ma non li avrei presi neanche gratis. I terreni che abbiamo nel tempo acquistato (*siamo passati dai 9 Ha del 1980, quando abbiamo cominciato, ai circa 26 odierni*), li abbiamo accuratamente scelti e selezionati, affinché avessero le caratteristiche che ci potessero garantire il prodotto con il livello di qualità che desideriamo. Nonostante l'importanza del lavoro dell'uomo nel produrre un Metodo Classico, l'elemento centrale è il terreno. A testimonianza di quanto sia determinante, caratterizzante ed importante il terreno nella produzione di questi vini; pensi che la vigna che non dista più di 5 metri da quella da cui produciamo il "Cumari del Salem", dà un risultato completamente diverso. Stiamo parlando di soli 5 metri.

### ***Quando avete iniziato con il Metodo Classico?***

La prima vendemmia è stata nel 1978

### ***Come è nata?***

Grazie a Franco Ziliani, che aveva iniziato qualche tempo prima (nel 1961 n.d.r.) a credere nelle potenzialità di questo territorio per questo tipo di vini. È stato lui l'ideatore, e a quei tempi era anche nostro consulente, con Cesare Ferrari che lo è ancora oggi. Lui ha avuto l'idea che poi pian piano si è diffusa e si è sviluppata in tutta questa zona. Per quanto mi riguarda, hanno contribuito in modo significativo ad orientare l'azienda in questa direzione, anche alcuni viaggi-studio all'estero organizzati dalla Regione Lombardia. All'inizio abbiamo provato con qualche centinaio di bottiglie, poi con la vendemmia 1978 abbiamo iniziato con 2000 bottiglie e via via crescendo di anno in anno.

### ***Si può dire che avete vissuto gli albori del Franciacorta!***

All'inizio non c'era neanche un disciplinare; pensi che si poteva addirittura utilizzare il metodo Charmat, poi abbandonato quasi subito. Il disciplinare all'inizio non era restrittivo e non prevedeva niente. Già allora avevamo comunque deciso di perseguire affinamenti più lunghi di quanto si facesse mediamente. Le prime annate prevedevano un affinamento di 24 mesi contro i 12 medi; già allora avevamo deciso di puntare su periodi più lunghi di quanto non preveda oggi il disciplinare per una cuvée base.

### ***E negli anni avete continuato ad allungare i tempi di affinamento?!***

I 60 mesi li stiamo portando a 72; i 48 a 60 e per le cuvée base stiamo passando dai 24 ad oltre 36 mesi. Poi c'è l'affinamento in bottiglia dopo la sboccatura: da un minimo di 6 mesi a 12 per le riserve, anche se ormai stiamo portandoci per tutti i vini sui 12 mesi base.



### *Parlando di Metodo Classico. Vogliamo sfatare qualche mito?*

Nel corso degli anni e delle diverse degustazioni - anche alla cieca - mi sono sempre più convinto che una buona bottiglia di bollicine non vada aperta subito dopo la sboccatura, ma la si debba aspettare. Almeno un paio di anni. Noi, ormai convinti di questa teoria, abbiamo iniziato a riportare il mese e l'anno di sboccatura. È un'operazione un po' rischiosa, perché ci sono molti clienti che ci stanno chiedendo già adesso (*l'intervista è avvenuta a Febbraio 2012 n.d.r.*) la sboccatura 2012. Diciamo che speriamo - e confidiamo - che il consumatore finale capisca. La dimostrazione della valenza di questa scelta?! Abbiamo recentemente fatto una degustazione di Champagne e Metodo Classico di vecchie annate, con un prodotto con 17 anni di sboccatura, ma la piacevolezza e la complessità che ne scaturivano erano assolutamente incredibili.

### *Come deve essere un Grande Vino?*

Mi deve piacere un "Gran Tanto"! Un indicatore infallibile? Devo potermi bere tutta la bottiglia! Alla fine, è l'unico metro che conta.

### *Prima ha parlato di Franco Ziliani, al tempo vostro consulente! Qual è ora il suo rapporto con l'enologo?*

Per noi l'enologo rimane un consulente e da quasi 40 anni è Cesare Ferrari. Tante cose che facciamo, le decisioni ultime le prendiamo solo io e mia figlia. Gli diamo i campioni, li porta in laboratorio, fa le analisi (perché i controlli vanno fatti), ci dà i risultati e ci da alcuni consigli, ma poi decidiamo noi. Oggi tanti vini sono costruiti in laboratorio, per noi invece il vino deve rispecchiare noi stessi. Deve rappresentare la nostra idea di "qualità", di "rispetto del territorio, dell'ambiente e del tempo", di "tradizione", di "armonia tra tradizione, tecnologia e uomo".

Se il vino lo fa l'enologo non è più il mio vino, il nostro vino!

### *In questi 32 anni di attività, qual è stata la più grande soddisfazione e la maggiore delusione?*

Fortunatamente non ho avuto grandi delusioni. La soddisfazione più grande è quella di veder riconosciuto, anno dopo anno, il lavoro, la qualità e la passione che mettiamo nel realizzare i nostri prodotti. Se devo citare un episodio in particolare: il riconoscimento ottenuto come "Migliori Bollicine d'Italia" da "Il Gambero Rosso alla sua 3° edizione. Siamo stati i terzi dopo Ca' del Bosco e Giulio Ferrari.

### *Progetti per il futuro?!*

Stiamo lavorando alle cuvée di più vendemmie. La prima cuvée di 5 vendemmie dal 2002 al 2006 imbottigliata nel 2007 è in affinamento in bottiglia in questo momento. Le 10 vendemmie dal 2002 al 2011 viene imbottigliata quest'anno. I primi assaggi ci stanno dando molte soddisfazioni. Il prodotto che ne deriva si fa apprezzare per una maggiore complessità. Stiamo lavorando alle 20 vendemmie.



*Mai pensato a fare un Franciacorta con solo Pinot Nero?*

Abbiamo provato ma non abbiamo ottenuto grandi risultati, perlomeno non come li intendevo io. A mio avviso per questo territorio i migliori risultati si ottengono con i Blanc de Blancs. Il Pinot Nero non fa male; ma le nostre riserve sono fatte solo con Chardonnay. Il Pinot Nero lo usiamo, in assemblaggio, per il rosé e per la cuvée Francesco 1°

*Se per un giorno fosse assessore regionale all'agricoltura?*

Se ci fosse meno burocrazia, e nel nostro settore è purtroppo sempre in aumento, riusciremmo a lavorare meglio. Noi abbiamo tre denunce da fare annualmente. Quest'anno per la prima volta, con una unica denuncia si comunica con tre Istituti, prima ne servivano 3. Ma forse non è sul politico che si dovrebbe agire per cambiare. Il politico cambia, certi dirigenti sono sempre lì, e sembra che lavorino per perpetuare il loro ruolo!

*Come è cambiato il mondo del vino da quando ha iniziato nel 1978?*

Sicuramente è molto cambiato. Se parliamo di clima e vendemmie, vent'anni fa in alcuni annate si vendemmiava il 20 di settembre, ma comunque mai prima del 9-10 settembre. Quest'anno abbiamo vendemmiato il 10 di agosto; ed io sono sempre tra gli ultimi a vendemmiare. Parlando più in generale, direi in meglio, se pensiamo a tutti gli sforzi per rispettare sempre di più la qualità, la tradizione e la tipicità del territorio. In peggio, se pensiamo a quanti vini "costruiti" troviamo ancora sugli scaffali delle enoteche.

*Cosa la infastidisce maggiormente?*

Sentire ancora fare paragoni tra Champagne e Franciacorta. Non ha alcun senso. Sono due zone completamente diverse; terreni diversi, climi diversi ed è per questo che non vanno confrontate. Da noi c'è un clima meno freddo, quindi risultiamo più bassi di acidità. Nei nostri vini devi cercare caratteristiche diverse da quelle che ricerchi in uno Champagne.

*Quanta difficoltà incontrate nel comunicare la vostra "idea di vino"?*

Per la verità noi non ci impegniamo neanche tanto a comunicarla! Fortunatamente non abbiamo questo problema. Ai nostri clienti piace il nostro prodotto, che rispecchia la nostra "idea di vino" ed è fatto come piace a noi. Quindi è abbastanza semplice, perché è il nostro vino a comunicare per noi. Qualcuno lo può contestare; spesso si sente parlare dello stile Uberti che si stacca da quello che è lo stile tipico di Franciacorta, ma a me va bene così. Anzi, mi fa piacere!

*Come si deve caratterizzare un vostro vino? Cosa vuol dire stile Uberti?*

I nostri vini nascono dalla terra. Per questo crediamo nel rispetto del territorio e dell'ambiente. Non utilizziamo diserbanti; si lavora meccanicamente o a mano dove non arrivano le macchine. I concimi chimici non esistono e utilizziamo solo letame.

I trattamenti sono ridotti al minimo e solo quando è necessario intervenire (non possiamo pensare di buttare il lavoro di un anno per non voler utilizzare con accortezza un certo tipo di prodotto). Questo deve emergere dai nostri vini: il desiderio e la passione di offrire il meglio. Come tradizione.



### Vino e Musica

*Eleonora:* Musica e vino? Mi piace l'idea, perché mi piace la musica, quella bella. Non conosco bene la musica classica; io sono più per la musica italiana. Ho sempre avuto un sogno: avere un juke-box. Di quelli degli anni '60, con i 45 giri originali per ascoltare la musica di quei tempi. Ma non me lo hanno ancora voluto esaudire!

*(Questa dichiarazione, oltre a testimoniare l'amore e l'idea di musica della signora Eleonora, ha una sua "missione" precisa, che solo gli interessati conoscono! n.d.r.)*

### Franciacorta Brut Francesco I - (Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10%)

*Eleonora:* Il vino è una cosa semplice e deve essere descritto in modo semplice. Se parliamo di musica, allora possiamo dire che il vino e la musica si assomigliano. La buona musica la riconosci, è quella che si fa riascoltare; la senti e la risenti e non ti stanca mai. Così il vino; quelli buoni sono quelli che si fanno bere, e non ti fermi al primo bicchiere, ma continui, bicchiere dopo bicchiere, e ti finisci la bottiglia che non te ne sei accorto. Ecco: quando si vuota la bottiglia allora è un buon vino! Per me il Francesco I è **Celentano** degli anni '60. Quando cantava e non predicava.

*Agostino:* Sono d'accordo. Celentano va benissimo.



Franciacorta Non Dosato Sublimis - (Chardonnay 100%)

*Eleonora:* Gli hai raccontato del Sublimis?

*Agostino:* Le Riserve le abbiamo sempre fatte con terreni di mia proprietà. Il Sublimis, invece, proviene da vigneti di proprietà di mia moglie. Se non lo racconto, rischio un incidente “familiare”!

È un vino che viene dalla sua terra; e guai a me se non l’avessi prodotto: rischiamo il divorzio (*ci racconta sorridendo*). Questo vino proviene da un terreno completamente diverso dagli altri. Non è di Erbusco, ed anche qui c’è solo chardonnay. Il vigneto lo abbiamo aspettato. Abbiamo avuto tanta pazienza; adesso ha quasi 20 anni prima, e la prima vendemmia risale al 2000. Siamo partiti con 5 anni di affinamento e ora si è deciso di passare a 6, a tutto vantaggio della complessità.

*Eleonora:* Per questo vino ci vuole una donna: Mina. Chi meglio di lei? Per me è il massimo; è perfetta per questo vino.

*Agostino:* Questo è un vino di impostazione diversa dai nostri soliti Franciacorta. È un vino più impegnativo, ha quasi la struttura di un rosso. Da noi spesso è servito con lo “spiedo bresciano” (un involtino fatto di coppa, maiale, uccelletti, burro a volontà e cotto per 5 ore). Anche questa volta sono d’accordo con mia moglie. E come potrei non esserlo su questo vino! Vada per Mina.

Franciacorta Extra Brut Comari del Salem - (Chardonnay 100%)

*Agostino:* Questo vino ha una storia lunga. È nato nel 1981. Ha questo nome perché mio nonno l’aveva acquistato dal figlio della comare, e il figlio della comare è il comari. È un vino più bevibile del Sublimis, quindi risulta come prima beva, più piacevole. È un vino da aspettare, e che più lo aspetti e più emozioni sa regalarti. Stiamo aspettando i magnum della cuvée 5 anni, che presenteremo il prossimo anno in occasione dei nostri 35 anni di spumantizzazione (1978 - 2013).

*Eleonora:* Qui ci vuole Gianni Morandi, ma anche Massimo Ranieri potrebbe accompagnarsi bene.

Agostino ed Eleonora sono una bella coppia, e credo di non dire una banalità nell’affermare che non ci sarebbe l’uno senza l’altra e viceversa: e i loro vini, rispecchiano il carattere di entrambi! Le “bollicine” di Eleonora, il “corpo” e la “struttura” di Agostino. Che i loro vini siano buoni e fatti bene, lo confermano anno dopo anno i riconoscimenti che gli vengono attribuiti da tutte le migliori guide; quello che io ho potuto apprezzare e che sono vini con un’anima. Sono vini che si distinguono per



personalità e per l'unicità del loro stile. Non sono "banali"; in ognuno di questi vini, se li bevete con calma e attenzione ritroverete "assemblati" in modo diverso, i caratteri di Agostino ed Eleonora.

PS

Tra l'intervista e la pubblicazione ho avuto il piacere di assaggiare al Vinitaly l'anteprima della loro Cuvée dei 5 anni. Un vino di straordinaria complessità, eleganza e piacevolezza. Una delle migliori bollicine italiane che abbia bevuto! Da non perdere, quando uscirà!



Vini Assaggiati

Franciacorta Brut Francesco I - (Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10%)

Colore giallo paglierino intenso. Perlage fine e persistente. Al naso si presenta con un profumo intenso di crosta di pane, poi note agrumate, di mandorle tostate e pesca. In bocca si fa apprezzare per freschezza e sapidità ed una buona persistenza. Vino per musica, vivace, brillante e fresca. **Zaz - Je Veux.**

Franciacorta Non Dosato Sublimis - 2003 degorgiato 02/2010 - (Chardonnay 100%)

Colore giallo d'orato con riflessi verdolini. Il perlage è intenso e persistente. Al naso si presenta intenso con piacevoli sentori di frutta tropicale, agrumi canditi, miele e fiori gialli. Poi note tostate di mandorle, crosta di pane e con un finale minerale. Al sorso è accattivante e sorprende per il perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza, e con piacevoli note evolutive. Lungo e persistente. Opto anch'io per una voce femminile. Che misceli dolcezza con qualche nota dura! **Adele - Rolling in the deep**

Franciacorta Extra Brut Comari del Salem - 2006 degorgiato 03/2010 - (Chardonnay 100%)



Colore giallo d'orato, con ancora accentuate sfumature verdognole. Perlage sottilissimo e molto persistente. Il profumo è potente e complesso. Note di pasticceria, nocciole tostate, fiori di camomilla, frutta gialla e agrumi canditi, note minerali e un lieve sentore di legno. Opulento, elegante di struttura per freschezza e sapidità. Persistente con un piacevole finale minerale. Qui scelgo **Paolo Conte**, perché un po' Agostino me lo ricorda, e poi perché il suo Jazz è perfetto per questo vino. Una musica vivace, ma piena e complessa: *Architetture Lontane*

