



Da sinistra, Franco Ziliani, l'enologo visionario, insieme all'amico Guido Berlucchi tra i filari dei vigneti.

Franco Ziliani, il visionario enotecnico

Per avere successo, un'impresa – diceva Machiavelli – ha bisogno al contempo che l'assisti la fortuna e che sia guidata dalla virtù. Questo connubio magico è alla base del folgorante successo dello spumante Guido Berlucchi. Per avere successo, si diceva, ci vuole fortuna e la prima fortuna per chi vuol produrre vino d'eccellenza è avere un buon terreno, perché «il corso della natura – parola di Franco Ziliani – si può favorire, assecondare, mai alterare». Ma ciò non basta. Ci vuole la virtù dell'uomo. Nel caso del vino, ci vuole una sapienza antica che sappia aggiornarsi con l'acquisizione delle tecniche del proprio tempo. Ci vuole, infine, una combinazione fortunata, rara nella storia delle aziende, guidate da un'accoppiata vincente di imprenditore e di tecnico. Per dar vita a una grande azienda capace di competere con le eccellenze mondiali bisogna infatti che si incontri un grande imprenditore con un bravo tecnico. Bene, questo incrocio virtuoso arride alla Berlucchi.

È l'inverno del 1954 quando Franco Ziliani, grazie all'interessamento di un distinto mediatore del posto, amico di famiglia, don Lisander, al secolo Alessandro Borghesi, viene presentato a Guido Berlucchi.

Ziliani è un giovane di ventitré anni, fresco di studi. Ha appena terminato un corso nella prestigiosa Scuola Enologica di Alba, un'eccellenza del settore ancor oggi.

Se aveva nutrito dubbi sull'idea di impegnarsi nello studio, glieli aveva tolti il padre quando, da ragazzo, gli aveva fatto assaporare la vita grama che lo aspettava se avesse scelto di fare il contadino. Sveglia alle tre del mattino, di corsa su un camion in giro per la campagna a caricare il bestiame da portare poi in vendita sul mercato.

Franco è figlio d'arte. Anche il padre era un produttore di vino, ma un vino modesto da tavola, come si produceva allora con i metodi tradizionali che si vendeva a damigiane. Le sue prime esperienze di esperto enologico le conduce prestando le proprie competenze ai vari produttori del territorio. La Franciacorta non era terra di vini pregiati. Anzi, erano tra i meno apprezzati persino in provincia. I vini importanti venivano dal Piemonte e dalla Toscana, mentre dal sud, in particolare dalla Puglia, venivano i vini di taglio, utili per rafforzare la gradazione.

Ziliani matura, nel frattempo, l'idea che per riscattare la Franciacorta si deve puntare a un vino d'eccellenza, un vino – come avrebbe poi chiarito nel corso di un'intervista – che «con le sue bollicine procurasse gioia già al primo sorso».