

# LA SAGGEZZA DEL PROSECCO

**La Nino Franco è una cantina del Veneto** con 100 anni di storia. Il titolare, Primo Franco, caparbio e visionario, ha creduto talmente nelle sue bollicine, emblema di qualità, da esportarle in tutto il mondo in tempi non sospetti. Fenomenologia di un vigneron accorto.

di Chiara Risolo

**C**i sono produttori che, oltre a fare vino, hanno contribuito con il loro impegno e la loro visione a scrivere un pezzo di storia di questo straordinario «elemento».

Primo Franco, senza ombra di dubbio, è nella lista. Ha il cuore impavido e l'intelligenza viva di chi ha voluto (e saputo) dare al Prosecco, cinquant'anni fa quando il mondo lo considerava un vi-

## QUESTIONE DI FAMIGLIA

Sotto, Primo Franco con la figlia Silvia e la moglie Annalisa, anche loro impegnate nella cantina Nino Franco di Valdobbiadene, nel Trevigiano (a destra).

no decisamente «così così», la giusta importanza. La rispettabilità. Ha fatto, come pochi altri, una quieta rivoluzione nel suo Veneto. Una rivoluzione che ha elevato il nettare contadino da nutrimento a puro piacere, da caloria a edonismo.

**Primo Franco, che con la figlia Silvia guida la Nino Franco, cantina che nel 2019 ha spento 100 candeline,** ha dato lustro, spinta e ossigeno a queste famose bollicine,

senza perdere mai di vista un imprescindibile valore, la qualità. Non è certo un caso che i palati più raffinati del pianeta lo considerino «il signore del Prosecco» e *Panorama*, che lo ha intervistato, può aggiungere senza tema di piaggeria che sia anche, e prima di tutto, un vero gentiluomo. Elegante nei modi, piacevolissimo da ascoltare, sicuro di sé ma mai supponente, dotato di un'eccezionale memoria storica e, in particolare, di una conoscenza del mondo che scavalca qualunque forma di provincialismo. «E pensare che da piccolo sognavo di fare l'architetto» racconta. «Ero

l'unico figlio maschio. Mio padre Giovanni, per tutti Nino, che a sua volta aveva ereditato l'azienda da nonno Antonio, mi disse che avrei dovuto frequentare la scuola di enologia di Conegliano per garantire il passaggio generazionale. Mi limitai a un rassegnato e sintetico "Obbedisco"».

Grazie al cielo, vien da dire. Le etichette della sua cantina sono nei ristoranti più importanti del mondo e la critica è dalla sua. «Peccato per un certo snobismo italiano che ancora oggi, nonostante i passi da gigante fatti da alcuni produttori, identifica il Prosecco come una "bolla" meno





meritevole dei vari Franciacorta, Alta Langa, Trento Doc, per non parlare degli Champagne che, talvolta, si apprezzano soltanto perché si chiamano così» confessa. L'invito, per esempio, è quello di degustare uno dei suoi gioielli, il Grave di Stecca, un paglierino brillante che va sul mercato dopo almeno sei anni dalla vendemmia. «Ne produciamo pochissime bottiglie, tra le 8 e le 12 mila al massimo, e la vendita è pressoché porta a porta. Lo portiamo nelle cantine di alcune delle case più belle del nostro Paese, nelle cambuse di prestigiose imbarcazioni, in foresterie blasonate, anche se

con un po' di rammarico devo ammettere che non è sempre semplice posizionarlo a causa della supremazia di bollicine più corteggiate come dicevo» prosegue. «Ma non ci facciamo abbattere, andiamo dritti per la nostra strada» conclude.

Una strada dritta e ammantata di successo... Primo Franco si congeda da *Panorama* perché è in partenza per gli Stati Uniti. Lo attende la *New York Wine Experience*, manifestazione dedicata al gotha del vino mondiale, organizzata dal prestigioso magazine *Wine Spectator*. C'è da aggiungere altro? ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Doctor Wine®**  
by Daniele Cernilli

## L'ANEDDOTO

Primo Franco, nipote del fondatore della cantina, produce forse il migliore spumante a base Glera che potrebbe essere un Prosecco Superiore, ma alla fine non lo è. Anni fa glielo bocciarono gli assaggiatori della commissione per la Docg e lui non volle più saperne di sottoporlo al loro giudizio. Lo ritennero «poco tipico», probabilmente perché era troppo buono, un vero fuoriclasse. Si chiama *Grave di Stecca*, deriva da un singolo vigneto ed esce sul mercato dopo almeno sei anni dalla vendemmia.



### Grave di Stecca 2017

100% Glera. Metodo Charmat per 6 mesi, poi 18 mesi in bottiglia. Giallo paglia brillante, perlage fitto e continuo. Complesso, molto fragrante, estremamente nitido al naso. Profumi floreali, di glicine, biancospino, poi crosta di pane, susina gialla e mela renetta, in un alternarsi di note olfattive assai ben definite. Sapore agile, scattante, con la componente di anidride carbonica cremosa e quasi sensuale sul palato. A 24 euro.



### Valdobbiadene Prosecco Superiore Nodi 2021

100% Glera. Metodo Charmat. Giallo verdolino chiaro, perlage fitto e continuo. Fragrante, fruttato, molto varietale, con classici profumi di fiori di glicine, mela renetta, cedro e accenni di crosta di pane e di fiori di campo. Sapore delicato e composto, con effervescenza cremosa, molto piacevole ed elegante. A 19 euro.



### Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito 2018

100% Glera. Metodo Charmat. Giallo chiaro, perlage fitto e abbondante. Profumi fragranti, fruttati, con sentori di melone d'inverno, fiori di campo, agrumi gialli e fiori di glicine. Sapore salino, teso, fresco, elegante e di deliziosa bevibilità. A 15 euro.