

Civiltà del bere

1974 **50** ANNIVERSARIO 2024

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 10,00

Cinquant'anni di storia del vino

1



IL RINASCIMENTO ENOLOGICO ITALIANO

BAROLO 2020 e **BARBARESCO 2021** in anteprima • I 60 anni del **COLLIO VITIGNO** in **ETICHETTA** sì o no • **MERCATI** Bilancio 2023 • **L'OLIO** nuovo
Dal Belgio la **BIRRA TRIPEL** • Viaggio nella **MATERIA PRIMA**



NINO FRANCO

Il piacere senza tempo



Autore di una “quieta rivoluzione”, Primo Franco ha guidato l’azienda verso il Prosecco d’autore > Il rapporto con gli chef d’alta cucina > La “new wave” del millesimato e i single vineyard antesignani delle Rive

Le fondamenta aziendali vengono messe da Antonio Franco, mercante di vino, ma è con suo figlio Giovanni, per tutti Nino, che partono le prime vinificazioni. Di generazione in generazione si arriva al nipote Primo, autore di quella che in famiglia chiamano la “quieta rivoluzione”: un cambio di rotta e di prospettiva verso il Prosecco d’autore, di cui Primo è stato pioniere ed è tutt’oggi protagonista. Proprio dalla sua viva voce prende origine il racconto dell’ultimo mezzo secolo di storia vinicola italiana: «Mi sono diplomato alla Scuola enologica di Conegliano Veneto e nel 1971 ho iniziato a collaborare con mio padre. Erano anni di grandi cambiamenti: si passava dal vino sfuso in damigiane e bottiglioni al formato della bottiglia da 0,75 cl, da vino come caloria a piacere ed edonismo».

I viaggi, la curiosità e gli incontri sono ciò che hanno formato Primo Franco e gli hanno permesso di sviluppare la sua personale idea di azienda: «Ricordo ancora quando in paese dicevano che non mi vedevano mai, ma è stato importantissimo che io non mi chiudessi in una dimensione provinciale e a 30 anni avessi già fatto tre volte il giro degli Stati Uni-

ti. Frequentavo produttori del calibro di Roberto Anselmi, Fausto Maculan, Angelo Gaja: gente che aveva una visione completamente diversa dalla mentalità diffusa all’epoca in Veneto e che mi ha stimolato a guardare oltre».

Il connubio con il mondo della ristorazione è stato fondamentale per Primo Franco: «Dico sempre che ho fatto l’università da Gualtiero Marchesi: ci andavo a mangiare ogni settimana, era avanguardia pura. Oltre a essere un maestro della cucina, per primo ha saputo diffondere il concetto di qualità e il legame indissolubile cibo-vino, con una carta che non aveva uguali, costruita dal campione mondiale dei sommelier Giuseppe Vaccarini. Ricordo ancora un pranzo in cui ero da solo e lo chef mi invitò a mangiare al tavolo in cucina, offrendomi un bicchiere di Montrachet del 1969: rimasi folgorato. In quel momento capii cos’era la grande enologia».

Questo legame sincronico con l’alta cucina ha contribuito anche al successo e alla diffusione del brand: «In quegli anni era famosissimo il Toulà, la catena di ristoranti di altissimo livello di Alfredo Beltrame, un po’ sulla scorta di quello che

poi è stato Cipriani o, in ambito internazionale, Nobu. Erano ristoranti di ispirazione veneta, con sedi a Treviso, Milano, Roma, Firenze, Montecarlo, Helsinki, frequentati dalle grandi famiglie italiane, dagli Agnelli in giù, a seconda che si fosse d'inverno in vacanza a Cortina o d'estate a Porto Rotondo. Qui potevi mangiare tranquillamente il caviale con i blinis oppure la minestrina con i fegatini di pollo della tradizione veneta. Beltrame proponeva come aperitivo un Prosecco col fondo di una piccola azienda, ma quando iniziò la sua espansione mi disse: "Voglio che da adesso in poi sia tu a produrmelo, lo chiameremo Papageno come il personaggio del Flauto Magico di Mozart". Lui mi ha aperto la via, ma poi ci sono stati Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte, Giorgio Pinchiorri dell'omonima Enoteca, Angelo Paracucchi della Locanda dell'Angelo... pian piano siamo entrati con le nostre etichette in tutti i ristoranti più importanti».

Tra le referenze che hanno fatto la storia aziendale, spiccano gli spumanti Rustico e Primo Franco. «Il Rustico è il nostro Prosecco storico che nasce con il fondo per poi passare nel 1979 al metodo Charmat; mentre il Primo Franco è il primo Prosecco a riportare in etichetta il millesimo e la firma del produttore. Si può dire che è il vino che segna la nascita di una vera e propria *new wave* del Prosecco, caratterizzato da un profilo più intimo e autoriale».

Tra le figure chiave c'è Annalisa, moglie di Primo, che nel 1993 inizia con lui l'avventura del Grave di Stecca, vino spumante Brut da singola particella. Dopo una selezione massale di Glera dall'omonimo vigneto di 2,4 ettari – che è un unicum nel panorama di Valdobbiadene, perché circondato da un alto muro di pietra, alla maniera dei clos francesi – si procede con l'impianto delle nuove barbatelle, in collaborazione con monsieur Guillaume, tra i più grandi vivaisti d'Olttralpe.

Il 1999 segna la nascita del Vigneto della Riva di San Floriano, uno dei primissimi Prosecco single vineyard ad affacciarsi sul mercato. «Le pendenze elevate richiedono un faticoso lavoro manuale e una costante presenza in campo. Ma ci regalano una bollicina profondamente identitaria, vera antesignana delle Rive, quando ancora la classificazione non esisteva».

Accanto alla moglie Annalisa, un'altra donna ha contribuito alla crescita del brand di famiglia: Silvia, figlia di Primo Franco, che rappresenta la quarta generazione ed è attiva dal 2006 portando avanti con orgoglio la filosofia aziendale, fondata sul piacere senza tempo. «Crediamo nel concetto di longevità naturale e siamo convinti che nessun vino meriti di attendere prima di essere stappato», conclude Primo Franco. «Se è "fatto bene", con cura e dedizione come ci impegniamo a fare noi, sarà buono oggi come tra un decennio». Una concezione decisamente originale, che scardina l'immaginario del Prosecco ed è resa possibile da un grande lavoro in vigna e in cantina per arricchire il profilo aromatico senza però snaturarlo. «La ricchezza sensoriale degli spumanti di Nino Franco nasce dalla permanenza dei vini base sui sedimenti della prima fermentazione. Non si fanno travasi e così il vino sviluppa componenti nobili e profumi estratti lentamente. Un lavoro di testa e di mani, ma soprattutto di cuore».



IN APERTURA la settecentesca Villa Barberina, all'interno del vigneto Grave di Stecca, è oggi relais de charme
DALL'ALTO Primo e Annalisa Franco con la figlia Silvia; le pendenze elevate richiedono un lavoro manuale e una costante presenza

NINO FRANCO

via Garibaldi 147
Valdobbiadene (Treviso)
0423.97.20.51
info@ninofranco.it
www.ninofranco.it

Facebook icon @NinoFranco1919

Instagram icon @ninofranco1919