



I cento anni della Nino Franco nella via dove nasce il Prosecco

Da cent'anni a Valdobbiadene, in via Garibaldi. «La via dov'è nato tutto» spiega Primo Franco, titolare dell'azienda fondata nel 1919, «qui ci sono le più grandi e storiche cantine del Prosecco: Bortolomiol, Mionetto, Valdo. Far vino, da queste parti, è sempre stato un mestiere di famiglia». DE POLO / APAG. 18

Cent'anni di vino nella stessa famiglia Nino Franco celebra un secolo di lavoro

L'azienda nata nel 1919 oggi produce un milione di bottiglie
Il titolare Primo: «Non rinunciamo al nome Prosecco»

Andrea De Polo

VALDOBBIADENE. Da cent'anni a Valdobbiadene, in via Garibaldi 147. E il numero civico non è un dettaglio: «Questa è la via dov'è nato tutto» spiega Primo Franco, titolare dell'azienda fondata nel 1919 dal nonno Antonio, «qui ci sono le più grandi e storiche cantine del Prosecco: lì c'è Bortolomiol, lì Mionetto, Valdo, Rug-

geri, che però si è spostato. Questa via racconta che fare vino, da queste parti, è sempre stato un vecchio mestiere di famiglia». Domani è il compleanno della Nino Franco: cento anni, e il vino è ancora un affare di famiglia.

Chi ha cominciato, in famiglia, a fare vino?

«Ha cominciato il nonno, Antonio. Valdobbiadene era sul fronte della prima guerra mondiale. Gli alleati sulla De-

stra Piave bombardavano di qua gli austriaci che erano andati via, il paese subì un importante bombardamento e la famiglia di mio nonno dovette andarsene, rientrò alla fine del 1918 e trovò la vecchia casa distrutta. Comprò questa proprietà e ricominciò col vino. Poi ebbe altri figli: Antonio, Nino, Primo. Il nonno è morto nel '59, papà allora ha preso in mano l'azienda e io mi sono formato

all'Enologia di Conegliano, poi all'Università, e negli anni Settanta sono arrivato in azienda».

La sua è la terza generazione alla guida dell'azienda, è già pronta la quarta?

«Anche la quinta, volendo. Silvia, mia figlia, lavora con noi dal 2006. Marta è l'altra mia figlia, ma è impegnata altrove. E poi ci sono i nipotini».

Nino Franco fa un milione di bottiglie l'anno, l'uva arriva tutta dai conferitori o avete vigne di proprietà?

«La viticoltura qui è da sempre spezzettata in tante proprietà, oggi siamo 3 mila produttori in 7 mila ettari. Il vino all'inizio bisognava comprarlo, il nonno iniziò come "negoziante in frutta" e comprò vini bianchi e rossi. Oggi abbiamo una nostra vigna di cinque ettari, e poi abbiamo i conferitori che ci portano sia mosti che uve».

Cosa serve per trasformarsi da impresa individuale ad azienda che produce un milione di bottiglie ed esporta in tutto il mondo?

«Serve... una rivoluzione. Noi all'inizio facevamo di tutto: dal tappo a corona alle damigiane fino alle bottiglie. Ma le nuove generazioni danno spinte e stimoli diversi, ieri come oggi. E così succede che a un certo punto in azienda arrivo io e dico a mio papà che bisogna buttare via tutto. Cioè cambiare il modo di lavorare. Fate conto che negli anni Sessanta e Settanta servivamo la mensa dell'Alfa Romeo di Arese, in Lombardia. Papà è morto nel 1982, il passaggio generazionale è stato svelto».

Lei ha rivoluzionato l'azienda perché aveva una certa formazione, e le competenze giuste per farlo.

«Pensi che io volevo fare l'architetto. Mi dissero di no,

di fare l'Enologia a Conegliano. Questo mi ha dato una certa apertura mentale».

E il sogno di fare l'architetto?

«Me lo sono tenuto come passione: la cantina me l'ha restaurata Tobia Scarpa».

Il futuro del mondo Prosecco?

«Difficilissimo fare previsioni di questo tipo, quello che vedo oggi è il cappello di una grande denominazione: la Doc».

Voleva dire Docg Conegliano-Valdobbiadene?

«No, il cappello, l'ombrello è la Doc. La Docg è un'area limitata. Dagli anni Ottanta a oggi ci siamo mossi in giro per il mondo esportando uno stile di vita italiano che non assomiglia a nient'altro in Europa. Abbiamo rivoluzionato il modo di bere le bollicine».

Mi sembra di capire che lei non sia d'accordo con chi suggerisce di togliere il nome "Prosecco" per valorizzare il Conegliano-Valdobbiadene.

«Sarebbe una cosa assurda, chi l'ha detto ha voluto fare un'operazione di marketing a discapito degli altri. Pochissimi nel mondo riescono a pronunciare "Valdobbiadene", tutti nel mondo parlano di Prosecco. Anzi, sa che le dico? Se qualcuno vuole vendere bottiglie di "Valdobbiadene" senza citare il Prosecco faccia pure, il disciplinare prevede già questa possibilità, ma non deve imporlo a noi. Venderà quasi esclusivamente in Italia. E resterà una piccola minoranza». —

DATIE CIFRE

1 milione

Le bottiglie prodotte ogni anno dalla Nino Franco di Valdobbiadene

5,5

In milioni di euro, il fatturato dell'azienda nel 2016, in crescita da qualche anno

1919

L'anno di fondazione dell'azienda, che in questi giorni festeggia il primo secolo di vita

5 ettari

La dimensione della vigna di proprietà di Nino Franco, che riceve anche uve e mosti dai conferitori

4

Le generazioni della stessa famiglia che hanno lavorato, finora, alla Nino Franco: tra qualche anno è già pronta la quinta generazione

