

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLIE INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



(quotidiano)

05 2369 13T

9F 05 73VITE 7

IL GIORNALE DI BRESCIA

VIA SOLFERINO 22/24

25121 BRESCIA BS

Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI

Dat 7 Maggio 1992

Bollicine da primato in Franciacorta Tre brut ai vertici della graduatoria

FRANCIACORTA - Chi dice Franciacorta dice vino (e ormai non lo si sa soltanto in Italia): gli spumanti soprattutto, però anche i bianchi e i rossi di qui, hanno fama almeno europea. Che sia meritata lo si è appreso anche dal giudizio espresso da un gruppo di degustazione composto da enologi scelti dalla rivista «Qualità». Nei giorni scorsi i superesperti hanno esaminato tra i più affermati spumanti che battono bandiera tricolore. Nella graduatoria figurano ai primi posti tre brut di Franciacorta. Il titolo di migliore spumante classico è andato al brut *Franciacorta cuvée Bellavista* che con 87,79 punti si è aggiudicato la prima posizione quale «vino spumante di qualità». Quindi

un motivo di vanto per tutto il territorio. Segue un prodotto trentino, quindi abbiamo *Ca' del Bosco*, che è pure «nostra» poi, segnalate un'azienda del Piemonte e un'altra dell'Oltrepò Pavese, *Berlucchi* di Franciacorta.

Dieci degli undici concorrenti si sono classificati secondo i vertici dell'Associazione enotecnici italiani, cioè oltre la soglia degli 80 centesimi, che per tradizione viene definita ottimale. Un livello molto elevato, che fa onore alla Lombardia. Il vino spumante può oggi essere prodotto in tutta Italia, ma le cosiddette «zone vocate», quali sono state individuate dall'Istituto italiano dello spumante metodo classico, risultano la Franciacorta in primis, quin-

di l'Oltrepò Pavese, Serralunga d'Alba e la provincia di Trento.

Delle undici bottiglie prese in esame, tre, come si è visto, provengono da questo territorio e le firmano appunto «*Bella Vista*», «*Berlucchi*» e «*Ca' del Bosco*». «*Lo spumante di qualità prodotto nelle aree vocate* - spiega l'enotecnico Mattia Vezzola - *risponde a precisi requisiti regolati dai Consorzi e dall'Istituto dello spumante. E, vorrei aggiungere, dal palato del consumatore che si è affezionato alle nostre bottiglie*».

Nel caso specifico il vino deve provenire per l'85 per cento da uve di chardonnay e pinot, nelle varietà bianco, nero, grigio e meunier. Il restante 15 per cento può

essere composto da uve scelte liberamente con esclusione di qualsiasi tipo aromatico.

Qui in Franciacorta la quasi totalità dei produttori utilizza uve pinot bianco, nero e chardonnay. I risultati, come si è evinto anche da molteplici concorsi, sono decisamente positivi. Aggiungeremo per l'appassionato che, in base alle osservazioni della commissione, il «*Bellavista*», che ha ottenuto la palma di primo assoluto, ha un colore giallo paglierino tendente al dorato, perlage molto fine e resistente. È caratterizzato da profumo intenso, maturo ed equilibrato mentre il sapore è morbido e pieno di gusto. Insomma, l'occasione del brindisi non è da perdere.

dat.