

# la Carta dei Vini

manti (da Pinot nero, anche rosati). Su un'estensione di 800 ettari dove operano una settantina di aziende agricole che lavorano le proprie uve con una produzione globale di oltre 35.000 ettolitri di vini bianchi e di 15.000 ettolitri di rossi, si ha una produzione di spumanti a denominazione Franciacorta stimata lo scorso anno attorno ai 2.000.000 di bottiglie.

Nell'impegnativo appuntamento con il mercato europeo che diventerà completamente operativo dal 1983 la *pool position* spetta pur sempre allo Champagne con la sua media di consumi superiore ai 230 milioni di bottiglie e la sua aureola di capostipite, dall'autentico e controllato blasone.

Ma la Franciacorta non è rimasta a vedere: i produttori hanno saputo evidenziare e diffondere il nome, abbinato a prodotti assai buoni. È nato poi nel 1990 un Consorzio Volontario per la tutela dei vini Franciacorta con Denominazione di Origine Controllata al quale hanno aderito il 70% delle Aziende.

Questo Consorzio, con un protocollo d'intesa sottoscritto dai produttori aderenti il 3 luglio 1990, ha deciso che gli

spumanti della zona rientranti nella norma riportino dal 30 giugno di quest'anno in etichetta "solamente" il nome di Franciacorta, Denominazione di Origine Controllata e V.S.Q.P.R.D. (sigla europea corrispondente che si legge: vino spumante di qualità prodotto in una regione determinata).

"Solamente" significa che i produttori si sono impegnati solennemente ad eliminare dalle proprie bottiglie la parola "Spumante" nonché ogni riferimento al metodo di spumantizzazione del tipo "tradizionale", "classico", "champenois": un atto coraggioso e accorto che elimina molti equivoci e sottolinea un nome che diventa un marchio. I Regolamenti del Consorzio sono stati adottati il 22 marzo del 1991: essi sono assai rigorosi e dimostrano una sicura determinazione per il mantenimento dei livelli qualitativi.

Così per i V.S.Q.P.R.D. sono tassativi fra l'altro il metodo di produzione (rifermentazione naturale in bottiglia), le uve impiegabili e le modalità di raccolta, i limiti di resa in pressatura (resa in vino non superiore al 65%)... - i tempi di maturazione sui lieviti (minimo 25 mesi

dalla vendemmia o 37 mesi per i millesimati), i limiti geografici di elaborazione...

È bene sapere anche che un Franciacorta V.S.Q.P.R.D. millesimato (ossia d'annata esplicitamente dichiarata in etichetta) deve impiegare come base da spumantizzare il 100% del vino dell'annata dichiarata.

Dunque la corsa è partita con lo Champagne in testa ma gli altri concorrenti europei, rispettando le buone regole, hanno le loro chances: il traguardo è però riservato ai coraggiosi e ai tenaci. Fra questi si può senz'altro annoverare il concorrente Franciacorta che deve mantenere e superare la posizione acquisita ormai non solo sui mercati europei ma anche in U.S.A., Australia, Giappone. Bisogna pur contare infatti anche sull'asso nella manica del "Made in Italy" che è attualmente sinonimo presso molti stranieri di brio, di qualità e di raffinatezza.

*Brew Futures*

## Le nostre Degustazioni



**Elementi di identificazione:**  
V.S.Q.P.R.D. - D.O.C.  
- Franciacorta - Monte  
Rossa Brut - Azienda  
Agricola Monte

Rossa, Bornato (BS) - Annata: non millesimato - Alcol 12% in volume - Prezzo d'acquisto in enoteca £. 17.000.

**Esame visivo:** di colore paglierino scarico, verdognolo; brillante; bollicine fini, numerose e persistenti.

**Esame olfattivo:** tenue e poco persistente; abbastanza fine, netto, dà sensazioni verdi, di erba aromatica.

**Esame gustativo:** sapore abbastanza intenso, persistente; secco e acidulo, leggero di corpo, è carente di morbidezza per la spiccata acidità; abbastanza fine.

**Commento finale complessivo:** nella norma degli spumanti come tipicità; giovane; di gusto assai internazionale, fa parte degli spumanti fini, classici, che possono riuscire graditi un po' ovunque: aperitivo, da merenda, per spuntini notturni...



**Elementi di identificazione:**  
V.S.Q.P.R.D. - D.O.C.  
- Franciacorta-Ca' del  
Bosco Brut - Azienda  
Agricola Ca' del Bos-

co, Erbusco (BS) - Annata: non millesimato - Alcol 12,5% in volume - Prezzo d'acquisto in enoteca £. 35.000.

**Esame visivo:** di colore giallo leggermente dorato; brillante; bollicine molto fini, numerose e persistenti.

**Esame olfattivo:** intenso, persistente, abbastanza fine e leggermente aromatico, con spiccato sentore di crosta di pane e sfumature verdi, di salvia.

**Esame gustativo:** sapore intenso, molto persistente; secco, fresco, di corpo, morbido; equilibrato; fine di qualità; dà una sensazione finale di liquirizia, assai gradevole e di vaniglia.

**Commento finale complessivo:** nelle norme di tipicità degli spumanti della zona; pronto; è sicuramente elegante, accattivante e si propone ottimamente non solo come aperitivo ma anche come bevanda ideale da accostare a menu raffinati, per l'intero pasto.



**Elementi di identificazione:**  
V.S.Q.P.R.D. - D.O.C.  
- Franciacorta Brut -  
Gran Cuvée Bellavista - Azienda Agrico-

la Bellavista, Erbusco (BS) - Annata: 1986 - Alcol: 12% in volume - Prezzo d'acquisto in enoteca £. 35.000.

**Esame visivo:** di colore paglierino con sfumature verdognole; brillante; bollicine molto fini, numerose, persistenti.

**Esame olfattivo:** intenso, persistente; molto fine, fragrante con piacevoli sentori di lieviti, di mela golden, di albicocca e un leggero piccante d'aloro.

**Esame gustativo:** sapore intenso, molto persistente; secco, acidulo, di corpo, rotondo; equilibrato; molto fine; dà una sensazione finale di liquirizia gradevole e di erbe aromatiche.

**Commento finale complessivo:** nella norma di tipicità degli spumanti della zona; giovane; di ottima fattura, lascia trasparire una grande competenza tecnica nella lavorazione, pur conservando una certa tipicità delle uve; adatto per celebrazioni importanti, può accompagnare interi menu di grande cucina, comprendenti anche carni salsate.





ARTE

Lo scultore Noetico è certamente un personaggio degno di attenzione. Egli, infatti, è il fondatore di una nuova scuola filosofica, il neoilluminismo, che sgorga dall'idea illuminista del passato trasfondendola in una nuova ideologia del futuro.

Una profonda cultura storica e una rara sensibilità umanistica influenzano la sua fantasia creativa e rendono le sue sculture ricche di elementi preziosi e raffinati. L'origine veneta traspare dal suo sorriso sottile e arguto, scevro da implicazioni drammatiche anche nelle battute pronte e sferzanti, dettate da un temperamento spesso irruento.

Certamente il cenacolo d'arte recentemente inaugurato da Noetico nella prima Fondazione neo illuminista del mondo, nata in un'antica villa accanto a Selò, sarà vivacissimo e tempestoso; ci piace ravvisare qualche analogia con l'aristocratico Barone Holbach, personaggio di spicco del diciottesimo secolo, il più accanito degli illuministi che dal suo salotto incandescente di dibattiti letterari e filosofici lanciava strali infuocati contro l'oscurantismo dei "non illuminati".

Tuttavia, a tanto furore di ideali, non si accompagna concettualmente

# NOETICO e neoilluminismo

di Lella Tucci

il furore sanguinario della rivoluzione francese propugnatrice di carneficine; per la filosofia illuminista la libertà e l'esaltazione della verità in assoluto, cioè libertà-verità.

Noetico scultore e filosofo sente l'esigenza interiore di battersi per elevare l'uomo al di sopra della decadenza spirituale, culturale e sociale come chiaramente enunciato nel suo manifesto.

L'uomo viene posto al centro dell'universo e ne diviene la mente, al di là di ogni implicazione.

Nei neoilluminismo si configura un mo-

vimento di pura esaltazione e di profonda valorizzazione dei valori della vita; questa straordinaria corrente pervade di intelligenza qualsiasi forma di vita, qualsiasi manifestazione dell'uomo rivolta all'uomo e alla vita stessa.

L'arte neoilluminista fondata da Walter Noetico è quindi emblematica di una spiritualità della natura stessa che pone l'uomo come fine supremo del-



Uomo Mente Amore Vita  
Bronzo. Sfera h. cm 10 - 1990

Amore Vita Libertà  
Bronzo. Piramide h. cm. 12 - 1990



di far meglio.

Parto con Paciu Gobbi e Vittori Ronzoni alla volta di **Monterosso**, dove è franato in due punti il muro più alto della mia vigna, invadendo di sassi e terra l'orto di un vicino insofferente. Consumiamo due pasti con gli amici Brandani e Vaj presso la "Cambusa" di Bepi, che è un ottimo ibrido lombardo-umbro.

Bepi ci fa servire infinite pinte di vino delle 5 Terre, che è bianco ma si comporta da rosso. Franco Vaj risponde con bottiglie dell'ultima vendemmia di suo cognato Renzino Scapparone, ultimo produttore cògnito della zona. Il vino di Scapparone è buono come quello di Bepi e inoltre ci ha lo zio della punturina sull'epiglottide, che per me è un segno della divinità di Bacco esattamente come l'ambrosia per tutti gli altri dèi. Paciu Gobbi pianifica la prossima azione da compiere a salvezza della mia vigna ormai incolta (*camadò*) e torniamo per la partita della domenica. La madre di Paciu, Teresa Gobbi, di anni 82, ha preparato il risotto con i fagioli, un arrosto di vitello, una gallina lessa, un lessò di manzo.

Ho fatto prestissimo - qui - a elencare i piatti principali. Si tace ovviamente del salame cotto e crudo, del salame di fegato, del marzapane.

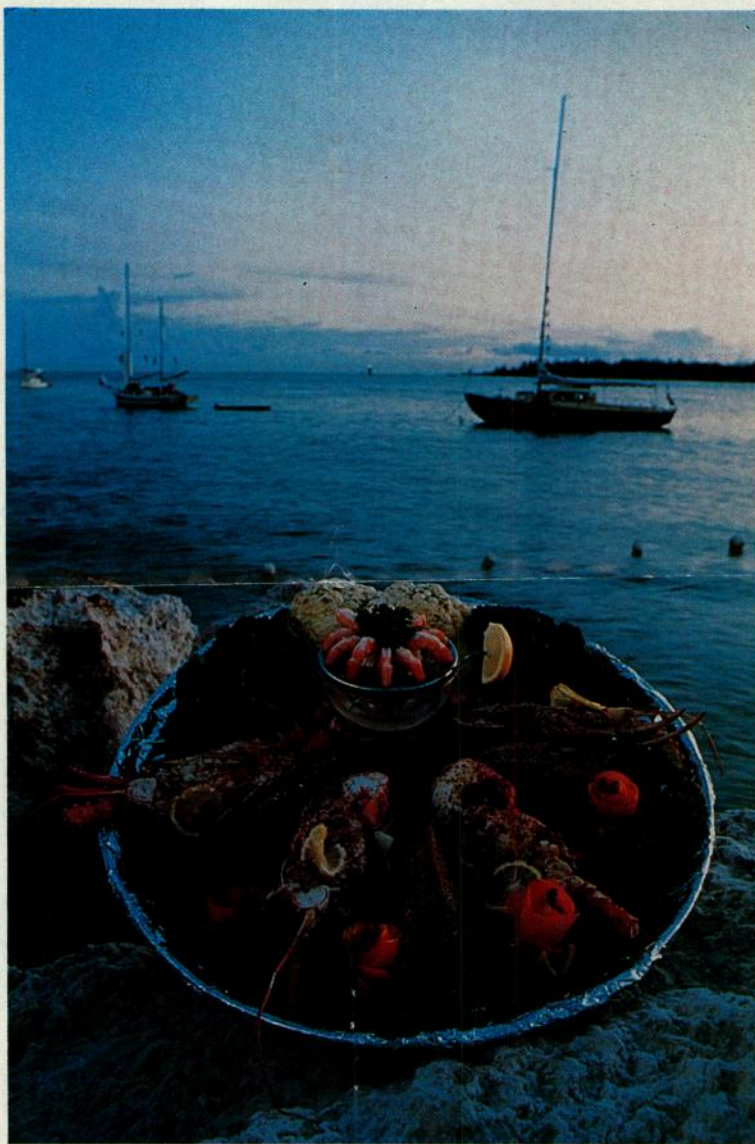
Chi nasce pavese la sconta con gli insaccati.

Poi viene il risotto e i fagioli paiono pietre preziose incastonate nelle corone d'oro dei nostri re. Mia moglie - che è della partita - azzecca un gusto insolito nel risotto che i lombardi del Piemonte (novaresi e vercellesi) chiamano *pariscia*: viene convocata donna Teresa Paciu Gobbi la quale esita prima di ammettere che nel riso a tostare ha messo un chiodo di garofano polverizzato e ancora un po' di noce moscata.

O voi, che parlate di *kerry* (come suole Kammamuri Il Musoni del "Pino"), imparate da Teresa, ma-

dre amorosa del Paciu!

La ricetta è quella: niente cipolla nel soffritto: si fa sciogliere il burro e subito vi si mette a tostare il riso, poi si aggiunge il brodo ottenuto cuocendo i fagioli.



Ovviamente nel brodo sono i rubini borlotti che gli hanno conferito il gusto (ma se ci mettete anche un dado non è male).

Appena finito il pranzo a **Vigalfo**, dove sono attese le cicogne (l'anno scorso hanno nidificato sul campanile e il prete ha smesso di suonare le campane per non mandargli in *ciocconi* le uova!), è giunto chez Paciu l'ineffabile Vincenzo Bertoni, presidente della Pro Loco di Spessa.

Ha completato l'acquario con un gambero enorme. Riceverà le scolaresche dei dintorni bassaioli servendo loro pasti a 10.000 lire. Enunciato il programma, abbiamo varcato l'Olonia visitando il cottage del Paciu a Vistarino.

Un socio della confraternita ha fritto e servito arborelle e vaironi quali non ricordavo da tempo. La promessa è di rifarci vivi per una frittata con le rane (la confraternita ne ha conservate qualche chilo nella sabbia, vive e in letargo) e per un guazzetto di lumache con la polenta.

Chi vorrà anche le trote, sarà autorizzato a pescarle nel laghetto: sono sterili iridee da pescasportiva, però l'acqua è buona e non vengono nutrite con il solito mangime a base di pesce in polvere: capace che messe in padella e fritte in olio buono riescano appetibili più delle loro simili e dei polli allevati in batteria.

Qui esco dall'angolo mica male illanguidito di voglia.

Un pranzo a base di rane e lumache è quanto di più sadomasochistico possa immaginare un uomo dabbene.

Racconta un commediografo francese di esser andato a trovare il Divino Marchese in mani-

comio. Monsieur de Sade era seduto in riva al fossetto di fogna in cui scorreva un liquame rossiccio.

Gli avevano appena portato un omaggio di rose: ad una ad una il Divino le intingeva nel liquame e poi, nasandone il profumo, sospirava eccitato come una bellona presa dalle voglie.

Ciappa su e porta a cà.

*Miaur Brea*



# la Carta dei Vini

Piero Antolini

## Franciacorta, spumanti europei



**È** il momento delle zone vocate, qualcosa di simile, talvolta di identico come concetto a quello che presiede alle Denominazioni di Origine ma che ha un senso particolare se si applica a categorie specifiche di prodotti.

Per esempio, la zona vocata di Franciacorta come distinzione applicata ai vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia (detto anche Classico o "Méthode Champenoise") da uve rigorosamente designate ossia agli spumanti costosi, di qualità. Per questi tipi di spumanti, un esempio storico viene dall'indicazione *Champagne* come zona vocata ed esclusiva del più celebre e diffuso spumante del mondo.

In vista dell'unificazione dei mercati europei che sarà perfezionata con l'ini-

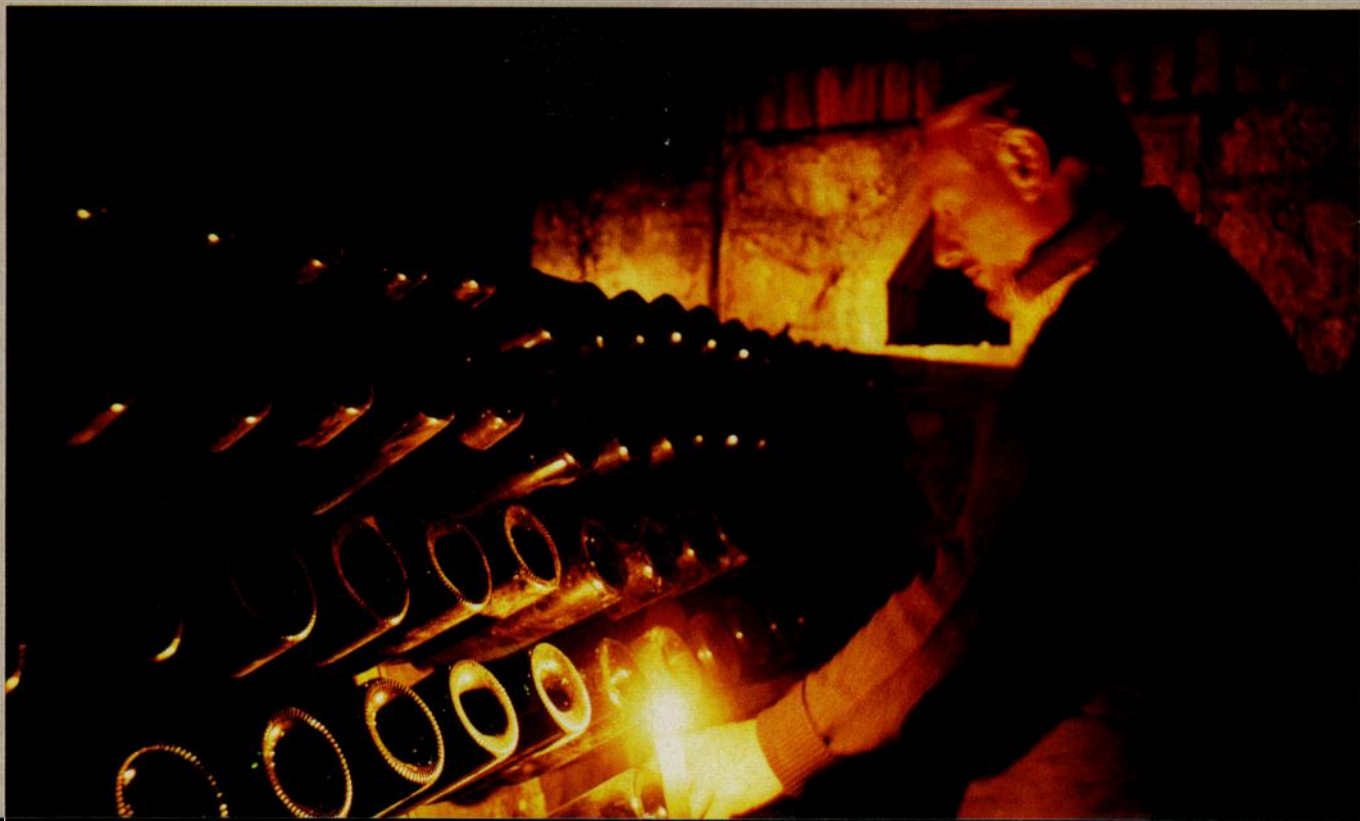
zio del 1993, questo tipo di distinzione acquista ulteriore importanza nell'ambito di una selezione naturale che il consumatore (e gli specialisti per lui) faranno in base alle effettive prerogative e ai reali pregi dei prodotti.

Si noti che il consumo in rapida ascesa dei vini spumanti soprattutto di tipo pregiato in Italia, in Europa, nel mondo, può definirsi una moda ma non soltanto. Esso è anche la conseguenza: di un notevole miglioramento qualitativo di certe produzioni tipiche rapportato alla tendenza verso il consumo di prodotti sempre più raffinati, ricercati, ispirato al principio del meglio sempre, nei Paesi dove il benessere ha raggiunto elevati livelli; del gusto diffuso per le bevande più fresche e più passanti, organoletticamente delicate e fini.

C'è stata una moltiplicazione delle oc-

casioni di consumo, un tempo limitate alle festività e alle celebrazioni, che è andata di pari passo con la tendenza a produrre soprattutto le varietà più secche e aromatiche come il "brut" o il "pas dosé" da vitigni vocati, da provenienze selezionate; a produrre spumanti adatti non solo a brindisi o a libagioni aperitive o al dessert ma anche ad accostamenti con pietanze di vario tipo, al consumo in tavola dal principio alla fine del pasto. Cosicché anche l'impiego speciale per spuntini notturni, come rinfresco tipico dei convegni intimi, come punto esclamativo raffinato alla fine del fraseggio amoroso è rimasto in tutto il suo significato, senza più rappresentare peraltro l'eccezione rispetto al consumo di vini più correnti.

Parlano le cifre: gli europei bevono un 15% circa in più di spumanti rispetto



agli anni '80. Quanto agli italiani, essi hanno raggiunto percentuali di aumento anche più cospicue, le quali sono tanto più significative in quanto negli ultimi 15 anni il consumo del vino in generale da parte loro è invece crollato pesantemente in misura di più del 30%. Queste sono le tendenze del mercato, dunque per le bollicine dell'Europa e del mondo dovranno confermarsi ed emergere le zone vocate e i produttori di qualità, rigorosamente conformi ai canoni classici.

Ciò nel senso che si può spumantizzare qualsiasi vino, si può farlo in tanti modi ma non si può ottenere spumante pregiato che da certi vitigni e da certe lavorazioni.

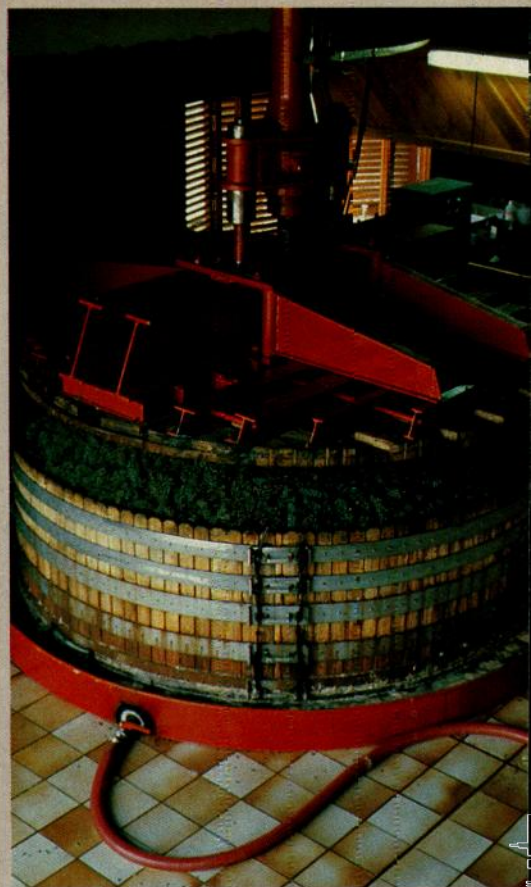
La Franciacorta ha una storia spumantistica che è relativamente recente ma che s'innesta su un'antichissima tradizione vitivinicola e si consolida con una puntigliosa ricerca di qualità attraverso l'autoimposizione di rese, di lavorazioni, di metodi assolutamente eccellenti e ciò ad ogni costo.

La Franciacorta è una zona collinare lombarda che si trova in provincia di Brescia. Essa è limitata a nord dal lago d'Iseo, a est da una linea vaga che accerchia le torbiere di Provaglio e le alture delle Prealpi Bresciane, a sud dal monte Orfano e da una linea che si può identificare con la Statale 11, a ovest

dal fiume Oglio. In questa zona il territorio viticolo è costituito da dolci colline moreniche ricche di ciotolame di glaciazione che costituisce un ambiente ideale per la vite. È dunque naturale che la viticoltura vi si pratichi da tempi antichissimi, si dice già dall'epoca degli Etruschi.

Essa ebbe sicuramente impulso durante l'occupazione gallo-celtica, fu potenziata in epoca romana, decadde come tante altre colture all'epoca delle invasioni barbariche ma, lungi dallo scomparire, si arrovò nei grandi monasteri, nelle "curtes", quelle che divennero poi le corti franche, possessi religiosi affrancati da imposte, altrimenti dette più tardi franche contee, il che rappresenta la spiegazione etimologica più probabile e attendibile del nome attuale.

Le vigne attuali non sono però più quelle d'un tempo: i vecchi ceppi che dovevano dare vini assai diversi, dopo l'invasione fillosserica, nella seconda metà del secolo scorso furono sostituiti con nuove varietà che si sono di poi acclimate e hanno reso possibile la produzione di vini di alta classe. Il Pinot bianco e nero e lo Chardonnay (che un tempo veniva confuso con il Pinot bianco ma che una quindicina d'anni fa si cominciò a individuare e a distinguere) danno infatti uve considerate universalmente come ideali per la preparazione di spu-



## Le nostre Degustazioni

**T**utti i Franciacorta V.S.Q.P.R.D. sono stati da noi serviti e degustati alla giusta temperatura ossia molto freddi, attorno ai 6-8° C: la tolleranza è di un grado in più o in meno. Se troppo freddi, anche questi vini si apprezzano meno, per l'effetto anestetico delle basse temperature; se non sufficientemente freddi, possono sviluppare maggior profumo ma sono meno piacevolmente scorrevoli. Per il mantenimento delle basse temperature, è ancora e sempre ideale il secchiello contenente acqua e ghiaccio, con l'accorgimento di non lasciarvi stazionare troppo a lungo la bottiglia. I produttori raccomandano anche di non eliminare la carta velina o gli analoghi rivestimenti nei quali sono avvolte le bottiglie fino al momento del consumo, ossia per esempio fino all'estrazione dal frigorifero (mai dal freezer) dove il vino è stato raffreddato.

Gli esami organolettici sono stati effettuati anche questa volta con la gentile collaborazione della signora Gigliola Bozzi-Gaviglio, titolare dell'enoteca Vino-Vino di via Speronari in Milano, che ha procurato e condizionato opportunamente i vini (temperatura, bicchieri ecc.) ed ha messo a disposizione locali e attrezzatura. La commissione di degustazione era composta da: Gigliola Bozzi-Gaviglio; Giuseppe Meregalli, negoziante internazionale di vini; Piergiorgio Bolis, titolare di enoteca; Piero Antolini, titolare della nostra rubrica. Abbiamo seguito il metodo consueto, nel quale l'esame gustativo, che è anche quello più completo e conclusivo, riassume in sé le impressioni visive, prosegue e completa le sensazioni olfattive e include le sensazioni tattili: sarebbe dunque più esattamente definito come esame tattilo-gustativo-olfattivo.



**Elementi di identificazione:**  
V.S.Q.P.R.D.-D.O.C.  
- Brut Franciacorta  
Cuvée Bellavista -  
Vino Spumante -  
Azienda Agricola Bel-

lavista, Erbusco (BS) - Annata: non millesimato - Alcol 12% in volume - Prezzo d'acquisto in enoteca £. 25.000.

**Esame visivo:** di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante; bollicine fini, numerose e persistenti.

**Esame olfattivo:** molto intenso, persistente; fine, leggermente evoluto, con sentori di mandorle tostate e crosta di pane.

**Esame gustativo:** sapore abbastanza intenso e persistente; secco, fresco, di corpo; morbido, equilibrato e fine.

**Commento finale complessivo:** tipico, nella norma degli spumanti della zona, pronto; sicuramente piacevole e goloso, può costituire un ottimo aperitivo o un brindisi d'occasione ma può anche considerarsi un ottimo vino da pesce, crostacei, frutti di mare...

BRUT  
FRANCIACORTA

**VB**  
CUVÉE  
BELLAVISTA



**Elementi di identificazione:**  
V.S.Q.P.R.D.-D.O.C.  
- Franciacorta - Ca-  
valieri Spumante Brut  
- Azienda Agricola  
Gian Paolo e Giovan-

ni Cavalleri, Erbusco (BS) - Annata: non millesimato - Alcol 12% in volume - prezzo d'acquisto in enoteca £. 22.000.

**Esame visivo:** intenso, abbastanza persistente; fine, aromatico con sfumature verde brillanti; bollicine molto fini, abbastanza numerose e persistenti.

**Esame olfattivo:** intenso, abbastanza persistente; fine, aromatico con sentore di lieviti fini, mandorla, crosta di pane.

**Esame gustativo:** sapore intenso, abbastanza persistente; secco, fresco, di corpo, morbido; equilibrato, elegante; sensazione finale di liquerzia.

**Commento finale complessivo:** tipico, nella norma zonale; pronto, maturo; prodotto elegante, senza asperità, ottimo come aperitivo, sicuro per abbinamenti con piatti di pesce e minestre a base di pesce; potrebbe piacevolmente costituire il brindisi della staffa.

