

Prodotti nuovi e raffinati

A Vinitaly le perle nate in Franciacorta

di TONINO MAZZA

CORTE FRANCA - I quaranta produttori dei prestigiosi vini di Franciacorta approderanno a «Vinitaly» con rinnovato entusiasmo e spumanti eccezionali, più tante novità sia per quanto concerne il prodotto ma anche per il nuovo look delle bottiglie e delle etichette. L'azienda Bellavista di Vittorio Moretti si presenta all'appuntamento internazionale di Verona con una «nuova immagine», a distanza di quindici anni dal suo esordio sul mercato nazionale ed estero. «La nuova immagine - spiega Mattia Vezzola, vero "mago" dell'azienda Bellavista - esprime il risultato di un obiettivo programmato e pianificato da tempo, consistente nel rafforzare costantemente la personalità dei vini attraverso una sempre maggiore selezione dei vigneti e delle uve dell'azienda. Questo traguardo è stato raggiunto oggi con la disponibilità di oltre 100 ettari a vite nel cuore dell'area della Franciacorta.»

Con un nuovo marchio e armoniose bottiglie, l'azienda Bellavista presenta a «Vinitaly» i vini cru: Uccellanda, Solesine e Casotte, i famosi Doc, il Gran Cuvée Satin e il Cuvée Brut, che hanno raggiunto nel tempo una personalità, una complessità di equilibrio tali da imporsi come il prodotto più rappresentativo dell'azienda. La ditta Monterossa di Paolo Rabotti, presidente del «Consorzio volontario tutela vini Doc di Franciacorta», occuperà uno dei 23 stand destinati ai

prodotti franciacortini. «Nel nostro stand - spiega il giovane figlio di Rabotti - la novità 1993 è un extra-brut 1988, Franciacorta Vspqrd, uno spumante realizzato solo in annate eccellenti, a partire dal 1983.»

Dalle colline erbuschesi, Eleonora e Agostino Uberti della cantina omonima sbarcano a «Vinitaly» con il celebre brut «Francesco I», con il bianco del 1991 «Maria dei Medici» e l'ultimo prodotto dell'azienda Uberti, il «Maximilian Augustus», un bianco vigoroso di grande prestigio ricavato da uve selezionatissime provenienti dalle soleggiate colline di Erbusco. L'azienda agricola «Ca' del Bosco» di Annamaria Clementi Zanella, con un'area coltivata a vigneti che ha superato i 30 ettari, e ospita vitigni di Pinot, Chardonnay, Cabernet, Barbera, Nebbiolo e Merlot, all'incontro internazionale che vanta «l'élite dei vini italiani», propone gli spumanti brut, pas dosé, rosé, cremant, dal bouquet che incanta il palato marcando inconfondibilmente origini e tecnica di lavorazione. Che dire poi dei vini prodotti dall'azienda Bersi-Serlini, adagiata sulle rive delle «torbiere di Iseo», e dell'antica e storica azienda Berlucchi, da trent'anni presente sul mercato internazionale, grazie all'acume di Franco Ziliani? «Il primo spumante prodotto in Franciacorta - spiega con orgoglio Ziliani - risale al 1961, nella nostra azienda, ed era un millesimato che ebbe una grande accoglienza presso il pubblico dei consumatori.»