

De Gustibus

Itinerari provati e ragionati ai piaceri della gola in Bergamo e provincia

De Gustibus



La degustazione

Ogni mese proporremo una degustazione-confronto tra i vini bergamaschi e/o tra quelli prodotti nelle altre zone a vocazione vitivinicola della Lombardia o del resto d'Italia. Forniremo per quanto ci sarà possibile anche tutte le informazioni al riguardo, compresi i prezzi che saranno, sempre, quelli praticati direttamente dalla cantina ad un privato cliente. I punteggi dei vini sono espressi in centesimi così come nella metodologia di degustazione ormai riconosciuta internazionalmente (60 è la sufficienza e poi si fino a 100 per un vino eccezionale).

Capita ogni tanto negli incontri tra addetti ai lavori di parlare delle diversità tra due aree vitivinicole confinanti: la Valcalepio e la Franciacorta. Gli orobici dicono: la maggiore differenza è di carattere amministrativo, poiché le due zone si trovano in due provincie differenti. Per quanto riguarda tipi di terreno e clima, insistono gli orobici, la differenza se c'è è microscopica, perché le due zone sono

divise soltanto dal corso del fiume Oglio. Vorremmo far rilevare come la Franciacorta sia una zona di origine morenica con un clima che è temperato dalla benefica azione del Lago di Iseo. Ma questo è un aspetto di secondo piano. La principale differenza consiste nella mentalità dei produttori. In provincia di Bergamo i produttori di vino sono essenzialmente degli

— Franciacorta

agricoltori, bravissime persone ma che non si sono ancora rese conto della realtà del mercato e vivacchiano di rendita senza impegnarsi in una politica di investimenti e miglioramenti produttivi. I Bresciani, i franciacortini, se possiamo sintetizzare in una sola espressione, sono più svelti. livello nazionale, con un marchio Franciacorta che è divenuto sinonimo di spumante metodo classico di qualità, tanto che oggi quando si parla di Franciacorta si allude alla «piccola Champagne italiana». Ma la Franciacorta ha dimostrato di esprimere molto bene il proprio potenziale anche con i vini «tranquilli»; ne diamo una concreta dimostrazione relazionandovi sui vini bianchi del-

La maggioranza dei produttori della Franciacorta è costituita da imprenditori che solo in un secondo tempo si sono dedicati all'agricoltura, riversando nelle loro aziende vitivinicole tutte quelle capacità, appunto, imprenditoriali. Innanzitutto hanno attrezzato le loro cantine di tutta la tecnologia necessaria l'annata 92. Un'annata che come tutti sanno non è stata per niente facile, ma che in Franciacorta è stata gestita piuttosto bene dando talvolta ottimi risultati. Ciò che è interessante notare è che il panorama dei produttori si arricchisce ogni anno di aziende sconosciute che si distinguono per la produzione di un vino di qualità. N.B. I Prezzi disponibili sono franco cantina. (A. d. S.)

bianco 1992

ria e poi si sono avvalsi della competenza e dell'esperienza di tecnici stimati nel tempo hanno permesso la perfezionamento dei vigneti e la sostituzione degli impianti e ricominciando a dare risultati. Oggi la Franciacorta non è la più importante e colta area vitivinicola lombarda ma un territorio conosciuto a

tile intuire come la Franciacorta abbia potuto crescere nel volgere di pochi anni piazzando regioni vitivinicole che avevano una storia ben più antica. Oggi la Franciacorta non è la più importante e colta area vitivinicola lombarda ma un territorio conosciuto a

FRANCIACORTA BIANCO

1992

12

L. 9.500

uva chardonnay e/o pinot bianco

paglierino intenso (intenso per l'anno e per la zona)

ha una notevole concentrazione, variegato, con sentore di frutta e molto ricco di frutta tropicale

molto concentrato, strutturato, ampio e complesso, molto persistente, lascia un piacevolissimo retrogusto di frutta

85

NOME	FRANCIACORTA BIANCO	FRANCIACORTA BIANCO SOLICANO	FRANCIACORTA BIANCO	FRANCIACORTA BIANCO RONCHELLO	FRANCIACORTA BIANCO	FRANCIACORTA BIANCO	FRANCIACORTA BIANCO RAVELLINO	FRANCIACORTA BIANCO RAMPANETO	FRANCIACORTA BIANCO COLZANO	FRANCIACORTA BIANCO	
PRODOTTORE	Cà del Bosco - Erbusco	Tenuta Coccaglio	Erbusco	Boschi - Capriolo	Maiole - Ome	Ubersi - Erbusco	Gatti - Erbusco	Monte Rossa - Bornato	Cavallari Erbusco	Lanteri de Paratico - Capriolo	San Cristoforo - Erbusco
ANNO	1992	1992	1992	1992	1992	1992	1992	1992	1992	1992	
GRAPPA	12	12	11,5	12	11,5	12	12	12	12	12	
PREZZO	L. 9.500	L. 6.000	—	L. 7.500	L. 9.000	—	L. 6.900	L. 12.000	L. 9.000	—	
UVA	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	uva chardonnay e/o pinot bianco	
COLORE	paglierino intenso (intenso per l'anno e per la zona)	paglierino intenso (intenso per l'anno e per la zona)	paglierino chiaro vago verdolino	paglierino accentratissimo	paglierino un poco più intenso dello standard dell'annata	paglierino non troppo chiaro	paglierino molto chiaro	paglierino piuttosto intenso	paglierino chiaro e smorto	paglierino un po' più intenso dello standard annata	
PROFUMO	ha una notevole concentrazione, variegato, con sentore di frutta e molto ricco di frutta tropicale	ha una notevole concentrazione, variegato, con sentore di frutta e molto ricco di frutta tropicale	fruttato, ben definito, interessante e vario, note di pera, mela e frutta amara	fruttato, ben definito, grintoso, fragrante, note di vaniglia, persistente, non perfettamente secco con una certa morbidezza	fruttato, ben definito, grintoso, fragrante, note di vaniglia, persistente, non perfettamente secco con una certa morbidezza	una bella sensazione di frutta, un po' di vegetale, un po' aromatico, ben amalgamato	di impostazione fruttata piuttosto ampia e lunga, con sentore di mela, pera e anche banana, molto persistente, delizioso	di frutta matura e frutta tropicale, molto gradevole e non troppo intenso	all'inizio non è nitido poi manifesta un bel carattere floreale e fruttato	ampio, ricco, note di vaniglia, di frutta matura, interessante nel complesso	di fieno e di paglia ma con un vago floreale e fruttato di sottofondo, un tocco di sofferenza che disturba leggermente
SAPORE	molto concentrato, strutturato, ampio e complesso, molto persistente, lascia un piacevolissimo retrogusto di frutta	molto concentrato, strutturato, ampio e complesso, molto persistente, lascia un piacevolissimo retrogusto di frutta	bello, succoso, grintoso, fragrante, note di vaniglia, persistente, non perfettamente secco con una certa morbidezza	breve e lungo con ricco sentore di frutta matura, molto strutturato	giusta acidità, buona struttura, morbido e succoso, più maturo degli altri	strutturato, morbido, ancora si avverte la banana, molto equilibrato, sapido, persistente, accattivante	sapido, strutturato, un pochino più maturo del dovuto, ma ha una bella succosità	sapido, saporito, stramaturato, un pochino amaro proprio nel finale	meno accattivante in bocca, una certa struttura, ma manca di fragranza, giusta acidità.	secco, sapido, piuttosto maturo, lieve astringenza nel finale, struttura ma senza troppo fragranza, meglio complessivamente in bocca	
VOTO	85	76	76	75	75	75	72	71	70	70	

De Gustibus

Itinerari provati e ragionati ai piaceri della gola in Bergamo e provincia

News golose

Bergamo News segnala le aperture o le chiusure di locali, i cambi di gestione o di personale, le novità o quant'altro succede di interessante nel panorama enogastronomico bergamasco. Invitiamo anzi chiunque sia coinvolto in queste attività a inviare presso i nostri uffici tutte le informazioni del caso (telefonicamente, per fax o per lettera). Noi, dopo averle verificate, le riporteremo senza (ovviamente) esprimere giudizi e/o valutazioni.

SPUMANTE E "POMODORO"

Grandi feste lo scorso 6 luglio a Cà del Bosco. Proseguendo il proprio progetto "vino-scultura", caratterizzato dalla dislocazione in diversi luoghi strategici dell'azienda vinicola di Erbusco di opere di grande formato di artisti moderni, a creare un singolare contrasto con i vigneti circostanti, Maurizio Zanella ha messo a segno un altro importante colpo sul piano dell'immagine. Entran-

do nella sua azienda, gli ospiti transiteranno d'ora in poi attraverso una imponente "invenzione" di uno dei più grandi scultori italiani ed internazionali, quell'Arnaldo Pomodoro, romagnolo classe 1926 ma



milanese d'adozione, le cui opere compongono l'arredo urbano di grandi piazze di Copenaghen, Los Angeles, Mosca, e naturalmente Milano.

Cancello solare il nome della scultura di Pomodoro, ovvero un grande cancello a forma di ruota, di sole con tanto di raggi e volumi cuneiformi, che si apre a metà grazie ad un sistema di motori che muovono la pesante struttura metallica.

Circa sei anni di lavoro per realizzare quest'opera che non mancherà di colpire l'attenzione di chi si



trova a transitare davanti alla cantina di Erbusco, e per inaugurare la Maurizio Zanella ha pensato ad una grande festa a metà tra il mondano ed il celebrativo. Presenti numerosi direttori di gior-

nali e la critica enogastronomica al gran completo (con la sola eccezione, significativa, di Luigi Veronelli), oltre a noti personaggi amici di Cà del Bosco quali Ottavio e Rosita

Missoni e Inge Feltrinelli, si è brindato in allegria al connubio arte-vino, alla nascita di una vera e propria arte del vino. I vini, naturalmente, erano quel-



Zanella, anfitrioni più che mai convinti che soprattutto nel 1993, l'anno della grande crisi, il mondo del vino abbia bisogno di un

pizzico di fantasia di intraprendente, geniale sregolatezza. Perché tutto, (anche la grande qualità di "bollicine" e bianchi e rossi tranquilli tra i più buoni e tra i più cari prodotti oggi in Italia) fa immagine, e trova nell'immagine il più confortante supporto.

(F.Z.)

li di casa, il metodo classico Franciacorta Doc VSQPRD, lo Chardonnay 1991, il Maurizio Zanella 1990, mentre lo staff del Volto e delle Maschere di Iseo ha curato, con esiti quantomai golosi, la parte gastronomica.

I più festeggiati ovviamente Arnaldo Pomodoro e Tiziana e Maurizio

