



26. MERCOLEDÌ 21 DICEMBRE 1994

LE RUBRICHE

L'INFORMAZIONE

La mia bottiglia

## Dalla Franciacorta nobili bollicine

Nella foto grande il castello di Borgonato in Franciacorta (Brescia) dove nel '61 Guido Berlucchi cominciò a fare i suoi spumanti. Oggi ne sono sul mercato quattro tipi diversi

*Gli spumanti dell'azienda Ca' del Bosco e Berlucchi, pur servendo segmenti di mercato in parte diversi, confermano che anche in Italia con questo tipo di vino si può andare ben oltre l'aperitivo*

BRUNO VESPA

**C'**ERA una volta lo spumante italiano. E c'era lo champagne. Lo spumante italiano era prevalentemente dolce. Lo champagne era naturalmente secco. Lo spumante italiano era destinato ai consumi di massa, lo champagne alle classi economicamente privilegiate. L'espansione del benessere ha portato all'esplosione dei consumi di lusso e quindi anche dello champagne. Ma alcuni produttori italiani di spumante, lavorando sodo, hanno portato a uno spettacolare miglioramento del prodotto per cui da anni ormai presentano ai propri ospiti una nostra bottiglia (soprattutto certe bottiglie) non è più una scelta economica, ma una scelta e basta. Cominciò in tempi remoti nel Trentino Giulio Ferrari, di cui questa rubrica si è occupata in passato.

Hanno continuato fior di produttori, tra cui i due che segnaliamo in questa settimana natalizia e che vengono entrambi dalla Franciacorta: Zanella di Ca' del Bosco e Guido Berlucchi. L'estate scorsa abbiamo parlato dei vini bianchi nati nella Casa del Bosco acquistata pochi decenni fa dalla famiglia Zanella e contiamo nei mesi prossimi di parlare dei rossi. Se oggi ci fermiamo sugli spumanti di Ca' del Bosco è perché gli Zanella hanno appena ridisegnato la linea dei loro prodotti tirando fuori dalle cantine soltanto spumanti millesimati. I prezzi sono in cima alla classifica italiana (si va in enoteca dalle trentasei alle ottantaseimila lire), ma la qualità è elevatissima.

Così se il vino più semplice (il Fran-



ciacorta Brut Millesimato '91) va già oltre l'aperitivo per spingersi fino ai risotti e al pesce, lo stesso servizio offre il fratello maggiore del '90 (Franciacorta Satèn) con maggiore autorità. La casa offre anche uno spumante rosato che può spingersi fino alle carni bianche, mentre il vino più importante (Vintage '88) è uno spumante che onora piatti di media struttura.

Prezzi più accessibili (dalle diciotto alle trentamila lire) e una qualità sempre in crescita offre l'azienda fondata nel '61 a Borgonato di Franciacorta da Guido Berlucchi, nel castello che corona un delizioso borgo medievale con cantine vecchie di quattrocento anni. La base della cuvée Berlucchi è fatta selezionando Pinot bianco e nero del

Trentino e dell'Oltrepo' Pavese, Chardonnay dell'Alto Adige e Franciacorta. In alcuni spumanti s'aggiunge il Cortese. Il millesimato dell'88 è un vino che può coprire un intero pasto a base di pesce o carni bianche, mentre il rosè è adattissimo agli antipasti dolci di gamberetti. Il Berlucchi Brut Imperiale di base e il Cellarius che ne rappresenta la versione più sofisticata sono eccellenti aperitivi. Da dieci anni, infine, viene prodotto un buon bianco Imperiale che arricchisce la linea degli spumanti.

Pur servendo in parte segmenti di mercato diversi, le due aziende bresciane di cui abbiamo parlato sono ottimamente posizionate nella guerra delle bollicine con i prodotti francesi.



Una bottiglia di Franciacorta Brut Millesimato dell'88, dell'azienda Ca' del Bosco di Zanella. Costa ottantaseimila lire ed è un vino da tutto pasto