



Il gusto del vino

di Francesco Arrighi

Franciacorta DOCG

Variegata degustazione di fine secolo di alcune tipologie del vino con le bollicine più rinomate d'Italia



Franciacorta sugli scudi. Cresce l'immagine della Franciacorta e cresce anche la qualità dei vini spumanti metodo classico prodotti in questa regione. Ancora prima che uscissero classifiche e prima che si facesse rovente la bagarre per il fatidico brindisi di fine millennio avevamo già fatto la nostra degustazione con quasi tutti i nomi più importanti della Franciacorta. Scorrendo i nostri pun-

teggi si vede che non ci sono grossi scossoni: le posizioni di "classifica" sono quelle consolidate. Abbiamo però constatato un generale incremento di qualità, soprattutto nei produttori piccoli e medi; e abbiamo assaggiato alcuni Franciacorta al loro debutto particolarmente interessanti (Ronco Calino, solo per citarne uno). Poche le delusioni.

Per quanto riguarda l'aspetto tecnico della degustazione abbiamo notato un generale incremento nella morbidezza dei Franciacorta che oggi ci sembrano meno secchi e taglienti che in passato (anche nella tipologia Extra Brut, esclusi ovviamente i non dosati). I vini sono delicatamente fruttati (prevalgono le note di mela e di frutta tropicale come ananas e pompelmo) e accattivanti, le note di lieviti si avvertono soltanto nei Franciacorta millesimati con lunghi affinamenti in catasta.

Ci sembra anche di avvertire che lo chardonnay si stia sempre più diffondendosi tra le uve di base a discapito del pinot bianco.

Il Satèn si rivela la tipologia di Franciacorta più interessante. I Satèn sono vini soavi ed estremamente aggraziati, molto spesso rifiniti con un tocco di vaniglia assai piacevole. Sono sempre più le aziende che hanno aggiunto questa tipologia nel loro listino, e di qui a un paio d'anni tutte le aziende avranno certamente un loro Satèn.

Sui rosé abbiamo qualche perplessità non tanto per la qualità dei singoli prodotti, ma perché non si riesce ad

individuare un ben preciso stile Franciacorta per questa tipologia.

Per quanto riguarda i prezzi noi abbiamo constatato aumenti di particolare rilievo, anzi notiamo che sono Franciacorta in commercio a prezzi decisamente competitivi. Sono sempre le eccezioni dei nomi più prestigiosi, che a fronte di un dotto di grande qualità, riescono a spuntare prezzi doppi o tripli rispetto alla media. E ci sono anche le eccezioni per le cuvée celebrative di un millennio che spesso hanno un'effluvia d'affezione.

I prezzi riportati sono quelli delle cantine di Franciacorta. Wine Store di Erbusco. Ancora una volta ringraziamo il Consorzio Tutela del Franciacorta per la collaborazione nell'organizzazione delle degustazioni.



Ca' del Bosco

Paglierino; molto fresco, note di fruttato, piuttosto variegato; gradevolmente acidulo, ancora fruttato, classico, giovane.
Lire 26.500 **79**

Ca' del Bosco

Dosage Zero '95
Paglierino verdolino; bene evoluto fruttato, elegante, fiorito, sottile (note di miele e banana); fresco, decisamente secco, acidulo, buon corpo, delicatamente amaro-gnolo nel finale.
Lire 41.000 **85**

Ca' del Bosco

Brut '95
Paglierino verdolino; profumo intenso, complesso, con note delicatamente fruttate e di lievito, bene evoluto; in bocca si rivela ricco, ampio e consistente, elegante con acidità e in equilibrio perfetto.
Lire 38.500 **88**

Ca' del Bosco '95

Paglierino dorato verdolino; bellissimo profumo di frutta (pesca, mela, albicocca), fresco, suadente; anche in bocca è finissimo variegato, elegante, molto persistente.
Lire 57.000 **88**

Ca' del Bosco

Annamaria Clementi Zanella Brut '92
Paglierino dorato; profumo decisamente più intenso degli altri, potente e elegante insieme con un'incredibile estensione, complesso e ricchissimo; in bocca è molto strutturato e ricco di sensazioni, in un insieme di grande eleganza.
Lire 125.000 **94**