

Bell'Italia Lombardia

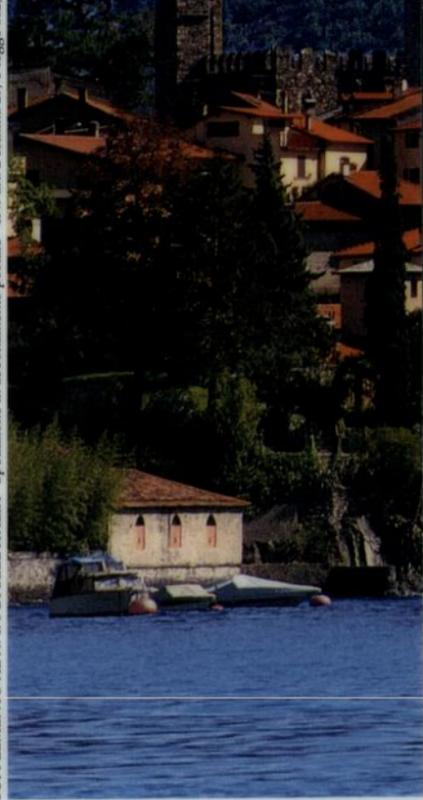
ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

I LUOGHI, LE CITTÀ, LE REGIONI - NUMERO 61 - DICEMBRE 2000

LE MILLE BELLEZZE DI UNA TERRA
CHE NON SMETTE MAI DI SORPRENDERE



SUPPLEMENTO AL N. 176 DI BELL'ITALIA - Spedizione in abbonamento postale - 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Milano



Sopra: vigneti intorno alla villa Lechi di Erbusco, in Franciacorta. In questa regione collinare della provincia di Brescia la vite è presente fin da tempi remoti; la denominazione di origine controllata è stata riconosciuta con decreto presidenziale nel 1967. A destra: spumanti della Franciacorta prodotti da diverse cantine: Bellavista, Berlucchi, Ca' del Bosco.

posto da mandorle o nocchie leggermente tostate, intere o frantumate, tenute insieme da una pasta fatta di miele, zucchero e albume d'uovo. La tradizione italiana vuole che sia di buon auspicio presentarlo sulle tavole imbandite per le feste natalizie. Il prodotto, comunque, mantiene inalterato il suo sapore fino a primavera inoltrata.

Deliziose bollicine per un brindisi

Panettone, torrone e le altre specialità richiamano immediatamente le feste, ma che cosa è una festa senza lo spumante? Secondo i canoni del perfetto abbinamento non si dovrebbe accompagnare mai un dolce con uno spumante secco, perciò niente Champagne o brut, bandito il Prosecco, meglio un Moscato d'Asti o un Asti spumante. Ma siamo in tempi di libero arbitrio e un'alternativa certa sia a chi preferisce i dolci, sia a chi adora gli spumanti secchi, la offre la vasta gamma dei vini con le bollicine Franciacorta docg.

In Franciacorta, il territorio a dolci colline in provincia di Brescia che comprende 18 comuni, la vite è presente da tempi remoti.

Addirittura, nel 1570, fu pubblicato il *Libellus de vino mordaci* ad opera del medico bresciano Girolamo Conforti, che anticipava le intuizioni di Dom Perignon, nella preparazione di vini a fermentazione naturale in bottiglia, vale a dire il metodo champenois.

I vini Franciacorta docg sono prodotti con uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero che devono maturare per almeno 25 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 18 mesi di fermentazione in bottiglia. Il Franciacorta docg può essere millesimato, cioè maturato in bottiglia, oltre 37 mesi. A seconda dell'affinamento e del contenuto di zuccheri viene suddiviso in diverse tipologie adatte a tutte le esigenze: non dosato (Pas

Dosé, Dosage Zéro, Nature), particolarmente secco; extra brut, asciutto, ideale come aperitivo e fuori pasto; brut secco, ideale come vino da tutto pasto. Sec, secco ma leggermente morbido, più indicato con gelati e dessert non dolci. Demi-sec, intensamente profumato, morbido e vellutato, abbinato ai dolci. Infine il Franciacorta satèn brut è la massima espressione dell'armonia, del piacere e del gusto, ideale a tutto pasto, ma eccezionale con le paste al forno, i risotti delicati e piatti a base di pesce (storie, salmone, trota, coregone, tinca, pesce azzurro). Per un'immersione virtuale nel mondo dei Franciacorta si può fare un giro nel sito www.cantinefranciacorta.com. □

Guido Montaldo



LA TAVOLA DELLE FESTE

