

LA NORMANDIA DI MONET

LOMBARDIA

Spumante! Non sentite un che di limitativo nel pronunciare il lemma? E pensare che noi il metodo classico lo avevamo inventato e codificato quasi un secolo avanti l'abate Perignon, d'Oltralpe. Però i francesi con il loro Champagne evocano e sostanziano, che quelle bottiglie sono davvero eccellenti, primati e voluttà, trasgressioni e bengodi. A noi resta lo spumante. Ne facciamo di ottimo sotto il marchio vasto per territorio ma non per riconoscibilità di Talento, ne facciamo di "ottimissimo" in un fazzoletto di terra che per fortuna ha un nome preciso e un metodo altrettanto codificato: la Franciacorta. Che proprio in questo week-end è in festa per celebrare le sue bollicine d'autore a Erbusco - capitale della Corte Franca - con degustazioni, seminari



Franciacorta in festa con le bollicine d'autore

DI CARLO CAMBI



e cantine aperte. Per gli appassionati il viaggio vale davvero per degustare le bottiglie nel loro terroir che complice il lago d'Iseo, le torbiere e le colline moreniche delle Prealpi è suggestivo. Ma direte e del vino nulla si sa? Tutto si sa: che è in perenne ascesa qualitativa, che la base chardonnay opportunamente selezionata ha dato vini eccelsi e che l'alternanza di uvaggi (taluno usa anche pinot nero) e di dosaggi hanno creato gamma gustativa fascinosa. Per favore evitate di gustare questi "spumanti" con il dolce, sono grandi aperitivi, grandissimi da tutto pasto. Insuperabili con cucina di mare, unici con ostriche e crostacei. Hanno un che di regale, invitateli dunque a una tavola acconcia. Serviteli freddi, non ghiacciati; hanno struttura e merita di essere esaltata non congelata.

NEL CUORE DEL CHIANTI IL 29 SETTEMBRE

Bottiglie di solidarietà A Villa Le Corti "Bontà di vino"

Villa Le Corti, la splendida residenza quattrocentesca dei principi Corsini a San Casciano Val di Pesa, nel cuore del Chianti, diventa per un giorno centro motore di una importante iniziativa benefica. Il 29 settembre organizzata dall'Amig, l'associazione che da oltre 30 anni si occupa dei minorati gravi, si tiene una asta di grandissime bottiglie a scopo benefico. Ducio Corsini già si era fatto promotore di un'asta per finanziare il Maggio Musicale Fiorentino e stavolta, con il sostegno di Luigi Veronelli, il più noto dei critici enoici italiani, ha deciso di aprire Villa Le Corti per un'altra im-



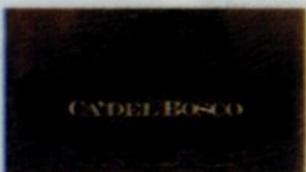
portante iniziativa benefica. Ad animare la giornata ci sono seminari, degustazioni, incontri con Eurochocolat, percorsi didattici nelle cantine della fattoria Corsini e percorsi storici che ripropongono i banchetti di Enrico IV e Caterina de'

Medici. Ma il cuore della giornata sarà alle 18 quando andranno in asta le bottiglie offerte da Rotschild, Cisa Asinari, Ruffino, Gaja Ceretto, Fattoria de' Barbi, Biondi Santi, Selvapiana, Fonterutoli, Pancrazi, Avignonesi, Incisa, Antinori, Frescobaldi, Felluga, Monsanto, Lodovico Antinori, Fontodi, Berardenga, Isole e Olena, Schiopetto, Capezzana e Ricasoli. Il ricavato dell'incanto servirà a finanziare l'acquisto e il restauro di villa Bracciatella a Lastra a Signa dove l'Amig vuole creare un centro di accoglienza per persone con disabilità molto gravi. [Info: ☎ 055-5004436/ 587525]

A CONEGLIANO

Prosecco week-end

Partecipare alla vendemmia, degustare una selezione di Prosecco, visitare il castello di Conegliano, assaggiare una sapida gastronomia di territorio, ammirare la casa del Cima, una delle più suggestive ville palladiane. Tutto questo è possibile grazie al week-end del Prosecco che è stato organizzato dalla Carpené Malvolti, cantina storica e leader nella produzione del Prosecco. Le date vanno dal 28 al 30 settembre e il tour è offerto con un pacchetto speciale al costo di 375 mila lire (Euro: 193,6) per tre giorni. [Info: ☎ 0438-24313].



ERBUSCO Il capolavoro di Zanella

Chardonnay e i due pinot, quasi 6 anni sui lieviti. Con l'Anna Maria Clementi Maurizio Zanella ha fatto un capolavoro. È una bottiglia che dà sensazioni uniche, al pari dei grandi francesi con un tocco di morbidezza in più.

Ca' del Bosco
Lire 75.000 (Euro: 38,73)
☎ 030-7766111



ERBUSCO Quattro anni di attesa

Comari del Salem è un frutto raro. Non esce in tutte le annate. È un incontro di chardonnay e pinot bianco in parte fermentati in barrique e rifermentati per 4 anni. Uno spumante eccelso.

Uberti
Lire 50.000 (Euro: 25,82)
☎ 030-7267476



ERBUSCO Il capolavoro di Zanella

Chardonnay e i due pinot, quasi 6 anni sui lieviti. Con l'Anna Maria Clementi Maurizio Zanella ha fatto un capolavoro. È una bottiglia che dà sensazioni uniche, al pari dei grandi francesi con un tocco di morbidezza in più.

Ca' del Bosco
Lire 75.000 (Euro: 38,73)
☎ 030-7766111



CAPRIOLO Un elegante Saten

Riccardo Ricci Curbastro con il Saten Brut si è superato. Con la spuma cremosa in questa bottiglia (chardonnay vinificato in barrique con 36 mesi sui lieviti) ha ottenuto eleganza e persistenza.

Ricci Curbastro
Lire 35.000 (Euro: 18)
☎ 030736094



ADRO Novanta mesi sui lieviti

Oltre sette anni di rifermentazione in bottiglia per questo Pas Dosé che nasce da chardonnay e i due pinot. Asciutto con sentori di frutta esotica è uno spumante di classe ed elegante.

Cornaletto
Lire 36.000 (Euro: 18,6)
☎ 037450507