

BUON APPETITO

Il meglio della cucina italiana e internazionale

Euro 2,80 • Novembre 2002

Ca' del Bosco Franciacorta Brut

Esame visivo

Limpidezza: limpido

Colore: giallo

paglierino con riflessi verdolini

Fluidità: abb. fluido

Effervescenza: bollicine

fini e molto persistenti

Esame olfattivo

Intensità: intenso

Persistenza: molto

persistente

Qualità: fine

Descrizione: fiori di

tiglio, mela e pesca

Esame gustativo

Equilibrio: equilibrato

Intensità: intenso

Persistenza: persistente

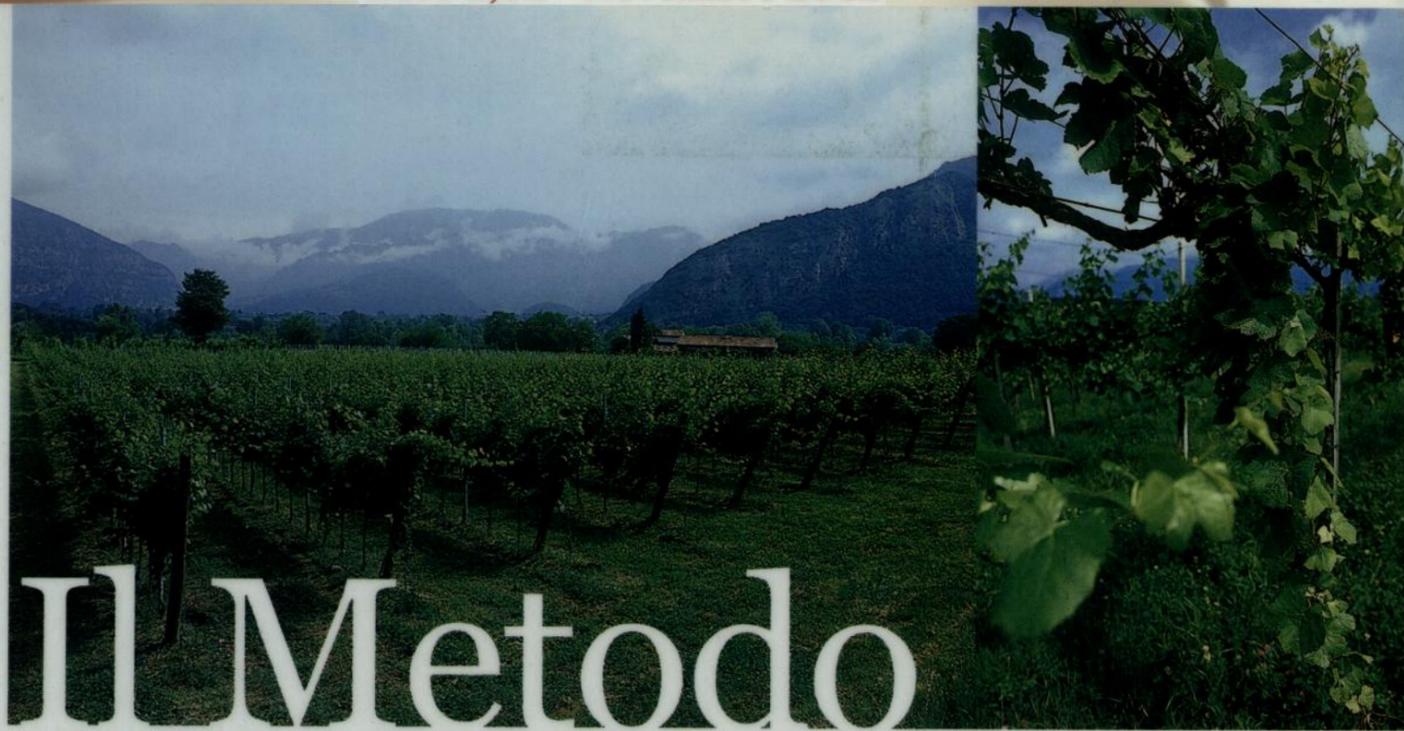
Qualità: fine

Abbinamenti: aperitivi,

frutti di mare e carni

bianche

Osservazioni: il prezzo
(14,00 euro) non è alto.



Il Metodo

Classico Franciacorta

DOLCI PAESAGGI, PICCOLI BOSCHI, COLLINE, LA FRESCA BREZZA DEL VICINO LAGO D'ISEO E VIGNETI A PERDITA D'OCCHIO DOVE NASCONO UVE PREGIATE E DOVE SI PRODUCE UN GRANDE VINO CON LE BOLLICINE.

di Marco Pozzali
Degustazioni a cura della Redazione
di Buon Appetito
Foto di Alberto Rossi

da regolatore termico, sia d'estate, con correnti di aria fredda provenienti dalle montagne che circondano la Valcamonica (l'Adamello). La dolcezza delle colline e la presenza ordinata dei filari richiama poi la vocazione del territorio e il paziente, costante lavoro dell'uomo. **Il terreno ondulato** ha una conformazione geologica ideale per la coltura della vite: **alluvionale** ricco di sabbia e ciottoli, **povero di argilla** senza quindi ristagni delle acque, condizione ottimale per la **genesì di uve particolarmente fini e delicate**. La coltura della vite è attestata in queste zone già in epoca romana. Un preciso riferimento al vino è riscontrabile in un libello del medico bresciano Gerolamo Conforto ("Libellus de vino mordaci, 1570") in cui si parla di un prodotto brioso e mordace. Le prime bollicine di Franciacorta. Ma il vino è la storia degli

uomini, dei molti produttori piccoli e grandi che hanno contribuito, e contribuiscono, a lavorare su questa terra. Dei contadini che a fine agosto iniziano la raccolta manuale dei grappoli, degli operai di cantina, degli agronomi e degli enologi, delle aziende che in maniera uniforme stanno puntando nettamente ad una produzione di grande qualità. Per parlare di Franciacorta oggi, e dell'indubbio successo che stanno ottenendo i vini spumanti, bisogna senza dubbio ritornare agli anni sessanta. Alcune piccole aziende intuirono le potenzialità di questo territorio e iniziano la produzione di un vino spumante metodo champenois. Il loro esempio agisce da traino per molte case vinicole esistenti che iniziano a spumantizzare i loro vini; nascono inoltre nuove realtà commerciali che sviluppano idee e professionalità con nuovi e sostanziosi investimenti di capi-

tales sul territorio. **Nel 1967 si registra l'attribuzione della DOC** con tre tipologie di vino: bianco, rosso e spumante, appunto. Nel **1997**, come primo vino lombardo e primo spumante italiano, si raggiunge la **DOCG**. Da allora molte cose sono cambiate e, ancora, stanno evolvendosi molto rapidamente. Accanto ad aziende capofila come Bellavista e Ca' del Bosco, che muovono un notevole giro di affari, molte altre stanno salendo alla ribalta, ed altre ancora continuano ad operare nel solco della tradizione. Con assoluta serietà i produttori di Franciacorta si sono consorziati privilegiando l'adesione culturale al territorio a qualsiasi altro concetto di unione per fini meramente economici. Lo spumante metodo classico qui prodotto è così identificato con il suo "terroir" (territorialità, non "terroire", territorio solamente).