

CUCINA & VINI

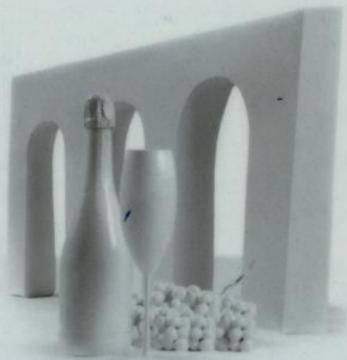
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Le Guide
di Cucina & Vini



LE GUIDE DI
CUCINA & VINI

**Bere
spumante
2003**



Franciacorta, Alto Adige, Oltrepò Pavese, Piemonte, Prosecco di Valdobbiadene, Trento... e altri ancora

EDILIBRITALIA

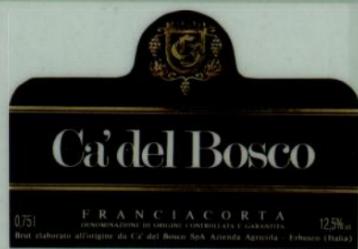
Non possiamo che cominciare con Ca' del Bosco che addirittura si assicura tre 5 sfere a testimoniare una maturità di produzione da *maison* francese. "C'è da fare moltissimo in Franciacorta, con soltanto 35 vendemmie alle spalle", con grande modestia esordisce Maurizio Zanello,

proprietario, anima dell'azienda, "colpevole" nel 1975 di voler fare qualità in Franciacorta. "Cominciai a piantare 10.000 ceppi per ettaro per ottenere vigneti più longevi ed arrivare a produrre (come oggi avviene, ndr) con

Le cinque sfere di Bere spumante 2003

Trento Talento Rosé	Maso Martis
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 1993	Ferrari
Franciacorta Gran Cuvée Brut 1998	Bellavista
Franciacorta Comarì del Salem Extra Brut 1997	Uberti
Franciacorta Magnificentia Satèn	Uberti
Franciacorta Brut 1998	Villa
Franciacorta Satèn 1998	Villa
Franciacorta Satèn 1998	Ca' del Bosco
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1995	Ca' del Bosco
Franciacorta Brut 1998	Ca' del Bosco

FRANCIACORTA BRUT 1998
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 20,00



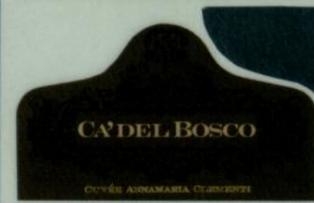
FRANCIACORTA SATÈN 1998
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 33,00



Maurizio Zanello, Ca' del Bosco

vigne di età media pari a 30 anni e non 20 come mediamente avviene in Italia. Mi tolsero la Doc perché non era tradizionale e molti baroni della vitivinicoltura italiana mi dettero del pazzo. Oggi i nostri sforzi continuano in vigna e si sviluppano anche in cantina; vista la longevità dei vini stiamo puntando sull'aumento della permanenza sui lieviti e quindi sullo stock in cantina". Tra qualche tempo quindi potremo assaggiare dei Franciacorta Ca' del Bosco affinati ancora più a lungo e, se tanto mi dà tanto, la curiosità è... tanta.

FRANCIACORTA CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI 1995
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 55,00



CUCINA & VINI

Degustare

DI FRANCESCO D'AGOSTINO,
ROBERTO INFANTE, ANTONIO MARCIANO,
LUCIANO NEBBIA, FABIO TURCHETTI

■ Meglio un Franciacorta, un Trento o uno Champagne? È la prima domanda che tanti si pongono davanti ad uno scaffale di un'enoteca, poi nella scelta sono condizionati da aspetti quali il costo, il blasone, la nazionalità. In sostanza il problema è piuttosto ampio ed una degustazione non può essere un marchio, il bollino blu che risolve l'equazione del consumatore in enoteca. La verità è, laconicamente, che ci sono prodotti molto interessanti sia in Italia che in Francia, molti di più oltralpe, ma in termini di prezzo, sicuramente, il nostro paese può dire la sua. Quanto al blasone, non sono poche decine di anni di storia o anche cento che possono confrontarsi con gli oltre tre secoli di produzione della Champagne con numeri che hanno raggiunto i duecentocinquanta milioni di pezzi per anno, mentre le nostre due

zone migliori superano di poco i nove milioni. Comunque i nostri campioni di Bere spumante 2003, le cinque sfere, se la sono vista con alcuni Champagne, di varie fasce di prezzo e di diversa tipologia, "soltanto" per un confronto sulla piacevolezza, il più importante dei ring. Ed in questo contesto sono i vini a parlare, con le sensazioni che hanno suscitato in tutti noi, piuttosto avvezzi all'assaggio di spumanti dopo averne degustati oltre quattrocentocinquanta. Come facciamo sempre, vi riportiamo quello che la nostra penna è riuscita a recepire dai nostri sensi invitando voi stessi a trarre delle conclusioni.

124 | CUCINA & VINI

FRANCIACORTA BRUT 1998
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 20,00



Perlage continuo, fine e persistente e colore di un paglierino carico con riflessi dorati. Naso molto pulito e fine, ancora in evoluzione, con sentori di fico d'India, mandarino, mela, frutta esotica, kiwi e avocado, poi zucchero a velo, vaniglia, pane fresco e mandorla. Bocca cremosa di gran corpo e struttura, setosa e dall'impronta tattile coinvolgente. Retolfatto intenso di susina, mandarino, kiwi, fico d'India, pane, mandorla, confetti e lievi toni di torta margherita, che insieme compongono un quadro di lunga persistenza aromatica.

FRANCIACORTA SATÈN 1998
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 33,00



Questo Satèn manifesta un colore paglierino deciso ed elegante nonché un perlage fine e persistente. Dotato di caratteristiche olfattive di grande finezza, si propone con riconoscimenti di agrumi (che vanno dal mandarino al cedro del Libano), susina, ribes bianco, gelso, mela, pera Kaiser, vaniglia, pasticceria alla frutta secca, gelsomino, glicine e camomilla. L'assaggio risulta accattivante, piacevolissimo, strutturato ed equilibrato, suadente, con ritorni agrumati, di frutti esotici (licci) e di nocciola, fusi con gli aromi già avvertiti al naso a comporre un quadro di bella persistenza.

FRANCIACORTA CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI 1995
CA' DEL BOSCO
12,5% VOL - € 55,00



È paglierino chiaro brillante con nuance dorate e perlage molto fine e di grandissima persistenza.

Al naso è ampio, intenso e di rara eleganza. Il frutto è sfaccettato di lime, mandarino, mela, susina, kiwi netto, licci, fico d'India fresco, banana, lieve la pera. Poi pane fresco e pandolce, mandorle fresche ed in confetto, delicata la nocciola. In bocca è cremoso, di grande stoffa ed equilibrio superiore, con spalla acida decisa, struttura importante. Con grande corrispondenza gustolfattiva ripercorre i toni del naso, fusi con pandolce all'uva, frutta secca, tostatura di pane che rendono il vino accattivante e compongono un finale di particolare lunghezza per un vino spumante.

Bere
spumante
2003

Bere
dolce
2003

