

## Il critico americano Robert Parker incorona i prodotti della zona del Sebino e in particolare i vini della cantina Bellavista di Erbusco «Le bollicine di Franciacorta come lo Champagne»

Un altro riconoscimento per la Franciacorta. Arriva da Oltreoceano ed è firmato Robert Parker, il «principe dei mercati del vino», della guida internazionale «The Wine Advocate». Parker, in generale, incorona le «bollicine» franciacortine e, in particolare, così si esprime sull'azienda Bellavista di Erbusco, del gruppo Moretti: «Una brillante purezza e una grande eleganza. Una "maison" capace di produrre una strepitosa gamma di bollicine che sono il punto di riferimento qualitativo per la produzione italiana del settore».

Queste bottiglie - dice dunque l'esperto - sono tra le migliori in Italia e competono con lo Champagne

da pari a pari. Nel dettaglio, Parker ha premiato cinque prodotti di Bellavista: Blanc de Blancs, Brut, Gran Cuvée '97, Cuvée rosa '97, Pas Opere '97. Più che soddisfatti, ovviamente, il presidente di Bellavista, Vittorio Moretti, e il direttore-enologo Mattia Vezzola. «È un premio al nostro lavoro - hanno commentato - fin dall'inizio abbiamo puntato sull'eccellenza della nostra produzione».

Non è la prima volta, del resto, che la Franciacorta ottiene riconoscimenti di questo genere e di questo livello. Non più di sei mesi fa, ad un'altra grande casa della zona, la Ca' del Bosco, aveva addirittura sbaragliato i produttori di

Champagne in una degustazione alla cieca promossa dall'autorevole settimanale tedesco «Die Zeit» che aveva condotto un'inchiesta sui vini spumanti di tutto il mondo. Primo era appunto risultato il Franciacorta Docg «Dosage zero» di Ca' del Bosco, che aveva così battuto una concorrenza rappresentata da tredici Champagne francesi, tre spumanti metodo classico italiani, sei Sekt tedeschi, tre Cava spagnoli, due Mousseux francesi, un argentino, tre sudafricani, due californiani, due austriaci e un israeliano.

Che quelle di Franciacorta siano «bollicine» speciali lo dicono anche le guide più note e gli esperti più

autorevoli. Burton Anderson - sfidando la nota suscettibilità dei maestri d'Oltralpe - ha definito la Franciacorta «la Champagne in miniatura della Lombardia». E la stessa cosa ha fatto Luigi Veronelli: «Non sapremo mai se franca o latina questa Corte. Sta di fatto che le sue uve son tali da far concorrenza ai francesi, sin nel campo della loro supremazia sicura, lo Champagne».

Hugh Johnson - esperto piuttosto francofilo - ha parlato di «produttori straordinari» e non ha esitato a concedere le quattro stelle, cioè il massimo, alle migliori aziende della zona.

E l'edizione 2003 del «Gambero Rosso» - la gui-

da italiana più autorevole in campo enologico - ha assegnato il massimo dei riconoscimenti (i famosi «tre bicchieri») ad alcune aziende di «bollicine» della zona: Ca' del Bosco con il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1995, Uberti con il Franciacorta Magnificentia Satèn, Bellavista con il Franciacorta Gran Cuvée Brut 1998, Monte Rossa con il Franciacorta Cabochon 1998, Majolini con il Franciacorta Electo Brut 1997, Villa con il Franciacorta Extra Brut 1998.

Anche l'edizione 2003 della Duemilavini, la guida dell'Associazione italiana sommeliers, ha attribuito il massimo dei riconoscimenti, e cioè i «cinque

grappoli», a molte aziende della Franciacorta. Sono il Brut Satèn 1998 del Mosnel, il Magnificentia Satèn 1998 e il Comari del Salèm di Uberti, il Satèn Brut di Ricci Curbastro, il Gran Cuvée Brut 1998 e il Pas Opere 1997 di Bellavista, la Cuvée Annamaria Clementi 1995 di Ca' del Bosco. Fra le novità della Duemilavini, anche l'inserimento dell'azienda leader in Italia nella produzione di spumanti metodo classico: la Guido Berlucchi che, con la sua Cuvée Imperiale Berlucchi Brut 1997, recentemente insignita a Roma dell'Oscar del Vino 2002, ha ottenuto il massimo dei punteggi.

Pierluigi Saurgnani



Non è la prima volta, del resto, che la Franciacorta ottiene riconoscimenti di questo genere e di questo livello. Non più di sei mesi fa, ad un'altra grande casa della zona, la Ca' del Bosco, aveva addirittura sbaragliato i produttori di

Champagne in una degustazione alla cieca promossa dall'autorevole settimanale tedesco «Die Zeit» che aveva condotto un'inchiesta sui vini spumanti di tutto il mondo. Primo era appunto risultato il Franciacorta Docg «Dosage zero» di Ca' del Bosco, che aveva così battuto una concorrenza rappresentata da tredici Champagne francesi, tre spumanti metodo classico italiani, sei Sekt tedeschi, tre Cava spagnoli, due Mousseux francesi, un argentino, tre sudafricani, due californiani, due austriaci e un israeliano.

Che quelle di Franciacorta siano «bollicine» speciali lo dicono anche le guide più note e gli esperti più

autorevoli. Burton Anderson - sfidando la nota suscettibilità dei maestri d'Oltralpe - ha definito la Franciacorta «la Champagne in miniatura della Lombardia». E la stessa cosa ha fatto Luigi Veronelli: «Non sapremo mai se franca o latina questa Corte. Sta di fatto che le sue uve son tali da far concorrenza ai francesi, sin nel campo della loro supremazia sicura, lo Champagne».

Hugh Johnson - esperto piuttosto francofilo - ha parlato di «produttori straordinari» e non ha esitato a concedere le quattro stelle, cioè il massimo, alle migliori aziende della zona.

E l'edizione 2003 del «Gambero Rosso» - la gui-

da italiana più autorevole in campo enologico - ha assegnato il massimo dei riconoscimenti (i famosi «tre bicchieri») ad alcune aziende di «bollicine» della zona: Ca' del Bosco con il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1995, Uberti con il Franciacorta Magnificentia Satèn, Bellavista con il Franciacorta Gran Cuvée Brut 1998, Monte Rossa con il Franciacorta Cabochon 1998, Majolini con il Franciacorta Electo Brut 1997, Villa con il Franciacorta Extra Brut 1998.

Anche l'edizione 2003 della Duemilavini, la guida dell'Associazione italiana sommeliers, ha attribuito il massimo dei riconoscimenti, e cioè i «cinque