

I vini fermi di Franciacorta



di TOMMASO FARINA

Se si dice "Franciacorta" all'appassionato di vino, potete scommettere qualsiasi cifra che il vostro interlocutore inizierà a volare col pensiero in mezzo a distese di bottiglie di Ca' del Bosco, Uberti, Bellavista, Berlucchi. Tutte col tappo a fungo e la gabbietta. Insomma, la Franciacorta, nell'immaginario collettivo e nella realtà, è la prima regione italiana a contendere al Trentino la palma qualitativa della produzione spumantistica nazionale a metodo classico. Meno nota è invece la produzione in queste terre di vini fermi di qualità, un tempo compagni di denominazione degli spumanti e dal 1995, con il nascere della DOCG Franciacorta, titolari di una DOC dedicata, Terre di Franciacorta bianco e rosso. La crescita qualitativa delle bollicine non poteva non riverberarsi sui cugini tranquilli, specialmente nella grandi case. Un esempio: molti non lo sanno, ma un Terre di Franciacorta bianco è sicuramente tra i primi dieci bianchi d'Italia. Parliamo, nemmeno a dirsi, dello Chardonnay di Ca' del Bosco (Erbusco, prov. di Brescia, via Case Sparse 20, tel. 0307766111), capolavoro di Maurizio Zanella e di Stefano Capelli. L'annata 2000 è da applausi: dalla permanenza di 11 mesi in rovere piccolo e di 14 mesi ammorbidenti in bottiglia nasce un bel vino quasi dorato. Al profumo, ecco sua maestà lo chardonnay: frutta tropicale appena colta, ananas, banana, mango, il tutto con una spolveratina di vaniglia e di cannella date dal rovere. In bocca è quasi burroso, gagliardo. Una gemma. Da bere subito, o da chiudere in una cantina adeguata. Potrete dimenticarvelo 6-7 anni, e riscoprire la bottiglia, trovandola ancora rigogliosa. Va di moda lo chardonnay cileno o neozelandese? Noi, con un bianco simile fatto a 80km da Milano, ce ne laviamo seraficamente le mani delle mode intellettualistiche.

La par condicio ci dovrebbe spingere ora a parlare di un rosso di spessore paragonabile, ma preferiamo cambiare registro. Vi raccomandiamo quindi il Cacciatore, la selezione meno impegnativa di Terre di Franciacorta rosso (quella "grossa" si chiama Sergnana) prodotta da Ugo Gussalli Beretta nel suo Sparviere di Monticelli Brusati (prov. di Brescia, via Costa 2, 030652382). Il creatore dell'arma di piccolo calibro più famosa del mondo si è dato con buoni risultati alla produzione vinicola, riscuotendo proprio col suo Cacciatore - che adesso si fregia anche del marchio Curtefranca - un gran successo, tale da suscitare perfino le predilezioni di un uomo di governo della Bulgaria. È un bel rosso rubino fatto con l'uva di tradizione, dai profumi semplici di ciliegia nera e cuoio (il vino fa un giretto in barrique) e dal corpo robusto, di stoffa potente e volutamente ruvida, ma rifinita. Un vino adatto alla selvaggina di penna ritratta nella bella etichetta, ma anche a piatti vigorosi di carne rossa, o anche a un bel bagoss di uno stagionatore di vaglia.



Meno nota è invece la produzione in queste terre di vini fermi di qualità, un tempo compagni di denominazione degli spumanti e dal 1995, con il nascere della DOCG Franciacorta, titolari di una DOC dedicata, Terre di Franciacorta bianco e rosso. La crescita qualitativa delle bollicine non poteva non riverberarsi sui cugini tranquilli, specialmente nella grandi case. Un esempio: molti non lo sanno, ma un Terre di Franciacorta bianco è sicuramente tra i primi dieci bianchi d'Italia. Parliamo, nemmeno a dirsi, dello Chardonnay di Ca' del Bosco (Erbusco, prov. di Brescia, via Case Sparse 20, tel. 0307766111), capolavoro di Maurizio Zanella e di Stefano Capelli. L'annata 2000 è da applausi: dalla permanenza di 11 mesi in rovere piccolo e di 14 mesi ammorbidenti in bottiglia nasce un bel vino quasi dorato. Al profumo, ecco sua maestà lo chardonnay: frutta tropicale appena colta, ananas, banana, mango, il tutto con una spolveratina di vaniglia e di cannella date dal rovere. In bocca è quasi burroso, gagliardo. Una gemma. Da bere subito, o da chiudere in una cantina adeguata. Potrete dimenticarvelo 6-7 anni, e riscoprire la bottiglia, trovandola ancora rigogliosa. Va di moda lo chardonnay cileno o neozelandese? Noi, con un bianco simile fatto a 80km da Milano, ce ne laviamo seraficamente le mani delle mode intellettualistiche.