

ERBUSCO, IL REGNO DELLE BOLLICINE

Si prosegue nell'itinerario e, attraversati Fornaci Quattrovie e Torbiano, si arriva a Erbusco, vero giacimento spumantistico se si considera che hanno qui sede aziende portabandiera del Franciacorta del calibro di "Ca' del Bosco", "Bellavista", "Uber-ti", "Cavalleri". La località conserva alcuni edifici medievali e di epoca moderna. Tra questi si ricorda Villa Lechi (XVI-XVII secolo), dal nome degli attuali proprietari, un tempo Palazzo Martinengo, in stile palladiano. Un altro edificio tra i più antichi è la pieve di S. Maria del XIII secolo. La nascita del borgo risale almeno agli inizi del XII secolo.

CANTON TICINO FCH 910 - SVIZZERA FCH 990 - MALTA M 300 - LK - LST 500

LA CUCINA ITALIANA

Giugno 2003
€ 4,00 in Italia

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione

Franciacorta DOCG

Franciacorta DOCG

Nel territorio dove nasce il celebre spumante, ma anche bianchi e rossi di pregio, alla scoperta di testimonianze d'arte e gastronomia tipica



Terre ritmate dalle stagioni compongono un percorso dove convivono natura, arte, storia e tradizioni: la Strada del Franciacorta ha origine alle porte di Brescia, nella località di Mandolossa, si dirige verso il Lago d'Iseo e, zigzagando tra nord e sud, svela le più interessanti realtà produttive della zona. Si tratta di una piacevole promenade nella quale il paesaggio, disegnato da dolci colline, di tanto in tanto lascia intravedere il lago, sempre avvolto da un alone di luminosa bellezza. Proprio dal lago, nel punto in cui alimenta il suo emissario, il fiume Oglio, ha inizio l'itinerario, lasciando alle spalle, sull'altra sponda, Sarnico. Si parte da Paratico, piccolo centro posto all'estremità occidentale del lago d'Iseo, dove sopravvivono i resti del duecentesco Castello Lentieri che, la leggenda narra, ospitò il "divino" poeta durante la stesura di alcuni

canti del Purgatorio. Lasciato il borgo, e con esso gli ultimi scorci del lago, la strada attraversa Capriolo, centro d'impronta medievale a due passi dall'Oglio, quindi si scosta dal fiume e di lì a poco fa ingresso ad Adro. L'edificio comunale è Palazzo Bargnani Dandolo che nell'Ottocento, quando vi soggiornava ancora la famiglia Dandolo, fu luogo d'incontro di importanti personaggi promotori della cultura del tempo, come Alessandro Manzoni, Arrigo Boito, Giuseppe Giusti, Massimo D'Azeglio, Giuseppe Verdi e altri ancora. Da visitare "Contadi Castaldi". L'azienda, protagonista dalla seconda metà degli anni novanta a oggi di una costante crescita qualitativa, è attualmente tra le *maison* più considerate. Molto apprezzato è il rosso "Marco Nero" oltre al "Franciacorta Satèn". In zona, l'agriturismo "Solve", dei fratelli Bariselli, offre, in un ambiente elegante, cucina semplice, buoni affettati e vino della casa a un prezzo contenuto.

DA GUSTARE IN VIAGGIO

Franciacorta è uno spumante metodo classico ottenuto principalmente da Pinot bianco e/o Chardonnay e/o Pinot nero. La gradazione alcolica minima è 11,5°. Ha colore brillante, paglierino chiaro con bagliori lucenti e possibili riflessi verdini; perlage finissimo, persistente, spuma esuberante. L'odore è fruttato e comprende sentori di frutti maturi, talvolta di sottobosco o di mela acerba. Il sapore è secco e vellutato; si colgono ancora sensazioni di frutta e talvolta una nota amaroagnola. La temperatura di servizio è 6-8 °C.

Il Terre di Franciacorta Bianco è ottenuto principalmente da uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero. La gradazione alcolica minima è 11°. Ha colore paglierino con riflessi verdini. L'odore è delicato, con ricordi di floreali e fruttati di mela, di pera, di frutti esotici o di agrumi. Il sapore è pieno, morbido, armonico, con possibili note speziate e vanigliate. La temperatura di servizio è 10-12 °C.

Il Terre di Franciacorta Rosso proviene in particolare da uve Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Barbera e Merlot. La gradazione alcolica minima è 11°. Il colore è rosso vivo, con riflessi violacei, se giovane. L'odore è fruttato, erbaceo, caratteristico. Il sapore è di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico. Si serve a 16-18 °C.



CANTINE ECCELLENTI

Azienda agricola Ca' del Bosco

Via Case Sparse 20, Erbusco, tel. 0307760600.

La maison è stata fondata nel 1968; il riferimento storico, nonché il cuore e la mente della cantina, è Maurizio Zanella (nella foto). L'ingresso dell'azienda è costituito da un cancello-scultura di Arnaldo Pomodoro, mentre le grandi cantine a volta interrato, con pietra a vista, sono dotate di impianti di alta tecnologia. Attualmente non è possibile visitarla in quanto vi sono lavori in corso che presumibilmente termineranno verso settembre. La casa è nota per il pregio dei suoi vini tra i quali sveltano due capolavori enologici vincitori di concorsi internazionali: il "Franciacorta Annamaria Clementi", spumante millesimato ottenuto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e il "Terre di Franciacorta Chardonnay". Va inoltre ricordato che al sontuoso vino rosso di casa, ossia il "Maurizio Zanella", è stato affiancato il "Carmenero", rosso ottenuto da uve Carmenère, vitigno identificato da Maurizio Zanella nel 1990 nel vigneto Formica.

