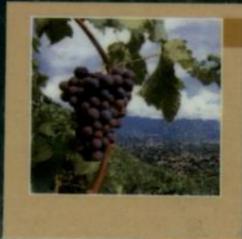
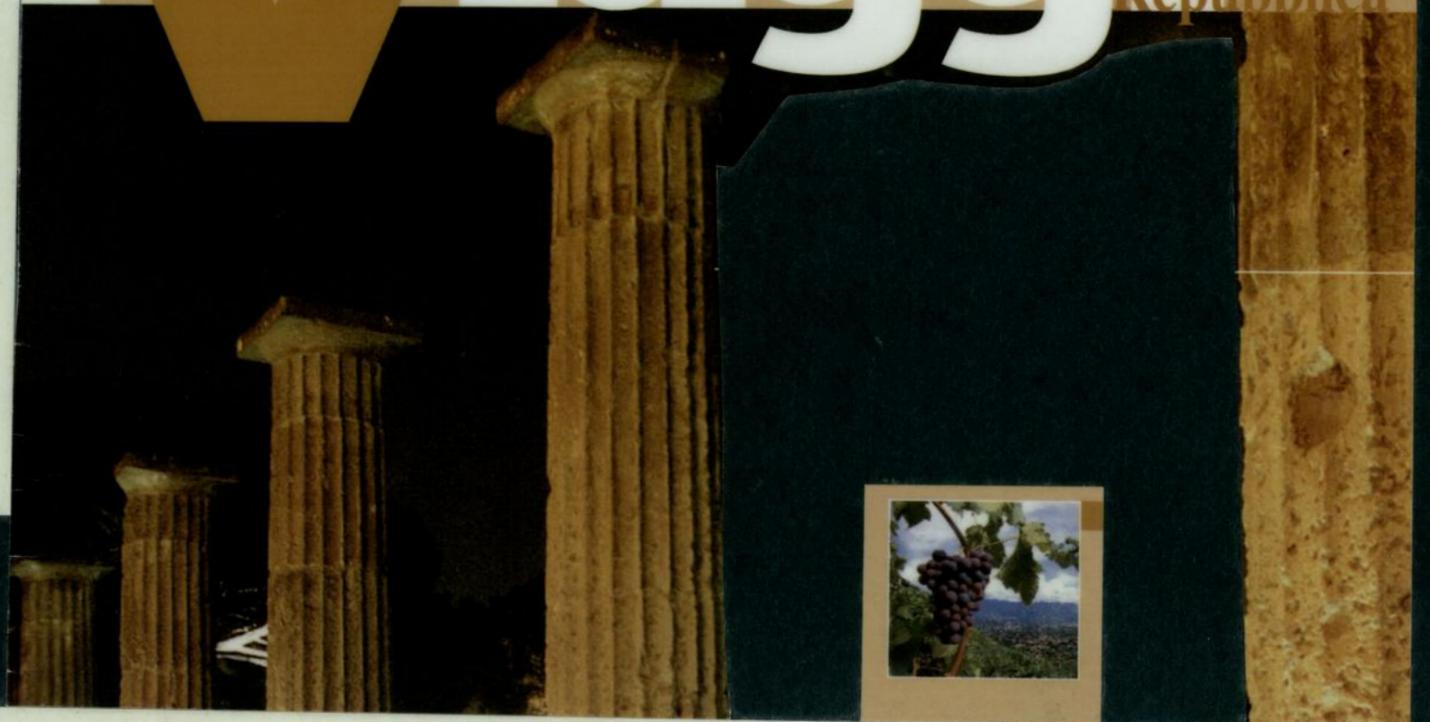


CONTATTI ■ [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)

# viaggi di Repubblica



**ERBUSCO**

## L'eccellenza in bottiglia

*Maurizio Zanella non finisce di stupire: anche il Pinero (Pinot Noir) è un grande vino. Ma la massima espressione della sua capacità resta il Brut Cuvée Annamaria Clementi. Una bottiglia di classe assoluta dove accanto al carattere vigoroso del vino si sente una infinita eleganza fatta di sottili nuances.*

**Ca' del Bosco**

Euro: 55

© 030-7766113

## VINIS PUMANTICANTINE COLLINE E NOTE CHE **Calici in alto**

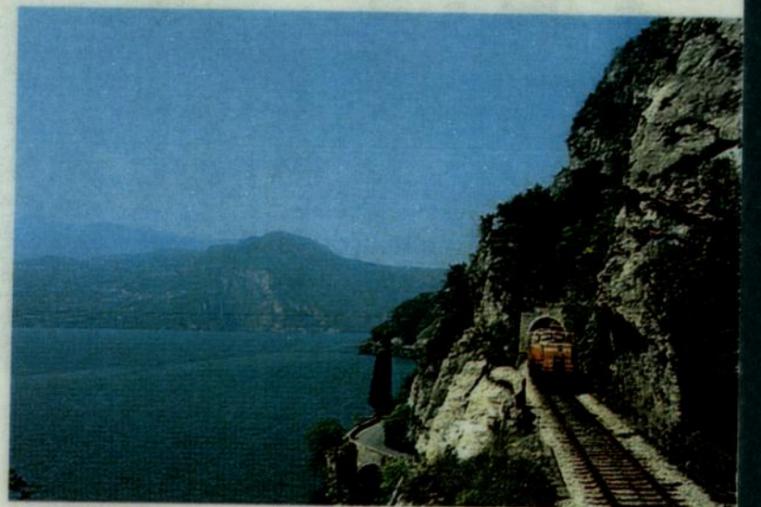
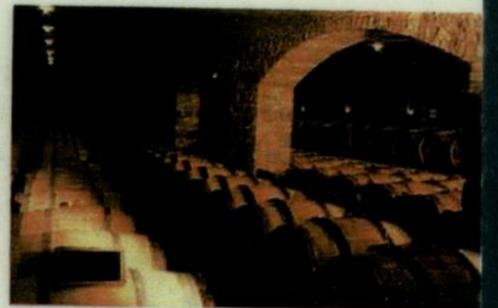
CHECK-IN

**LOMBARDIA**

### Franciacorta, bollicine di classe

DI CARLO CAMBI

**S**i muove, con misurato passo, ma si muove. Parliamo del mercato delle bollicine, diventato peraltro molto selettivo, che evidenzia una ripresa di consumi. Segno che prende corpo un parziale mutamento del gusto: non abbiamo voltato le spalle ai rossi, magari di notevole struttura. Però stiamo riscoprendo il fascino misurato dei bianchi e le suggestioni del territorio. In questo la Franciacorta, anfiteatro di colline ataviche a corona del lago d'Iseo, ha pochi rivali. Basterà per apprezzarlo partecipare il 27 e 28 di settembre ad Erbusco all'annuale festival (e nel bresciano si celebra anche l'olio con appuntamento dal 27 al 29 a Rodengo Saiano) dove sfilano tutte le bottiglie franciacortine. Che sono l'eccellenza della spumantistica italiana. In degustazioni anticipate abbiamo constatato un deciso passo in avanti nella qualità. I Saten (con minor pressione) sono oggi morbidi e complessi, i Brut hanno carattere e nerbo, i Demisec sono di piacevolezza gaia. Le bottiglie franciacortine alternano uvaggi di chardonnay e pinot noir (spesso vinificato in purezza e ovviamente in



bianco) a seconda delle condizioni pedoclimatiche. Insomma ormai siamo a un passo dagli Champagne e a testimoniare sta l'interesse per la Franciacorta (vedi Antinori) dei maggiori vignaioli. Solo una preghiera: non usate questi spumanti da fine pasto, sono grandi vini per cucina raffinata. Mai da dolci (anche se il tappo che salta mette allegria, ma provoca un deplorabile shock al vino).

*Gli spumanti di Franciacorta sono in decisa ascesa qualitativa. Merito di un terroir d'eccellenza: le colline attorno al lago d'Iseo.*