



Merum Selezione Kommentar

Franciacorta: Mancanza di coraggio

Lo Champagne sarà sempre lo Champagne. Le altre appellazioni di vini spumanti possono fare tutti gli sforzi di questo mondo: possono essere più buoni, possono essere più economici, più belli, dolci o secchi... Contro lo Champagne non c'è santo che tenga.

Uno spumante che si orienta in base allo Champagne, è condannato a rimanere nell'ombra di questo. Queste copie hanno la possibilità di ottenere dei risultati positivi solamente allorché possono essere prodotti a dei prezzi sensibilmente inferiori. Il Cava ne è un esempio. A lungo andare potrebbero avere successo le appellazioni di spumanti metodo classico che investono nella loro originalità e respingono il confronto con lo Champagne così come quello con l'Asti o con il Prosecco.

I lettori di Merum sanno che non bevo Champagne, bensì Franciacorta. Questo non dipende solo dal fatto che non mi potrei permettere i migliori Champagne, e quelli che mi potrei permettere, non mi interessano. Bevo i Franciacorta perché amo la loro "italianità". Mi piace questo insieme di riservata nobiltà e gioia mediterranea di vivere. Mi piace questo frutto maturo, la leggerezza, l'eleganza, la bevibilità. Inoltre, persino un'ottima bottiglia di Franciacorta non fa saltare il mio budget per i vini.

Semplicemente non ci credo che ogni Metodo Classico, che vuole essere preso sul serio, si debba per forza orientare in base agli Champagne e non si possa permettere un carattere distinto. A quanto pare, la maggior parte dei produttori di Franciacorta invece

la pensa diversamente: la bellissima freschezza di frutto dei Franciacorta viene sacrificata, in maniera crescente, ad una complessità opulenta ed unilaterale, fermentando e affinando ben bene i vini base nel legno piccolo. In alcuni casi è semplicemente troppo: gli aromi di miele, legno e burro sono stucchevoli e fanno passare la voglia di bere.

Mi è totalmente incomprensibile perché i produttori non se ne accorgano. Un po' di barrique e di bâtonnage va anche bene, ma perché bisogna esagerare tutto? Perché non fare un taglio con uno Chardonnay fruttato, fermentato nell'acciaio? Perché non un poco di misura e di equilibrio?

A parte questo, gli spumantisti di Brescia non ce la fanno a non aumentare, anno dopo anno, gli zuccheri residui. Mi rincresce che tanti Brut e Satèn diventino sempre più dolci, cercando ovviamente di rosicchiare le quote di mercato dell'industria dell'Asti, ma questo non mi crea dei problemi particolari, in quanto finora evitavo comunque queste due categorie, cercando fortuna nelle categorie Extra Brut e Dosage Zéro.

Proprio per questo motivo faccio fatica a mostrare comprensione che ora, mediante un dosaggio dolcissimo, si vuole rendere appetibili gli Extra Brut - una categoria finora riservata agli intenditori - al largo pubblico. Quasi una sfrontatezza mi pare il fatto che ora si aggiunga zucchero addirittura negli Zéro Dosage e Pas Opéré o come si chiamano i presunti senza dosaggio. Probabilmente si vuole andare incontro a quelle persone che sull'etichetta richiedono un vino assolutamente secco, ma nel bicchiere si aspettano poi un qualcosa di "rotondo".

E' chiaro che un'appellazione o un'azienda produttrice non può vivere esclusivamente di intenditori e

Disciplinare di produzione Franciacorta DOCG

Composizione ampelografica: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (Satèn: vietato il Pinot nero); **resa massima:** 10 000 kg uva/ha; **titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:** 11,5%; permanenza obbligatoria sui lieviti: 18 mesi; **commercializzazione:** non prima di 25 mesi dopo la vendemmia (Millesimato: 30/37 mesi).

che una parte della produzione deve essere venduta e quindi adeguata ad un pubblico meno specializzato. Non capisco comunque perché questa apparentemente inevitabile banalizzazione debba riguardare l'intera gamma dell'offerta.

Dai produttori di Franciacorta mi aspetto che diano una possibilità al buon gusto - e con ciò alla tipicità dello spumante della loro appellazione - limitando i loro compromessi commerciali ai Satèn e ai Brut. L'Extra Brut appartiene a noi, cari produttori, agli amanti del terroir, e non a quella specie di popolo di bevitori di longdrink tanto corteggiato da voi! Dove si vuole costruire un futuro, sarebbe richiesto un po' più di coraggio enologico!

I vini selezionati per la Merum-Degubox sono contrassegnati dal simbolo **BOX**. (Vini degustati: 78; vini pubblicati: 76; vini non valutati per imperfezioni non tollerabili: 2.)



Punteggi e commenti di degustazione nell'allegata Merum Selezione 6/03 su pagina 6.

Ca del Bosco, Erbusco (BS)

990 000 Flaschen/140 Hektar
Tel. 030 7766111; Fax 030 7268425
cadelbosco@cadelbosco.com

Franciacorta DOCG Brut (goldenes Etikett) s. a.

★★★ JLF
400 000 Fl.; L. 03282A46032; April-Mai-Juni 2001

Frisches, goldenes Hellgelb; fruchtige Nase, Ananas, tief und frisch, einladend; auch im Gaumen intakte Frucht, Struktur, angenehme Süße, ausgewogen, kraftvoll, gute Länge. (75% Chardonnay, 15% Weißburgunder, 10% Pinot noir.)

Ca del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Brut 1999

★★★ - ★★★★★ JLF
44 712 Flaschen; L. 03272 A46032; April 2000

Goldgelb; verhaltene Hefe- und Fruchtnoten; Kraft, recht fein, Frucht, strukturiert, sehr trinkiger, fester, feiner, ausgewogener Wein, ausgeprägte Länge auf Frucht. (65% Chardonnay, 19% Pinot noir, 16% Weißburgunder.)

Ca del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Satèn 1998

★★★ - ★★★★★ JLF
20 347 Flaschen; L. 03282A26032; 29/04/1999

Helles Goldgelb; einladende Nase, Noten von Ananas und reifen Birnen; schon im Ansatz volle Frucht, Kraft, Struktur, bestens eingepasste Süße, ausgewogen und fein, lang; so lass ich mir Satèn gerne gefallen. (70% Chardonnay, 30% Weißburgunder.)

Ca del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Dosage Zero 1999

★★★ - ★★★★★ JLF
29 800 Flaschen; L. 03272 CoG032; April 2000

Helles Goldgelb; fruchtige Nase, reifer Apfel; auch im Gaumen intakte Frucht, rund, bestens ausgewogen, kraftvoll und fein, frische Säure, eingepasste Süße, lang, gefällt sehr. (65% Chardonnay, 19% Pinot noir, 16% Weißburgunder.)