

# L'ITALIA DEL GUSTO

Ma inse-  
portano /

italiadelgusto@corriere.it

**1 CONSORZIO FRANCIACORTA**  
Attivo dal 1990, controlla la qualità del primo brut italiano ad aver ottenuto il marchio Docg e a sfidare lo Champagne

**2 CANTINE DI FRANCIACORTA**  
Il primo megastore italiano dedicato al vino, tutte le bottiglie della Franciacorta, una selezione dalle altre regioni

**3 GUALTIERO MARCHESI**  
Ristorante splendido all'Albereta, nel menu i piatti classici e quelli innovativi (fritto di code di scampi e verdure in agrodolce)

**4 RISTORANTE IL VOLTO**  
La bravura dello chef Vittorio Fusari è superiore alla fama: interpreta il territorio con piatti diventati classici

**5 COOP. PESCA DI CLUSANE**  
Fresco o essiccato, qui si trova il miglior pesce del lago Iseo, lavarelli, persici, trote, lucci e sardine ma anche gamberi di fiume

**6 RISTORANTE CASCINA DOSS**  
Cucina di territorio in mezzo alle torbiere con vista sul lago, piatti di pesce e carne, ottimi dolci e bella selezione di vini

**7 CA' DEL BOSCO**  
Maurizio Zanella, tra i primi a credere nel successo del Franciacorta, ora svetta con i millesimati e la riserva Clementi

LOMBARDIA

## Franciacorta, cinque milioni di brindisi

Nella Champagne d'Italia, tra bottiglie delle feste e grandi chef

La piccola Champagne italiana. Così nel mondo del vino è conosciuta la Franciacorta (che così si chiama perché vi erano alcune corti monastiche affrancate dal pagamento dei tributi), quell'angolo in provincia di Brescia, stretto tra i fiumi Oglio e Mella, appena sotto il Lago d'Iseo. Terra fortunata, con un clima quasi mediterraneo e colline moreniche. Un terreno speciale per la coltura della vite, che qui viene coltivata da secoli. E pensare che la Franciacorta ha rischiato di divenire un recinto di fabbrichette prima di scoprire la sua vocazione vitivinicola. Una scoperta avvenuta oltre quarant'anni fa dall'allora giovanotto Franco Ziliani, enologo fresco di diploma ad Alba, che convinse un proprietario ter-

riero, Guido Berlucchi, a produrre un vino spumante che emulasse il mitico Champagne. Il seme era stato gettato: una pattuglia di imprenditori raccolse la sfida. Quei pionieri che hanno lavorato per anni con passione e entusiasmo sono **Maurizio Zanella di Ca' del Bosco**

Oggi il sogno si è avverato e il Franciacorta (il nome così com'è, senza aggettivo, al maschile, come la Champagne è il territorio e lo Champagne è il vino), identifica l'unico spumante secco a denominazione di origine controllata e garantita (docg) ottenuto con il metodo classico, che altro non è che la versione

italiana di quel metodo champenois messo a punto nel 1668 dall'abate Dom Pérignon. Un vino con le bollicine che si è dato regole più severe rispetto al modello francese, con un affinamento a contatto dei lieviti di almeno 18 mesi per il senza annata, e di almeno 30 mesi per i millesimati, ossia le bottiglie con l'anno della vendemmia. «Una politica di qualità e rigore che paga — sostiene

Ezio Majolini, presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta —. Quest'anno abbiamo quasi raggiunto quota cinque milioni di bottiglie (4,8 milioni per la precisione, con una crescita di più dell'11% sull'anno precedente). In particolare registriamo un grosso successo con la tipologia Satin, cioè un Franciacorta spumantizzato con una pressione più bassa, che ha un giusto

più morbido e meno delicato». «Certo — continua Majolini — adesso con le feste di fine anno è il nostro momento di gloria e il botto dei tappi delle bottiglie di Franciacorta ovunque in Italia accompagna pranzi e cene. Ma stiamo lavorando per destagionalizzare il consumo, suggerendo il Franciacorta come vino per tutte le occasioni, secondo tipologia: dal Satin al Brut per il pesce e i primi piatti, dall'Extra Brut molto secco per l'aperitivo al Demi Sec decisamente abbinato per i dolci. E chi dice che con le carni un vino spumante non va bene provi ad abbinare a un Franciacorta Rosé. Si dovrà ricredere». Della stessa idea è anche Vittorio Fusari, lo chef del Volto di Iseo che professa l'amore per la sua

terra suggerendo un menu «dei Franciacorta» con otto portate abbinate a tre Franciacorta differenti. Gualtiero Marchesi, lasciata Milano per cedere alla lusinghe della Franciacorta a Erbusco, solitamente scettico nei confronti del vino, raccomanda sempre una flûte di Franciacorta, capace di rinfrescare il palato e non disturbare l'«ascolto» dei grandi piatti. E allora, giunti a fine anno, brindiamo con il Franciacorta, questo inno alla gioia fatto vino, l'unico spumante che riesce a mettere d'accordo gli italiani. A tavola almeno.

Francesco Arrigoni

CORRIERE DELLA SERA

www.corriere.it  
In rete l'archivio dell'Italia del gusto

cantine

Millesimati e riserve  
Il fronte di bollicine



Grazie al Consorzio di tutela (Erbusco, tel. 030.7760477), il Franciacorta è l'unico spumante secco a Docg e l'unico italiano con le bollicine che prende il nome dal territorio, come lo Champagne. Il merito è anche dei produttori, tra gli storici di Erbusco: **Ca' del Bosco** (nella foto Maurizio Zanella, tel. 030.7766111) con millesimati e riserva Annamaria Clementi;



PREZZI D'ABBONAMENTO ITALIA: cinque numeri anno € 225,00, sette numeri anno € 238,00 (versamento tramite conto corrente postale n. 4167). Per informazioni sugli abbonamenti nazionali e per l'elenco id (02.63.79.85.20 fax 02.62.82.81.41) per gli Stati Uniti tel. 001-718-937477 fax 001-718-9310813; ARRETRATI richiedibili al vostro edicolante oppure ad A.S.E. Agraria Servizi Editoriali - Tel. 02.99.04.09.70 c/c p. n. 36246311. Internet: www.corriere.it. Il costo di un arretrato è pari al doppio del prezzo di copertina in Italia; il triplo al resto. SERVIZIO CLIENTI: 02.63797510 (prodotti collaterali e promozioni). Sped. Abb. Post. - 45% - Art. 2 Com. 20/B Legge 662/96 - Filiale di Milano

SEDE DI ROMA: Via Tomacelli 160  
Roma 00186 Telefono 06 688281  
RCS Pubblicità S.p.A.  
Via Mecenate 91 Milano 20138  
Telefono 02 6339  
Servizio clienti 02 63797510



DIREZIONE, REDAZIONE  
AMMINISTRAZIONE, TIPOGRAFIA  
Via Solferino 28 Milano 20121  
Telefono 02 6339

FONDATO NEL 1876

PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Albania USD 2,00; Argentina \$ 3,30; Australia AUS 1,50; Austria € 1,85; Belgio € 1,85; Brasile R\$ 4,00; C.Z. Kes. 56; S.K. Slov. Kr. 09; Cipro L. 1,20; Danimarca Kr. 15; Egitto USD 2,20; Finlandia € 2,00; Francia € 1,85; Germania € 1,85; Grecia € 1,60; Irlanda € 2,00; Libano LL 3,30; Litu € 1,85; Malta Cus. 30; Monaco € 1,85; Norvegia Kr. 16; Olanda € 1,85; Polonia Pln. 8,40; Portogallo Cont. € 1,20; Israele € 1,40; Romania Lei 55.000; Slovenia SIT 280; Spagna Balcani € 1,20; Canada C. 1,40; Svezia Kr. 18; CH Fr. 2,80; CH Tr. Fr. 2,50; UK Lg. 1,30; Ungheria Ft. 300; U.S.A. \$ 2,00; Venezuela BS 300.

DOMENICA  
28 DICEMBRE 2003  
EURO 0,90\*