

13  
14  
PORTHOS

Alla Franciacorta è riuscito - sola in Italia nel campo dei metodi classici - l'obiettivo di creare e sostenere il connubio "tipologia di vino - territorio d'origine - nome del prodotto". Un'impresa che, calcata sul modello vincente dello Champagne, non è riuscita ad altre realtà italiane: né all'Oltrepò Pavese, né al Trentino, o all'Alto Adige... Diventa determinante per il consumatore, che in una singola parola riassume più concetti. Insomma: il significante Franciacorta è riuscito a conquistarsi un suo significato, che va al di là del toponimo. Guai a dire spumante: si rischia di attirarsi le ire dei produttori, che vogliono liberarsi in toto dell'immagine

nefasta che questo nome veicola con sé. La coesione dei produttori raccolti attorno ad una linea comune e ad un Consorzio che funziona sono stati determinanti. "Siamo la zona - azzarda Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco - che ha probabilmente la maggior unità d'intenti al mondo fra i produttori. L'idea è quella di crescere ancora in qualità, di valorizzare la produzione, di porci come alternativa possibile allo Champagne, come prodotto che sia sullo stesso piano. O tutt'al più superiore". Cosa manca al grande passo? "Manca omogeneità. Bisogna che tutti o quasi i prodotti della zona siano su un medesimo livello, che chi compra un Franciacorta abbia un'idea di affidabilità e ne venga ripagato. Per questo è allo studio la revisione del disciplinare, che vogliamo ancor più rigoroso".

samuel cogliati

# PORTHOS

ribelle nobile disperato

Primavera 2003 numero 13 Spedizione in abbonamento postale - 45% - Art. 2 comma 20/B Legge 662/96 - Filiale di Roma

## Franciacorta

servizio e foto di samuel cogliati

### Irreprendibile progettualità

#### FRANCIACORTA BRUT CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI 1996

Colore giallo vivo, sfumature verdi illuminate dal perlage. Naso molto composto, non ha la brutalità viscerale di qualche versione precedente ma non è neanche condizionato dal rovere: la sua uscita graduale, i riferimenti appena affumicati, la nitida espressione di frutta bianca cruda, l'accennata florealità di sottofondo, tutto contribuisce a renderlo complesso e promettente. In bocca appare una setosità che è rara in uno spumante italiano, il corpo è denso, si percepisce una salutare mineralità al centro del palato che aiuta la sensazione a progredire, a scorrere con una dinamica inaspettata per un vino di tale struttura.

+ TERROIR E SOLIDITÀ, GRANA DEL PERLAGE CHE COLLABORA ATTIVAMENTE E FINO IN FONDO, QUALITÀ DEI RITORNI. LA GENEROSITÀ DEGLI ESTRATTI E DELL'ALCOL, DOVUTA ALLA SELEZIONE DELLE UVE, PUÒ SEMBRARE DOMINANTE DOPO CHE IL VINO È STATO QUALCHE MINUTO NEL BICCHIERE.

EURO 53

GNOCCHI DI ZUCCA RIFINITI DA UN PIZZICO DI CANNELLA E DI PEPE, CONDITI CON RICOTTA AFFUMICATA E UN CUCCHIAIO DI BURRO NOCCIOLA BOLLENTE A PORZIONE: CON QUESTA RICETTA SI METTE ALLA PROVA L'ASPETTO AUTUNNALE DEL VINO E LA SUA CAPACITÀ DI SENTIRE IL CIBO, RISPETTARNE LE MORBIDEZZE E GOVERNARNE LA PARTE GRASSA.



#### Ca' Del Bosco

ERBUSCO (BS) 030/7766111

#### FRANCIACORTA

#### DOSAGE ZERO 1997

Colore giallo molto caldo, perlage molto sottile. Naso finissimo, raccolto, sfumature minerali di idrocarburi, funghi, radici e mare.

In bocca si introduce con una bella presa, viva energica, improvvisamente lo sviluppo si trasforma e si fa morbido, il perlage è buono ma non basta a tenere desta la sensazione che si avvia verso

un finale classico, quasi troppo prevedibile.

+ LA COMPLESSITÀ DELL'ODORE È ESEMPLARE, COSÌ COME LA TENUTA A BICCHIERE VUOTO E A BOTTIGLIA APERTA. - PECCATO CHE LA BOCCA SIA COSÌ POCO VITALE; L'ANNATA CALDA DEVE AVER CONDIZIONATO FIN TROPPO LA TENSIONE GUSTATIVA CHE IN ALTRE OCCASIONI È IL PUNTO FORTE DI QUESTO CHE È STATO TRA I PRIMI PAS DOSÉ ITALIANI.

EURO 28

QUANDO L'ANNATA È COSÌ MATURA QUESTO FRANCIACORTA, COMUNQUE MOLTO SECCO, SA DIFENDERSI SU UN ROMBO AGLI SPINACI E SUGHETTO IN BIANCO DI ACCIUGHE E LO STESSO VINO. NEL CASO RISPETTI DI PIÙ L'IDENTITÀ "CATTIVA" ED ESSENZIALE LA SUA EFFICACIA SUL CAVIALE È STATA AMPIAMENTE SPERIMENTATA.



### I MIGLIORI DELLA DEGUSTAZIONE

CAVALLERI COLLEZIONE 1997, ANNA MARIA CLEMENTI CA' DEL BOSCO 1996,  
GATTI BRUT E TUTTA LA SERIE UBERTI.

