

PRESENTATA A ROMA LA GUIDA «DUEMILAVINI 2005» RISULTATO DI 15 MILA ASSAGGI

## Per 11 vini bresciani i «5 grappoli» dei sommelier italiani

ROMA - Due aziende della Franciacorta, Bellavista e Cà del Bosco, premiate con il «tastevin» della continuità nell'eccellenza; 11 vini bresciani (tre di Cà del Bosco, due di Bellavista ed uno ciascuno di Berlucchi, Contadi Castaldi, Ferghettina, Monte Rossa, Ricci Curbastro ed Uberti) hanno meritato una valutazione superiore a 90/100 e, dunque, hanno guadagnato il massimo riconoscimento dei cinque grappoli. Questo il responso emesso da

Duemilavini 2005, la guida dell'Associazione italiana sommelier, che, com'è ormai tradizione, è stata presentata ieri pomeriggio all'Hilton di Roma.

Anche in questo caso è il Franciacorta a far la parte del leone e non solo per il Bresciano, ma pure in Lombardia, visto che la nostra regione ha visto riconosciute nel complesso una quindicina di bottiglie con cinque grappoli sulle 320 scelte in tutt'Italia. Anche altre zone della provincia, in verità, sono state recensite

con attenzione e rispetto, in particolare il Garda, dal momento che più di trenta cantine bresciane entrano in guida con valutazione spesso molto positive.

Guardando all'insieme della guida, realizzata da una cinquantina di degustatori dall'Ais, non emergono grandissime novità, ma si conferma il duello tra Toscana e Piemonte per il primato del maggior numero di etichette d'eccellenza. Quest'anno è stata la Toscana a vincere il confronto

con 74 «cinque grappoli», mentre il Piemonte si è fermato a 67. I sommelier da qualche tempo premiano pure la costanza dell'eccellenza, assegnando due «tastevin» (la scodellina argentata simbolo della degustazione) alle aziende che nelle varie edizioni della guida hanno raggiunto le 20 segnalazioni di bottiglie a «cinque grappoli».

Nel ristrettissimo gruppo di cantine entrano quest'anno Antinori, La Spinetta e Roberto Voerzio, che si aggiungono

a Gaja (primatista incontrastato con 24 segnalazioni). Al traguardo del primo «tastevin», ovvero almeno 10 segnalazioni d'eccellenza nei diversi anni, giunge nel 2005 la bresciana Bellavista che si aggiunge alla Cà del Bosco (ben 18 le segnalazioni d'eccellenza già all'attivo). Il gruppo è complessivamente composto da 25 aziende e gli inserimenti di quest'anno sono Allegrini, Avignonesi, Fazi Battaglia, Domenico Clerico, Poderi Aldo Conterno, Tenute Folonari, Bruno

Giacosa, Produttori di Termeno e Villa Matilde.

Da ultimo c'è da ricordare che quest'anno Duemilavini partecipa all'iniziativa «Wine for life» ideata dalla Comunità di Sant'Egidio per la lotta contro l'Aids in Africa.

Come avviene con il bollino applicato sulle bottiglie di vino che partecipano all'iniziativa, anche in Duemilavini 2005 è presente il bollino «Wine for life» ed ogni copia venduta (il prezzo è di 42 euro) originerà un contributo benefico. (g.f.b.)



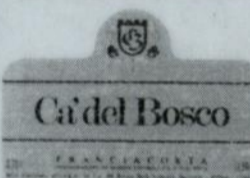
2004 Maurizio Zanella 2000 ~ Pinéro 2000  
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996

### FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI 1997



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 60%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 20% - **Gr.** 12,5% - **€** 59 - **Bottiglie:** 35.000 - Interpretazione magistrale di una grande annata, fin dal colore paglierino di estrema brillantezza. Il profumo sviluppa un ampio spettro di note fruttate coniugate a note floreali di albicocca, mela limoncella e fiori di acacia. Sullo sfondo occhieggiano toni di nocciola fresca e spezie dolci. È un gioiello di armonia e freschezza; possiede una struttura di gran razza e un finale lungo e delicato, sensuale. Il mosto inizia la fermentazione alcolica in acciaio e la termina, insieme alla malolattica, in barrique di rovere da 228 l. Maturato in barrique per ulteriori 7 mesi. Rifermentato in bottiglia, sosta sui lieviti per 68 mesi. A tutto pasto, evitando carni elaborate.

### FRANCIACORTA SATÈN 1999



**Tipologia:** Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 75%, Pinot Bianco 25% - **Gr.** 12,5% - **€** 34 - **Bottiglie:** 24.700 - Un bel paglierino venato di bagliori dorati, perlage fitto e fine. Al naso sviluppa una fragrante quanto elegante complessità olfattiva. Emergono sentori di mela, banana, pompelmo rosa e buccia di cedro su uno sfondo di delicata speziatura. L'elegante stoffa del vino e il delizioso equilibrio emergono accompagnati da una nota leggermente agrumata. Incredibilmente lunga e vellutata, la persistenza finale. Fermentazione alcolica in acciaio dove è maturato per 7 mesi. Sosta sui lieviti per 42. Magistrale in abbinamento con il sashimi.

### PINÉRO 2001



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - **€** 58 - **Bottiglie:** 13.450 - Il colore è il rosso rubino bello, profondo e trasparente del Pinot Nero. Il profumo è estremamente complesso. Intrigante e fruttato con sentori di mirtillo, ribes e confettura di lamponi, fusi sapientemente a gradevoli note tostate, speziate, vanigliate. Un vino delizioso, di sostenuto tenore alcolico, comunque piacevolissimo e di straordinaria bevibilità ed eleganza. Vendemmia a fine Agosto, macerazione a contatto con le bucce in acciaio per 17 gg. Fermentazione alcolica completata in barrique nuove, dove svolge anche la malolattica e dove resta a maturare per 15 mesi prima del lungo affinamento in bottiglia. Filetto alla bourguignonne.

### I CINQUE GRAPPOLI BRESCIANI

- BELLAVISTA  
Franciacorta Gran Cuvée Brut 2000
- BELLAVISTA  
Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré 1999
- BERLUCCHI  
Cuvée Imperiale Vintage 1999
- CA' DEL BOSCO  
Franciacorta Satèn 1999
- CA' DEL BOSCO  
Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi 1997
- CA' DEL BOSCO  
Pinéro 2001
- CONTADI CASTALDI  
Franciacorta Zero
- FERGHETTINA  
Franciacorta Extra Brut 1997
- MONTE ROSSA  
Franciacorta Brut Cabochon 2000
- RICCI CURBASTRO  
Franciacorta Satèn Brut 1996
- UBERTI  
Franciacorta Brut Comari del Salem 1999

