

la *Grandecucina*

PROFESSIONALE & WINE

2_09

WALTER MIORI

La materia
e l'emozione

NICOLA CAVALLARO

Il piacere
del confronto

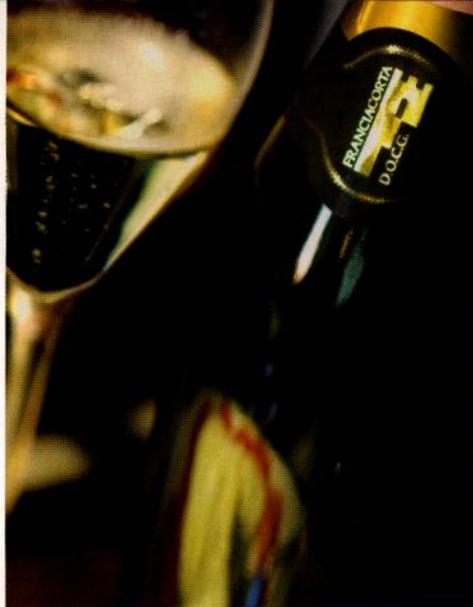
ERNST KNAM

Non solo dolce

La tiratura di questa rivista è certificata

CSST
L'ERTICO CALORE
SUNDO SPECIFICAZIONE
E DA OCA

Reed Business
Information



V I N O & V I N O

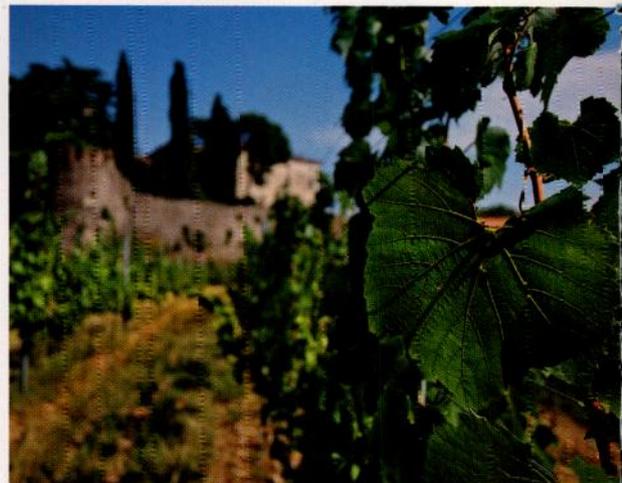
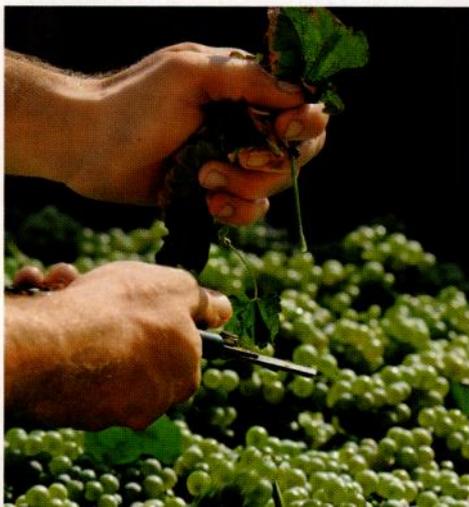
FRANCIACORTA, UN TERRITORIO, UN METODO, UN VINO

L'ANGOLO DI LOMBARDIA
TRA IL LAGO DI ISEO E
BRESCIA È OGGI UNO DEI
POLI PIÙ SIGNIFICATIVI DELLA
PRODUZIONE SPUMANTISTICA
NAZIONALE...

Anche se parliamo di bollicine, siamo in terra italiana, e precisamente in uno splendido territorio nel cuore della Lombardia delimitato a nord dal Lago d'Iseo, a est dal proseguimento delle Alpi Retiche che dividono la Valle Camonica dalla Val Trompia, a ovest dal fiume Oglio e a sud dal Monte Orfano. L'origine di questo nome così intrigante, Franciacorta, deriva da "curtes francae" (Corti Franche) ovvero piccole comunità di monaci cluniacensi, insediatesi nell'Alto Medioevo nella zona collinare vicino al Lago d'Iseo, esentate dal pagamento dei dazi per il trasporto e il commercio delle loro merci. Si tratta di un territorio con un patrimonio culturale e naturale carico di fascino, da scoprire, assaporare e respirare, costituito da terreni di origine alluvionale e morenica. Un'altra caratteristica molto importante dei terreni della Franciacorta è la conformazione in dolci colline e la struttura "granulosa" che facilita molto lo scolo delle acque in eccesso: la vite, che soffre il ristagno idrico, ha dunque tutti i presupposti per crescere bene e sana. Anche il clima presenta quelle caratteristiche che meglio corrispondono alle esigenze dei vigneti. I venti freddi provenienti dalla Val Camonica vengono mitigati dagli influssi del lago e dalla presenza delle piccole alture moreniche in prossimità del bacino d'Iseo; quindi nonostante la vicinanza dell'umida pianura bresciana, i venti che spirano dai laghi non permettono la formazione di nebbie invernali. L'insieme di queste caratteristiche geologiche e microclimatiche rende questo territorio unico ed i vini prodotti, irripetibili.

DI GLORIA CERESA
- FOTO CONSORZIO PER LA
TUTELA DEL FRANCIACORTA

Il Franciacorta è stato il primo brut italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi in etichetta è indicata la sola denominazione "Franciacorta", un unico termine per definire il territorio, il metodo di produzione e il vino. Garanzia per il consumatore della specificità e della qualità di questo prodotto. Solo 10 denominazioni in

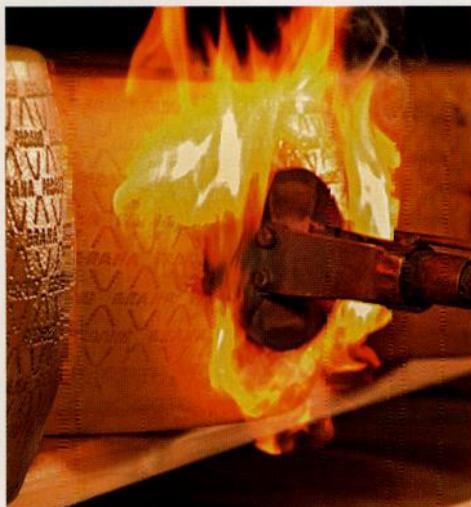


tutta. Europa godono di tale privilegio e di queste solo tre i prodotti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia: Cava (prodotto in Spagna), Champagne e Franciacorta. La grande cura del vigneto, la vendemmia manuale, l'attenta vinificazione e la maturazione dei vini base in acciaio e parte, spesso, in piccole botti di rovere, forniscono una materia prima di assoluta

BERLUCCHI CUVÉE STORICA La Cuvée Storica di casa Berlucchi cambia veste e diventa Franciacorta Berlucchi 61, una celebrazione glamour dell'anno in cui Franco Ziliani, Guido Berlucchi e Giorgio Lanciani crearono il primo metodo classico di Franciacorta. Il nuovo packaging della bottiglia riporta prepotentemente agli anni '60, con le geometrie dei cerchi e i decori optical alleggeriti dalla laminatura platino. Ottenuta per il 95% da uve vendemmia 2006 (non indicate in etichetta perché non si tratta di un millesimato).

La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox, a temperatura controllata; una piccola parte dello chardonnay e tutto il pinot nero fermentano in barrique di rovere; affinamento a contatto dei lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, a cui seguono altri 2 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Dal colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini, spuma soffice, perlage sottile e persistente. Il bouquet offre sentori di frutti a polpa bianca, con note tropicali accompagnate da leggere sfumature speziate. Di buona freschezza e gradevole acidità, al gusto è equilibrato, con un finale agrumato. Bottiglie prodotte 300.000. Prezzo scaffale enoteca: € 18 circa





Davide Oldani, grande addormentatore di materie prime, ha già selezionato la sua speciale riserva, ribattezzata D'O: un Grana Padano stagionato 27 mesi che diventa protagonista del piatto più famoso dello chef, la Cipolla caramellata, e che trova spazio anche nella sua ultima creazione: Bignè soffiati e decrati, finferli, uva sbucciata e arabica. Andrea Provenzeni, chef del milanese "Il Liberty", propone invece la Melanzana fondente su spuma di Grana Padano profumata allo zenzero, sfoglia integrale e pesto di agrumi e un Risotto alla crema di porri con salamella asciutta e chips di Grana Padano 24 mesi alle olive. Come è possibile? Semplice: a mille anni dalla sua invenzione - i primi a produrre Grana Padano furono nientemeno che i monaci benedettini della pianura padana attorno all'Anno Mille - e a 13 dal conferimento della dop (nel 1996), il Grana Padano si reinventa. E per andare incontro alle esigenze della ristorazione 'alta', ovvero degli chef più creativi e puntigliosi, diventa su misura, inventandosi un servizio dal nome programmatico: Taglio Settoriale. Di che cosa si tratta? Nulla di complicato: visto che la ricetta di questo formaggio si è tramandata immutata nei secoli ed è tuttora in grado, a seconda della lavorazione, della qualità di latte utilizzato, della zona di produzione e della stagionatura, di offrire diverse sfumature di gusto e declinazioni di sapore, ogni cuoco potrà d'ora in poi



DEGUSTAZIONI



GRANA PADANO SU MISURA

IL CONSORZIO PERMETTE AGLI CHEF DI SCEGLIERE STAGIONATURA E PROVENIENZA DEL CELEBRE FORMAGGIO DOF CREANDO LA PROPRIA RISERVA PERSONALE IN BASE ALLE ESIGENZE DI CUCINA

DI ANTONELLA PROVETTI

scegliere quale 'punto' del profumo e del gusto è il più adatto alle sue creazioni, e creare una riserva personale cui attingere al bisogno. Il Consorzio Grana Padano infatti, col progetto presentato all'ultima edizione di Identità Golose, offrirà d'ora in poi agli chef interessati una stagionatura



ad hoc studiata nell'ottica delle loro esigenze e delle loro ricette. E non solo: scelta l'"anzianità" del formaggio, i cuochi potranno esprimere una preferenza anche in merito alla zona di provenienza e di produzione della forma.

Niente di diverso, insomma, dal modo di operare di uno stilista, che decide ogni caratteristica e sfumatura del tessuto da lavorare.

SUCCESSO GLOBALE Sottolineare il ruolo essenziale che la cucina d'autore svolge nell'affermazione dei prodotti di eccellenza e fungere da risorsa preziosa per consolidare il made in Italy alimentare nel mondo, del resto, sono gli obiettivi dichiarati del Consorzio, che tutela uno dei prodotti italiani d'eccellenza più amati all'estero.

Una forma di Grana Padano su quattro prodotti finisce infatti oltreconfine, e i numeri parlano di un export in crescita esponenziale, con esportazioni triplicate in poco più di un decennio.

Ad oggi infatti il Grana Padano è il prodotto dop italiano più venduto nel mondo, ma a dare l'idea dell'indice di gradimento manifestato verso questo formaggio d'eccellenza dai grandi chef dei quattro continenti... a Londra, ad esempio, è impiegato regolarmente nelle ricette della Locanda Locatelli (chef Giorgio), uno dei ristoranti più rinomati della capitale britannica. Oltreoceano invece il Grana Padano va forte da Felidia, uno dei locali più "in" di New York, dove lo chef Lydia Bastianich propone una cucina italiana con marcate influenze friulane e i migliori risotti della città... ma anche allo Spiaggia di Chicago, dove il neo presidente Usa Barack Obama ha gustato per anni una delle migliori cucine italiane degli States.



qualità e di altissimo livello per la spumantizzazione.

Il Franciacorta è prodotto con uve chardonnay e/o pinot nero. È consentito anche l'uso del pinot bianco fino ad un massimo del 50% dell'uvaggio. Dopo la vendemmia, i grappoli integri vengono trasportati in cantina e le uve provenienti dal singolo vigneto vengono vinificate separatamente. Dalla soffice spremitura delle uve si ottiene il mosto 'fiore', per la produzione delle basi che in primavera andranno a creare la cuvée: un blend di vini base Franciacorta, anche di differenti annate, scelti sulla base di attente degustazioni al fine di determinare le caratteristiche che ogni produttore vuole dare al proprio Franciacorta. Segue la fase del tiraggio che consiste nell'aggiungere

CA' DEL BOSCO CUVÉE ANNAMARIA

CLEMENTI 2001 La Cuvée Annamaria Clementi 2001 è ottenuta da uve chardonnay (55%), pinot bianco (25%) e pinot nero (20%) provenienti da 10 vigne con un'età media di circa 37 anni. I vini base si ottengono esclusivamente con la fermentazione alcolica dei mosti di primissima frazione (circa il 40% del peso dell'uva) che avviene direttamente in piccole botti di rovere, dove affinano per circa 7 mesi. Solo i migliori, di almeno 10 diverse partite, verranno in seguito assemblati per dare origine alla cuvée. Il lunghissimo affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti (mediamente 6 anni e 6 mesi) in cantine interrata a una temperatura costante di 12°C, ne determina il profilo sensoriale ed organolettico. Di colore dorato e fine perlage, e dalla spuma cremosa, al naso spiccano note fruttate di pompelmo candito e mango, floreali di mimosa e sentori minerali. Al gusto perfetta rispondenza con le sensazioni offerte dall'ampio bouquet. Un vino importante, dalla potente e coinvolgente personalità.

Bottiglie prodotte: n.d. Prezzo scaffale enoteca: € 70



LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E DI GUSTO

FRANCIACORTA Uvaggio: Chardonnay e/o Pinot nero, è permesso l'uso del Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.

Caratteristiche: Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia.

Giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note agrumate e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido, fresco, fine e armonico.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

FRANCIACORTA SATÈN Uvaggio: Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50% (blanc de blancs).

Unicità: La morbidezza gustativa è data dalla minore pressione in bottiglia. Si produce esclusivamente nella tipologia Brut. Il nome "satèn" è stato coniato appositamente dai produttori di Franciacorta per evocare la delicata "setosità" del gusto. Perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con nuances verdoline, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola); al gusto: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

FRANCIACORTA ROSÉ Uvaggio: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (minimo 25%).

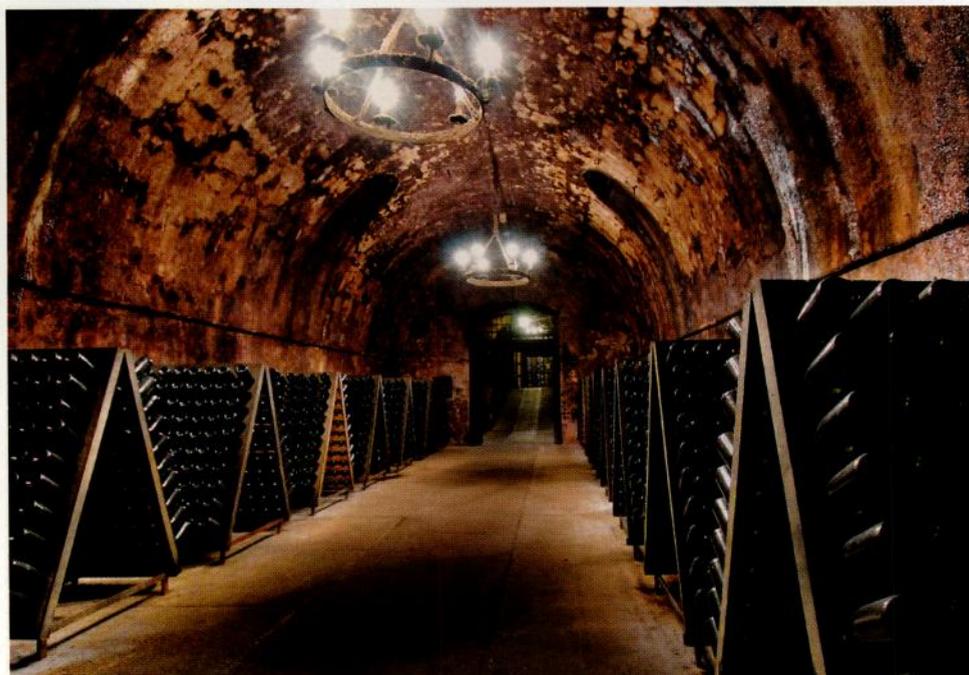
Metodo: Le uve bianche e rosse sono vinificate separatamente; le uve Pinot nero vengono fatte fermentare a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. La presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

FRANCIACORTA MILLESIMATO Produzione: È ottenuto da vini base di un'unica annata per almeno l'85%. Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio. I Franciacorta millesimati hanno una personalità che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

FRANCIACORTA RISERVA Si tratta di un millesimato, che può essere anche un Satèn o un Rosé, che ha riposato sui lieviti almeno 60 mesi, e quindi messo in commercio dopo ben 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia. Questa tipologia specifica è stata individuata per valorizzare al massimo i tanti Franciacorta millesimati lasciati a contatto coi lieviti molto tempo in più rispetto ai "canonici" 30 mesi.





VINO & VINO



BELLAVISTA FRANCIACORTA CUVÉE BRUT

Franciacorta ottenuto all'80% da uve chardonnay e una piccola percentuale (20%) di pinot nero e pinot bianco. Nasce dall'unione di almeno 30 selezioni, provenienti da più di 100 appezzamenti, coltivati in 10 comuni della Franciacorta. Buona parte dei vini base che daranno vita alla cuvée fermenta e matura per sette mesi in piccole botti di rovere. A questo grande complesso di varianti olfattive e gustative si aggiungono i profumi e i sapori dei "vini di riserva" di almeno 6-9 vendemmie precedenti. Dal colore giallo con evidenti riflessi verdognoli, ha spuma di buona persistenza e un perlage fine e continuo. Il bouquet è ampio e offre sentori di fiori bianchi e frutta matura (pere decana), sottili note di clorofilla e di vaniglia. Sapore corrispondente alle percezioni olfattive, sapido e completo nel retrogusto. Un vino armonico, equilibrato ed elegante. Bottiglie prodotte: 850.000. Prezzo in enoteca: 23-25 euro circa.



al vino messo in bottiglia uno sciropo di zuccheri e lieviti attivi: si innesca così una lenta rifermentazione naturale che sviluppa nella bottiglia anidride carbonica (presa di spuma), con conseguente incremento di pressione sino al raggiungimento di 5-6 atmosfere. Le bottiglie sigillate con un tappo metallico vengono accatastate orizzontalmente nelle cantine e rimangono in questa posizione per i tempi necessari ad ottenere i diversi Franciacorta. È proprio durante questi mesi che il Franciacorta sviluppa il proprio profilo sensoriale caratteristico, arricchendosi di complessità aromatica. In questa fase, quotidianamente, il cantiniere effettua il remuage, il famoso

"quarto di giro" della bottiglia che serve a staccare completamente la feccia dei lieviti dalle pareti della bottiglia e condurla verso il tappo. Il deposito delle spoglie dei lieviti che quindi si forma in prossimità del tappo sarà rimosso con la sboccatura. Durante la sboccatura le bottiglie vengono poste in posizione verticale con il collo immerso in una soluzione refrigerante che determina la formazione di un 'tappo' di ghiaccio che va ad inglobare completamente le spoglie dei lieviti. Quando il tappo metallico viene rimosso, la pressione all'interno della bottiglia è tale che il residuo ghiacciato viene violentemente espulso con una minima perdita di pressione e vino. Per i Franciacorta non dosati si introduce solo vino a ripristino del livello, per gli altri invece si aggiunge dello sciropo di dosaggio composto da vino base Franciacorta e zucchero. Il contenuto di zuccheri determina la tipologia di gusto dei Franciacorta. Quindi le bottiglie vengono chiuse con il classico tappo a fungo, ancorato alla bottiglia con la tipica gabbietta metallica; prima della commercializzazione, su ciascuna bottiglia viene applicata la fascetta

obbligatoria per la designazione della docg. Secondo i dati divulgati all'inizio dell'anno dal Consorzio di Tutela (www.franciacorta.net), il consumo del Franciacorta è in crescita: nel 2008 sono state vendute quasi 10 milioni di bottiglie con un incremento del 16% rispetto al dato del 2007. Sempre secondo il Consorzio, analizzando la distribuzione delle vendite nel corso dell'anno, se ne deduce che il consumo di Franciacorta sta entrando nell'uso comune, e non più legato solo a feste e ricorrenze. Una conferma alla politica dei produttori che da anni lavorano per ottenere e proporre un prodotto unico e inconfondibile.

FRANCIACORTA ROSÈ BRUT 2005

-VILLA A dieci anni dalla prima produzione del Rosè Demi-Sec, la collezione Villa si arricchisce di un nuovo prodotto; grazie alla maggior disponibilità di pinot nero, aumentata grazie all'impianto di nuovi vigneti, nel 2003 sono iniziati i primi studi per una versione brut del Rosè.

Con l'annata 2005, particolarmente fresca e caratterizzata da precipitazioni abbondanti che hanno favorito la componente aromatica e le note di freschezza delle uve, l'azienda ha deciso di iniziare la produzione del Rosè Brut. Dalle perfette condizioni di maturazione delle uve pinot nero nasce quindi la decisione di produrre questo interessante Rosè che ha una buona percentuale di pinot nero (40% e 60% chardonnay). Dal colore rosato tenue, vivace e brillante, spuma cremosa, perlage fine e persistente. All'olfatto è intenso, complesso, con note fruttate e fragranti. La presenza importante del pinot nero conferisce al vino buon corpo e vigore. Al gusto è fresco e sapido, lunga e piacevole la persistenza gusto-olfattiva. Bottiglie prodotte: 5.000. Prezzo in enoteca: € 20-22

