

IT € 4,90

Mensile - N. 108 Aprile 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Finger Food

Franciacorta Seduzione Satèn

- Riccardo Illy
- Lucerna, il gioiello della Svizzera centrale
- Viaggio nel Molise
- Dante Marramiero in verticale
- Grandi vini passiti e mercati internazionali

SPED. ABB. POST. - 45% ART. 2 COMMA 20 / B LEGGE 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT € 9,50 - BE € 9,00 - D € 11,50 - LUX € 9,00 - UK € 7,00 - E € 8,00





Ezio Maiolini

FOTO LUCIANO BARAZZA

FOTO FOTOLIA.COM - RIMGLOW; ELABORAZIONE GRAFICA RICCARDO PENZAVALLI

Quando accadevano questi fatti in Francia e di conseguenza anche in Comunità europea, in Franciacorta qualche azienda già produceva da molti anni vini *crémant*, spinta essenzialmente dalla passione dei proprietari e dei tecnici per certi vini di Champagne che hanno lasciato il segno, pensiamo al *Crémant de Cramant* di Mumm, uno Champagne che non esiste più a bassa pressione, ormai assunto a mito. "Abbiamo iniziato a produrre il nostro *crémant* con la vendemmia 1978, con sboccatura il 18 aprile 1980", racconta **Maurizio Zanella**, direttore e fondatore di Ca' del Bosco, nel 1975. Intanto in Franciacorta andavano nascendo altre aziende importanti e molte subivano il fascino del vino a bassa pressione sempre per merito dell'etichetta di Mumm. "Era il 1984 quando cominciammo a produrre il nostro *crémant* - racconta **Mattia Vezzola**, direttore ed enologo di Bellavista -. Ci confrontammo con Cesare Ferrari (l'enologo più famoso della Franciacorta, essendosi dedicato alla zona molto prima che esplodesse il fenomeno, di cui è senza dubbio uno dei protagonisti principali, ndr) che lo sconsigliò perché temeva potesse venire un vino molle. Io avevo chiaro in testa un modello e vedevo un vino ispirato alla femminilità: classe, portamento, charme". Non si può negare che i *crémant* franciacortini erano vini interessanti, anche se erano di difficile reperibilità perché prodotti da poche aziende in quantità limitate.

Sia Bellavista che Ca' del Bosco erano già realtà molto attente al mercato e al marketing e quando nel 1989 i francesi cominciarono a rivendicare in modo esclusivo l'uso del termine *crémant*, si diedero da fare per trovarne uno proprio. "Incaricammo l'agenzia Pantalone - riprende Vezzola - di cercare un nome nuovo e gli demmo la traccia, ma la prima proposta fu "gentile", un termine che evidentemente non poteva avere appeal. Gli suggerimmo di sganciarsi dal significato e seguire piuttosto la foneti-

ca e il suono e ci portò tre proposte, satèn, micrò e... l'altra non la ricordo. Di comune accordo con Ca' del Bosco scegliemmo Satèn e depositammo insieme il marchio". Le due aziende erano pronte a proporsi al mercato con un Franciacorta accompagnato da un appellativo nuovo e di grande fascino, un nome destinato a lasciare una scia profonda nel territorio e oggi anche nell'immaginario dei consumatori. "Nel 1990 - aggiunge Zanella - tirammo i primi Satèn e nel 1994 uscirono i primi due vini, quello di Bellavista e il nostro. Successivamente, cedemmo il marchio al Consorzio per l'uso di tutti i soci". Satèn divenne così una menzione facoltativa, che definiva una tecnica produttiva di un vino realizzabile solo in versione brut, e pertanto era utilizzabile, in accordo alla legislazione comunitaria, sulle etichette.

Ricostruiamo ora la storia del *crémant*/Satèn da un punto di vista legislativo con l'aiuto del presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta, **Ezio Maiolini**. "La menzione *crémant* era presente già nel disciplinare del 1995 (che sancisce l'acquisizione della Docg, ndr). Fino al 2008 esistevano sia *crémant* che Satèn, che era marchio di proprietà a uso esclusivo degli associati del Consorzio, la cui introduzione nel 1995 (vini commercializzati nel 1997/1998) portò quasi tutti i produttori al suo utilizzo (salvo quelli non iscritti al Consorzio, ndr). Dalla vendemmia 2008 (vini del 2011, prevedendo la tipologia almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti) il Satèn è divenuto non più marchio di proprietà del Consorzio, ma una **tipologia** riconosciuta dal disciplinare di produzione, a disposizione quindi di tutti i produttori che producono Franciacorta. E, fatto non trascurabile, oggi il 60% delle aziende produce Satèn". Quest'ultimo passaggio del presidente sottolinea un fatto unico e per nulla marginale perché la Franciacorta riesce a trasformare quella che era una menzione facoltativa, relativa a una tecnica produttiva, in una tipologia rico-

Seduazione Satèn

Un **Franciacorta** con una **personalità** ben definita, un vino che fonde **charme** e **freschezza**, che conta tante interpretazioni **eccellenti** e molte ancora **alla ricerca** di uno **stile**

Solleticano il naso, sollecitano le papille gustative in modo sottile ma vigoroso, diffondono gli aromi. Sono le bollicine sottili contenute in tante bevande, in grado di coinvolgere i grandi ma anche i bambini, catturati tutti da una sensazione magica complessa che interessa tutti i sensi: microscopici lampi di luce attirano gli occhi, piccoli scoppi "silenziosi" stupiscono l'udito, scintille fresche accarezzano la punta del naso e le guance, mentre i recettori olfattivi, a ogni scoppio, avvertono in modo sempre più incisivo gli aromi. Le sollecitazioni tattili sono diverse in bocca, dove le microscopiche bolle pungono in modo sensuale la lingua e il palato, sollecitando percezioni che affascinano anche un bambino di due anni e che non smettono di stregare per tutta la vita; gli aromi esplodono in bocca, ampliati dal crepitio del vino e il palato, una volta deglutito, si ritrova pregno di sentori vivi, pronto a un nuovo assaggio, desideroso di riattivare con vigore le sue papille gustative.

Per tentare di darvi le dimensioni del fenomeno considerate che un buon vino spumante italiano o francese presenta normalmente una pressione all'interno della bottiglia di circa 6 atmosfere, valore questo che è figlio della storia e dell'esperienza costruita in oltre 300 anni di produzione in Champagne.

Se però si vuole ottenere un risultato leggermente meno vigoroso e maschile, ma più sensuale e **femminile** si possono proporre vini con una pressione in anidride carbonica leggermente più bassa, intorno alle 4-5 atmosfere. Nasce così in Champagne un vino che viene presentato con l'appellativo "crémant" a inizio del diciannovesimo secolo; la menzione si è poi diffusa tanto in Francia quanto all'estero, ma sono i transalpini stessi che nel 1989 (con applicabilità a partire dal 1994) ne rivendicano l'utilizzo non tanto per indicare una modalità produttiva, quanto piuttosto per trasformarlo in menzione obbligatoria relativa ai vini spumanti a Denominazione di origine non prodotti in Champagne; ottennero lo scopo ma con le dovute eccezioni.

MODI E MODE

DI FRANCESCO D'AGOSTINO
E ALESSANDRO BRIZI

Crémant e legislazione

La richiesta di dedicare la parola agli altri Vsqprd francesi con seconda fermentazione in bottiglia nasce dalla necessità di giungere a un compromesso quando a questi vini fu vietato l'utilizzo in etichetta della menzione "méthode champenoise"; allora la rinuncia al crémant fu la merce di scambio della Champagne. La conseguenza fu che l'uso della parola stessa doveva essere vietato anche negli altri paesi della Comunità, ma dopo una causa in sede di corte europea furono definite come eccezioni le Denominazioni d'origine di altri paesi europei che ne prevedessero l'uso in disciplinare (trattandosi di un'indicazione facoltativa legata a un metodo produttivo e non un'indicazione d'origine) e quelle realtà che ne facevano uso da molto tempo (nella causa si fa riferimento alla Codorniu - società ricorrente - che produceva un vino con marchio Gran Crémant dal 1924).

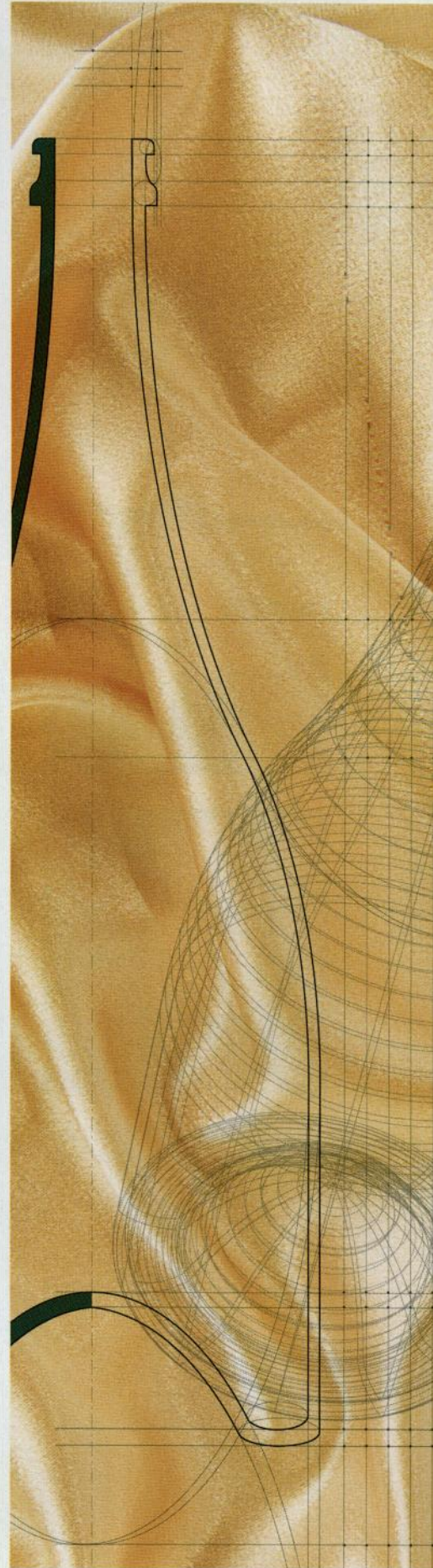
nosciuta in Italia, a uso esclusivo del proprio territorio; un traguardo che poteva sembrare ambizioso ai più e che mette in risalto quanto sia importante, anche nel mondo del vino, avere un progetto condiviso per ottenerne l'avallo legislativo. Una condivisione che ha dato anche risultati numerici ma che però non si è ancora del tutto trasformata in una comunione di vedute in merito allo stile; ma questo è un altro discorso che affronteremo tra poche righe.

La produzione di Franciacorta crémant ha riguardato poche aziende, come limitatissimo era il quantitativo totale di bottiglie commercializzate rispetto agli altri Franciacorta. Dopo tanti anni, invece, il Satèn comincia ad affermarsi registrando risultati di un certo peso. "Nel 2008 abbiamo commercializzato ben 1.461.673 bottiglie di Satèn, più del 15% dell'intera produzione, a dimostrazione che la tipologia trova i favori dei consumatori", sottolinea il presidente. Non nascondiamo di aver provato una certa soddisfazione nello scrivere queste pagine perché per una volta abbiamo potuto raccontare la storia di uno "scippo" italiano alla Francia del vino e non il viceversa. Forse i tempi stanno cambiando e anche questo è un segno di quanto sia importante il "made in Italy" nel mondo.

Una questione di stile

Dopo tante parole dedicate a una storia di successo è doveroso entrare nell'attualità del tema per tentare di definire dei confini a questa nuova tipologia tutta italiana. Dobbiamo subito evidenziare che la nascita e lo sviluppo del Satèn ha trovato in Franciacorta un terreno più che fertile. Perché la storia enologica di successo di questo territorio si deve principalmente a una serie di regole ferree e molto strette che la denominazione è riuscita a darsi, norme che nessun vino spumante al mondo ha, tanto meno lo Champagne. "Riuscita" è la parola chiave, perché le norme sono

dettate dagli associati stessi e in Franciacorta esiste una situazione più unica che rara: i soci del consorzio sono praticamente tutte aziende agricole che hanno il ciclo completo, dalla vigna alla bottiglia, sono cioè realtà che hanno gli stessi obiettivi, sarebbe stato impossibile altrimenti concordare limiti come i 100 quintali di produzione di uve per ettaro, i 4.000 ceppi o la maturazione minima sui lieviti di 18 mesi per il brut senza annata; tutti valori che nessun disciplinare relativo a un vino spumante ha in qualsiasi altra parte del mondo. Ciononostante, alla degustazione in batteria si avverte una non completa comunanza di stile, come a dire che quanto succede negli altri vini, quelli a pressione standard, dove si avverte all'assaggio di essere davanti a un movimento Franciacorta, non si manifesta ancora appieno nella tipologia ultima nata. "Le riunioni sul Satèn sono un fatto recente e sono arrivate quando il successo era cosa diffusa e ciascun produttore aveva già definito una propria personalità produttiva - riprende Zanella -. Questo non ha consentito di raggiungere un accordo su paletti più stretti in merito alla tipologia". Non si può negare, infatti, che il crémant sia sempre stato un vino diverso sin dalla sua diffusione in Francia, un prodotto con una certa alea di nobiltà, non più complesso dei vini a pressione piena, ma in un certo senso più "snob". Un vino così concepito, a nostro avviso dovrebbe restare un vino diverso, non certo un vino di accesso ai Franciacorta o una sorta di "vino base" per le aziende, il rischio che si corre è ovviamente di banalizzarlo. Fortunatamente sono molte le aziende che hanno reso la loro etichetta Satèn un vino speciale, un prodotto nobile che richiede scelte particolari per definirne uno stile; ne abbiamo sentite quattro, ma avremmo potuto scegliere anche Cavalleri, Ferggettina, La Montina, Majolini, Monte Rossa, Uberti e altre ancora.



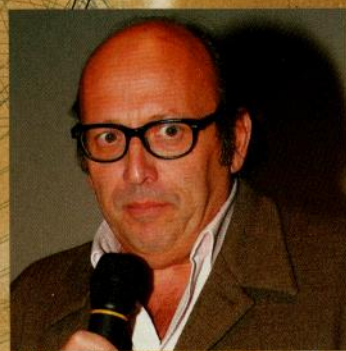
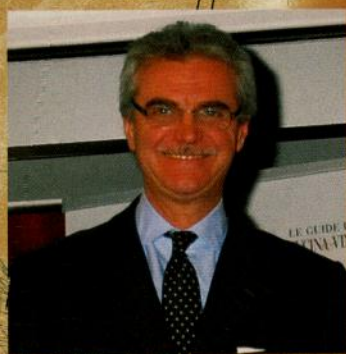
Un vino quattro racconti

Bellavista

"Per arrivare al Satèn facciamo un percorso che nasce da una realtà viticola - spiega Mattia Vezzola. Sono vigne di collina, quasi sempre esposte a sud che vedono temperature più fresche di quelle a valle e consentono di ottenere un indice di maturazione un po' più alto che dà dolcezza aromatica e grande freschezza. Insomma dolcezza al naso ma non in bocca. La vinificazione prevede oggi circa il 76% di fermentazione in botte usata (partimmo con il 30%) ma non c'è legno e in bocca quando si assaggia, c'è spessore, volume, c'è una donna con le curve". È palese che Mattia fa un sforzo per trasmetterci il motivo scatenante il fatto tecnico. "Per mantenere uno stile - continua - si deve avere il ricordo di un'immagine, di un aroma, di un gusto, in altre parole ci vuole come un modello. Nella mia immaginazione c'è piazza San Marco, il Florian, una bella donna, i colombi, l'atmosfera e il Satèn. Non servono le ostriche ma un vino d'atmosfera, che non deve essere troppo complesso e attirare l'attenzione, ma deve essere magia. Semplificando molto, sono la suadanza e la freschezza i capisaldi e li otteniamo con il vino dell'ultima vendemmia (è a tutti gli effetti un millesimato, ma l'azienda preferisce non mettere l'anno perché ha già in listino tre millesimati più la riserva, quando esce, ndr). Poi entrano in gioco i ricordi degli aromi e io in tanti anni ho potuto constatare che nei legni vecchi si riescono a sviluppare sentori veramente diversi; se si riesce poi a collegare un'annata di successo con particolari aromi avvertiti nel vino base si ha una traccia su cui realizzare il vino. Dopo molti anni so che quando avverto un aroma che ricorda la muffa bianca, un sentore simile a quello dello starnuto, intorno a quelle botti costruisco il vino, sempre cosciente che comunque per realizzarlo entrano in gioco almeno 30-35 variabili che si possono gestire".

Ca' del Bosco

"Ho sempre pensato al Satèn come a un vino più fruibile e facilmente proponibile a tavola a chi non è abituato ad abbinare le bollicine, considerandolo però un vino speciale, assolutamente non banale, un prodotto differente che sottolinea la diversità di un territorio in grado di proporre un grande vino a pressione più bassa. Ne produciamo tra le 24 e le 40 mila bottiglie e rappresenta tra il 2 e il 4% della produzione aziendale. Non condivido chi ne fa una produzione, in termini numerici, superiore al brut base". È il pensiero di Maurizio Zanella e chiarisce la sua filosofia di un vino che concepisce soltanto millesimato. "Siamo partiti subito con l'idea di un *blanc des blancs*, di un vino meno potente e profondo, non orientato alla longevità, all'evoluzione in bottiglia su 10-15 anni dopo la sboccatura, ma su un prodotto da gustare entro i tre anni che avesse come tratti distintivi la freschezza e l'eleganza. In effetti evolve bene anche su tempi più lunghi diventando goloso e ruffiano, perdendo quindi i suoi caratteri principali". Sono caratteristiche che non si inventano in cantina ma che sono legate indissolubilmente alle uve e quindi alle vigne. "In 30 anni di esperienza abbiamo evidentemente selezionato le vigne per il Satèn come abbiamo quelle per il non dosato e per l'Annamaria Clementi; sono appezzamenti che ci danno quella particolare maturità del frutto che conferisce al calice quello che cerchiamo. È chiaro poi che i gradi di libertà sono tantissimi e quindi anche i margini di miglicramento, che è un po' il bello di questo lavoro". Dalla vigna alla cantina, la ricetta di Zanella per il suo Satèn è, come nel vigneto, in continua evoluzione ma si basa su dei fondamenti che non saranno mai traditi: "il nostro Satèn non vede mai il legno, ho in mente un modello che si può sintetizzare facilmente, *freschezza e via legno!*".



In alto, Mattia Vezzola; sotto, Maurizio Zanella

FOTO LUCIANO BARAZZA

FOTO FLAVIO PALAZZO

la produzione di uve era conferita a un'altra realtà franciacortina; un nuovo tecnico, già affermato e grande conoscitore del territorio: questi gli ingredienti di una realtà che non potrà che migliorare. Venendo al Satèn, è già interessante anche se una migliore continuità naso bocca lo renderebbe più leggibile. Sboccato a settembre 2007 presenta un perlage abbastanza sottile e piuttosto persistente che attraversa un colore giallo carico e luminoso, foriero di un naso dall'approccio fruttato maturo. Si riconoscono dolcezze di mandorle e nocciole tostate e poi arancia, melone, pesca e nespola e quindi un'articolata componente speziata che declina cannella, noce moscata, anice e vaniglia. Subito dopo l'ingresso morbido, cremoso e di discreto equilibrio, l'assaggio si sposta sui binari dettati dalle componenti dure, che tendono ad asciugare il cavo orale. Le iniziali note dolci sfumano poi nei toni agrumati e vegetali.

FRANCIACORTA ZILIANI C SATÈN CANTINA CHIARA ZILIANI

12,5% VOL EURO: 15,10
UVAGGIO: CHARDONNAY
PRODUZIONE: 25.000



Interessante, pur in un contesto tutto sommato semplice, la proposta leggiadra che l'olfatto in prima battuta riesce a esprimere; un po' meno fluida la bocca, capace comunque di smussare una certa spigolosità, anche grazie a una giusta morbidezza; goloso invece il retrofatto che si arricchisce di dolci ritorni di pasticceria. Sboccato nel dicembre 2007 è di colore paglierino scarico con perlage fine e abbastanza persistente. Ha un naso fresco, diretto, semplice, giocato su registri floreali, vegetali e poi fruttati. Troviamo percezioni di salvia, melissa, toni officinali, glicine, biancospino e più sottili d'acacia. La componente fruttata mette in evidenza sentori di mela e pera, poi di agrumi e banana, che si fondono con note dolci di pasticceria dolce e mandorla anche in confetto. Entra fresco e abbastanza morbido in bocca, poi la sinergia acido-carbonica sfugge al controllo del corpo, irrigidendo un po' il finale di un assaggio comunque lineare. Il retrofatto, coerente con la via diretta, trova una forma più matura e dolce grazie a ricordi ben espressi di pasticceria.

FRANCIACORTA SATÈN 2004 GUIDO BERLUCCHI

12,5% VOL EURO: 26,00
UVAGGIO: N.C.
PRODUZIONE: 40.000



Ultimo nato in casa Guido Berlucchi, questo Satèn, in commercio da metà 2009, propone un corredo aromatico di bella eleganza e fattura anche se non di eccezionale forza, a cui segue un assaggio che punta tutto sulla leggerezza e la bevibilità a scapito dello spessore di trama. Sboccato nel gennaio del 2008, alla vista è di colore giallo paglierino scarico percorso da un perlage fitto e di grana fine. Il naso è fresco e delicato nei toni floreali di lavanda, biancospino e fiori bianchi di campo a cui seguono note fruttate di mela, pesca, cedro, arancia, banana e ananas e un comparto aromatico che richiama alla panificazione e alla mandorla tostata. La bocca è fresca e morbida, di buona bevibilità, capace di regalare un discreto equilibrio seppur con una trama piuttosto semplice. Per via retronasale conferma le note floreali e un frutto perlopiù agrumato, con un bel finale di pasticceria.

FRANCIACORTA SATÈN 2004 BONOMI TENUTA CASTELLINO

12,5% VOL EURO: N.C.
UVAGGIO: CHARDONNAY
PRODUZIONE: 14.000



Durante la vinificazione della base di questo Satèn, una parte dello chardonnay fermenta in vasche di acciaio termocondizionate per circa 8 mesi e, contemporaneamente, la restante fermenta in piccole botti di rovere. I

due vini dopo l'affinamento vengono uniti per la formazione della cuvée. Dopo il tiraggio e la presa di spuma il vino matura in bottiglia per 24 mesi prima della sboccatura, avvenuta per questo campione nel marzo del 2008. Di colore paglierino con riflessi verdolini, il vino propone un perlage fine e abbastanza persistente. Al naso è dolce e delicato, piuttosto lineare, con toni floreali di lavanda, rosa e acacia, seguiti da mela, pera, agrumi, pesca e banana. Nuance vegetali di timo e sentori di pasticceria alle mandorle completano il quadro. La bocca conferma la veste semplice nella sua anima piuttosto fresca e di buon volume carbonico, con l'acidità che, già in centro bocca, gioca un ruolo dominante nell'architettura gustativa, indirizzando il retrofatto, dapprima dolce di frutto e fiori, su note agrumate e ammandorlate.

FRANCIACORTA SATÈN 2003 CA' DEL BOSCO

12,5% VOL EURO: 37,00
UVAGGIO: CHARDONNAY 70%, PINOT
BIANCO 30%
PRODUZIONE: N.C.



È vino importante, articolato, fine, complesso, che in bocca non nasconde la sua struttura e quei caratteri che lo rendono meritevole di un'attenzione speciale. Sicuramente al momento dell'assaggio non esprime tutte le sue potenzialità, pur tuttavia è già un campione che non si fa dimenticare. Sboccato nella primavera del 2008, colora le pareti del bicchiere di un bel paglierino carico luminoso, animato da un perlage molto fine e di bella persistenza. Il naso è elegante, articolato e di bella espressività nei toni fruttati e nelle tostature, queste un filo marcanti; non mancano inoltre delle mineralità complesse. Riconosciamo aromi di pera, nespola, melone bianco, mela, pesca, gelso, banana, ciliegia, mandorla fresca e tostata, ananas anche sciropato e agrumi anche canditi, con nocciola tostata, caffè, zenzero, gelatina al limone e un tono vegetale. Troviamo ancora note di biscotti e panificazione, il tutto attraversato da una bella vena minerale. La bocca è fine, equilibrata, di buon impatto, grazie alla cremosità e alla struttura, che insieme all'acidità e alla sapidità disegnano un quadro d'insieme di spessore, meri-

tevole di essere atteso ancora un po' per trovare un' amalgama ancora più convincente. Il retrofatto regala le stesse complessità del naso sfoggiando anche una bella lunghezza.

**FRANCIACORTA SATÈN 2004
CONTADI CASTALDI**

12,5% VOL EURO: 22,00
UVAGGIO: CHARDONNAY 87%, PINOT NERO 13%
PRODUZIONE: 115.000



Un vino che ha nella salinità la sua caratteristica specifica, una dote che lo rende idoneo ad abbinamenti particolari, non una nota dura che aggredisce. Peccato per una struttura un po' troppo agile. Resta pur sempre un vino diverso e particolare che migliorerà con qualche mese di bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, questo Satèn, sboccato nel marzo 2008, alla vista si arricchisce di un perlage copioso, fine e persistente. Al naso è fresco, non particolarmente espresso, caratterizzato da una nota minerale di salgemma in primo piano, accompagnata da una bella percezione di macchia, poi nocciola e mandorla fresche, delicati agrumi, mela, pera, ananas, nespola, toni di melissa, dolcezze di zucchero a velo, pan di Spagna e tostature. In bocca è decisamente sapido, dotato di buona spalla acida e di trama gustativa agile, seppur non aggressivo e di buona beva. Si propone meno articolato al retrofatto, con mela, pera, arancia e le mineralità in evidenza. Discreta la persistenza.

**FRANCIACORTA SATÈN 2004
FERGHETTINA**

12,5% VOL EURO: 23,00
UVAGGIO: CHARDONNAY
PRODUZIONE: 22.000



Il millesimo 2004 è vigoroso all'olfatto, di bella progressione e buona articolazione, quasi vellutato in bocca, coerente con la tipologia che vuole un assaggio carezzevole e mai puntuto; unico neo, una struttura dal tratto un po' troppo agile, ma davvero il classico pelo nell'uovo. Sboccato nel maggio del 2008 nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini e dal perlage fine e fitto. All'olfatto, di buona intensità, è contraddistinto da un attacco tostato leggero e fruttato al contempo, che propone aromaticità di pesca, mandorla, agrumi, vaniglia, polvere di cacao e pasticceria anche con bagna alcolica. Emergono poi sentori di mela, pera, kiwi, melone bianco, pompelmo e lieve maggiorana, con nuance minerali. La bocca è elegante, morbida, dinamica, fresca e di buon equilibrio, tutta improntata su una pronta e vivace beva poggiata su un corpo medio. Il retrofatto è coerente nel riproporre il frutto, con una bella e piena pesca in primo piano, accompagnato da pasticceria e lievi tostature.

**FRANCIACORTA SATÈN 2004
FRATELLI BERLUCCHI**

12,5% VOL EURO: 25,00
UVAGGIO: CHARDONNAY 70%, PINOT BIANCO 30%
PRODUZIONE: 20.000



Un vino in una fase interlocutoria al naso, piuttosto introverso, che in bocca riesce già a esprimersi grazie alla vellutata effervescenza e la già spiccata morbidezza. Le componenti dure ovviamente si fanno sentire sul finale che vive di una decisa ma non dominante sapidità. Un Satèn da conservare in vetro, che riserverà interessanti sorprese. Di colore dorato con riflessi oro verde, propone un perlage sottile e di bella persistenza e continuità. Inizialmente all'olfatto è un po' compresso su toni di lievito e vegetali di fieno, poi rivela note agrumate di pompelmo e limone di Amalfi e quindi mela, pera, ananas e pesca. Nel finale i toni di melissa si accompagnano alle tostature di nocciola e di crosta di pane. La fase gustativa inizia nel segno della morbidezza e

del buon equilibrio, quindi l'assaggio si rivela fresco, di sottile ed elegante carbonica che si poggia su una tessitura adeguata. Solo nel finale la vena sapida tende a rompere gli ormecci. L'andamento degli aromi di bocca è più definito e leggibile, con i frutti dolci in primo piano che nel finale si avvicinano con gli agrumi e le mineralità.

**FRANCIACORTA SATÈN 2003
GATTA**

12,5% VOL EURO: 21,00
UVAGGIO: CHARDONNAY
PRODUZIONE: 25.000



Il millesimo 2003 si propone con una veste fresca e dolce all'analisi olfattiva, anche se con delle velature alcoliche che la offuscano un po'; equilibrato all'ingresso in bocca, paga pegno anche qui per una certa vena calorica che altera l'equilibrio iniziale. Di colore paglierino dorato e perlage fine e persistente, ha un naso fresco e dolce, anche se un po' spostato su note di distillato agli agrumi. Riconosciamo aromi di pesca, melone, cedro, albicocca, pera e mandorla, con note vegetali alpestri, di dolci al burro, pasta lievitata e anice. È morbido all'ingresso in bocca, poi la sinergia acido-sapida, insieme alla nota alcolica, tende a stringere e a irrigidire l'assaggio. Il retrofatto, coerente, perde un po' le dolcezze del naso, concentrando su ritorni prevalentemente freschi.

**FRANCIACORTA SATÈN 2004
ENRICO GATTI**

13% VOL EURO: 22,00
UVAGGIO: CHARDONNAY
PRODUZIONE: 17.000



Ricci Curbastro

L'azienda di Capriolo è una delle più antiche nel panorama franciacortino, risale infatti alla seconda metà dell'Ottocento ed è figlia del proprio territorio, avendo fondi caratterizzati da un microclima incredibilmente favorevole e una mineralità dei suoli eccezionale. Qui Riccardo Ricci Curbastro, al timone dell'azienda, ha un'idea ben precisa sul Satèn, quando afferma che "se è per fare un brut *sgasato* con un'atmosfera in meno e venderlo come aperitivo, tanto vale fare un brut". Questa "brutale" definizione dà il senso di una tipologia in cerca di uno stilema condiviso. Nessun dubbio invece sulla sua idea di Satèn: "per quanto riguarda la tipologia, il Satèn vuole essere nello spirito originale, estremamente legato alla seta; quando la descrivo parlo di morbido e consistente e applicando i termini al vino vuol dire rotondità e struttura. Questo è il mio stile, un vino decisamente da pasto, con bollicine meno aggressive e un'estrema morbidezza in bocca". Solo chardonnay delle vigne di Capriolo, questa la materia prima; un'uva che svolge la prima fermentazione in barrique, con contatto sulle bucce per qualche ora e *bâtonnage* più o meno prolungati a seconda dell'annata, e tiraggio nella primavera successiva. "Il millesimato - prosegue - esce dopo 48 mesi, mentre il *non millesimato* dopo 36. In questo momento ho il 2002 e il 2003 a listino". Il dosaggio è molto secco, 7 grammi per litro, a riprova che la morbidezza è frutto della materia prima. Il primo Satèn millesimato è stato il 1991, commercializzato nel 1995 subito con il nome Satèn e senza alcun legame con la parola *crémant*. "È stata una fortuna - afferma - non aver potuto utilizzare questo termine, che ci stava stretto. Non sarebbe stato efficace per rappresentare la tipologia ed esprimerne la territorialità. Poi i *crémant* francesi sono più aciduli e non paragonabili ai nostri Satèn".

Villa

Interprete d'eccezione del Satèn è l'azienda Villa, che sin dagli anni Sessanta ha contribuito a far conoscere in Italia e nel mondo il Franciacorta. Qui il Satèn nasce nel 1995 e come ci tiene subito a precisare Paolo Pizziol, amministratore della cantina, "non ci sono mai stati legami con il *crémant* in quanto non ha mai fatto parte della nostra storia". Vigna, cantina e passione gli ingredienti del Satèn di Pizziol, un vino che, come lui stesso ama definire, è "un prodotto morbido, che a differenza del brut e dell'extra brut, dotati di corpo e sapori più decisi e marcati, mantiene l'eleganza e la raffinatezza che lo caratterizzano da sempre". Solo chardonnay l'uva utilizzata, proveniente dai fondi al di fuori del comune di Monticelli Brusati, tutti di proprietà dell'azienda. "Sono vigneti capaci di donare particolare eleganza e delicatezza al prodotto finale - ci racconta Paolo Pizziol - e le uve sono selezionate". In cantina le bacche subiscono una pressatura soffice e una vinificazione del vino base a temperatura controllata con successivo parziale affinamento in legno. Dopo la presa di spuma il vino matura sui propri lieviti per 30 mesi nelle cantine interrato dell'azienda a una temperatura tra i 12 e i 14 °C. Un vino dallo stile chiaro per Villa, morbidezza e tanta bevibilità, fascinosa e sempre caratterizzato da grande pulizia olfattiva, un prodotto che, al contrario di altri segue un suo cammino da sempre. "Il Satèn - aggiunge Pizziol - è un marchio registrato dal Consorzio. Fino allo scorso anno le indicazioni fondamentali erano l'utilizzo di uve a bacca bianca e la pressione inferiore a tutti gli altri Franciacorta. Questo ha permesso un'interpretazione da parte dei produttori piuttosto soggettiva, così sono nati molti Satèn con caratteristiche diverse: affinati in barrique, complessi, strutturati...". Tanti volti per un solo vino, che ancora stenta a trovare una sorta di via maestra nello stile, ovvero una convergenza territoriale.



FOTO LUCIANO BARAZZA



FOTO FLAVIO PALAZZO

In alto, Riccardo Ricci Curbastro; sotto, Paolo Pizziol