

e ε u p π ο σ ι d α

Merlot

La forza del Trentino

VILLA
GRESTI
San Leonardo

Franciacorta
Tutti i Brut da comprare

ISSN 1721-7911



9 771721 791003

90057>

Barzan in Israele - Achaval Ferrer - Champagne Baron Fuentè
Malbec Argentini a confronto - Camel Valley - Rossese Ligure
Mondo Merlot 2009 - Recioto di Gambellara - La-Vis Ritratti
Pecorino Siciliano - Prosecco Zonin - Speciale Worskhop B2B

BOLLICINE FRANCHE

Castello di Gussago, **Clarabella**,
Le Cantorie, **Ruggeri**: dietro alle
"big blue" cresce una **nuova leva**
di **cantine emergenti**

◀ Tutto ha inizio alla fine del XIII secolo. Dopo una lunga e meticolosa bonifica dei territori e delle torbiere a ridosso del lago d'Iseo, i monaci cluniacensi scelgono la Franciacorta dove piantano vigne e istituiscono delle "corti franche" dove si manteneva un libero scambio delle merci esente da tassazione. Gli stessi monaci che probabilmente hanno vissuto le esperienze di ristrutturazione dei vigneti della Borgogna e dell'intera Europa. Cluny, Citeaux, le abbazie madri da dove tre secoli più tardi partirà un altro monaco cistercense che rivoluzionerà l'enologia mondiale, Dom Perignon. Testimonianza di tale storia sono le nume-

rose e ben conservate piccole Abbazie monacali che si elevano come perle a ornare i piccoli rilievi collinari della Franciacorta. Oggi questo territorio rappresenta uno dei più prestigiosi ambiti di spumantizzazione del mondo.

Qui il metodo classico è l'unico sistema di vinificazione ammesso e la rifermentazione in bottiglia è un'arte! Il Franciacorta è il primo Brut italiano metodo classico ad aver ottenuto nel 1995 la DOCG e comprende un territorio di 19 comuni tutti inclusi nella provincia di Brescia. La Franciacorta ha conosciuto negli anni un'ascesa continua e costante sia per quanto riguarda il nume-

di sensazioni morbide sia al naso che al palato. Leggermente scomposto con un frutto un po' troppo maturo e sensazioni amarognole nel finale. Corredo aromatico troppo prevalente nelle sensazioni di tostature da affinamento. Chardonnay (80%), Pinot nero e Pinot bianco in parti eguali.
79/100

**Riva di Franciacorta
Franciacorta Brut**

La salinità di questo spumante è un carattere gustativo che ha coinvolto positivamente sin dal primo approccio. Un po' troppo vanigliato e con sensazioni di cipria al naso. Al palato è meno monocorde e presenta una maggiore complessità anche di frutto maturo. Equilibrato e di buona scorrevolezza al palato con una bollicina setosa. 90% Chardonnay e Pinot Nero.
82/100

**Ronco Calino
Franciacorta Brut**

Naso floreale e fruttato. Erba medica e salvia fresca. Ortica e mentuccia selvatica. Mela verde e pesca con lime e banana. Al palato presenta una bella freschezza anche se non è particolarmente ampio e strutturato. Intriga per la sua fine fragranza di lievito fresco e per un finale delicatamente ammandorlato. Chardonnay 60%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 15% di materiale clonale selezionato in Borgogna.
87/100

**Ruggeri
Franciacorta Brut Le Chevalier**

Si fanno sempre più interessanti i prodotti di questa azienda emergente. Il frutto è ben compenetrato con una delicata sensazione vanigliata e cremosa. Olfatto e gusto sono equilibrati con piacevole bevibilità e scorrevolezza. La bollicina accarezza il palato e termina lasciando una persistente sensazione di dolce mallo di noce. Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%.

88/100

**San Cristoforo
Franciacorta Brut**

Ci ha lasciati un po' delusi questo spumante soprattutto per la sua debolezza strutturale che lo lascia particolarmente corto al palato e per una moderata intensità olfattiva. Inoltre permane una distinta morbidezza legata all'alcool e al glicerolo. Abbastanza monocorde la percezione gustativa tutta legata agli aromi fragranti dei lieviti e le tostature dolci dei legni. Chardonnay in purezza.

79/100

**Santus
Franciacorta Brut**

Si tratta di una vendemmia tardiva che confina nel bicchiere tutta la struttura e complessità in una base concentrata sul frutto maturo e già leggermente evoluto. Una sensazione che si percepisce piacevolmente e che è da ritenere positiva per la purezza del vino. Fragranze dolci con sensazioni di tostature e vaniglie senza una loro aggressività e ruvidezza. Complessivamente elegante e intrigante. Chardonnay in purezza.

86/100

**Tenuta Montedelma
Montedelma Franciacorta Brut**

Equilibrato ed elegante all'esame olfattivo. Piacevolmente speziato e vanigliato con raffinate sensazioni morbide. Moderna interpretazione con una bella fragranza fresca. Abbastanza persistente con un finale piacevolmente ammandorlato. 80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero.

87/100

**Valle
Franciacorta Brut**

Possiede una bella bevibilità questo spumante caratterizzato da una freschezza ancora citrina al palato e da sensazioni olfattive pulite e fruttate.

Non è particolarmente strutturato e di media persistenza. Il finale un po' troppo ammandorlato lascia una sensazione non molto fine. 100% Chardonnay.

83/100

**Vezzoli Giuseppe
Franciacorta Brut**

Spumante dalle caratteristiche tipiche di un brut non particolarmente morbido. Stile tradizionale che punta alla valorizzazione del frutto molto evidente. Finezza fragrante con amabili sensazioni di creme e miele. Frutta secca dolce, anacardi e arachidi. Buona persistenza e finale elegante di mallo di noce e nocciola gentile. Buona entrata e scorrevolezza delle bollicine.

88/100

**Vezzoli Ugo
Franciacorta Brut**

Vino che evidenzia una ricerca di stile di modernità con una esaltazione delle proprietà aromatiche olfattive e un residuo zuccherino un po' troppo percepibile. Frutta matura e tostature dolci. Palato un po' appesantito dalla complessità delle sensazioni morbide. Vanigliato e leggermente speziato di cannella. Mediamente persistente. Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%.
79/100

**Villa
Franciacorta Brut Cuvette 2004**

Interpretazione "really brut" con una tendenza al contenimento delle sensazioni morbide. Evoluzioni nel frutto con piacevolezza ancora croccanti di mela Golden e pera Williams. Agrumi gialli e frutta esotica secca. Bella fragranza al palato con una netta freschezza e pulizia. Buona persistenza anche se nel finale il vino tende a cedere delle tonalità leggermente amarognole poco fini. 80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero.

85/100 >

EREDITÀ ETRUSCA

Una lunga storia di **vini** e di **cavalli** è raccolta nella nuova immagine della **Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano**.

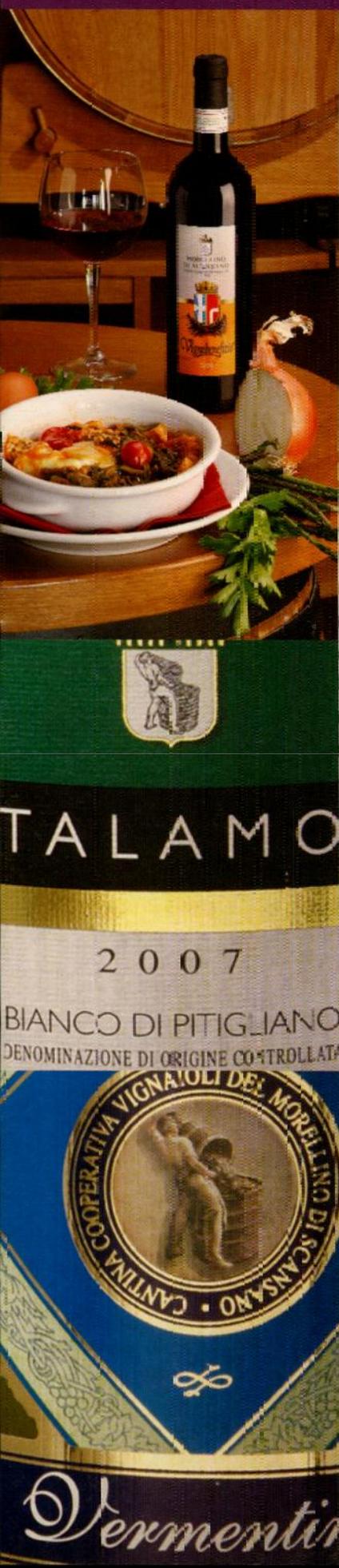
di Cinzia Tosetti

"All'alba dell'ultimo millennio prima di Cristo....": comincia con queste parole la nuova brochure di presentazione della collana dei prodotti aziendali, della Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano. Un'opera artistica che dalla lontana e struggente distruzione di Troia, trova lo spunto per annunciare l'arrivo degli Etruschi sul suolo italico, e con loro, la conoscenza per la domesticazione del genere Vitis e alla contemporanea introduzione del cavallo: un docile animale che per millenni ha condiviso con le popolazioni locali le fatiche della pastorizia e dell'agricoltura. Giunti in Maremma insieme agli Etruschi all'alba del I° millennio a.C., hanno costruito la loro storia sul territorio e, grazie all'incontro con razze spagnole e mitteleuropee, sono migliorati nel fisico e nel portamento. "Anche il cavallo, insieme alla Vitis vinifera sativa, continua la sua storia sul territorio giungendo fino a noi, dopo oltre 3.000 anni, con tutta quella grazia che lo distingue e che lo fa affettuosamente chiamare in loco "morellino", esattamente come il vino che da lui prende il nome".

Su questo rapporto ancestrale fra il cavallo maremmano e il vino del territorio, si colloca il progetto di comunicazione della Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano: una campagna basata sull'alto contenuto emotivo che si esprime compiutamente nello slogan, "Cuore di Morellino". L'idea portante è quella di proporre un'intima connessione fra il nobile equino e l'altrettanto nobile figlio di Bacco, come se l'uno non potesse fare a meno dell'altro e viceversa.

Ecco quindi nascere la turbinosa scena dei cavalli in fuga (con Morellini e Aveglinesi dalla bionda criniera) verso un orizzonte polveroso e incompiuto e, in primo piano, le etichette del vino Morellino di Scansano della Cantina.

Troviamo il Morellino di Scansano DOCG con la classica e storica etichetta, il Morellino di Scansano Docg "Vignabeneffizio" con etichetta azzurra (prodotti che escono nella GDO), il Morellino di Scansano Docg "Vin del Fattore", e le due riserve di Morellino di Scansano Docg, il "Sicomoro" e il "Roggiano" presenti nell'al-



pane bianco. Piacevole al palato con un bell'equilibrio che tende ad essere orientato verso una certa morbidezza della frutta più matura e vaniglia mista a cannella. Pieno e ampio al palato con una media persistenza. Chardonnay e Pinot Nero.

87/100

**Lantieri de Paratico
Franciacorta Brut**

Interpretazione di un brut con una tendenza verso l'extra dry. Morbidezze che si esprimono in maniera particolare al palato. Coerenza gusto olfattiva soprattutto per quel che riguarda le dolci fragranze di lievito e di pan briochè. Il frutto tende ad essere sovrastato dalle tostature dolci al naso. Chardonnay 90% e Pinot Bianco.

80/100

**Le Cantorie
Franciacorta Brut 2006**

Altro vino moderno dove il fattore olfattivo è decisamente importante con sensazioni aromatiche intense di pera William e di mela Golden ancora leggermente immatura. Piacevolmente floreale e con erbe aromatiche di ortica e salvia. Al palato mantiene decisa freschezza e un buon equilibrio con delle belle fragranze di lievito e dolcezze di creme pasticcere. Ottima interpretazione di un terroir legato alle colline scoscese della Cellatica. Azienda nuova da tenere in considerazione! Chardonnay 80%; Pinot Nero 20%.

89/100

**Le Due Querce
Franciacorta Brut Luis**

Interpretazione stilistica che mantiene una complessiva semplicità ma purezza del prodotto. Fresco e piacevole nelle sue florealità bianche. Delicatamente fruttato con ancora sensazioni citrine e fragranze briochè. Sapido e mediamente persistente. Lascia il palato con un elegante retrogusto ammandorlato. 60%

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.
85/100

**Le Marchesine
Franciacorta Brut**

Interpretazione stilistica ricercata con un corredo olfattivo abbastanza complesso che tende alle dolci fragranze dei lieviti e le suadenti rotondità di creme e vaniglia. Al palato è pieno e ampio. Abbastanza persistente con una bella sensazione di mela Golden matura e miele. Morbido e un po' limitato nella potenzialità di beva. Selezioni clonali di uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero.

84/100

**Lo Sparviere
Franciacorta Brut 2005**

Vino di buona struttura ed equilibrio. Fruttato e complesso al naso con percezioni esotiche di ananas e mango. Fresco nei profumi e delicatamente vanigliato. Al palato è sapido e ampio con una netta sensazione di lievito integro e fresco. Mediamente persistente. Chardonnay 100% di selezioni massali e clone 130.

86/100

**Longhi De Carli
Franciacorta Brut**

Di forte impatto olfattivo con una intensa sensazione aromatica di fiori di sambuco e pera Williams. Sensazioni obiettivamente un po' atipiche ma accattivanti. Al palato è tendenzialmente morbido con frutto maturo e sensazioni di mieli e crosta dorata di pane dolce. Stile decisamente moderno ma in un certo qual modo impegnativo. Chardonnay, Pinot Bianco e una minima parte di Pinot Nero.

80/100

**Majolini
Franciacorta Brut**

Prodotto elegante e fine al naso, dove però emergono in modo netto le sensazioni di tostatura dolce, di crema e di vaniglia. Il frutto è maturo e leggermen-

te esotico e agrumato. Al palato la tendenza dolce è fin troppo evidente. Anche in questo caso un'interpretazione moderna che va verso un consumatore sempre più desideroso di vini accattivanti e "fashion". Chardonnay, Pinot nero.

82/100

**Mirabella
Franciacorta Brut**

Interpretazione un po' estremista con una pienezza strutturale molto importante e un valore di tostatura derivante dagli affinamenti prevalente. Creme e vaniglia accompagnano la degustazione e lasciano un palato leggermente appesantito. Il finale è troppo morbido. Pinot Bianco 50% - Chardonnay 50%.

78/100

**Monte Rossa
Franciacorta Brut PR**

Interpretazione secondo tradizione con una bella sensazione di frutta fresca e ancora leggermente precoce. Mela verde e susina gialla con leggere sensazioni agrumate di pompelmo e lime. Sensazioni fragranti di crosta di pane bianco. Miele di acacia e finale leggermente ammandorlato. 85% Chardonnay & Pinot Bianco, 15% Pinot Nero.

86/100

**Montenise
Montenisa Franciacorta Brut**

Non è particolarmente intenso nei profumi e negli aromi. Ma è fine e pulito con una eleganza delicata complessiva. Fresche sensazioni fruttate di agrumi gialli. Banana e mango. Al palato presenta una buona freschezza e una media ampiezza e persistenza. Chardonnay, Pinot Bianco e una piccola percentuale di Pinot Nero.

84/100

**Quadra
Franciacorta Brut**

Interpretazione moderna. Strutturalmente materico e pieno. Ricco

**Facchetti Silvana
Franciacorta Brut**

Donna Elisabetta 2004

Impatto olfattivo gentile ed elegante. Bella sensazione di crema e di vaniglia mista a frutta leggermente matura, pesca e mela golden. Esoticità di mango e papaja. Al palato è un po' troppo morbido e perde in persistenza. Chardonnay e Pinot nero.

83/100

Ferghettina

Franciacorta Brut

Sia al naso che al palato emergono in maniera un po' troppo decisa morbide sensazioni di fragranze dolci e creme, di frutta a pasta gialla matura e tropicale che lasciano però una sensazione di pesantezza gustativa. Stile e interpretazione molto moderna. Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%. **82/100**

Franca Contea

Franciacorta Brut 2005

Anche in questo caso un'interpretazione molto "fashion" dove si ricerca una

modernità accattivante cercando di giocare in maniera particolare sull'impatto morbido del vino. Piacevolezza che rapisce appena si posa il naso sul bicchiere ma che poi al palato tende a stancare anche per una struttura oltremodo materica e impegnativa. Chardonnay 100%.

84/100

Gatta

Franciacorta Brut

Note aromatiche particolarmente intense al naso con fiori di sambuco e agrumi dolci. Morbido al palato, accattivante ma non molto persistente. La sensazione morbida anche in questo caso cercata per renderlo più moderno e adatto ad un consumatore "global" tende a limitare la potenziale freschezza del frutto.

Chardonnay 80; pinot nero 5%; pinot bianco 15%.

82/100

Il Mosnel

Franciacorta Brut

Molto raffinato ed elegante al naso, si contraddistingue per una bella complessi-

sità di dolci fragranze di lieviti e di creme vanigliate con presenza di frutta a polpa gialla leggermente matura ma integra. Al palato si rinnova lo stile aziendale con la ricerca di struttura, di pienezza e di carezzevole bollicina. Equilibrato, morbido e di buona persistenza. 60% Chardonnay - 30% Pinot Bianco - 10% Pinot Nero.

89/100

La Fiorita

Franciacorta Brut

Buona impostazione olfattiva con eleganza di frutto e finezza floreale. Al palato è semplice, ma composto. Sapido e mediamente persistente. Emergono le sensazioni fragranti al palato con piacevolzze di crema e vaniglia. Nel segno della tradizione. Chardonnay in purezza.

84/100

La Montina

Franciacorta Brut 2005

Buona interpretazione di un'annata di pregio. Finezza di profumi floreali e fragranti di fresca e croccante crosta di

te il posto a numerose colonnine di bollicine persistenti e finissime. Il colore giallo paglierino con belle nuances verdoline è brillante. Risulta giovane, fresco ed equilibrato ed al naso si sentono note di lievito e crosta di pane per poi aprirsi a sentori floreali. E' morbido, pieno, rotondo, velutato con bei ritorni aromatici e fruttati.

1999: Il colore è giallo abbastanza carico. Le bollicine, finissime e numerose, portano in superficie il profumo di agrumi e frutti tropicali. Fine, elegante, in bocca risulta brioso per via delle bollicine poi via via si concede in un contesto morbido ma acidulo, sapido, mai appagante bensì accattivante.

1998: Ottima annata per questo Satèn che si presenta con un colore giallo paglierino brillante, molto trasparente, perlage fine e persistente. Rivela aromi intensi, puliti e raffinati che si aprono con

note di frutta intense. In bocca è fresco ed effervescente, ha un buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di frutta.

1996: Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha bollicine finissime e numerose. I profumi sono intensi, si sente la pesca ed il miele. Al palato risulta morbido e ben bilanciato dalla vena acidula. Le sensazioni gustative sono avvolgenti

1995: Un grande Satèn dal colore giallo paglierino con una straordinaria spuma e perlage finissimo. Il profumo è persistente con note di frutta matura. Il sapore è secco, maturo con piacevolissima acidità. Colpisce la morbidezza e l'eleganza dopo 14 anni trascorsi in bottiglia al fresco della cantina. (Enzo Russo)



zioni leggermente amarognole. Al palato non è particolarmente equilibrato con dolcezze di creme che si scontrano con una tostatura troppo evidente. Chardonnay in purezza.

78/100

Clarabella

Clarabella Franciacorta Brut Bio

Convince questa nuova azienda! Per la sua mission di grande efficacia e importanza sociale rivolta al recupero dei malati psichiatrici. Soprattutto convince per l'interpretazione del vino con uno stile di grande impatto olfattivo e aromatico. Un po' moderno ma decisamente affascinante soprattutto al palato dove coniuga freschezza e sapidità con una bella ampiezza aromatica e una complessità di frutta netta e integra con evidenti esoticità. Persistente, lascia un palato molto piacevole con un retrogusto fruttato fresco. Biologico. Chardonnay in purezza.

88/100

Cola Battista

Franciacorta Brut

La sua interpretazione è un po' moderna e tende ad esaltare un po' troppo le morbide piacevolzze di creme e di vaniglie, il prodotto è ben fatto con un buon equilibrio strutturale e una piacevole sensazione di frutto che si mantiene sia al naso che al palato. Mediamente persistente. Chardonnay e Pinot Bianco.

83/100

Contadi Castaldi

Franciacorta Brut

Si distingue per la nettezza dei profumi e la loro fine eleganza. Di frutto e di fiori bianchi con leggere sensazioni di erbe aromatiche di mentuccia selvatica e di muschio bianco. Al palato è ampio e piacevolmente sapido con una bella fragranza fresca. Persistente con una leggera sensazione ancora citrina nel finale.

Chardonnay (80%), Pinot Nero e Pinot Bianco.

88/100

Conti Bettoni Gonzaga

Franciacorta Brut Tetellus

Note verdi al naso con sensazioni anche di peperone che non lo rendono particolarmente elegante. Anche al palato è leggermente acerbo con una sensazione citrina emergente. Campione con una leggera riduzione. Chardonnay e Pinot nero (20%).

77/100

Cornaletto

Franciacorta Brut Riserva 1999

Di grande effetto questo spumante rimasto per 9 anni sui lieviti! Strutturalmente equilibrato con una austerità nei profumi di frutta matura e fragranze di crosta di pane leggermente affumicato.

Complesso e speziato con delle belle sensazioni di miele di castagno e di tostature dolci vanigliate. Al palato presenta una bellissima freschezza e integrità.

Frutta evoluta di mela cotogna e di esotiche sensazioni di datteri e anacardi.

Finale deciso e sorprendente.

Chardonnay (65/75%), Pinot Nero (10/30%), Pinot Bianco (5/15%).

89/100

IL TASTING DI EUPOSIA: DIECI GRANDI ANNATE DEL FRANCIACORTA SATEN DI VILLA

Nella splendida cornice dell'antico borgo Villa, si è svolta una verticale di dieci annate del Franciacorta Saten Docg; giornalisti ed operatori del settore, dopo aver degustato le annate, all'unanimità hanno premiato Villa Franciacorta Saten millesimato 1995 con un punteggio di 96,3/100; secondo è risultato Villa Franciacorta Saten millesimato 2000 - 92,6/100; ed infine Villa Franciacorta Saten millesimato 1998 - 91,3/100. Per il premiatissimo Saten '95, Paolo Pizziol ha detto: " E' stata una eccezionale annata soprattutto per la produzione delle basi Franciacorta caratterizzata da una primavera fredda e piovosa che ha influenzato moderatamente la qualità del prodotto. L'andamento della maturazione è stato anche determinato dall'alternanza di periodi secchi e piovosi. La giusta gradazione e l'elevata acidità hanno favorito l'ottima esaltazione delle qualità organolettiche del prodotto e la

sua longevità".

Ma veniamo alla verticale, decisamente senza pecche, che ha dimostrato il valore e longevità del Saten quando tutti gli elementi della natura sono benevoli e la maestria dell'enologo che lo interpreta seguendo tutta l'evoluzione della vite fino alla vendemmia e vinificazione.

Annata 2005: Giallo paglierino molto intenso con bollicine elegantemente fini e persistenti. Al naso risulta fruttato, con note minerali ottimamente fuse. L'impatto sapido pervade tutta la bocca.

2004: Il colore è giallo con riflessi paglierini e sprigiona eleganti note floreali, di frutta matura e spezie. Accarezza il palato e le bollicine ne esaltano l'infinita morbidezza e l'elegante struttura. Ha un piacevole retrogusto ammandorlato.

2003: Di colore giallo paglierino, sprigiona eleganti note floreali, di frutta matura. Al palato risulta delicato, morbido con un elegante struttura. Accattivante il retrogusto di mandorla.

2002: Di colore giallo oro e perlage persistente è ricco di profumi, si avvertono sensazioni di vaniglia. Al gusto si rivela pieno, ricco, generoso e ben equilibrato da una base acida. Sa esprimersi senza stancare il palato.

2001: Una buona annata per il Saten che si esprime con con profumi sottili e delicati. Molto elegante. Risulta giustamente morbido, delicato, quasi setoso e con un bell'equilibrio tra struttura e acidità. C'è continuità tra la percezione olfattiva e gustativa

2000: Annata eccezionale. Spuma bianca e abbondante che lascia progressivamen-

85/100

**Borgo La Gallinaccia
Franciacorta Brut 2005**

Abbastanza complesso nei profumi insistenti sulla frutta tropicale e la dolce fragranza briochè. Bella entrata al palato con una buona cremosità che accarezza e, grazie ad una piacevole freschezza, elogia il carattere di un frutto esotico pulito e croccante. Solo Chardonnay.

85/100

Boschi

Franciacorta Brut Vela 2000

Naso intenso con una sensazione complessa di vaniglia e creme. Croccanti di mandorle. Il frutto è leggermente amarognolo e non particolarmente fine. Al palato è ampio, ma scomposto con una sensazione di tostatura troppo evidente.

80/100

Bosio

Franciacorta Brut

La sensazione fragrante di lievito è predominante e non particolarmente fine con leggere sensazioni amarognole. Al palato il frutto è maturo di pesca e mela golden con sensazioni agrumate ed esotiche di banana e papaja. Non molto persistente.

82/100

Bredasole

Franciacorta Brut

Spumante complesso con una netta sensazione di frutta matura e di dolci fragranze di lievito. Molto sapido al palato con una bella freschezza e una media persistenza. Prevale una sensazione di frutta dolce. Chardonnay 50%, Pinot Bianco 35%, Pinot Nero 15%.

84/100

Cà del Bosco

Franciacorta Brut Cuvèe Prestige

Sia al naso che al palato presenta un frutto surmaturo con delle fragranze dolci briochè. Cremoso al palato ma con un finale un po' troppo ammandorlato.

Complesso ed elegante con una buona persistenza. Suadente la bollicina. Chardonnay (75%), Pinot nero (15%) e Pinot bianco (10%).

86/100

Cà del Vent

Franciacorta Brut

Siamo sui territori di Cellatica. L'interpretazione dei vini in questa azienda sono di poscenza aromatica e organolettica, materici con intensità di profumi di creme, frutta a polpa gialla matura e desinenze esotiche. Al palato lascia una sensazione troppo morbida con una bollicina vellutata. Abbastanza persistente e decisamente sapido. Chardonnay in purezza.

84/100.

Camossi

Franciacorta Brut

Interpretazione nella tradizione e semplicità con una piacevole sensazione di frutta ancora acerba al naso, erbe aromatiche e sensazioni citrine. Al palato buona sapidità e freschezza e media persistenza. Da ritenere una buona new entry di sicuro interesse!

85/100

Chiara Ziliani

ZilianiC Franciacorta Brut

Sensazioni olfattive molto piacevoli, fresche leggermente erbacee e di frutta leggermente immatura ma integra. Al palato invece evidenzia ancora una certa scompostezza soprattutto per la prevalenza di una tostatura non ancora ben integrata e un po' ruvida. Bollicina setosa che agevola la beva. 75% Chardonnay e 25% Pinot Nero.

85/100

Cascina San Pietro

Franciacorta Brut

Il colore giallo intenso evidenzia un prodotto complesso che già al naso esprime un frutto maturo compenetrato in sensazioni fragranti dolci e creme pasticciare. Al palato una emergente sensazione di

tostatura con una vaniglia troppo spiccata. Interpretazione un po' estremizzata. Chardonnay in purezza.

82/100

Castel Faglia

**Monogram Franciacorta
Brut Blanc de Blancs**

Non è un vino che esprima un'interpretazione di grande poscenza. Tutt'altro si distingue per semplicità e finezza olfattiva. Ancora leggermente acerbo e citrino con sensazione di lime e agrumi. Al palato non è particolarmente persistente ma si mantiene fragrante, pulito e sapido. Manca di struttura.

82/100

**Castello Bonomi Tenute Franciacorta
Franciacorta Brut 2004**

Il frutto di mela golden ancora croccante si impone intensamente al naso con una bella eleganza fragrante. Al palato è decisamente sapido con una leggera sensazione morbida che non offre una adeguata persistenza. Fresco con una presenza alcolica leggermente scomposta e da affinare con il tempo. Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%.

85/100

**Castello di Gussago - La Santissima
La Santissima Franciacorta Brut**

Una bella new entry che teniamo a segnalare per una bella pulizia nell'insieme e una nettezza di profumi di frutta e fiori bianchi. Delicatamente fragrante e piacevolmente briochè. Al palato presenta un buon equilibrio anche se non si distingue per ampiezza aromatica. Elegante nel frutto e nel retrogusto amabilmente ammandorlato. Chardonnay e Pinot Nero.

87/100

Castelveder

Franciacorta Brut 2004

Non convince questa annata che si esprime con una estremizzazione delle sensazioni di tostatura che tendono a coprire il frutto e a irrigidire il vino con sensa-

più extra dry che altro.

Una tendenza che si riconosce più che sui marchi storici, sulle nuove aziende che imbottigliano negli ultimi 5 - 10 anni.

Vini molto affascinanti e ricchi di complessità talvolta anche un po' fuorvianti con sensazioni aromatiche di particolare intensità, talvolta poco tipiche o strettamente appartenenti alle principali tipologie di vitigno ammesse Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Rimangono le due scuole di pensiero che preferiscono le complessazioni derivanti da basi affinate in barriques o tonneaux, certamente predominanti, oppure quelle che lasciano nei Brut base il marchio inconfondibile dell'uva vinificata in solo acciaio.

Sia nel primo che nel secondo caso si consolida la maestria enologica dei tagli per i tiraggi. Anche le basi dove si preferiscono vini affinati, sono orientate al contenimento dell'effetto tostato e vanigliato, cercando di preservare l'anima dell'uva.

Ne escono vini complessi con eleganti e morbide sensazioni di frutta evoluta, speziature dolci e delicati timbri ammandorlati. In alcuni casi l'uso della liqueur d'expédition sembra forzato e si sono notati prodotti troppo aggrappati alla forza aromatica e strutturale derivante dal rabbocco successivo al degorgement. Si distinguono perfezionamenti enologici e anche modernizzazioni e ricerche microbiologiche su cloni di lieviti che offrano gamme aromatiche sempre più accattivanti.

Si percepisce un grande dinamismo, una forte volontà di raccontare i territori di origine delle uve. In una parola si respira un forte orgoglio di appartenenza! Al termine della degustazione abbiamo prodotto un punteggio in centesimi che accompagnerà tutti i vini presi in considerazione.

Al Rocol

Franciacorta Brut Cà del Luf 2005

Bella complessità di insieme e una piace-

vole sensazione di frutti esotici e di fragranza dolce. Non particolarmente persistente ma con un bel finale ammandorlato. Chardonnay in purezza.

83/100

Antica Fratta

Franciacorta Brut

Buona sensazione olfattiva con intensità di agrumi e di mela verde. Sapido e fresco al palato con una media persistenza e una elegante mandorla leggermente tostata. Chardonnay in purezza.

85/100

Assogesta

Franciacorta Brut

Stile da affinamento con una sensazione tostata prevalente. Complesso al palato con una sensazione di frutta stramatura e fragranze dolci speziate. Cremoso e materico. Chardonnay in purezza.

82/100

Azienda Agricola Fratelli Berlucci

Franciacorta Brut 2005

Il millesimato è decisamente intrigante nella frutta con belle sensazioni di mela e albicocca e insinuazioni di frutta esotica. Non particolarmente persistente e ampio al palato ma decisamente fine ed elegante. Chardonnay e Pinot bianco 90%, Pinot nero a chiudere.

86/100

Barboglio De Gaioncelli

Franciacorta Brut Claro 2004

50 mesi sui lieviti. Al naso presenta una leggera sensazione di chiusura che limita l'eleganza olfattiva. Al palato è piacevolmente cremoso e fragrante con frutta a pasta gialla matura. Nel finale è amaro-gnolo e poco fine. Chardonnay, Pinot Bianco.

76/100

Barone Pizzini

Franciacorta Brut

Produttore biologico di riferimento nella Franciacorta. Al naso è squillante con una sensazione verde penetrante, ma fine

e di sostanziale pulizia. Mela verde ed erbe aromatiche con una mentuccia selvatica delicata. Al palato il frutto è ancora acerbo con una fragranza leggermente briochè. Abbastanza persistente. Precoce. Chardonnay 100%.

85/100

Bellavista

Franciacorta Cuvè Brut Magnum

Cremoso con un frutto maturo di mela golden e pesca. Fragranze dolci di creme e vaniglia. Sapido e mediamente ampio al palato. Abbastanza fine con una bella sensazione di albicocca. Spezie dolci e nocciola gentile. 80% Chardonnay e per il 20% Pinot Bianco e Pinot Nero.

85/100

Bellavista Franciacorta Gran Cuvè

Brut Magnum 2004

Prefetta combinazione di intensità di frutta dolce e matura e di creme caramelle. Ampio e ben equilibrato al palato con una netta cremosità ed eleganza di frutto esotico. Persistente con un finale di pregio. 72% Chardonnay e Pinot Bianco, per il 28% Pinot Nero.

92/100

Berlucci Guido

Berlucci Franciacorta Brut Storica '61

Sensazione di frutta fresca e fine con mela golden e pesca e dolcezze esotiche di banana e mango. Al palato è abbastanza equilibrato con una buona corrispondenza gusto olfattiva. Sapido e fresco di media persistenza con un finale elegantemente ammandorlato.

Chardonnay e 10-15% Pinot Nero.

88/100

Bersi Serlini

Franciacorta Brut Cuvè 4 2004

I 4 migliori legni Allier, Tronçais, Never e Vosges segnano in maniera profonda il carattere di questo vino. Complesso nelle sensazioni di vaniglia e creme. Frutta secca tropicale con dolcezze di anacardi e arachidi nel finale. Cremoso e abbastanza persistente. Chardonnay in purezza.



ro di bottiglie prodotte, sia per il numero di ettari di vigneto piantati e di nuove realtà di imbottigliamento. Dal 2000 al 2008 l'incremento del numero di bottiglie è vertiginoso, passando da circa 4 a 10 milioni. Il tutto con un aumento costante annuale di circa il 10%. Si pensi altresì che il numero di ettari vitati è cresciuto dal 2000 del 150% arrivando nel 2008 a circa 2283 ha.

Ancor oggi in momenti non particolarmente facili, il mondo delle bollicine riesce a mantenere un proprio interessante mercato e anche la Franciacorta, con un prodotto di pregio, sta resistendo alla crisi del mercato globale. Questo anche grazie ad un Consorzio fortemente intraprendente che ha coraggiosamente agito sulla qualità del prodotto intervenendo nel

2008 ad una modifica nel disciplinare con un orientamento molto restrittivo che consolida l'immagine positiva percepita dal consumatore.

Il Festival 2009

Come ogni anno a metà settembre si tiene il Festival del Franciacorta. Anche quest'anno nella prestigiosa sede di Villa Lechi e nella nuova Casa Marchetti di Monzestrutto a Erbusco, nel cuore della denominazione.

62 aziende (+15%) che presentano le anteprime sui loro Brut, Extra Brut, Saten e Millesimati Riserve.

Euposia anche quest'anno propone una degustazione completa di tutte le etichette Brut di tutte le aziende presenti. La scelta sui Brut è stata fatta per poter ottenere una valutazione comparativa significativa su uno sei

prodotti storici della Franciacorta. Normalmente la tipologia che evidenzia lo stile enologico dell'azienda. In una prossima degustazione proporremo invece una degustazione delle etichette di Saten dove hanno predominato i millesimi 2004 e 2005. Inviati in degustazione Bernardo Pasquali e Beppe Giuliano.

La degustazione

L'abbiamo chiamata la vittoria del "fashion"...dalla degustazione siamo giunti ad un'analisi complessiva che ci ha lasciato l'idea di un prodotto che segue come non mai il gusto moderno del consumatore con un tocco di morbidezza in più. Residui zuccherini che tendono a superare i 5 gr/l ma che in alcuni casi sfiorano anche i 10gr/l tanto da avvicinarsi molto a versioni