

IT € 4,90

Mensile - N. 115 Dicembre 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Ricette delle feste



Spumanti italiani I migliori

- Gualtiero Marchesi • Emanuele Filiberto di Savoia • Venezia da scoprire
- Un menu di Luigi Taglienti • TRENTO DOC a tavola • Grandi vini per le feste

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 € 7,50 - E € 8,00



uno scontro pazzesco all'interno del nostro panel. Anche **Ca' del Bosco** è abbonata al doppio premio con i suoi vini precisi e longevi: non manca la Riserva col poderoso vintage 2002 e il millesimato 2005, frutto di un'annata fresca e difficile, ma molto interessante. Per la prima volta troviamo **Cavalleri** nel club, sempre piazzatissimo in otto edizioni, quest'anno interprete di un 2001 veramente di razza. E poi **Ferghettina** che al solito Extra Brut Millesimato, unisce il Brut 2005, il primo potente e complesso, il secondo bilanciato e fine. È la volta di **Majolini**, sempre nel club delle 5 sfere, quest'anno con il Satèn 2004, unico di questa tipologia nei migliori, un vino che definisce uno stile di complessità ed eleganza. Anche **Uberti** fa il bis, non è la prima volta, con il Comarì del Salem 2004, vino unico per potenza, longevità e profondità, e il Sublimis, Non

Dosato complesso e vigoroso. Chiude la lista come sempre, in otto edizioni della guida, un vino di **Villa**: la Cuvette 2004 è il rappresentante di uno stile aziendale di grande personalità, che vuole il frutto sempre presente in un quadro articolato e molto elegante.

FRANCIACORTA RISERVA VITTORIO MORETTI EXTRA BRUT 2002

BELLAVISTA

uvaggio: chardonnay 59%, pinot nero 41%

gradazione alcolica: 12,5% vol

bottiglie prodotte: 14.000

prezzo: n.c.

Eleganza, equilibrio, bilanciamento. Fusso, alterna le note fresche e quelle dolci, va in profondità e ripropone il fiore disegnando una dinamica veramente ampia che consente una lettura chiara e coinvolgente. Di bell'impatto visivo, propone sentori minerali di selce, pietra pomice, salgemma, che fondono aromi dolci per un insieme ampio, di grande finezza e complessità. Riconosciamo pan brioche, pane all'uva, mughetto, rosa bianca, felce, salvia, melissa, arancia, pesca, melone, nocciola, noce, banana, ananas fresco e sciroppato, zucchero a velo, vaniglia, anice, cannella, anche in confetto, e non finisce. La bocca è vivace, equilibrata elegante, piena, con ritorni articolati che non prediligono il frutto rispetto ai terziari, regalando un bouquet profondo e coinvolgente. Un grande vino di un grande maestro.

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE PAS OPÉRÉ EXTRA BRUT 2003

BELLAVISTA

uvaggio: chardonnay 65%, pinot nero 35%

gradazione alcolica: 12,5% vol

bottiglie prodotte: 18.000

prezzo: € 41,00

Una pozione di seduzione, personalità, eleganza e ampiezza gusto-olfattiva: tutto questo è il Pas Opéré di Mattia Vezzola, un vino unico e immenso. Sboccato nel 2009 è elegante alla vista e al naso nel ricordare fiori e frutto, accompagnati da note di panificazione, balsamicità vegetali, tostature di mandorla e una mineralità che attraversa il tutto. Riconosciamo mughetto, lavanda, gelso, pesca, pera, agrumi, uva spina, melone bianco,



Franciorta

Prima Docg dedicata al vino spumante Metodo Classico, la Franciorta è posizionata a est di Milano. È una zona che nell'arco di 7 anni è passata da 4 a oltre 8 milioni di bottiglie commercializzate nel 2007 (sono state ben 9.662.691 quelle del 2008) e con livelli di qualità davvero interessanti, condivisi da un buon numero di aziende. Infatti, è il territorio più premiato dalla nostra guida e quest'anno registra **12 vini tra le eccellenze** del paese, le cinque sfere. Le varietà utilizzate sono chardonnay, pinot nero e pinot bianco ed è prevista una tipologia di vino, il Satèn, soltanto da uve a bacca bianca, dotata di una pressione di anidride carbonica inferiore (sotto le 5 atmosfere, invece delle classiche 6), caratterizzata da una particolare morbidezza e cremosità. Il periodo minimo di permanenza in contatto con i lieviti di seconda fermentazione è per disciplinare più lungo di quello previsto dalla normativa comunitaria e vale 18 mesi per i Senza Annata, 24 mesi per i Rosé e i Satèn Senza Annata, 30 mesi per i Millesimati, 60 mesi per i Riserva.

Gli indicatori della crescita

Avendo a disposizione molti dati relativi a tutte le produzioni spumantistiche italiane, accumulati in otto anni di lavoro, abbiamo voluto approfittare delle cifre pertinenti le ultime quattro edizioni di *Sparkle Bere spumante* per fare il **nostro** punto sulla denominazione Franciorta. Ogni anno degustiamo praticamente tutta la produzione, escluso soltanto qualche vino che per un motivo o per un altro manca al nostro assaggio presso il Consorzio. Nel grafico riportiamo il numero dei vini selezionati per ognuna delle ultime quattro edizioni della nostra guida: la crescita è palese e riguarda principalmente il livello di qualità dei vini. Certo, ogni anno c'è qualche novità, ma i 43 vini che la guida 2010 ospita in più rispetto alla precedente parlano da soli. Sono il frutto di oltre 60 aziende vinicole, presenti in media con più di 3 etichette ciascuna; anche

questo è un riflesso del livello di qualità media che ogni produttore della zona a Docg ha raggiunto ed è la conferma che il sistema Franciorta funziona. Altro dato importantissimo è la valutazione media che quest'anno passa a **3,35** sfere da **3,33** dello scorso anno: sembra un'inezia, un vezzo statistico, al contrario è lo specchio più cristallino della qualità.

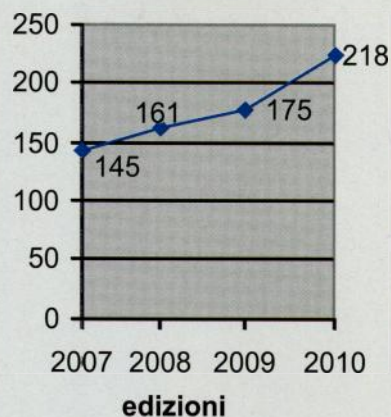
È interessante anche andare a mettere il naso nei numeri relativi alle differenti tipologie di Franciorta (Senza Annata, Rosé, Millesimato (abbiamo anche incluso i Riserva), Satèn Senza Annata, Satèn Millesimato).

Il grafico si commenta da sé, ma alcune considerazioni sono necessarie. Il Rosé, il vino che più risente delle mode è in piena ascesa e i numeri decretano un interesse crescente da parte delle aziende di intervenire in questo mercato di nicchia, degno di attenzioni anche per i suoi risvolti di costume. In merito ai Millesimati, il grafico è chiaro, ma la crescita non è legata alla qualità di una particolare annata in cui tutti i produttori si sono cimentati nel *vintage* quanto piuttosto al generale interesse a proporre vini millesimati: infatti, sfogliando la guida si può osservare che sono attualmente proposti vini **dal 1997 al 2005**, sono le etichette top e le aziende si avvicinano a questi prodotti man mano che la loro esperienza aumenta. Avere quindi ben **67 Millesimati**, con una piccola parte di Riserve, sta a dimostrare, ancora una volta, quanto sia cresciuto il territorio e non è un caso se dei dodici premiati ben undici riportino l'annata.

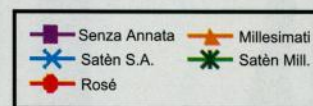
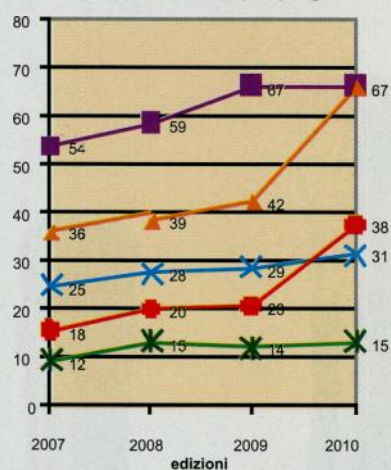
Le 5 sfere

Salta agli occhi l'unico vino premiato senza annata, è il **P.R. di Monte Rossa**, uno Chardonnay in purezza, per il 65% frutto dei migliori cru aziendali, il resto vino di riserva. Passando ai Millesimati, rigorosamente in ordine alfabetico d'azienda, ritroviamo sempre con la doppietta **Bellavista** e il suo stile elegante e strutturato: il "solito" Pas Operé Millesimato e la Riserva 2002, quest'anno *vino dell'emozione* dopo

I numeri del Franciorta in guida



Franciorta: i numeri per tipologia



Vini spumanti secchi I migliori del 2010

Da **Nord** a **Sud**, ecco le **migliori bollicine** d'Italia, quei vini che dopo **6 mesi** di assaggi hanno ottenuto le **5 sfere** dalla nostra guida
Sparkle Bere spumante

Dicembre 2009, per l'ottava volta torna puntuale l'appuntamento con la piacevolezza e la gioia dei campioni della nostra guida. Che il vino *spumeggiante* infonda allegria e festosità è cosa nota anche ai bimbi, da tante generazioni, ma quando il tema di confronto diventa la piacevolezza o, più freddamente, la qualità sono pochi anni che l'Italia può veramente dire la sua. Questa valutazione si basa su migliaia di assaggi reiterati e anche sul confronto squisitamente tecnico con il prodotto francese di riferimento - nel caso dei vini con seconda fermentazione in bottiglia -, circoscrivendo il paragone veramente a caratteristiche generali quali l'espressività e la profondità aromatica, la tessitura della carbonica, l'integrazione delle componenti dure, la progressione gustativa e retrofattiva. Non si possono fare altri raffronti perché ogni territorio parla la sua lingua, anche se talvolta i vitigni sono gli stessi, e tutti quei vini che hanno veramente un'anima sono lo specchio delle vigne, dell'am-

biente e degli uomini e non possono esistere dei cliché di confronto.

Quanto diciamo non trova però ancora un vero riflesso all'estero, dove il vino spumante secco italiano si vende molto spesso per questioni di prezzo e di immagine "Paese", poiché il **marchio "Italia"** nell'agroalimentare funziona; è un po' quello che avviene per il vino bianco, ambito per cui non siamo molto considerati, a prescindere dal successo di certi prodotti, come il Pinot Grigio, che è diventato un fenomeno di costume. A differenza dal bianco, è poco che il vino spumante si sta realmente rivolgendo all'estero con i prodotti di qualità e quindi il mercato è tutto da costruire.

Negli ultimi dieci anni qualcosa è cambiato nelle aziende spumantistiche italiane e si sono sviluppati veri e propri fenomeni delle bollicine - primo fra tutti quello del **Franciacorta**, seguito da **Conegliano Valdobbiadene**, **Oltrepò Pavese** e **Trento** - legati allo sviluppo qualitativo dei vini in termini di sistema: si lavorava in vigna già da molto tempo e

VINI E TERRE

DI FRANCESCO D'AGOSTINO
E ALESSANDRO BRIZI

DEGUSTAZIONI DI
FRANCESCO D'AGOSTINO,
ALESSANDRO BRIZI, LIDIA AGOSTO,
FABIO DE RAFFAELE, NADIA GELFUSA,
ANTONIO MARCIANO, LUCIANO
NEBBIA, ANTONIO PELLEGRINO,
ENRICO POZZA, PINA RICCIARDELLA,
SUSANNA VARANO

sono state definite regole che mettono nelle condizioni di avere uve idonee, ma quello che forse è cambiato è stata la competenza e la conoscenza in cantina, doti nelle mani di pochi un tempo, oggi maggiormente condivise. Il vino spumante è un prodotto tecnologico, nel senso più alto del termine: non servono strane sostanze o artifici, ma la conoscenza profonda dei processi è necessaria per raggiungere certi traguardi e il gap tra i nostri produttori e i cugini della **Champagne** si è decisamente ridotto. Insomma, i risultati che tocchiamo oggi con mano, anzi con naso e bocca, non sono casuali, ma il risultato di un'incessante attività di verifica e controllo dei dettagli che riescono a fare grande un vino con le bollicine; una tipologia che, come le altre, valutiamo col metro della piacevolezza, unica variabile sensata nel mondo edonistico del bere, lontano anni luce da quello degli abusi alcolici legati alla ricerca dell'oblio artificiale. In conclusione, nel campo delle bollicine, **bere italiano non è mai stato così piacevole**, i nostri produttori non sono secondi, ma fieri interpreti di territori vocati, dove vino è magia, dove l'effervescenza sottile raggiunge le vette dell'aristocrazia.

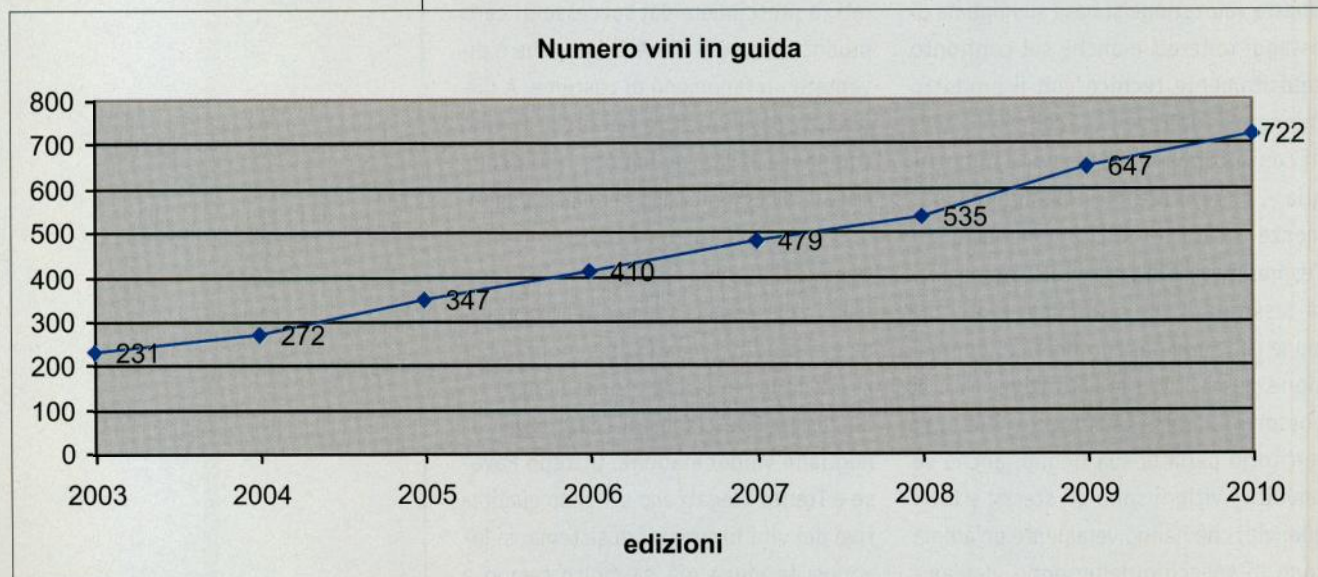
I migliori

Sono **29** quest'anno i grandi vini da

non perdere e vi assicuriamo che la selezione è stata dura perché nella degustazione finale, quando riassaggiamo gli idonei, raggruppandoli per territorio laddove possibile, avevamo ben **60 campioni**, tutti grandi, di piacevolezza garantita. Questo ultimo dato è un parametro molto importante per lo stato di salute del comparto e non siamo soliti comunicarlo; dà una percezione molto concreta della qualità dei vini, dell'ampiezza della vetta della spumantistica italiana: bene questo numero negli anni è cresciuto enormemente, del **25%** rispetto allo scorso anno.

Il dato più significativo riguarda il numero delle presenze in guida, i vini selezionati di anno in anno dal nostro panel. Nelle prime edizioni, evidentemente, eravamo più lontani dal raggiungere tutti i vini disponibili sul mercato; ma è altresì vero che dall'edizione 2008 il numero di etichette assaggiate ha iniziato a convergere intorno alle 1.100 e la crescita decisa del numero di selezionati riscontrata negli ultimi due anni è in maggioranza frutto di un incremento nella qualità minima dei vini.

Con l'edizione **2010** raggiungiamo quota **722**, segnando un aumento di **75** vini, **oltre l'11%**, un dato entusiasmante che vi assicuriamo rappresenta concretamente un accrescimento della qualità dei vini.



ananas, eucalipto, timo, santoreggia, panettone, vaniglia, biscotteria e nocciola tostata. Equilibrato, fresco, morbido, è di grande eleganza e carattere al palato, con una carbonica sottilissima che ne incentiva la già grande bevibilità. Gli aromi di bocca ricompongono il quadro della via diretta con una coerenza impressionante, regalando articolazione d'insieme e lunga persistenza.

FRANCIACORTA BRUT 2005 CA' DEL BOSCO

uvaggio: chardonnay 55%, pinot nero 30%, pinot bianco 15%

gradazione alcolica: 12,5% vol

bottiglie prodotte: n.c.

prezzo: € 33,50

Vino che fa della complessità e della profondità il suo "modo di essere" Franciacorta. Elegante il naso e cremosa la bocca. Solo un lieve ritorno della freschezza mostra ancora la gioventù del campione. Sboccato nell'inverno del 2008 è giallo brillante dai riflessi dorati, con bollicine sottili e persistenti. L'olfatto è importante, fine ed evidenzia una buona fusione tra fiore, frutto e tostature. Sambuco, mughetto e gli cline sono avvolti da sentori di salvia, lavanda ed eucalipto. Il frutto è maturo a partire dagli agrumi (lime, pompelmo rosa), fino a melone bianco, ananas e banana; quindi le tostature di mandorla, pan di Spagna, pasta lievitata (croissant) e vaniglia. Finale di zenzero e zafferano. Bocca elegante, cremosa, di buona struttura ed equilibrio. L'importante acidità nel finale non compromette gli aromi di bocca coerenti per complessità e progressione.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 2002

CA' DEL BOSCO

uvaggio: chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%

gradazione alcolica: 12,5% vol

bottiglie prodotte: n.c.

prezzo: € 70,00

Un vino ampio, grande e profondo, essenziale nella sua completezza d'assaggio che trascende gli anni, proponendo vitalità e longevità da primato. Sboccato nell'inverno del 2008, è giallo brillante con riflessi dorati, impreziosito da un perlage sottilissimo, copioso e persistente. All'olfatto, dolce e largo, troviamo in primo piano eleganti tostature, accompagnate da mineralità di pietra focaia. Il frutto esprime ananas, banana, lime, uva spina e ribes bianco, sfumato da caffè, cioccolato bianco, vaniglia, zenzero, con pan di spezie e tabacco biondo che chiudono la fase. Un assaggio elegante pone in evidenza una sottilissima sapidità e un'effervescenza molto cremosa. Buona la tessitura per un insieme equilibrato, mentre gli aromi di bocca ripercorrono la via già tracciata nella fase olfattiva con una persistenza interminabile.



FRANCIACORTA GIOVANNI CAVALLERI COLLEZIONE ESCLUSIVA BRUT 2001

CAVALLERI

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 13% vol
bottiglie prodotte: 2.100
prezzo: n.c.

Eleganza e freschezza i tratti essenziali di questo grande Franciacorta che esprime territorialità e uno stile di sottile e grande distinzione. Brillante il giallo con riflessi dorati che colora un calice solcato da bollicine sottili e persistenti. Elegante l'approccio al naso, intenso nei sentori minerali di pietra focaia e gesso che introducono note di macchia mediterranea (ginepro e timo), vegetali di salvia e un frutto che richiama a sentori di banana, ananas, cedro, papaia, fico d'India e pe-

sca. Toni di zenzero, zafferano, biscotteria alla vaniglia, burro e nocciola tostata chiudono l'ampio quadro. La bocca è equilibrata, fresca, abbastanza morbida e caratterizzata da

una sapidità elegante e da un corpo medio. Il retrofatto è complesso e ripercorre le note del naso, dal frutto alle mineralità, anche se in un insieme un filo meno ampio. Giovane.

FRANCIACORTA BRUT 2005

FERGHETTINA

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 20.000
prezzo: € 22,60

Eleganza è la sensazione che ti suscita appena lo avvicini al naso. Bilanciamento, ampiezza e articolazione in una dinamica che tiene insieme e alterna aromi croccanti e più golosi. La bocca è vibrante e suadente, di beva incentivante e bella personalità. Sboccato nel maggio del 2009, è giallo con riflessi oro verde, illuminato dal bel perlage. È fine e intrigante nel blend di profumi estremamente bilanciati di rosa, glicine, acacia e fiore di limone che si fondono a pesca, mela, arancia, cedro, ananas, banana, melone bianco, gelso, ribes bianco, mandorla secca e in confetto, dolcezze di torta margherita, agrumi in gelatina e mineralità di selce, gesso e grafite. Di effervescenza decisa ma sottile, è cremoso, equilibrato e morbido e non si lascia nel bicchiere. La dinamica retro-nasale è più fresca e minerale, palesando gioventù e capacità evolutiva.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2002

FERGHETTINA

uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 8.000
prezzo: € 26,80

Un millesimo particolarmente potente e austero che impressiona per profondità e capacità evolutive; è giovane ed enormemente dotato. Sboccato a maggio 2009 è di un bel giallo, illuminato da un perlage dinamico. Al naso non si distende ancora appieno, proponendosi ricco di frut-

