

IL MIO WINO

GIUGNO 2010
€ 4,90

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

IL MIO CASTELLO EDITORE - MENSILE - SPED. ABB. POST. 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - Filiale di Milano - ANNO 9 - NUMERO 06 - GIUGNO 2010



**IL VINO
DEL MESE
CIRÒ LILIO 2007
ZITO**

PAG. 4

**LA GRANDE
DELUSIONE
BAROLO DOCG
ORNATO 1998
PIO CESARE**

PAG. 27

**IL PRODUTTORE
ALCESTI**

PAG. 33

**ADESSO
CONVINCE
SYRAH
SOLE DEI PADRI
2006
SPADAFORA**

**GUIDA MERCATO
I VINI DA NON PERDERE**

PAG. 85

PAG. 31



9 771594 242008



Buona Terra e Gran Lavoro

Una parola, Franciacorta, tre riferimenti specifici: al territorio, al vino con le bollicine, al metodo di produzione. Il territorio è quello compreso in 19 comuni della provincia di Brescia, una fascia di colline d'origine morenica che, a occidente del capoluogo, scivolano via dalle Prealpi, costeggiano il lago d'Iseo e vanno a stemperarsi nella pianura lombarda. Il vino, che dal 2002 può essere designato unicamente con

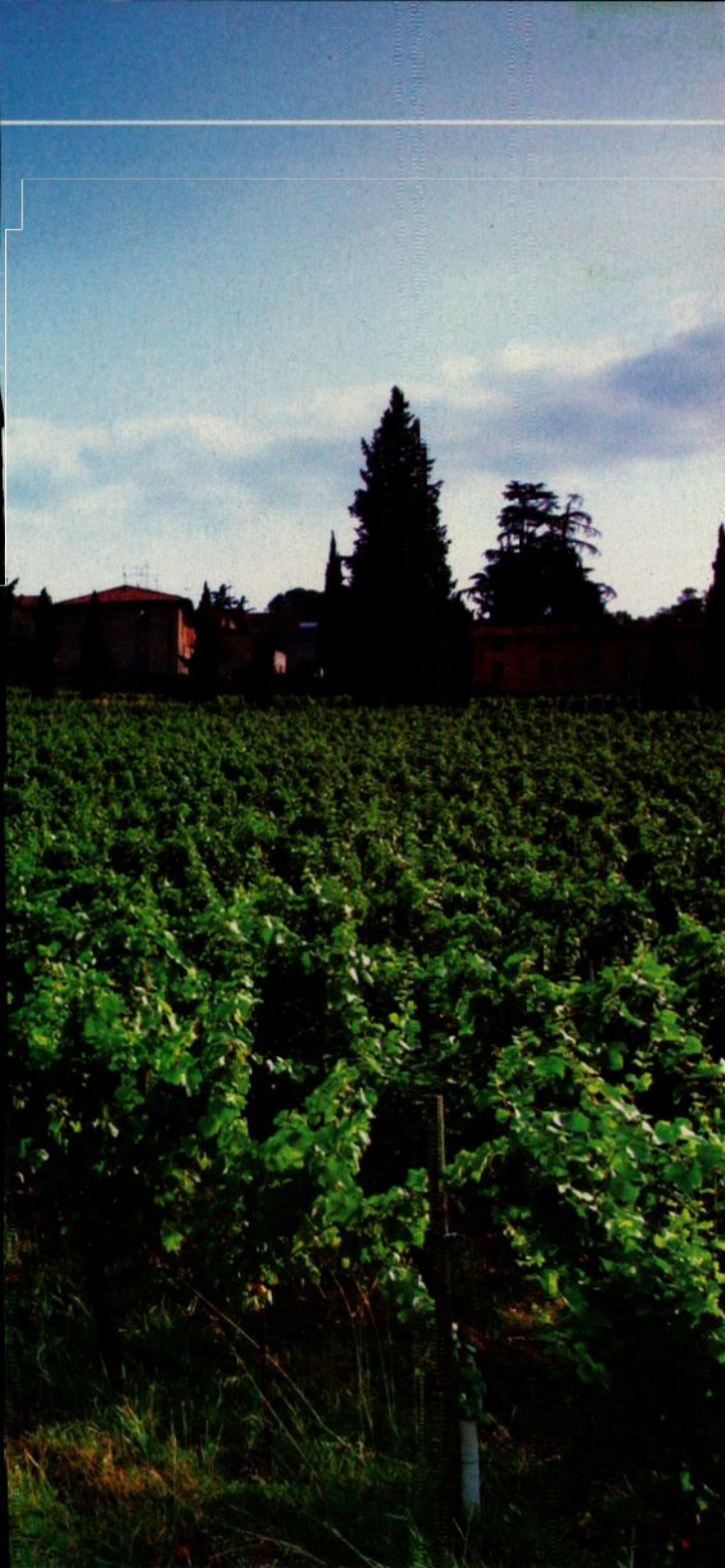
Franciacorta, nome che evoca un territorio lombardo, una propensione all'impegno quotidiano e un vino con le bollicine che conquista successi a man bassa. Ecco perchè

lo stesso nome del territorio, è ottenuto col metodo classico (ovvero con la lunga rifermentazione in bottiglia), da uve chardon-

nay e pinot nero, da sole o assemblate tra loro, con un possibile utilizzo del pinot bianco fino a un massimo del 50% dell'uvaggio. La

Ville e vigne caratterizzano il territorio franciacortino che si distende tra il lago d'Iseo e Brescia, più a est.

resa per ettaro di queste uve, per via di un Discipline considerate il più restrittivo al mondo in fatto di selezione delle uve e metodologia di produzione, prevede una resa massima di 100 quintali per ettaro (in Champagne, tanto per avere un raffronto, si possono superare i 140 quintali), e un periodo di rifermentazione in bottiglia più lungo



Le diverse tipologie di Franciacorta

Franciacorta: chardonnay e pinot nero (in purezza o assemblati) e uso del pinot bianco al massimo per il 50%. Periodo minimo di affinamento sui lieviti: 18 mesi. Prodotto nelle versioni pas dosé (non dosato), extra brut, brut, extra dry, sec o dry, demisec, secondo il grado zuccherino contenuto.

Franciacorta Satèn: prevalenza di uve chardonnay e pinot bianco, 50% al massimo. È definito blanc de blanc perché prodotto solo con uve bianche. Il pinot nero dunque è assente. Il periodo minimo di affinamento sui lieviti è di 24 mesi. È prodotto solo nella versione brut.

Franciacorta Rosé: chardonnay, pinot bianco, pinot nero, quest'ultimo almeno al 25%. Periodo minimo di affinamento: 24 mesi. Versioni: pas dosé, extra brut, brut, extra dry, sec o dry, demisec.

Franciacorta millesimato: ottenuto da vini base di un'unica annata per almeno l'85%. Periodo minimo di affinamento 30 mesi e comunque devono trascorrere almeno 37 mesi dalla vendemmia prima che il vino sia messo in commercio. Tipologie: pas dosé, extra brut, brut, extra dry, sec o dry, demisec.

Franciacorta Riserva: si tratta di un millesimato, che può essere anche Satèn o Rosé, che ha superato il periodo di affinamento di almeno 60 mesi. Va messo in vendita almeno 67 mesi dopo la vendemmia.

rispetto agli altri vini con le bollicine di altre regioni d'Italia o d'Europa (vedere il box sulle tipologie). Insomma, si può parlare di un "metodo Franciacorta".

Sulle etichette, o meglio, sulle retroetichette, il nome Franciacorta Docg (la Denominazione d'origine controllata e garantita è stata conquistata nel 1995 e, per la cronaca, ha vietato l'uso del sostantivo spumante,) è accompagnato da un marchio costituito da una F "merlata", dove la lettera

sta appunto per Franciacorta e la merlatura fa venire in mente una delle tante torri medioevali che hanno caratterizzato il territorio. Il marchio è anche quello del Consorzio, che ben rappresenta la quasi totalità degli addetti ai lavori: 366 tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori.

Un gruppo omogeneo

Le aziende consorziate sono 101, numero che corrisponde al 97% di tutte le realtà produttrici del terri-

torio. Insomma, non manca quasi nessuno. Grazie anche a questa unione - di numeri, di intenti e di vino di qualità - la Franciacorta si muove compatta nel mondo della spumantistica in fatto di scelte, mercati, iniziative. Poi, ovviamente, ogni produttore fa le proprie scelte operative e commerciali. Appaganti, stando ai risultati, che hanno visto un crescendo continuo negli ultimi anni in fatto di bottiglie arrivate sui mercati. "Nel 2009 ne abbiamo vendute quasi 9 milioni e 500 mila", dice Maurizio Zanella, produttore a Ca' del Bosco e presidente del Consorzio dalla primavera 2009, "quasi in pari con l'annata precedente, ma visto l'andamento negativo del mercato dello scorso anno c'è di che essere soddisfatti del mantenimento delle posizioni". Il futuro? "Migliore, per due motivi: il mondo delle bollicine di qualità ha ripreso a tirare prima di quello degli altri vini e, analizzati anche i periodi di vendita dei nostri Franciacorta, abbiamo visto che è in atto una *destagionalizzazione*, mi passi la brutta terminologia, del

prodotto. Questo per dire che il Franciacorta, sarà perché ci stiamo dando da fare per promuoverlo e sarà soprattutto per le sue articolate qualità, è ormai apprezzato come un vino da abbinare a molti piatti e dunque un vino da tutto l'anno, non più stappato solo nei giorni di festa e per celebrare qualcosa di particolare".

È l'ambizione che tutti i produttori di spumanti italiani hanno. In Franciacorta l'hanno potuta soddisfare e constatare dai dati e dai periodi di vendita.

Agli incrementi di bottiglie sugli scaffali, in questi anni hanno fatto seguito anche importanti investimenti nelle cantine soprattutto nei nuovi appezzamenti vitati. Dal 2008 al 2009 il terreno in cui cresce chardonnay, pinot nero e pinot bianco, uve artefici dei Franciacorta, è salito dai 2183 ettari ai 2479 ettari. Quasi 300 ettari in più in un solo anno - tanti per un territorio collinare ad alta densità di boschi e borghi - mentre in altre aree blasonate italiane si è puntato, invece, a fare qualche "robusto" espian- to. Le vigne, tra l'altro per ▶

la magia

Colline disseminate di borghi storici, ambienti naturali ancora intatti lungo la "Strada del Vino Franciacorta".

Disciplinare, possono ora essere piantate più in alto, su fino a 550 metri, per tenere a una certa distanza le estati che, statistiche alla mano, si stanno svelando sempre più torride.

Il successo del Franciacorta è indubbiamente dovuto alle situazioni ambientali e climatiche, ai terreni lasciati in eredità dagli antichi ghiacciai, alla tenacia dei vignaioli. Ma, in misura determinante, anche alla coesione e alla visione dei singoli produttori, che hanno davvero intenti comuni. In fatto di qualità, di penetrazione nei mercati, di prezzi. Forse perché sono tutte, o quasi, realtà imprenditoriali vere quindi ogni azione è rapida e al tempo stesso è frutto di un progetto e di una strategia precisa. Ogni tanto si sente dire che in Franciacorta, siano nate prima le cantine e poi le vigne, tanto l'organizzazione dell'attività pare da sempre ben architettata e oliata (del resto i ▶



Scelti per voi

Franciacorta Docg Dosage Zero "Numero Zero Villa Crespia"

Fratelli Muratori
Via Valli 11
25030 Adro (Bs)
tel. 030.7451051
fax 030.7451035
www.fratellimuratori.com
17 euro

Giallo paglierino intenso e brillante. Spuma persistente e perlage fine. Sentori di frutta esotica e di tostatura. In bocca è fresco, equilibrato e di buona acidità.



Franciacorta Docg Brut "25"

Fratelli Berlucchi
Via Broletto 2
25040 Corte Franca (Bs)
tel. 030.984451
fax 030.9828209
www.fratelliberlucchi.it
18 euro

Colore giallo paglierino con venature dorate. Il perlage sale continuo e fine, la spuma è morbida. Profumi di frutta come la mela e note floreali. Il gusto è fresco, aromi di agrumi.



Franciacorta Docg Brut Satèn Millesimato "Ziliani C" 2005

Cantina Chiara Ziliani
Via Franciacorta 7
25050 Provaglio d'Iseo (Bs)
tel. 030.981661
fax 030.981665
www.cantinazilianichiara.it
19,80 euro

Giallo paglierino con riflessi dorati. La spuma è persistente e il perlage fine. I sentori ricordano gli agrumi, il miele e la vaniglia. Ottimo anche al palato arricchito da note di nocciola.



Franciacorta Docg Brut 2006

Monzio Compagnoni
Via Nigoline 18
25030 Adro (Bs)
tel. 030.7457803
fax 030.7457853
www.monziocompagnoni.com
20,70 euro

Spuma intensa e perlage continuo. Giallo paglierino con marcati riflessi dorati. Al naso si sprigionano note di crosta di pane e profumi di frutta bianca. In bocca è di grande equilibrio con sensazioni di agrumi.



**QUESTO VINO
LO PUOI
COMPRARE SU
www.grandivinionline**



**Franciacorta Docg Brut
Satèn "Argens"**

La Montina
Via Baiana 17
25040 Monticelli
Brusati (Bs)
tel. 030.653278
fax 030.6850209
www.lamontina.it
21 euro

Colore giallo con riflessi
brillanti. Perlage continuo
e spuma persistente. Al
naso profumi di agrumi e di
fiori. In bocca è equilibrato
e aromatico. Il finale
ricorda la nocciola.



L'origine del nome

Franciacorta deriva dalle due parole latine *curtes francae*, utilizzate per indicare comunità "franche", ovvero esentate dal pagare le tasse ai Signori che si erano susseguiti nel dominio del territorio. Queste comunità erano principalmente quelle dei frati *cluniacensi*, ordine che mosse i suoi primi passi dall'abbazia di Cluny (in Borgogna, terra da vino). I religiosi-coloni avevano costruito pievi e conventi nelle terre tra il lago d'Iseo e Brescia, bonificandole, coltivandole e avviando lucrosi commerci. Perciò benemerite. Il nome *Franzacorta* usato invece per definire un preciso luogo geografico è stato individuato tra i documenti del comune di Brescia datati 1277.

I colli della parte più a nord della Franciacorta si spalmano verso la pianura padana per effetto degli antichi ghiacciai.



Scelti per voi

Franciacorta Docg Brut "Ouvée 18" 2005

Quadra
Via S. Eusebio 1
25033 Cologne Bresciano (Bs)
tel. 030.7157314
fax 030.7059728
www.quadrafranciacorta.it
23 euro

Giallo paglierino con sfumature dorate. Elegante il perlage e spuma consistente. I sentori ricordano note tostate e fiori bianchi. Al palato è fresco e sapido.



Franciacorta Docg Dosage Zero "Pas Opéré" 2006

Marchioppo
Via Remigio Paone 2
20153 Milano (MI)
tel. 02.45281744
fax 02.48202850
www.marchioppo.it
27 euro

Colore giallo dorato. Perlage e spuma fini. Profumi di canditi, fiori gialli e frutti. In bocca ha una buona mineralità. Lungo il finale è persistente.



Franciacorta Docg Brut "Palazzo Lana" 2004

Guido Berlucchi
Piazza Duranti 4
25040 Borgonato (Bs)
tel. 030.984381
fax 030.984293
www.berlucchi.it
32 euro

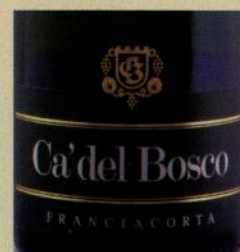
Giallo paglierino con riflessi dorati. Spuma e perlage intensi. Profumi di lievito, nocciola e sentori floreali di biancospino. In bocca è fresco, di buona acidità con un retrogusto di frutta esotica.



Franciacorta Docg Dosage Zero 2005

Ca' del Bosco
Via Albano Zanella 13
25050 Erbusco (Bs)
tel. 030.7766111
fax 030.7268425
www.cadelbosco.com
35 euro

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage e spuma eleganti. Profumi di pompelmo e mandarino arricchiti da note di fiori. Al palato è ben bilanciato, si trovano aromi di frutta bianca.





Per saperne di più

Maggiori informazioni sul territorio, le attività e i produttori possono essere richieste al Consorzio per la Tutela del Franciacorta, presieduto da Maurizio Zanella e con sede in via Giuseppe Verdi 53, Erbusco (Bs), www.franciacorta.net.

Attraverso questo sito, inserendo alcuni dati che si trovano su ogni singola bottiglia di Franciacorta e soprattutto sulla fascetta equivalente al contrassegno di Stato, si può rintracciarne l'origine: tipologia e caratteristiche del vino, chi e dove l'ha fatto (con indirizzo, e mail e sito internet del produttore).

Altre notizie più legate al territorio (mappe, descrizione itinerari, manifestazioni, strutture ospitali...) possono essere richieste alla Strada del Franciacorta, allo stesso indirizzo del Consorzio, tel. 030.7760870, www.stradadelfranciacorta.it

Le estensioni di vigne riservate al Franciacorta sono cresciute di 300 ettari in un solo anno

bresciani, dal muratore all'industriale, sono considerati imprenditori per natura). Altro punto di forza: le aziende sono quasi tutte (le eccezioni ci sono, ovvio) delle stesse dimensioni e di una certa omogeneità. Non si trova, per dire, la mega cantina sociale o l'azienda

tascabile, la cantina che affonda le sue fondamenta nella storia o quella che si improvvisa solo perché lo spumante franciacortino ha successo. Son quasi tutti "coetanei", considerando che le vigne dedicate al perlage più anzianotte hanno circa quarant'anni. Non una lunga storia alle spalle anche se quanto basta per fare già un po' di "storia". Ci vengono in mente le parole di Giuseppe Milazzo, imprenditore vitivinicolo che fa eccellenti spumanti metodo classico a Campobello di Licata, nell'Agri- gentino. "Mi venne voglia di far spumanti, anni fa, dopo aver assaggiato quelli della Franciacorta, tanto da far venire proprio dai colli bresciani i primi tecnici con cui dare il via ai vini con le bollicine".

La giovane età del territorio vitivinicolo riservata alle uve da bollicine, la struttura imprenditoriale - fisica e mentale, dei produttori - e la buona capacità di entrare a piedi pari in un mercato che vede, in generale, gli spumanti crescere e allargarsi, fanno prevedere per il Franciacorta un futuro dal sapore eccellente.

Franciacorta Docg Extra Brut "Comari del Salem" 2004

Uberti
Via Enrico Fermi 2
25030 Erbusco (Bs)
tel. 030.7267476
fax 030.7760455
www.ubertivini.it
37 euro

Colore giallo dorato e brillante. Il perlage è continuo e la spuma è intensa. Al naso profumi di frutta a polpa bianca e crosta di pane. Gusto avvolgente di nocciola.



Franciacorta Docg Brut "Cuvée 1999-2000" Majolini

Via Alessandro Manzoni 3
25050 Ome (Bs)
tel. 030.6527378
fax 030.6529800
www.majolini.it
40 euro

Colore giallo con sfumature brillanti. Spuma e perlage eleganti. I sentori ricordano note floreali di gelsomino e di frutti esotici. In bocca è persistente. Ottimo il retrogusto di tostatura.



Franciacorta Docg Satèn "Gran Cuvée" Bellavista

Via Bellavista 5
25030 Erbusco (Bs)
tel. 030.7762000
fax 030.7760386
www.bellavistawine.it
42 euro

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Il perlage è elegante e la spuma persistente. Profumi di crosta di pane e di agrumi. Al palato è equilibrato, rimanda ai sentori fruttati.

