

# Guide «Sparkle» fa l'elogio del Franciacorta

Premiate molte cantine bresciane  
Majolini Satèn «vino dell'emozione»

**L**a lunga stagione delle guide ha «intasato» l'autunno, l'inizio dell'inverno ed ancora non è conclusa. In questa pagina speriamo di chiudere la serie parlando di alcune delle ultime arrivate. Così è in libreria da poco prima di Natale, Sparkle Bere Spumante, la guida che ogni anno Cucina & Vini dedica alle bollicine italiane. Un mondo in crescita, come certifica una recente ricerca svolta dal Cermes-Bocconi, che ha rilevato un incremento del 4,7% nella vendita delle bollicine made in Italy.

Gli appassionati potranno compiere una sorta di viaggio ideale tra le più importanti tipologie del bere sparkle italiano: Franciacorta, Prosecco Superiore, Trento, Oltrepò Pavese senza dimenticare sorprese e conferme da altre realtà come Puglia, Abruzzo, Umbria. E infatti le «5 sfere», massimo riconoscimento, passano dalle 39 dello scorso anno alle 47 del 2012. Ma tutta la guida cresce per questa edizione.

Le etichette presenti nelle pagine di Sparkle sono oltre 845, contro le 746 del 2011. Straordinario l'exploit del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene che passa da 201 a 256 etichette. In ascesa, dal punto di vista regionale, il Friuli che con 49 etichette quasi doppia le 28 della volta scorsa. Ma la parte del leone spetta al Veneto (321 etichette totali) e alla Lombardia (291), con la Franciacorta a 225 vini selezionati.

Tra i premiati bresciani va certamente segnalato il Franciacorta Satèn Brut 2006 della azienda Majolini che si è aggiudicato il titolo di «Vino dell'Emozione 2012». «Un prodotto che ci ha realmente emozionato - ha confermato il curatore D'Agostino - grazie alla straordinaria progressione olfattiva»

L'elenco dei bresciani con il massimo punteggio, le cinque sfere, è

poi un lungo elenco di eccellenze della Franciacorta. Eccole.

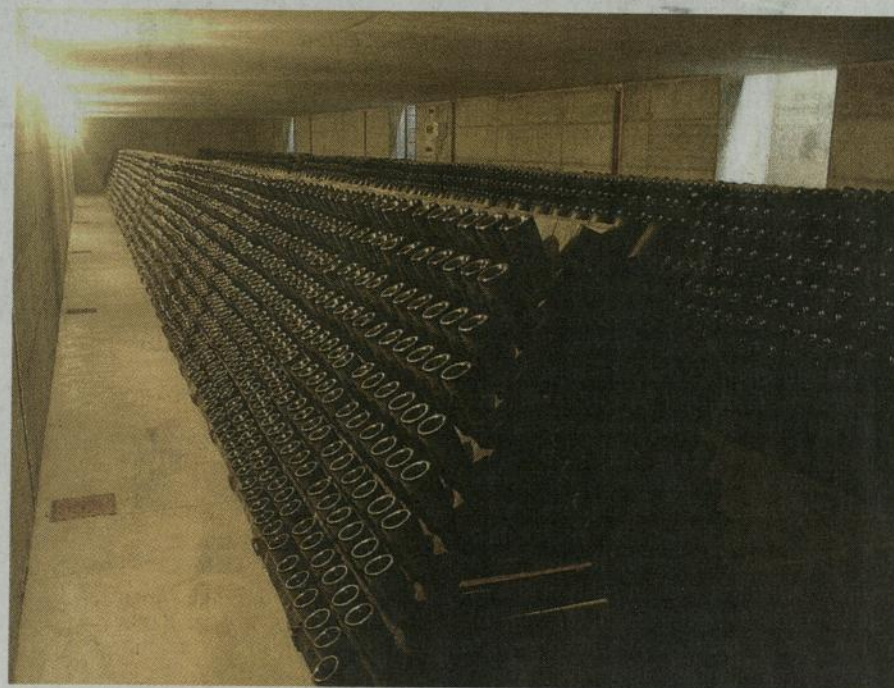
**Bellavista** Franciacorta Gran Cuvée Satèn, Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré Extra Brut 2005, Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2004, **Guido Berlucchi** Franciacorta Cellarius Brut 2007, Cuvée Imperiale Vintage Brut 2004, **Ca' del Bosco** Franciacorta Dosage Zero 2006, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 2004, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé Brut 2003, **Ferghettina** Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2004, **Fratelli Berlucchi** Franciacorta Pas Dosé 2007, **La Montina** Franciacorta Riserva Vintage Extra Brut 2005, **La Valle** Franciacorta Regium Brut 2005, **Le Marchesine** Franciacorta Satèn 2007, il già citato **Majolini** Franciacorta Satèn 2006, Franciacorta Riserva Blanc de Blanc Extra Brut 2005, **Uberti** Franciacorta Comari del Salem Extra Brut 2006, Franciacorta Magnificencia Satèn e **Villa** Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2006.

## GUIDE/2

«Fuoricasello»,  
tavole di qualità  
a cinque minuti  
dall'autostrada

■ È rossa come la Michelin, ma non da voti. In compenso ambisce, e in gran parte ci riesce, ad entrare nel cassetto portaoggetti dell'auto di chi viaggia per lavoro. La guida Fuoricasello mette al primo posto la distanza (in km e minuti, massimo cinque) del ristorante dal casello dell'autostrada e poi fornisce tutte le indicazioni necessarie per non avere sorprese. Da qualche settimana è in libreria la sesta edizione aggiornata di Fuoricasello, la Rossa dei Fratelli Longo con oltre 500 ristoranti (costa 20 euro). Non è una guida stilata da critici, ma da consumatori. Come sempre Fuoricasello non stila classifiche: si basa sull'esperienza di decine di clienti, collaboratori, persone di fiducia dei fratelli Longo (che distribuiscono specialità alimentari), che propongono luoghi in cui sostare. Sono luoghi rimasti nella memoria per un buon rapporto

qualità/prezzo, per la cordiale accoglienza, per lo spirito di servizio, per la piacevolezza dell'ambiente circostante. La proposta è molto varia sia come livello delle cucine che come prezzo (comunque indicato insieme al giorno di chiusura). I locali bresciani citati daranno una concreta idea delle scelte fatte. Lungo la A4, venendo da Milano, viene consigliata la sosta a Palazzolo scegliendo tra l'Hosteria Al Portico, La Corte, La Villetta, Dispensa Pani e Vini. A Rovato la sosta è al Priore, a Brescia Ovest al Labirinto o all'Osteria delle Streghe, vicino a Brescia centro c'è il Forchettono di San Zenò, mentre a Brescia est si consiglia la Cascina Brugnola di Rezzato. A Desenzano la sosta è alla Frasca. Sulla A21 una sola sosta bresciana, ma di qualità: è la Locanda Leon d'Oro di Pralboino che è 7 chilometri dal casello di Ponteviso.



## Bollicine&cucina

■ Con gli ultimi volumi arrivati in libreria a cavallo di Natale si completa lo scaffale sempre ingombro delle guide gastronomiche ed enoiche. Ad esempio «Sparkle 2012», il vademecum di chi ama le bollicine italiane, ha premiato quest'anno ancor più che nelle passate stagioni le cantine bresciane del Franciacorta (nella fotografia le bottiglie che riposano sulle pupitre di legno) e moltissimi dei loro prodotti eleggendo «Vino dell'emozione» per il 2012 il Satèn 2006 della Majolini. Qui a fianco invece la copertina di «Fuoricasello», la singolare guida che offre segnalazioni di tavole affidabili nelle vicinanze dei caselli autostradali italiani.

## Mercato Soave il gigante cooperativo cresce del 10%

**I**l 2012 sarà in crescita, come il 2011 del resto che ha segnato un incremento record del fatturato. Un ottimo segnale perché a dirlo, nei giorni scorsi incontrando la stampa all'Antico Caffè Dante di Verona, è stato Bruno Trentini, direttore generale di Cantina di Soave, un colosso cooperativo che tocca quasi i 100 milioni di euro.

Il gigante della cooperazione veronese che controlla il 48% della produzione totale di Soave doc, il 43% di Soave Classico, il 49% di Valpolicella doc e il 70% di Lessini Durello, ha annunciato un incremento del 10% del proprio fatturato consolidato per un totale di 89 milioni di euro, con un giro d'affari pressoché equamente ripartito tra Italia (56%) ed estero (44%). Cantina di Soave ha infatti una filiale in Usa. L'imbottigliato ha un peso in crescita del 55%. Tra i dati di maggior rilievo la cifra di 43,5 milioni di euro per la remunerazione delle uve ai 2.200 soci produttori, con un aumento del 16% rispetto al periodo 2009/2010. Così la coltivazione di un ettaro a vite in Soave passa da una resa media di 7.000 euro agli 8.000 euro a ettaro del 2011, come ha spiegato il presidente Attilio Carlesso. Tenuto conto di un patrimonio netto di 48 milioni di euro, l'utile di esercizio di 960mila euro si aggiunge ai 4 milioni di euro spesi per la ristrutturazione degli impianti e degli stabilimenti, oltre che per la riparazione dei danni legati all'alluvione che ha colpito la zona del Soave. Buone le notizie sulle innovazioni in chiave di sostenibilità ambientale (tenuto anche conto delle dimensioni) con l'introduzione della «bottiglia ecologica» Slim, in formato bordeaux, che pesa 325 grammi rispetto ai tradizionali 410 e che riduce l'impatto ambientale del 21%.