

BOLLICINE D'ITALIA

Franciacorta e Trento Doc alla conquista dei palati più fini

Maurizio Bertera

■ Fermo restando che la qualità e la fama dei migliori Champagne non si discutono, la crescita del made in Italy è stata notevole nell'ultimo decennio. E il Vinitaly celebra al meglio questo fenomeno: unendo i due metodi di produzione - classico e charmat, con quest'ultimo che, soprattutto grazie al Prosecco e all'Asti, rappresenta oltre il 90% del totale - nel 2012 si arriverà a 350 milioni di bottiglie. Ma fatto ancora più importante, le migliori espressioni del Metodo Classico - vale a dire il Franciacorta e il Trento Doc - stanno realmente conquistando i palati fini di tutto il pianeta.

«La verità - spiega Maurizio Zanella, presidente di **Ca' del Bosco** e del Consorzio per la Tutela del Franciacorta - è che in soli 30 anni di lavoro abbiamo raggiunto livelli impensabili di qualità e di apprezzamento rispetto a chi prepara "bollicine" da tre secoli».

Non è un caso che ben nove Franciacorta abbiano preso i prestigiosi «Tre Bicchieri» del Gambero Rosso: in prima fila le cantine più note (Ca' del Bosco con la Cuvée Annamaria Clementi 2004, Guido Berlucchi con il Brut Cellarius 2007 e Bellavista con il Gran Cuvée Pas Operé 2005), ma fa piacere vedere che il premio per le migliori bollicine italiane sia andato a una cantina vecchia di soli 20 anni e che produce 350 mila bottiglie: Ferghettina, con il suo Extra Brut 2005.

Di rilievo troviamo anche le etichette trentine con la celeberrima Ferrari che ha, nell'Extra Brut Perlé Nero 2005, sicuramente la punta assoluta.

