

BOLLICINE

I 4 MOSCHETTIERI

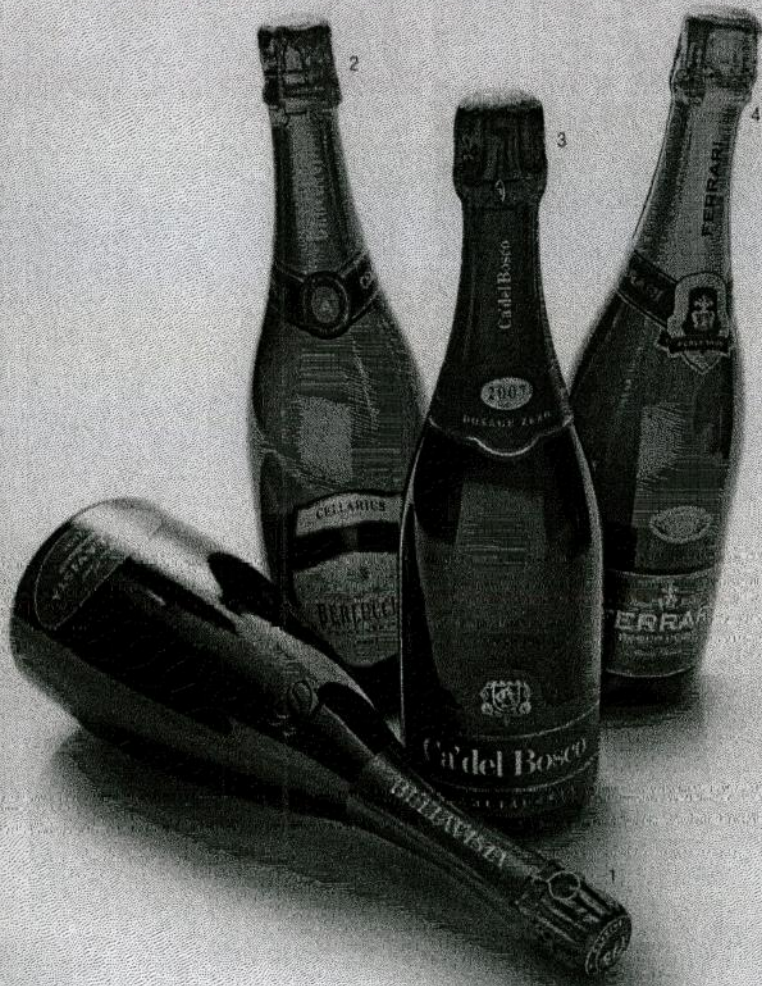
Berlucchi, Bellavista, Ca' del Bosco e Ferrari, le quattro cantine che hanno vinto la sfida di creare spumanti in grado di competere con gli Champagne dei cugini francesi.

Puntando sul metodo classico e sui vitigni più famosi dal pinot nero allo chardonnay
DI MARCO GATTI

La Francia ha i suoi moschettieri? Anche l'Italia. A differenza dei celebri personaggi raccontati da Dumas, però, i nostri Athos, Porthos, Aramis e D'Artagnan non sono campioni del tirar di spada e dell'infilzare i nemici di Sua maestà, bensì dell'arte spumantistica. Fino a qualche anno fa, ogni brindisi brut era solo francese. Oggi, nelle carte dei vini di tutto il mondo, di fianco agli Champagne non è più un'ecce-

zione trovare spumanti italiani. Soprattutto, di quei campioni azzurri del **perlage**, che la sfida ai cugini francesi hanno avuto, e hanno, il coraggio di lanciaarla cimentandosi con i vitigni più famosi, ossia con quel **pinot nero** e quello **chardonnay**, nella cui lavorazione i transalpini sono maestri. Chi sono? Bellavista, Ca' del Bosco, Guido Berlucchi e Ferrari. Hanno cantina e vigneti in Lombardia, e più precisamente

in Franciacorta, e in Trentino. Con i loro prodotti d'eccellenza, gioielli come Riserva Vittorio Moretti, Cuvée Anna Maria Clementi, Franciacorta Brut Extreme Palazzo Lana, Riserva Lunelli, piuttosto che Franciacorta Gran Cuvée, Franciacorta Dosage Zero, Franciacorta Brut Cellarius, Trento Perlé Nero, sono alla testa di quel plotone di produttori dei loro territori che, fattosi di anno in anno via via sempre più folto, **nel segno del metodo classico**, vinificando in modo sapiente pinot nero e chardonnay, appunto, realizza bollicine in grado di farsi largo sui mercati internazionali dando del filo da torcere anche ai produttori del nobile e blasonato Champagne. I loro profili? Ferrari, in Trentino.



1. BELLAVISTA. Via Bellavista 5, Erbusco (Bs); www.bellavistawine.it

Franciacorta Gran Cuvée. Di colore giallo paglierino luminoso, ha perlage fine e persistente, profumi di frutta esotica, con note di ananas e cedro, sentori di crema pasticcera, sorso morbido ed equilibrato. Con pesci al forno. 35 euro.

2. GUIDO BERLUCCHI. Loc. Borgonato, Corte Franca (Bs); www.berlucchi.it
Franciacorta Brut Cellarius. Giallo paglierino, spuma abbondante, perlage fine, naso con note agrumate e di lieviti e crosta di pane, al palato è setoso e fresco. Con secondi piatti di mare. 20 euro.

3. CA' DEL BOSCO. Via Albano Zanella 13, Erbusco (Bs); www.cadelbosco.com
Franciacorta Dosage Zero. Giallo paglierino, ha spuma abbondante, perlage fine, sentori floreali e note di pesca e albicocca, di frutta tropicale, gusto secco e fresco. Con primi di pesce. 34 euro.

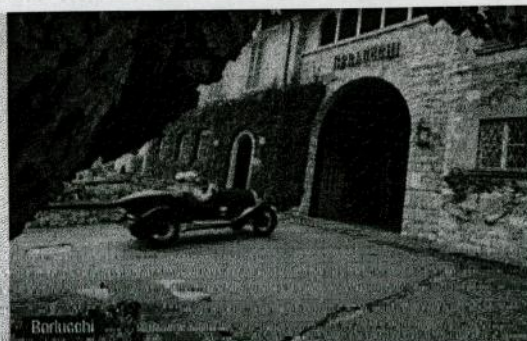
4. FERRARI. Via Ponte di Ravina 15, Trento; www.cantineferrari.it
Trento Perlé Nero. Giallo oro, ha perlage ricco ed elegante, naso intenso, con profumi di crosta di pane, vaniglia, tostato, sorso ampio, generoso, equilibrato. Con carni bianche. 56 euro.

Case & Country 33

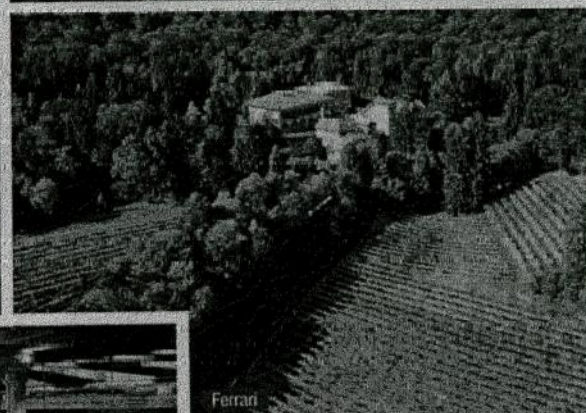
BOLLICINE



Ca' del Bosco



Berlucchi



Ferrari



Bellavista

Berlucchi, in Franciacorta. Le due realtà cui va la palma degli apripista.

Era il 1902, quando un giovane enologo, **Giulio Ferrari**, già allievo della prestigiosa Scuola di Viticoltura di Montpellier, si cimentava nell'impresa di dar vita a uno spumante che fosse all'altezza degli Champagne che aveva conosciuto in Francia. Mezzo secolo dopo, con l'arrivo al timone di Bruno Lunelli, la svolta che, grazie al suo talento imprenditoriale, ha dato il via a quell'avventura che arriva fino a oggi e che vede **Matteo, Marcello e Camilla Lunelli** condurre con mano sicura le cantine Ferrari la cui produzione annua si avvicina ai **5 milioni di bottiglie**.

In Franciacorta, invece, i pionieri dell'arte spumantistica sono stati **Franco Ziliani e Guido Berlucchi**. Era il 1961 quando questi due imprenditori lungimiranti producevano le prime 3mila bottiglie di bollicine. Il successo ottenuto è stato solo l'inizio e

il primo passo di un'avventura che, sotto la guida di questi anni di Arturo, Cristina e Paolo, i figli di Ziliani, ha consacrato la Guido Berlucchi come azienda di caratura internazionale. Quella sfida accettata (provare a fare un prodotto in grado di **competere con lo Champagne**) è stato l'esempio cui si sono ispirati anche gli altri due moschettieri. **Maurizio Zanella**, che grazie anche all'amicizia con due grandi come Giacomo Bologna e Gino Veronelli, ha provato a fare vini che concorrono con le eccellenze di tutto il pianeta. Il suo percorso professionale è stato una marcia trionfale, che ha visto crescere **Ca' del Bosco** di anno in anno, per diventare una delle cantine più apprezzate a livello mondiale. Dei vini prodotti, tutti, senza eccezione, sono di livello internazionale. Il Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi è un vino invidiato da tutti i più grandi produttori di Champagne.

Da sinistra, in corso orario, la barmalea dell'azienda Ca' del Bosco, dove avviene l'affinamento in botti di rovere. L'ingresso delle cantine Berlucchi. I vigneti di proprietà della famiglia Lunelli e sullo sfondo, Villa Margon, sede del gruppo Ferrari. La bottaia della cantina Bellavista dove sono custodite le pièces (botti) per la prima fermentazione.

Infine, **Vittorio Moretti**, di cui sono celebri i Brut cremosi e di grande finezza, firmati con la collaborazione di **Mattia Vezzola**, enologo tra i migliori d'Italia. I suoi vini, ogni anno, hanno vengono scelti per salutare l'inaugurazione della stagione del più prestigioso tempio della musica italiana, il Teatro alla Scala di Milano. E di recente ha visto i suoi vigneti entrare a far parte dei **Grandi Giardini Italiani**, il circuito degli 83 giardini visitabili in tutta Italia, grazie alla cura dedicata alle proprie vigne. Tutti per uno, uno per tutti!

34 Case & Country