

□ food&drink

**vini al bar**

di Guido Montaldo



info@enoicontri.com

# Quel fenomeno italiano chiamato Franciacorta

**EMOZIONE  
FRANCIACORTA BRUT DOCG  
MILLESIMATO 2008**

Villa  
villafrenciacorta.it  
Regione:  
Lombardia  
Uve: chardonnay  
85%, pinot nero  
10%, pinot b. 5%  
Alcol: 12,5%  
Prezzo: 19 € (enot.)



*Il Brut per Villa è un cavallo di battaglia sin dal lontano 1978. Millesimato e affinato per oltre 30 mesi sui lieviti dà grandi emozioni con le ostriche, grazie al suo minimo residuo zuccherino (7 g/l).*

**NUMERO ZERO  
FRANCIACORTA DOSAGE  
ZERO DOCG**

Villa Crespia  
www.arcipelago-  
muratori.it  
Regione:  
Lombardia  
Uve: chardonnay  
100%  
Alcol: 13,5%  
Prezzo: 21,50 €  
(enoteca)



*Blanc de blanc (chardonnay in purezza) e dosage zero, cioè senza aggiunta di liqueur alla sboccatura, ha piacevoli sfumature mediterranee e accompagna bene piccoli finger food di mare.*

**F**ranciacorta? È, naturalmente, il metodo classico che tutti conoscono e apprezzano. Ma è anche e soprattutto un territorio dalla grande identità. Ovvero una zona ben identificata sia dal punto di vista geografico sia da quello produttivo con un consorzio lungimirante che negli anni ha saputo compiere scelte importanti e azzeccate. Per prima quella di bandire il nome spumante dal disciplinare e da tutte le etichette delle bottiglie prodotte: Franciacorta è basta! Seconda, ma filosoficamente determinante, puntare sull'eccellenza della filiera: dal vigneto alla sboccatura. E poi, ancora, l'aver attuato un completo studio di zonazione, cioè la mappatura dei terreni più congeniali alla vite. E ancora quell'intuizione invidiata in altri territori. Ovvero, quel nome, Satèn, marchio registrato nel 1995, che racchiude varie sensazioni al solo pronunciarlo e che poi conferma all'assaggio: una minore pressione (o aggressività?) in bottiglia che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. Anche un record per il Franciacorta, ovvero l'aver ottenuto, primo metodo classico in Italia, la Docg. Era il 1995.

Insomma un grande gioco di squadra che ha portato al consolidamento di un territorio e del (grande) vino che qui viene prodotto. E alla nascita di grandissimi nomi della nostra enologia: da **Cà del Bosco** a Terra Moretti, da Guido Berlucchi a La Montina, cantine storiche e nuove aziende diventate oggi cattedrali di tecnologia avanzata. Altri numeri? 106 le cantine imbottigliatrici aderenti al Consorzio, mentre gli ettari sono cresciuti a livello esponenziale, dai 500 vitati degli anni '80 ai 2.800 attuali per circa 11 milioni di bottiglie vendute nel 2011.

Nuova tendenza del Franciacorta oggi è il pas dosé, una parola francese che indica il dosage zero, cioè l'assenza di liqueur alla sboccatura. «È la richiesta degli estimatori del Franciacorta - spiega Maurizio Zanella, presidente del Consorzio e direttore di Cà del Bosco - Un trend che accomuna gli appassionati di bollicine, forse la scelta migliore per accompagnare cucine eccellenti e creative». «Siamo sempre più coscienti - conclude **Francesco Iacono**, enologo e direttore generale dell'Arcipelago Muratori - che dosage zero voglia dire dare spontaneità a un metodo classico. Anche se sono soprattutto gli intenditori a sapere cosa voglia dire dosage zero, una scelta che può rappresentare la via per affrancare definitivamente il Franciacorta dallo Champagne». ■

regionale aprile 12