

CORRIERE DELLA FRANCIACORTA

ANNO MCMLXI - N.001

FONDATA NEL 1961

GIOVEDÌ, 1 GENNAIO 2015

DIREZIONE (18.95) - REDAZIONE (11.35) - AM-
MINISTRAZIONE (22.51) - FRANCIACORTA (BS)

ABBONAMENTI: ANNO L.75 - SEMESTRE L.38 - TRIMESTRE L.20
ARRETRATO L.60 - CAMBIO INDIRIZZO L.1 - SPESE POSTALI L.30

TARIFE D'INSERZIONE: per m/m alt., largh. 1 col.: Commerciali L.250 - Finanziari, assemb., concorsi, aste
e simili L.4.50 - Cronaca legali e sentenze L.5 - Economici: Vedi Rubrica. Tasse in più. Brescia P.zza Vittoria

NASCITA DEL METODO CLASSICO FRANCIACORTA NEL 1961

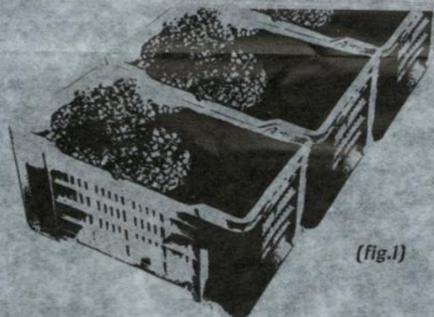
Tutta la verità riguardo la Franciacorta

IL GRANDE VINO DI FRANCIACORTA NON È UN PROSECCO

Il Metodo Classico: 2 Anni e 2 Mesi minimi di attesa per bere un Franciacorta

1° LA VENDEMMIA

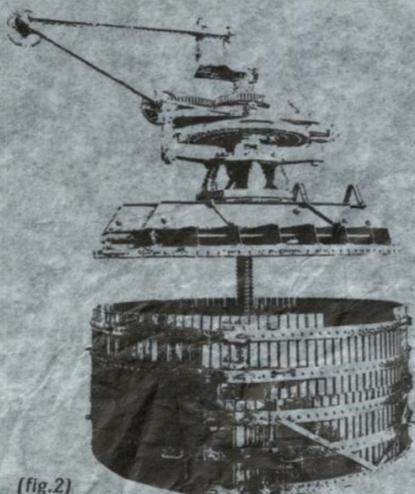
Tre sono le tipologie di uva in Franciacorta ammesse dal disciplinare DOCG: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco. La produzione consentita è di novantacinque quintali per ettaro. La raccolta avviene nel periodo compreso tra Agosto e Settembre, ed è obbligatoriamente manuale con l'utilizzo di cassette (fig.1) contenenti quindici chilogrammi di uva ciascuna. Dopo averne accumulate un certo numero sul campo, si procede con lo riempimento dei mezzi agricoli che trasporteranno le cassette direttamente in cantina dove verranno pesate e suddivise per tipologia e zona.



(fig.1)

2° LA PRESSATURA

La pressatura è uno dei momenti più delicati dell'intera vinificazione. È importante che venga fatta con mezzi adeguati, cioè delle presse o torchi di diverse forme e dimensioni (fig.2), che garantiscano una rottura delicata dell'acino, per andare ad ottenere mosti equilibrati in zucchero, acidità e polifenoli, evitando l'estrazione di parti amare che potrebbero compromettere il risultato del vino finale. La percentuale di mosto ottenuto, da disciplinare Franciacorta, è del sessanta per cento su novantacinque quintali di uva intera. Molte cantine estraggono addirittura il cinquanta per cento del mosto, vendendo poi il resto alle distillerie. La qualità delle uve è un elemento determinante per la realizzazione di un grande vino, ma la pressatura gioca un ruolo altrettanto importante per il risultato finale.



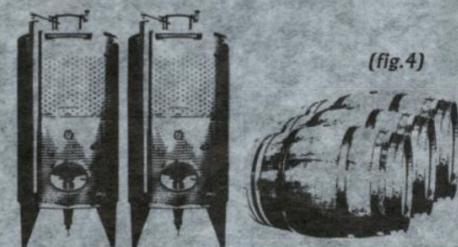
(fig.2)

I mosti in uscita solitamente vengono tenuti divisi in: sgrondo, 1° spremitura (Fiore), 2° spremitura, torchiati. Solo la 1° e 2° spremitura vengono utilizzate per il Franciacorta DOCG, il resto è

venduto alle distillerie perché è considerato di inferiore qualità. Il mosto che fuoriesce dalla pressa viene raccolto in vasche d'acciaio inox controllate termicamente, per potersi così conservare nel tempo.

3° LA FERMENTAZIONE

La fermentazione è un momento altrettanto delicato nella realizzazione del Franciacorta. Questa avviene in vasche d'acciaio inox (fig.3), o barriques di legno (fig.4), a temperatura controllata. Si inoculano i Lieviti selezionati al mosto, e si controlla la temperatura per ottenere una fermentazione molto lenta e quindi controllata. La fermentazione alcolica è un processo naturale, nel quale i lieviti metabolizzano lo zucchero presente nel mosto d'uva, trasformandolo in alcool, e liberando anidride carbonica sotto forma gassosa. Questo gas viene liberato nell'aria e quindi perso. La fermentazione, detta tumultuosa, dura circa dieci giorni, per poi prolungarsi fino alla fine, dopo circa tre mesi. Il vino ottenuto dopo la fermentazione è un "Vino Base" senza la bollicina, sarà poi in seguito, con la seconda fermentazione, che diventerà un Franciacorta DOCG. Le basi vengono poi travasate e conservate in altre vasche d'acciaio inox alla temperatura di dodici gradi centigradi, per circa sei o sette mesi. Generalmente tutte le basi vengono tenute separate per poter conservare caratteristiche diverse di ogni singolo terreno, fino al momento dell'assemblaggio, che partirà dalla fine di Marzo.



(fig.3)

(fig.4)

4° L'ASSEMBLAGGIO

Giunti nel Mese di Marzo, si può cominciare a creare l'assemblaggio, chiamato dai francesi cuveé. I Vini Base (fig.5) vengono attentamente degustati vasca per vasca, per scoprirne le caratteristiche predominanti. A quel punto lo chef di cantina (enologo) comincia a ipotizzare come mescolare in percentuali diverse i vari vini, per andare a crearne uno unico che diventerà il futuro Franciacorta DOCG. Essendo quattro le tipologie principali di Franciacorta riconosciute dal disciplinare del consorzio (Brut, Saten, Rosé, Non Dosato) e due i relativi annessi (Millesimati e Riserve) è possibile a piacere creare differenti assemblaggi, dalle caratteristiche diverse in base alla tipologia di vino che si vorrà ottenere.



(fig.5)

5° IL TIRAGGIO

Subito a seguire l'assemblaggio avviene l'imbottigliamento, detto anche Tiraggio. Al vino creato viene aggiunto dello zucchero di canna raffinato e nuovamente dei lieviti selezionati. Il tutto viene miscelato direttamente in vasca col vino base, e poi imbottigliato velocemente. La

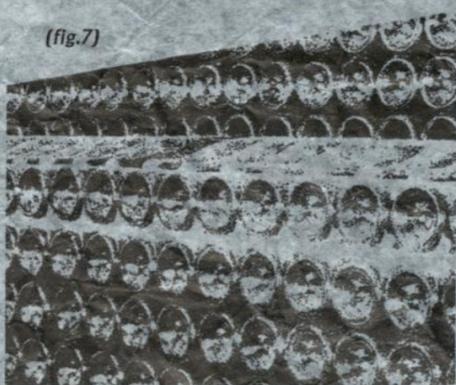
bottiglia viene tappata con un semplice tappo corona e una bidule (sotto tappo in PVC) (fig.6). Quindi terminata questa operazione, il vino imbottigliato comincia la seconda fermentazione andando così a creare nuovamente anidride carbonica in forma gassosa, che però questa volta non ha via di fuga, rimanendo così intrappolata nella bottiglia. Col passare del tempo il gas si discioglie nel liquido formando la famosa bollicina, che permette a questo vino di fregiarsi della denominazione Franciacorta DOCG. Ogni tipologia di vino, che sia Brut, Rosé, Saten, Non Dosato, secondo il disciplinare ammette una determinata dose di zucchero di canna ben definita al momento dell'imbottigliamento. Tale dose conferirà una certa pressione all'interno della bottiglia, la quale genererà più o meno quantità di bollicine. Ora al vino non resta che riposare per diversi anni nella bottiglia, per poter maturare ed evolvere i suoi sentori secondari e terziari.



(fig.6)

6° LA MATURAZIONE

A questo punto la bottiglia viene coricata distesa (fig.7) ad una temperatura costante di dodici gradi centigradi. I lieviti selezionati, inoculati precedentemente al vino, si cibano dello zucchero che trovano fino ad esaurirlo del tutto; dopo di che muoiono depositandosi sulla pancia della bottiglia. Dopo la loro morte comincia un processo molto lento di degradazione chiamato "autolisi dei lieviti", in cui il vino inizia la sua lenta evoluzione a contatto di questi, per un periodo minimo da disciplinare di diciotto mesi. Questa Maturazione amplifica il sapore e il profumo del vino, dandogli corpo e pienezza. Ogni tipologia di Franciacorta ha le sue tempistiche di affinamento obbligatorie da disciplinare: Brut e Non Dosato minimo 18 mesi sui lieviti; Saten e Rosé minimo 24 mesi sui lieviti; millesimati minimo 30 mesi sui lieviti; Riserve minimo 60 mesi sui lieviti.

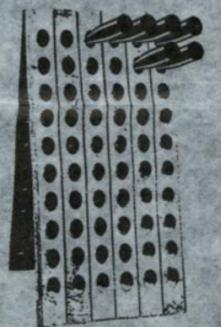


(fig.7)

7° IL REMUAGE

Terminato il tempo di attesa in catasta dove la bottiglia ha riposato per anni, giunge il momento dell'apertura. Per poter procedere bisogna però prima eliminare il deposito di lieviti morti rimasti imprigionati all'interno della bottiglia, con l'utilizzo di strumenti appositi chiamati "Pupitre" (fig.8). Grazie alla pupitre, infatti, è possibile, attraverso ripetuti gesti settimanali di rotazione ed inclinazione, convogliare tutto il lievito nel collo della bottiglia, così da eliminarlo al momento dell'apertura.

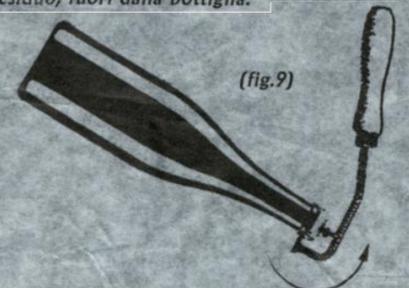
Oggi, grazie anche alla tecnologia, è possibile ottenere lo stesso risultato (lieviti in punta) usando i "gyropallet", macchine che ruotano in automatico cestoni carichi di cinquecento bottiglie alla volta. Il Remuage compie solitamente cicli di una o due settimane. A questo punto la bottiglia è pronta a testa in giù per essere aperta con apposite macchine.



(fig.8)

8° IL DEGORGIAIMENTO

Il Degorgiamento della bottiglia è la fase ultima di elaborazione del vino. Il tutto avviene con la rimozione del lievito feccia collocatosi nella bidule inserita precedentemente nel collo della bottiglia, grazie all'utilizzo di una macchina che ghiaccia l'estremità del collo a meno ventisette gradi centigradi. Tutto ciò fa sì che lo sporco venga intrappolato nel ghiaccio all'estremità, con la conseguente possibilità di capovolgere la bottiglia in posizione verticale, senza che lo sporco torni a miscelarsi col vino. Si può finalmente aprire il tappo corona (fig.9), e lasciare che la pressione creata, dopo la seconda fermentazione, spinga il tappo di ghiaccio, inglobante il lievito feccia residuo, fuori dalla bottiglia.



(fig.9)

La bottiglia è ora aperta e quindi non resta che aggiungere uno sciroppo chiamato "Liqueur d'Expedition". Questo sciroppo è una ricetta segreta per ogni casa produttrice, che comunque comprende quasi sempre una piccola dose di zucchero di canna per armonizzare il vino, e una piccola dose di vini riserva custoditi gelosamente dalla cantina. Poi la bottiglia viene rabboccata con lo stesso vino di partenza, al fine di ottenere un livello uniforme, ed infine tappata con sughero e gabbietta. Per ultimo viene lavata e asciugata, poi vestita con etichetta fronte retro e capsula in alluminio, riportante rigorosamente codice aziendale ben visibile sulla testa. Ancora tre mesi minimi di amalgamento della Liqueur, e la bottiglia può essere inscatolata e messa in commercio.