

Il Sole **24 ORE**

How to spend it

DICEMBRE 2017

Anno LV N. 46 mensile Dicembre 2017. In vendita esclusivamente in abbinamento con il quotidiano Il Sole 24 ORE. Venerdì 01/12/2017 € 2,00 (Il Sole 24 ORE € 1,50 + How To Spend It € 2,00) più il prezzo del quotidiano. Da sabato 02/12/17 How To Spend It € 2,00 più il prezzo del quotidiano.

LUSSO 4.0
LA FESTA È TOUCH



Cinquesensi

BESPOKE

Appuntamento con le bollicine più equilibrate d'Italia

ATELIER

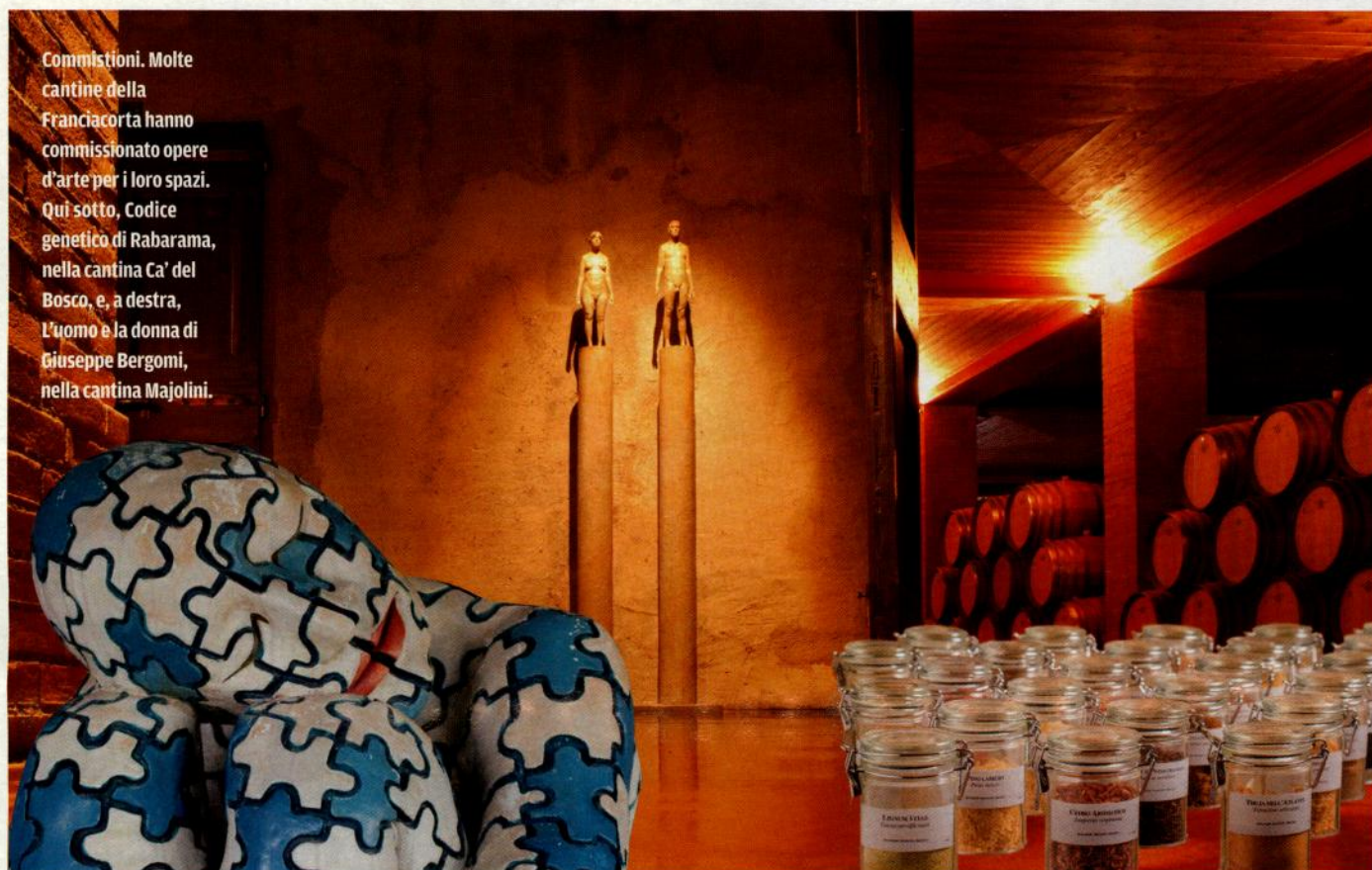
Nella Capitale, uno store unisce passato e presente del lusso

CHARITY

Fare shopping è sempre una buona azione

WEEKEND PERFETTO

Seguire il ritmo di Vienna, con Otmar Michaeler



Commissioni. Molte cantine della Franciacorta hanno commissionato opere d'arte per i loro spazi. Qui sotto, Codice genetico di Rabarama, nella cantina Ca' del Bosco, e, a destra, L'uomo e la donna di Giuseppe Bergomi, nella cantina Majolini.

PIACERI SINESTESICI

Incontro al buio

Imparare a distinguere il suono della spuma o il volume dell'effervescenza. Degustare è un modo di ascoltare. Così **Loredana Saporito** ha vinto la sfida dell'etichetta coperta.

Ascoltare e toccare il vino. Sembra un paradosso, ma pare che mi attenda una degustazione alla cieca per esplorare il vino con tutti i cinque sensi, senza svelare le etichette. Più che un'esperienza, si prospetta una sfida. Accetto di mettermi alla prova, con qualche dubbio sulla riuscita.

Guidata da Nicola Bonera, wine consultant e sommelier, comincia il percorso. Ci sono quattro bicchieri davanti a me, mi riempiono i primi due. Bonera mi fa notare che la schiuma del primo si dissolve più velocemente e il suono che produce l'effervescenza è più ovattato,

mentre quello del secondo è più intenso. Mi sembra anche che la spuma di quest'ultimo sia più compatta e persistente. «È per via della pressione interna, data dagli zuccheri e dalla permanenza sui lieviti», spiega. Già si entra nel vivo, perché il "blind tasting" è stato organizzato, su misura e solo per me, dal Consorzio Franciacorta e proprio il metodo Franciacorta prevede una seconda fermentazione in bottiglia, per un preciso periodo: non Millesimato almeno 18 mesi, Satèn almeno 24 mesi, Millesimato almeno 30 e Riserva almeno 60 mesi. Basta questo per capire che la prima etichetta è più giovane della seconda. Si

vede anche dal perlage: «Le bollicine hanno due velocità ascensionali: nel primo sono più lente, nel secondo più continue e rapide». I vini Franciacorta hanno «l'effervescenza più equilibrata d'Italia», continua Bonera. È l'unica zona in cui lo stesso termine indica il territorio, il metodo di produzione e il vino. Ma è una storia recente. Merito di Franco Ziliani, cofondatore della cantina Guido Berlucchi che, negli anni Cinquanta, intuì la possibilità di "produrre spumante alla maniera dei francesi". Un'illuminazione che ha reso la zona un'eccellenza e che oggi conta 116 produttori per 200 km quadrati e più di 17 milioni di bottiglie vendute, di cui quasi due milioni all'estero.

La degustazione prosegue. Alla vista, le differenze sono minime: entrambi giallo paglierino, uno più delicato, con sfumature verdoline. L'altro più caldo, con riflessi dorati, a tratti ramati. «Dipende dal tipo di uva, dal caldo, dal periodo di raccolta e dalla lavorazione», prosegue il sommelier. Versano il terzo vino, di un rosa salmonato chiaro, perché «durante la fermentazione il lievito mangia una parte di colore». Mi svela che i primi due sono un Satèn, con solo Chardonnay, e un Brut Millesimato Riserva con 70% di Pinot

Nero, il terzo un Rosé 100% Pinot nero. La qualità dell'uva deriva anche dalla composizione del suolo. In Franciacorta è di origine morenica. Durante le ultime glaciazioni, il passaggio di un grande ghiacciaio ha lasciato un terreno ricco di minerali, e con un aspetto collinare.

Passiamo all'olfatto. «Prevedo intensità aromatiche diverse, perché le bollicine sono un trascinate di aromi», afferma. Avvicino al naso il bicchiere del Satèn e inspiro: sento un profumo di frutta bianca, di fiori, di rosa. Sa di pulito. Ripeto con il Millesimato: qui prevalgono le note speziate. Si avverte la frutta, ma è matura o sciroppata. E c'è una nota dolce, quasi di panettone. Con il Rosé cambia lo scenario: sa di rosa, di frutti di bosco, lamponi e mirtilli, ma anche di spremuta d'arancia.

È il momento dell'assaggio e, oltre al gusto, devo cercare le sensazioni tattili: «Dell'effervescenza percepiamo il pizzicore e il volume. Mentre nel Rosé, il tannino produce astringenza, ovvero secchezza sulla lingua e sul palato», commenta Bonera. «Il Satèn è garbato, quasi cremoso. Lo assapori ed esplose la freschezza, ma le bollicine arrivano a metà lingua, poi escono di scena. Nonostante sia 100% Chardonnay, emerge lo stile setoso del vino». Anche la salivazione è appena accennata. «Il Millesimato è più deciso, le bolle rotolano per tutta la lingua e arrivano in gola. È pungente e, anche se c'è una buona presenza di Pinot Nero, aumenta la salivazione e il sapore è persistente». Il Rosé è opposto: «Dopo l'effervescenza, senti il palato che si asciuga e ritrovi l'aroma di frutti rossi». Versano il quarto vino. Ha il colore di un acino d'uva acerbo. Il profumo è floreale, agrumato, fresco, ma la sorpresa è in bocca: dolce, come una caramella. «È un demi-sec: Chardonnay 100%, con 38 gr di zucchero. È lavorato diversamente, perché la seconda fermentazione è con il mosto d'uva, che ha un sapore più fruttato e mantiene la nota giovane», conclude Nicola Bonera, sottolineando la varietà della produzione locale.

Annuso e assaggio più volte e, alla fine, le sensazioni sono chiare. Ho vinto la sfida e non mi stupirò più quando mi propporanno di ascoltare un calice.

NUOVE NOTE PERCORSO 5 SENSI IN FRANCIACORTA, CON DEGUSTAZIONI E TOUR DI 3 GIORNI, DA 728 €. INFO EXPERIENCE@FRANCIACORTA.TOUR.COM. CONSORZIO FRANCIACORTA, WWW.FRANCIACORTA.NET. ETICHETTE DEGUSTATE: FRANCIACORTA SATÈN, MONTEDELMA, WWW.MONTEDELMA.IT. GIROLAMO BOSIO RISERVA, BOSIO FRANCIACORTA, WWW.BOSIOFRANCIACORTA.IT. DOSAGGIO ZEROROSÉ, ANDREA ARICI, WWW.COLLINEDELLASTELLA.COM. NECTAR S.A., BELLAVISTA, WWW.BELLAVISTAWINE.IT.