N. 152 LUGLIO 2018

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 152 - Luglio 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LUGLIO 2018

LA FRANCIACORTA

SOTTO LA LENTE

Tutta l'energia per la tua impresa vinicola
e·on



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Satén Brut Palazzo Lana Riserva

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Guido Berlucchi
Proprietà: Famiglia Ziliani e Soci
Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

Marchio celeberrimo della spumantistica italiana, la Guido Berlucchi di Borgonato nasce nell'ormai lontano 1955, da una intuizione di Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Oggi l'azienda annovera qualcosa come 550 ettari di vigna a biologico in Franciacorta, rappresentando un riferimento importante. Il Brut Satén Palazzo Lana Riserva 2008 è punta dell'eccellenza del portafoglio Berlucchi. Chardonnay in purezza, conosce un affinamento sui lieviti almeno di 7 anni. È vino ricco di trame floreale, crosta di pane e cenni gessosi, ben orchestrati da sensazioni di piccoli frutti maturi. Grande la profondità aromatica in bocca, ottima la struttura e la complessità.



UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut Quinque - Cuvée 5 Vendemmie

Vendemmia: Cuvée dal 2003 al 2007
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.900
Prezzo allo scaffale: € 62,00
Azienda: Azienda Agricola Uberti
Proprietà: Famiglia Uberti
Enologo: Silvia Uberti

Un'idea di papà cresciuta con la professionalità della figlia, ormai rodata chef de cave di questa misurata ma stra-reputata (dal Magnificentia al Comarì le sue etichette hanno lasciato il segno) casa franciacortina. L'idea è un incrocio cartesiano che ha per assi il tempo e il terroir: 5 annate consecutive d'un'uva (lo Chardonnay) a dire la varietà pedoclimatica (ma anche la tenacia) dei vigneti di qui, e a mixare le sfaccettature diversamente atteggiate dei millesimi usati. Il Quinque, blend di serietà e sorriso, densità e freschezza - in fusione impeccabile – v'incanterà a lungo. E a ottobre raddoppia: nasce il Dequinque, decennio in una bottiglia, "deb" attesissimo.

(Antonio Paolini)



FERGHETTINA

Docg Franciacorta Pas Dosé 33 Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Ferghettina
Proprietà: Roberto Gatti
Enologo: Roberto, Matteo e Laura Gatti

Non si può parlare della genesi e dell'attualità di questa azienda di Franciacorta senza citare Roberto Gatti, patron e artefice primo del progetto. Così come va ricordato che, oggi, sono determinanti i figli Laura e Matteo. Roberto Gatti comincia in Bellavista, da cantiniere, ed è proprio alla "corte" dei Moretti che cresce fino a mettersi in proprio, trovando spunti e progressi continui. Il Dosaggio Zero Riserva 33 2010 ha un naso dettagliato ed elegante. Dapprima richiama le nespole, poi vira su toni agrumati di buccia d'arancia, quindi è rifinito da note ferrose. Un vino che in bocca dimostra vivacità e coerenza, con un sorso cremoso dallo sviluppo naturale e saporito.



MOSNEL

Docg Franciacorta Extra Brut Millesimato EBB

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Mosnel
Proprietà: Lucia e Giulio Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi

Qualità e classe per una delle griffe più fini di Franciacorta, involucro (un superbo giardino fitto di piante plurisecolari) e contenuti in piena sintonia. È vera eleganza la bandiera, qui: dal rosé non dosato Parosé alle nuove creature (in rampa un 2008 da 120 mesi sui lieviti) e al complesso, vibrante EBB, dedicato alla fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio e alla sua personalità prorompente. Solo Chardonnay, nasce e sosta in barrique 5 mesi e s'affina poi tre anni sui lieviti. L'annata 2013 è ricca e intensa, ha netti fruttati variegati di pesca e ananas, e beva incisiva, speziata e agrumata, quasi drastica al primo approccio. Evolverà, e a lungo. Ma già esplode ora.

(Antonio Paolini)

EDITORIALE

Franciacorta rules

Quando in Italia si parla di produzione di spumanti Metodo Classico, non è possibile non pensare immediatamente alla Franciacorta. Nella provincia di Brescia vengono infatti prodotte bollicine capaci di competere con i migliori Cava spagnoli, nonché con alcuni dei famosi Champagne francesi (di cui, per la cronaca, adotta lo stesso metodo produttivo). Una storia, che inizia con i primi esperimenti di Berlucchi risalenti alla metà del secolo scorso, e che continua con il riconoscimento della Doc nel 1967 e della Docg nel 1995. Se la Franciacorta è dunque uno dei territori del vino tricolore più giovane, con il definitivo decollo della sua spumantistica avvenuto nella seconda metà degli anni Ottanta, questa piccola quanto agguerrita realtà enoica ha saputo però costruirsi non solo uno spazio ma un vero e proprio "locus" privilegiato nel raffinato campo della produzione a metodo Champenois. Un esempio, anche dal punto di vista del marketing del vino, a partire da un nome capace di evocare e allo stesso tempo restare indelebilmente in testa. Grazie all'accelerazione imposta da marchi ormai consolidatisi a livello non solo nazionale, la produzione di bollicine di questo territorio ha conquistato una ribalta importante, condivisa soprattutto con il Trentino. Accanto ad un dinamismo imprenditoriale non comune, il territorio ha saputo anche esprimere una coesione d'intenti attorno ad un Consorzio altrettanto dinamico e capace di rispondere alle esigenze dei suoi associati, aggiudicandosi, per fare l'esempio più macroscopico, il riconoscimento di "Official Sparkling Wine" di Expo Milano 2015.

Buona Lettura

ALLO SCAFFALE

vinitaly
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
MAIL BOXES ETC. #PeoplePossible

LE MARCHESINE

Docg Franciacorta Dosage Zéro Secolo Novo Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Azienda Agricola Le Marchesine
Proprietà: Famiglia Biatta
Enologo: Jean-Pierre Valade

Nasce nel 1985 il progetto enologico "Le Marchesine" della famiglia Biatta ed oggi la superficie dei vigneti arriva a toccare quasi i 50 ettari complessivi, per una produzione media di 450.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale possiede buona personalità e punta soprattutto all'eleganza. Un elemento quest'ultimo che ben descrive il Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva 2009, 5 anni sui lieviti, che al naso esprime un bagaglio aromatico diviso tra note di mela cotogna e miele, affiancate da cenni gessosi. In bocca, il vino è incisivo, dalla carbonica garbata e continuo nella sua freschezza, chiudendo con un finale in crescendo e una bella nota di mandorla fresca.

BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Rosé Extra Brut

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Barone Pizzini Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Leonardo Valenti

Sono stati loro a dotare per primi i Franciacorta d'un terzo colore oltre ai canonici bianco e rosé: il verde. Paladina della biodiversità e del biologico, pioniera del biodinamico, l'azienda guidata con rodata abilità da Silvano Brescianini s'è costruita platea e fama solidissimi. Che vini come questo rosato a dosaggio mini e larga base di Pinot Nero continuano a rafforzare. Il 2013 ha suadenti note floreali, rosa in primis, arricchite poi da fruttati fini e coerenti, ribaditi all'assaggio – lungo, intenso e dal piccolo accento vinoso – e prolungati dalla vibrazione di composta acidità tipica di tutti i prodotti di casa. Versatile e cangiante, darà il top a tavola.

(Antonio Paolini)

CORTEAURA

Docg Franciacorta Pas Dosé Insé

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Corteaura Società Agricola
Proprietà: Federico Fossati
Enologo: Pierangelo Bonomi

Una cantina sorta di recente, nel 2009, e un Franciacorta del 2012 che arriva solo adesso, a parte un convincente rodaggio al Vinitaly. Federico Fossati ci ha pensato a lungo, prima di scegliere Adro quale zona d'elezione per realizzare i suoi progetti, tesi all'ottenimento di vini di qualità: coadiuvato in questo da Pierangelo Bonomi, vero professionista della spumantizzazione. Una gamma di ottimo livello, e ora quest'ultimo nato: denominato Insé per esprimerne la massima integrità e autenticità, dopo 54 mesi di maturazione sui lieviti. Fine, ampio, equilibrato, persistente, complesso ed elegante, reggerà impeccabilmente anche il trascorrere del tempo.

(Fabio Turchetti)

ARCARI+DANESI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 11.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Arcari+Danesi
Proprietà: Giovanni Arcari, Nico Danesi
Enologo: Nico Danesi

L'azienda Arcari+Danesi ha un modo diverso di concepire il Franciacorta. L'idea è semplice, concentrarsi sull'uva per raccoglierla solo a maturità fenologica piena e non quando decide l'uomo (quindi non in funzione dell'acidità e del grado zuccherino che servono). Si chiama Metodo Solo Uva. In ogni fase della vinificazione si utilizza zucchero autoprodotto (mosto congelato). Niente zuccheri esogeni per preservare l'integrità del frutto e le sue peculiarità aromatiche. Come questo Dosaggio Zero, teso, vibrante, con una bollicina finissima. Le note fresche di agrumi se la giocano in armonia con una terziarizzazione elegante, propria dell'uva e non dei lieviti.

(Francesca Ciancio)

LA GRIFFE



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti
Enologo: Mattia Vezzola

È un autentico, e neanche più tanto piccolo, impero ormai quello messo insieme, nel tempo e nel mondo del vino e dell'accoglienza correlata, dalla famiglia Moretti, sbarcatavi – come altre più o meno nella stessa epoca e nella stessa area – da branche del tutto differenti del business, e importandovi dunque un collaudato savoir faire imprenditoriale e una mentalità efficientemente market oriented. Alle griffe franciacortine originarie e all'Albereta, il famoso resort annesso, si sono così via via aggiunti altri pezzi da novanta, da Petra con la sua ormai celebre cantina e La Badiola (anche'essa dotata di resort) fino agli ultimi acquisti sardi (Sella & Mosca) e ancora toscani (Teruzzi & Puthod a San Gimignano). In questo risiko enoico e gestionale pur quanto mai complesso e impegnativo, la luce prima accesa con il varo e la paziente costruzione del prestigio e della force de frappe commerciale di Bellavista (eloquente il restyling pop dei suoi packaging di qualche anno fa, trampolino verso nuove esplorazioni e collocazioni lounge e un pubblico ancor più smart & young) continua però ad essere il faro di prua dell'intera flotta. Lo dicono in cifre non controvertibili i bei risultati di bilancio conseguiti, lo dice la qualità dei prodotti di punta: in questo caso l'impressionante 2008 (annata senza dubbio importante per la zona, ormai è chiaro, ma oggetto poi di diverse e variegate interpretazioni secondo mano e stile). Qui, il mood è quello, inconfondibile a questi livelli, della casa e della "mente" tecnica che da sempre organizza, guida e conduce le scelte enologiche per i brand spumantistici. Il Vittorio Moretti, prodotto solo nelle annate eccezionali e che porta, non a caso, con orgoglio il nome del fondatore eponimo della ditta (ed è portatore di una seconda quanto eloquente dedica indicata con la formula "Raccolta Creatori Luigi Veronelli"), lieve ma evidente prevalenza di blanc nella cuvée, lunghissima e preziosa permanenza sui lieviti, è dunque sontuoso, di trama forte e intensa fin dalle prime note olfattive, e si presenta ampio, avvolgente, importante. Quasi imperioso. E la bocca, complessa e lunga, conferma senza sconti o ribassi le attese. Ma, pur già appagante e completo, il sorso conferma un'altra delle caratteristiche tanto di questa Riserva nelle sue espressioni più notevoli che del millesimo di cui è testimone: la potenziale capacità di crescita ulteriore e di longevità. Il Vittorio Moretti 2008 lascia, cioè, presagire nuove, vaste e incuriosenti possibilità evolutive. Da bere e da attendere, quindi. Meglio, insomma, averne in cantina almeno due...

(Antonio Paolini)



LA CANNA DA ZUCCHERO CONVERTE LA LUCE SOLARE IN SACCAROSIO. E I CINICI IN CREDENTI.
NOMACORC
CLOSER TO NATURE

BEST BUY





MAJOLINI

Docg Franciacorta Brut Vintage

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Majolini
Proprietà: Fratelli Majolini
Enologo: Jean-Pierre Valade, Cesare Ferrari

C'è tutta la passione e l'impegno di famiglia, a cominciare da quello di Simone, figlio di Ezio nelle bottiglie firmate Majolini, solida realtà franciacortina che conta su 24 ettari di vigneto a biologico per 150.000 bottiglie di produzione annua. Il Franciacorta Brut Vintage 2009, ne è un esempio decisamente fulgido. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero provengono da terreni calcarei, che regalano eleganza e finezza minerale al vino. Al naso i fiori di camomilla si inseriscono in un contesto di grande fragranza mentre al palato sensazioni di mandorla fresca accompagnano un corpo teso, di ottima vivacità e robusto sapore. Insomma, un Franciacorta di bella personalità.

CAVALLERI

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri
Proprietà: Famiglia Cavalleri
Enologo: Giampaolo Turra

Lunga la storia agricola dei Cavalleri ad Erbusco anche se i primi vini imbottigliati arrivano nel 1968, all'indomani dell'entrata in vigore della denominazione Franciacorta. Di lì in avanti è un successo dopo l'altro, sia individuale che collettivo, visto che la famiglia ha avuto un ruolo da protagonista anche nella fondazione del Consorzio. I vini sono conosciuti per finezza aromatica, piacevolezza gustativa e per la loro longevità, specie nel caso delle Cuvée più importanti. Il Dosaggio Zero 2013 è spumante di bella definizione aromatica, fragrante e bilanciato, che in bocca si sviluppa tonico, quasi rigoroso, mettendo in evidenza grande sapidità e profondità.

CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.300
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Società Agricola Castello Bonomi
Proprietà: Famiglia Paladin
Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

Il castello da cui prende il nome l'azienda è uno storico edificio liberty, progettato a fine '800. Sul piano che più ci interessa, da sottolineare che i suoli delle colline intorno al lago d'Iseo si caratterizzano per un profilo morenico, capace di influenzare i caratteri delle uve che qui si producono. La proprietà è della famiglia Paladin, con base in Veneto (Bosco del Merlo), che possiede anche una tenuta in Toscana, Vescine. Il Franciacorta Dosaggio Zero 2010 ha colore paglierino brillante, naso riconducibile a lieviti nobili e crosta di pane, non senza accenni di fiori bianchi e piccoli frutti. La bocca è soffice quanto croccante, di buona lunghezza sapida.

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut SoulRosé

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Contadi Castaldi
Proprietà: Terra Moretti
Enologo: Gian Luca Uccelli

Contadi Castaldi mantiene il suo profilo giovane, spensierato e creativo, benché l'azienda non sia più solo una promessa, ma una solida realtà nell'universo della Franciacorta. In questo senso l'interpretazione che dà della tipologia Rosé non è altro che l'ennesima riprova del carattere dinamico della cantina che fa parte del Gruppo Moretti e che conta su 150 ettari a vigneto e in media 1.500.000 bottiglie prodotte. Il Brut SoulRosé 2012 ha colore seducente e luminoso, mentre aromaticamente è pulito e ben centrato. In bocca, spicca il suo carattere setoso, avvolgente e coinvolgente, coniugando immediatezza espressiva, giusta materia e necessaria complessità.

VINTAGE



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro R.S. Riserva

Vendemmia: 2003
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n.d.
Prezzo allo scaffale: n.d.
Azienda: Ca' del Bosco
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Stefano Capello

L'ultimo Franciacorta "Recentemente Sboccato" dalla magica casa dei castagni, figlio d'una visione e una linea votate alla ricerca dell'eccellenza assoluta. Ma tutta la metodica Ca' del Bosco, dal 1976, anno della prima vendemmia, è guidata dalla determinazione, mai celata, di puntare al top accettando ogni sfida. Questo Dosage Zéro è "Collection" di nome e di fatto, sboccato on demand e riservato solo ai ristoranti, wine bar, hotel (i clienti più fedeli e prestigiosi) come super cadeau per eventi speciali. Saranno poi questi privilegiati destinatari a condividerlo col loro pubblico. Figlio di vigne di Ebrusco, Adro, Cassago, Corte Franca e Passirano, e viti di almeno 20 anni, fermenta e sosta per 5 mesi in botte di rovere, affinandosi poi sui lieviti per quasi 14 anni. Attesa ripagata da eleganza estrema, e da una sensazionale compattezza e cremosità intuibile già al naso, finemente variegato di note di fiori d'agrumi e pasticceria delicata. I ricordi di frutta secca – pistacchio, noci - si appalesano al palato con classe e persistenza. Il sorso è ampio e insieme soave, la grana finissima, e ravvivata da una dialettica vena acida.

(Antonio Paolini)

L'OUTSIDER



RICCI CURBASTRO

Doc Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Cabernet Franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 14,70
Azienda: Ricci Curbastro
Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro
Enologo: Andrea Rudelli, Riccardo Ricci Curbastro, Annalisa Massetti

L'incontro tra passato (la storia, quando questa era terra da rossi e le uve eran quelle lombarde, Barbera in testa), presente (terra da bolle dallo skill ormai inequivoco, ma più in generale incarnazione di un'innovazione globale e riuscita, con l'adozione di vitigni certo non indigeni, ma perfettamente ambientati), e infine il futuro: che consiste nel raccordare il prima e il dopo per trarne nuova linfa e stimoli, senza perdere radici e memoria. E non è strano che ciò accada al meglio in un'azienda innovatrice anche sul fronte del gusto (pioniera dei non dosati), ma poi custode in apposito museo di tradizione e stimmate locali. E che si sostanzi anche nella produzione curata di vini fermi: un Pinot Nero 100%, il bianco da Pinot Bianco (sentite il bel 2016) e questo Rosso da unica location (ma dalla palette variegata, che fonde appunto quel che era e quel che è) fermentato in acciaio, elevato 18 mesi in carati di rovere, dal profumo appena venato di ricordi boisé e bocca consistente, "tirata" dalla Barbera e marcata in fin di sorso dagli aromi dei Cabernet e del "cugino" del Franc, il Carmenère (un tempo scambiato qui per lui).

(Antonio Paolini)

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA DISPENSA FRANCIACORTA

VIA PRINCIPE UMBERTO 23, FRAZIONE TORBIATO - ADRO (BRESCIA)

Dispensa Franciacorta (tel. +39 030 7450757) nasce nel 2008 dall'idea del titolare Daniele Merola di creare un punto di riferimento del buon cibo e del buon vino della Franciacorta, a partire da tre idee: la ristorazione, il wine bar e osteria, e, appunto, l'enoteca, che spazia su oltre 700 referenze e 200 diversi produttori:

COSA VENDE

Barone Pizzini, Franciacorta Brut Animante - € 20,00
Freschezza e sapidità segnano questo spumante tecnicamente ineccepibile

Contadi Castaldi, Franciacorta Zero 2013 - € 26,00
Profumi invitanti, progressione gustativa incisiva e bella godibilità

Bosio, Franciacorta Nature Millesimato 2012 - € 23,00
Profumi fini e di bella evoluzione ad introdurre una bocca sapida e profonda

Gatti Enrico, Franciacorta Nature - € 22,00
Un "base" non privo di complessità e dai profumi particolarmente intensi

San Cristoforo, Franciacorta Brut Millesimato 2013 - € 26,00
Annata fresca che regala fragranza e reattività a questo vino ben eseguito

Colline della Stella Andrea Arici, Franciacorta Dosaggio Zero Rosé - € 28,00
Intenso fin dal colore, si dimostra spumante dai profumi chiari e dal gusto solido

Bellavista, Franciacorta Brut Millesimato Scala 2012 - € 38,00
Una delle Maison storiche della Franciacorta i cui vini non deludono mai

Ca' del Bosco, Franciacorta Vintage Collection Brut 2013 - € 42,00
Con i tratti del grande vino si dimostra di finezza ed equilibrio da primato

Aia Vecchia, Bolgheri Sor Ugo 2015 - € 33,00
Rosso di bella struttura dai profumi mediterranei di macchia e grafite

Kurtin, Ribolla Gialla 2017 - € 15,00
Polposo e allo stesso tempo reattivo, è un bianco piacevole e ben fatto

COSA CONSIGLIA

Ca' del Bosco, Sebino Rosso Carmenero - € 38,00
Una specie di provocazione in terra di spumanti, questo rosso è intenso e morbido

Colline della Stella Andrea Arici, Franciacorta Dosaggio Zero - € 24,00
Trama articolata e di bella freschezza per questo spumante entry level

Bosio, Franciacorta Extra Brut Millesimato Boschedòr - € 26,00
Bollicine intense e non prive di ritmo

Barone Pizzini, Franciacorta Satèn 2013 - € 25,00
Non sbaglia un colpo questa azienda che è parte della storia della denominazione

Il Mosnel, Franciacorta Pas Dosé - € 21,00
Sempre molto raffinati e misurati gli spumanti di questa azienda

Faccoli, Franciacorta Dosaggio Zero 2013 - € 25,00
Una realtà di nicchia in un certo senso ma sempre dai prodotti di qualità

Ferghettina, Franciacorta 33 Riserva - € 33,00
Uno degli spumanti più interessanti della zona, dotato di bella personalità

Contadi Castaldi, Franciacorta Pinonero Natura Millesimato - € 42,00
Spumante strutturato e vivace possiede aromi di bella evoluzione

Le Marchesine, Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva 2009 - € 45,00
Franciacorta di bella interpretazione che gioca su eleganza ed equilibrio

Cavalleri, Franciacorta Collezione Grandi Cru Millesimato - € 33,50
Bollicina importante sia nei profumi che nel gusto

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BOSIO

Docg Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Bosio
Proprietà: Famiglia Bosio
Enologo: Marco Zizioli

L'avventura enologica della famiglia Bosio inizia negli anni '90, nei pressi di Corte Franca, uno dei Cru della Franciacorta, a pochi chilometri dal lago d'Iseo. È qui che dimorano gli attuali 30 ettari a vigneto ad alta densità, per una produzione media di 100.000 bottiglie. A gestire oggi la cantina Cesare Bosio e la sorella Laura, che coltivano le proprie uve con il massimo rispetto ambientale. Lo stile aziendale è ben centrato e, accanto ad una rigorosa conduzione agronomica che garantisce una materia prima di riferimento, le operazioni enologiche, altrettanto rigorose, consegnano vini decisamente ben fatti, non banali e dall'ottima personalità. Il Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2009 ne rappresenta un esempio paradigmatico, giovandosi anche del favore di un'annata molto buona per la Franciacorta. Possiede un bel colore giallo paglierino e un perlage particolarmente fine. Al naso è elegante e le note speziate e agrumate incrociano cenni di lieviti e crosta di pane. In bocca è un vino di struttura articolata, fragrante e complesso, dal finale in crescendo ritmato e leggermente ammandorlato.

LA SORPRESA



LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Lo Sparviere
Proprietà: Famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Francesco Polastri

In località Monticelli Brusati nel bresciano, ha sede l'azienda Lo Sparviere, di proprietà della famiglia Gussalli Beretta, che nel recente passato ha costituito un gruppo vitivinicolo non proprio secondario composto da Castello di Radda in Toscana, Orlandi Contucci Ponno in Abruzzo, Forte Masso in Piemonte e Steinhauserhof in Alto Adige. La realtà produttiva franciacortina si estende su 30 ettari vitati e realizza 120.000 bottiglie. Il suo nome deriva dallo sparviero raffigurato sullo stemma del camino della casa padronale. Sotto le volte dell'antica cantina invece maturano, almeno per 24 mesi, i Franciacorta ottenuti da ottima materia prima e da un altrettanto ben eseguito lavoro enologico. Il Dosaggio Zero Riserva 2009 è ottenuto da Chardonnay in purezza e ha un bagaglio aromatico classico, che spazia dalle note di crosta di pane e lieviti ai cenni floreali e agrumati, rifiniti da toni affumicati. In bocca, il vino possiede carattere, freschezza e un'articolata struttura. Potente e morbido, concede sorso lungo e finale profondo, grazie alla sua maturazione sui lieviti per 72 mesi.





SPUNTATURE

CHIARI (E SCURI) DELLE BOLLICINE BRESCIANE

Amarone, Franciacorta e Prosecco guidano la classifica delle prime 15 Denominazioni a valore più vendute nel 2017 (dati dell'Osservatorio Signorvino). Un risultato lusinghiero per la denominazione bresciana che non solo conferma un trend ormai non più tale, quello del consumo delle bollicine, ma anche un successo di un determinato modo di intendere gli spumanti. Dunque, la Franciacorta "tira". È però un fatto che ci sia anche richiesta di Franciacorta a basso prezzo. Ed è curioso notare, come alcuni produttori franciacortini si adeguino senza farsi troppe domande. Antico vizio italico quello di pensare a breve o corto, se non cortissimo respiro. Lasciando stare le polemiche di mercato, che spesso accompagnano l'ignoranza del consumatore, troppo spesso incapace di distinguere un Franciacorta da un metodo Charmat, è proprio sul metodo produttivo che dobbiamo stare. Senza entrare nei dettagli tecnici, va da sé che il Franciacorta è un vino che costa e costa proprio per essere prodotto. Tutto sommato nemmeno tanto se confrontato con la produzione francese (altra questione è invece il paragone con i Cava spagnoli), ma, di sicuro, se vogliamo bere una buona bottiglia di Franciacorta, bisogna spendere diciamo dai 25 euro in su. Insomma, resta al fondo un problema per tutta la denominazione: dopo aver spiegato che è un luogo ben preciso e quindi può stare con i vini più importanti d'Italia, resta però da convincere che, al di là dello storytelling di routine, costa di più perché è prodotto con un metodo di vinificazione caro, che non può essere "scontato" cioè sacrificato sull'altare del "meglio vendere a poco subito che fra un po' di tempo ad una cifra più alta".

PAROLA DI RISTORANTE



CUCINA SAN FRANCESCO

VIA CAPUCCINI 54, COLOGNE - BRESCIA

Tel: +39 00 7157254
Sito Web: www.cappuccini.it/ristorante.html

Quello che un tempo era un luogo di preghiera è diventato un resort con Spa e ristorante. Rimane però un posto di meditazione grazie alla cultura del bello e del buono. Cucina San Francesco è all'interno del Cappuccini Resort sulle pendici del Monte Orfano e a guidare la brigata è lo chef Piercarlo Zanotti, già stella Michelin all'Ortica sul Lago di Garda. La sua è una cucina che è partita dal territorio e dal rapporto diretto con produttori fornitori. Si può ordinare un "manzo all'olio" come nella migliore tradizione franciacortina, ma anche un "polpo croccante al rosmarino con salsa teriyaki". Quasi in tutti piatti c'è il tocco "bresciano": le farine del mulino di Coccaglio, i formaggi di Tremosine, i fagioli di Ponte Caffaro. Fantasia tanta, ma con i piedi per terra, anzi nel territorio.

(Francesca Ciancio)

LA TOP 5 DI "CUCINA SAN FRANCESCO"

1° Arcari+Danesi
Franciacorta Extra Brut 2011 - € 40,00

2° Corte Fusia
Franciacorta Brut - € 30,00

3° Riccafana
Franciacorta Brut Rosè 2011 - € 35,00

4° Faccoli
Franciacorta Dosage Zero 2011 - € 40,00

5° Ca' del Bosco
Franciacorta Vintage Collection Brut 2013 - € 50,00

IL BUONO DEL TERRITORIO



SARDINA DI MONTE ISOLA

PESCHERIA MONTISOLA - FAMIGLIA SOARDI
LOCALITÀ CARZANO 38,
MONTE ISOLA - BRESCIA

Tel: +39 347 0147348
Sito Web: www.pescheriamontisola.it

Quattro generazioni di pescatori del Lago d'Iseo. La famiglia Soardi tira su sardine di Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, dagli anni '40. E poi le cucinano nella loro Locanda al Lago. Parliamo di sardina - o sardella - ma in realtà si tratta di un agone (un pesce pelagico intrappolato nei laghi alpini) anche se ha una forma allungata e piatta proprio come la prima. I pescatori escono ogni giorno al tramonto con piccole imbarcazioni strette e affusolate, note con il nome di naec. Le reti - sardenere - vengono salpate all'alba. Portate in laboratorio, le sardine vengono eviscerate e lavate e messe sotto sale. Dopo due giorni vengono rilavate e messe ad essiccare su rastrelliere verticali. Si passa poi a stenderle in contenitori circolari, pressate e lasciate in olio di oliva per quattro mesi. L'ultimo passaggio prevede la maturazione in contenitori ancora più piccoli per altri dodici mesi, sempre sott'olio. Si conservano anche per due anni, avendo cura di cambiare l'olio ogni 9/10 mesi. La pesca prevede uno stop da maggio a giugno, per la riproduzione. Un procedimento lungo e antico che pare avere più di mille anni e che grazie proprio all'impegno degli Isoardi, ha fatto sì che a questo prodotto venisse assegnato il Presidio Slow Food (sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo). La carne è morbida e chiara, ma ha un gusto deciso. Un classico piatto locale sono le sardine alla piastra con aglio e prezzemolo servite con polenta, oppure su un semplice crostino caldo e accompagnate da salse vegetali.

(Francesca Ciancio)



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: Fabio Cattabiani

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it







