N. 200 LUGLIO 2022

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 200 - Luglio 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LUGLIO 2022

LA FRANCIACORTA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Pas Dosé Blanc de Blancs

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.500 Magnum
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Azienda Agricola Bellavista
Proprietà: Francesca Moretti
Enologo: Francesca Moretti, Mattia Vezzola

Il Blanc de Blancs 2014, in tiratura limitata ed esclusivamente in formato Magnum, è ottenuto a partire dai Cru Breda, Sasso, Rocchetta e Casello. La versione 2014 declina impeccabilmente un millesimo insidioso, offrendo un profilo aromatico che spazia tra i frutti gialli, i fiori bianchi, le erbe aromatiche, ma anche gli agrumi, le noci, le mandorle tostate, il burro fuso e il caramello salato. In bocca, il sorso è cremoso, di sapidità e fragranza continue, con una tensione gustativa sempre avvincente, fino ad un finale lungo e agrumato. Bellavista, a Erbusco, è uno dei top player dell'areale, conta su 203 ettari a vigneto per una produzione di 1.400.000 bottiglie.

(are)



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Extra Brut CruPerdu

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Luigi Bersini, Alessandro Perletti

Lo spumante CruPerdu, senz'altro l'etichetta bandiera dell'azienda con sede a Coccaglio, rappresenta uno dei punti di riferimento tra le etichette franciacortine. La versione 2013 profuma di fiori bianchi, completati da cenni di frutta gialla matura, agrumi, lievito e pasticceria. In bocca, il vino attacca morbido, dinamizzandosi nello sviluppo grazie ad una carbonica ben dosata, con il sorso a chiudersi fragrante, sapido e fruttato, con cenni di vaniglia a rifinitura. La dependance franciacortina della famiglia Paladin (che possiede vigne e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi), ha 24 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie.

(fp)



UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Uberti
Proprietà: famiglia Uberti
Enologo: Silvia Uberti

Il Comarì del Salem 2014 è spumante dai toni aromatici intriganti che sanno di iodio, frutta esotica matura, camomilla, miele, agrumi canditi e miele. Ben bilanciato il sorso sapido, pieno e contrastato, dal finale lungo, ancora agrumato e balsamico. Siamo di fronte ad una delle aziende di riferimento della Franciacorta per stile e qualità: era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora presero la guida dell'azienda, che oggi vede in prima linea le figlie Silvia e Francesca. Allora c'erano solo 9 ettari di vigna, diventati oggi 26, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. L'agricoltura biologica è una scelta precisa e convinta, come i guizzi sperimentativi.

(are)



CASTEL FAGLIA

Docg Franciacorta Brut Nature Cuvée Monogram

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Agricola Castel Faglia
Proprietà: famiglia Cavicchioli
Enologo: Sandro Cavicchioli

Monogram è la linea di selezione di Castel Faglia, azienda franciacortina fondata nel 1989 dalla storica famiglia di vitivinicoltori Cavicchioli. La cantina ha sede in un vero e proprio castello situato a 300 metri s.l.m., da cui si dispiegano le vigne, in parte coltivate su gradoni. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco i vitigni coltivati e vinificati in cantina con attenzione maniacale. Della serie Monogram si producono 6 etichette, fra cui il Brut Nature. L'annata 2015 profuma di crosta di pane, pesca e melone giallo, crema chantilly, un accenno floreale e un tocco gessoso: cremosissimo in bocca, lascia una lunga impronta minerale e amaricante, che sdrammatizzano la dolcezza del sorso.

(ns)

EDITORIALE

FRANCIACORTA, OGGI

Un mercato che ha ripreso la corsa dopo la pandemia (nel 2021 le vendite di Franciacorta hanno superato i 20,3 milioni di bottiglie, a +15,5% sul 2019, con una quota export del 10,3%: numeri confortati da una partenza ancora migliore nel primo trimestre 2022, a +45,1% sullo stesso periodo del 2021) ed un futuro che è fatto sempre di più di investimenti in sostenibilità, finalizzata alla crescita della qualità dell'ambiente e dei vini: è lo stato di salute del Franciacorta, territorio tra i più prestigiosi della spumantistica italiana che, dopo aver vissuto un 2021 da record e con un avvio di 2022 ancora migliore, non ha mollato di un centimetro tutti suoi progetti, anche culturali. Il cda del Consorzio ha riconfermato alla presidenza Silvano Brescianini (Barone Pizzini) e ha nominato come nuovo amministratore delegato Simona Luraghi, manager con carriera consolidata in importanti aziende multinazionali. Il primo obbiettivo al centro della strategia consortile resta la sostenibilità con il lavoro più interessante, quello sulla biodiversità funzionale, in corso da una decina di anni, per capire quali forme di vita ci sono, come creare presupposti per salvaguardarle ed incrementarle e per capire come le loro interazioni possono migliorare la qualità dei suoli e dei vini di Franciacorta. Ma ci sono anche il progetto "Zonazione 3.0" (un aggiornamento del lavoro degli anni '90, che sarà una zonazione con maglie più strette, costruita anche con i dati sul clima e sulla biodiversità) e l'operazione sull'Erbamat una varietà che ha le caratteristiche per andar ad apportare, nel taglio dei vini, freschezza ed eleganza, con in più la storia di un vitigno che era già presente sul territorio cinque secoli fa. Partner di questo progetto varietale l'Università di Milano per un lavoro lungo (già iniziato da dieci anni) che potrà trovare la parola fine soltanto tra 15-20 anni.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 3-5 APRILE 2023
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

BOSIO

Docg Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Bosio
Proprietà: famiglia Bosio
Enologo: Marco Zizioli, Umberto Ivaldi

Il Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2015 ha colore giallo paglierino carico e perlage continuo: al naso, profumi di agrumi incrociano cenni di lievito, crosta di pane e spezie; in bocca, il sorso è fragrante e continuo nello sviluppo, dal finale tendenzialmente ammandorlato. L'avventura enologica della famiglia Bosio inizia negli anni '90, nei pressi di Corte Franca, a pochi chilometri dal lago d'Iseo. È qui che dimorano i 20 ettari aziendali a vigneto, per una produzione di 120.000 bottiglie. A gestire la cantina Cesare Bosio e la sorella Laura, che affiancano ad una rigorosa conduzione agronomica, operazioni enologiche, altrettanto scrupolose, per vini decisamente ben eseguiti.
(fp)

MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Cabochon

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Monte Rossa
Proprietà: Emanuele Rabotti
Enologo: Emanuele Rabotti

Storica etichetta franciacortina, il Cabochon nasce nel 1987 e, pressoché da allora, è diventato un punto di riferimento delle bollicine della zona. La versione 2014 propone profumi di frutti bianchi maturi, con cenni agrumati, di pan brioche e vaniglia. Il sorso, appena salino, ha nel frutto la sua principale risorsa, scorrendo fragrante e cremoso fino ad un finale lungo e di nuovo agrumato. Tra i brand più affermati della Franciacorta, Monte Rossa viene fondata nel 1972 dall'imprenditore Paolo Rabotti e dalla moglie Paola ed oggi è guidata dal figlio Emanuele, affiancato da Oscar Farinetti. Conta su 70 ettari di vigna ed una produzione annua di 500.000 bottiglie.
(are)

MIRABELLA

Docg Franciacorta Nature Rosé Demetra

Vendemmia: 2015
Uvaggio: P. Nero, Chardonnay, P. Bianco
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Mirabella Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Schiavi ed altri soci
Enologo: Alessandro Schiavi, Paolo Bonardi

Il Rosé Brut Nature Demetra 2015, dal bel colore rosa cipria con riflessi ramati, propone uno spettro aromatico che va dai profumi di pane appena sfornato ai cenni di piccoli frutti rossi e alle note vanigliate. Morbido l'attacco in bocca e saporito il suo sviluppo, fino ad un finale dai tocchi ancora fruttati. Fu nel 1979 che Teresio Schiavi fondò questa realtà produttiva franciacortina, che si trova a Rodengo Saiano nel bresciano. Oggi, la cantina ottiene la sua materia prima da 45 ettari a vigneto in conduzione biologica, che consentono di produrre complessivamente 350.000 bottiglie, ed è guidata ancora Teresio insieme ai figli Alessandro e Alberto, coadiuvati da Francesco Bracchi.
(fp)

1701

Docg Franciacorta Brut Nature Rosé

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.100
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: 1701 Società Agricola
Proprietà: Silvia e Federico Stefini
Enologo: G. Salti, A. Zago, M. Benedini

Cazzago San Martino; 11 ettari di vigna, di cui 8 a Chardonnay e 3 di Pinot Nero; certificazione biodinamica nel 2016; nessun dosaggio in cantina (né aggiunta di lieviti, additivi o coadiuvati); niente prodotti fitosanitari sistemici in vigna; team scanzonato. Ecco 1701, cantina che prende il nome dal brolo aziendale che vanta quell'età, e che è nata nel 2011 per volontà dei dei fratelli Silvia e Federico. 6 sono i Franciacorta che producono, ma la loro creatività si scatena con qualche etichetta speciale. Il Brut Nature Rosé proviene dai vigneti di collina ed è un buon esempio di contrasto fra dolce e amaro, acido e salato, con la mora, il tamarindo e gli agrumi a divertire le papille gustative.
(ns)

LA GRIFFE



MOSNEL

Docg Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.300
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Mosnel
Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi

Mosnel (che da qualche anno ha omesso il prefisso "Il" nel suo nome, rimando dialettale traducibile in "sassaia" o "pietraia") è una delle più interessanti realtà franciacortine, che, specie in epoca recente, ha davvero assunto un ruolo non secondario, dimostrandosi capace di essere saldamente fra le "Maison" di riferimento del territorio, per qualità e stile delle proprie etichette. Un territorio che ha ben sfruttato il successo degli spumanti italiani, capaci ormai di conquistare con sempre maggiore fortuna anche i più importanti mercati internazionali. Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche, che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta, mentre, nel 1976, viene abbandonato il nome "Azienda Agricola Barzanò Barboglio" per l'attuale "Mosnel". A tracciare significativamente il percorso fondamentale di questa realtà l'intuito di Emanuela Barboglio, artefice di un'impresa enoica impensabile ai suoi tempi e donna pioniera nell'areale, dove nascono tra le bollicine più importanti d'Italia. Oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai suoi figli: Giulio, a capo della parte tecnica e Lucia Barzanò, impegnata nel settore marketing e comunicazione. La cantina ha a disposizione un parco vigneti di 41 ettari dai terreni caratterizzati da sedimenti morenici ricchi di scheletro (da qui il richiamo evocato dal nome aziendale) e coltivati a biologico, con le classiche varietà Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero a fare da protagoniste più il locale Erbamat (recentemente reintrodotto nell'uvaggio del Franciacorta), concentrati in un corpo unico, diviso in 18 appezzamenti, attorno alla cantina, da cui escono 250.000 bottiglie all'anno. Dal punto di vista enologico, tutti i Franciacorta aziendali fanno almeno una parte della fermentazione in legno, quest'ultimo utilizzato scegliendone attentamente età e tostatura in relazione alla tipologia del vino finale. La gamma delle etichette si articola a partire dal Franciacorta Brut, passando dal classico Satèn, per giungere all'Extra Brut "EBB" (omaggio doveroso ad Emanuela Barboglio Barzanò) e al Pas Dosé Riserva. Protagonista del nostro assaggio è invece il Pas Dosé Rosé Parosé 2016, che riposa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Al naso si succedono toni aromatici che rimandano alle rose, ai frutti di bosco e agli agrumi, con qualche lampo speziato a rifinitura. In bocca, la carbonica è ben dosata e il sorso scorre sottile e saporito, fino ad un finale persistente con una spiccata nota salina di chiusura.
(fp)



BEST BUY





BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 29,50
Azienda: Barone Pizzini Franciacorta 1870
Proprietà: Società Vitivinicola Barone Pizzini
Enologo: Leonardo Valenti

Prima azienda in Franciacorta a convertirsi a biologico, oggi Barone Pizzini vanta anche una cantina costruita secondo criteri di architettura eco-compatibili e varie certificazioni che ne attestano l'attenzione alla biodiversità e all'impronta carbonica. Qui la gestione biologica è innanzitutto un fatto culturale, che cerca di infiltrarsi in ogni aspetto della produzione. Dai 60 ettari vitati di proprietà, la cantina produce 6 vini fermi e 8 metodo classico (compreso il Tesi, uvaggio che comprende l'uva autoctona Erbamat). Questo Extra Brut Rosé 2017 sa di rosa rossa, lampone, arancia tarocco e uva spina, che si uniscono alla vaniglia e si espandono cremosi e minerali in bocca. Ormai una garanzia. **(ns)**

MARCHESE ANTINORI

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Marchesi Antinori
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Giorgio Oddi

Il Brut Rosé di casa Antinori si mostra di un bel colore rosa brillante che anticipa un profilo olfattivo dai tratti floreali con tocchi di pane appena sfornato e perlage sottile. Al palato, è fragrante e salino, cremoso e ben bilanciato, dalla progressione agrumata e dal finale che torna su note floreali. Legame antico quello fra la famiglia Antinori e le bollicine: fin dal 1905, lo storico marchio fiorentino cominciò infatti a produrre Metodo Classico a San Casciano Val di Pesa, ma è dal 1999 che ha intrapreso un'avventura diretta con le bollicine italiane, acquisendo in Franciacorta la Tenuta Montenisa, con 60 ettari coltivati a vigneto, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. **(fp)**

RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Azienda Agricola Ricci Curbastro
Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro
Enologo: Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli, Annalisa Massetti

Riccardo Ricci Curbastro ha saputo costruire un'azienda solida, tra le migliori della Franciacorta, sviluppando un percorso enologico rigoroso e convincente, che oggi conta su 27 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Il Brut Satèn 2018 passa 40 mesi sui lieviti e si rivela alla vista di un bel colore giallo paglierino, dai riflessi dorati e dal perlage fitto e sottile. Al naso, si susseguono riconoscimenti di frutti gialli, fiori bianchi e tocchi di pasticceria e lievito. In bocca, il sorso è cremoso e ben misurato, morbido all'attacco, più sapido e articolato nello sviluppo, chiudendo con un finale avvolgente e dai rimandi ancora fruttati. **(fp)**

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Contadi Castaldi
Proprietà: famiglia Moretti
Enologo: Gian Luca Uccelli

Si riconferma di piacevole beva il Satèn: intenso aromaticamente con rimandi ai fiori di acacia, al limone e alla menta, la 2018 in bocca ha un sorso cremoso e sapido, dal finale ampio con lampi di dolcezza. Contadi Castaldi nasce nel 1987, affiancando Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1978. L'azienda conta su 174 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve provenienti da viticoltori selezionati nel territorio. Mantiene, questo brand, il suo volto giovane, scanzonato e creativo, benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una consolidata realtà franciacortina. **(fp)**

VINTAGE



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Anna Maria Clementi Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola
Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo, famiglia Zanella
Enologo: Stefano Capelli

Il Dosaggio Zero Anna Maria Clementi Riserva 2010 possiede impatto olfattivo raffinato che rimanda a cenni floreali e fruttati, con tocchi di erbe aromatiche, burro e cenni balsamici. Il perlage fitto e persistente, che dona al sorso un'ariosa cremosità, modella un sorso fragrante e salino dai richiami fruttati, che si stemperano soltanto in un finale tendenzialmente roccioso. Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito di Maurizio Zanella, che imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, quando soltanto pochi "pionieri" seppero compiere la medesima scelta. Ma a Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti nella costruzione del successo della Franciacorta. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su 245 ettari di vigneto a biologico (per una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza). **(are)**

L'OUTSIDER



SPENSIERATA

Docg Franciacorta Brut Nature

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Cristian Zaninelli
Proprietà: Cristian e Sara Zaninelli
Enologo: Gabriele Bonalumi

Spensierata è un augurio che si sono fatti Cristian e Sara Zaninelli, quando hanno deciso di fondare la loro azienda agricola. Era il 2008 ed erano anche in attesa della loro prima figlia (oggi sono quattro): tutto quel nuovo inizio messo insieme volevano affrontarlo cercando di "volare leggeri", alla Italo Calvino, senza farsi schiacciare dalle preoccupazioni e permettendo a tutti di unirsi a quello spirito. Ortaggi, frutta, olivi e quindi olio, fiori e un progetto di accoglienza si uniscono alla coltivazione della vite, in una gestione che si ispira alla filosofia biodinamica. Sono 16 gli ettari di vigna che curano, suddivisi in una decina di piccole particelle, sparse in 7 comuni franciacortini. In cantina (ultimata nel 2019) vinificano separatamente le parcelle simili, cercando di preservarne le peculiarità pedo-climatiche. I loro sforzi confluiscono in 3 etichette a Chardonnay (Satèn, Brut Nature e Brut), a cui a breve si aggiungeranno un Blanc de Noirs e una Riserva. Il Brut Nature ha una intensità gialla gradevolmente dolce di frutta tropicale, crema pasticcera, melone, caprifoglio che in bocca si diffonde cremoso, minerale e dal finale ammandorlato. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA FLABACCO

VIA UMBERTO I, 3 - ADRO (BS)

Ad Adro, ai piedi della torre merlata che ritroviamo stilizzata nello stemma della denominazione Franciacorta, si trova l'Enoteca Flabacco (tel. +39 030 7998228), di proprietà di Flavio Signoroni che non solo rende un doveroso omaggio, con una offerta articolatissima, ai vini locali, ma spazia con perizia e originalità fra molte delle migliori etichette nazionali e non solo:

COSA VENDE

Sottimano, Barbaresco Pajoré 2019 - € 71,00
Raffinato Nebbiolo dallo stile deciso e riconoscibile

Agripunica, Isola dei Nuraghi Barrua 2018 - € 35,00
Rosso sardo dal profilo generoso e avvolgente

Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2020 - € 24,00
Vino bolgherese "entry level" ma decisamente ben eseguito

Château Marsyas, Wine of Lebanon Bekaa Valley B-Qā 2017 - € 34,00
Tutte le suggestioni dell'enologia libanese

Federico Graziani, Terre Siciliane Mareneve 2019 - € 43,00
Originale blend siciliano di Riesling, Traminer, Grecanico, Chenin e Carricante

Cantina di Terlano, Alto Adige Vorberg 2019 - € 31,00
Baluardo quasi insuperabile della tecnicalità enologica altoatesina

Etienne Sauzet, Puligny Montrachet Pr Cru Haume de Blagny 2018 - € 157,00
Una delle denominazioni borgognone più raffinate

Domaine Vacheron, Sancerre Chambrates 2018 - € 84,00
Tutta la carica territoriale del Sauvignon francese

Ca' del Bosco, Curtefranca Chardonnay 2017 - € 70,00
Chardonnay ben profilato e dal gusto morbido e appagante

Bruno Paillard, Champagne Dosage Zero - € 71,00
Verticalità e fragranza sono le sue doti principali

COSA CONSIGLIA

Monte Rossa, Franciacorta Brut Blanc de Blancs P.R. - € 26,00
Marchio storico della denominazione franciacortine

Bosio, Franciacorta Extra Brut Boschedor 2016 - € 38,00
Spumante ben eseguito e dai toni aromatici intensi

Lo Sparviere, Franciacorta Dosaggio Zero 2013 - € 34,00
Gustoso e reattivo, questo spumante stilisticamente impeccabile

Fratelli Berlucchi, Franciacorta Nature 2018 - € 30,00
Deciso nei profumi quanto gustoso e scorrevole nel sorso

Ca' del Bosco, Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2017 - € 55,00
Un vero e proprio monumento della denominazione franciacortina

Elisabetta Abrami, Franciacorta Extra Brut Blanc de Noirs 2016 - € 34,00
Un Pinot Noir in purezza, tipologia più rara in Franciacorta

Barone Pizzini, Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore 2011 - € 50,00
Buone sensazioni da uno spumante prodotto da una cantina votata al biologico

Berlucchi, Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana 2010 - € 60,00
Berlucchi, Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana 2010 - € 60,00

San Cristoforo, Franciacorta Brut 2015 - € 25,00
Vino ben eseguito e di bell'impatto aromatico

Ferghettina, Franciacorta Pas Dosé 33 Riserva 2013 - € 42,00
Uno spumante sempre ben eseguito che non delude mai

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 130.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Bellavista
Proprietà: Francesca Moretti
Enologo: Francesca Moretti, Mattia Vezzola

Il Franciacorta Brut Teatro alla Scala è lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera, a cui Bellavista si sente particolarmente vicina. Nasce infatti nel 2004, nell'anno della Prima dopo il più profondo intervento di restauro dell'edificio storico dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, lo stretto rapporto tra il teatro milanese e la cantina di Erbusco, simbolo del successo della Franciacorta, che ha creato una collezioni di spumanti, da annate eccezionali, dedicati proprio al Teatro alla Scala. Il Brut in questione è ottenuto da uve provenienti esclusivamente da viti di età superiore ai 25 anni. Una parte del mosto è fermenta in barrique per 7 mesi, mentre la restante in acciaio. La fermentazione in bottiglia è svolta secondo il Metodo Classico e l'affinamento sui lieviti dura 36 mesi. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, impreziosita da un fine perlage, la versione 2016 profuma di crosta di pane, pesca, fiori bianchi e miele con tocchi agrumati a rifinitura. In bocca, il vino è cremoso e intrigante, grazie ad un perfetto incrocio tra fragranza, morbidezza ed effervescenza. **(fp)**

LA SORPRESA



CENTINARI

Docg Franciacorta Brut Satèn Ardea Herodias

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.040
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Centinari
Proprietà: Paola Togni
Enologo: Cesare Ferrari

L'azienda con sede a Cazzago San Martino è davvero giovane, muovendo i suoi primi passi nell'articolato scenario franciacortino a partire dal 2018. A guidarla c'è Paola Togni, insieme ai figli Elisa e Andrea e Centinari, il nome scelto per questa realtà produttiva, è il cognome della madre di Paola. Quattro le tipologie attualmente in produzione: Franciacorta, Satèn, Rosé e Millesimato e proprio quest'ultimo, nella versione 2018, l'anno d'esordio aziendale è il protagonista del nostro assaggio. Il nome Ardea Herodias del Brut Satèn rimanda a quello dell'airone azzurro maggiore, dal piumaggio grigio ardesia che a sua volta suggerisce il colore delle montagne e delle acque del territorio da cui proviene: i vigneti di natura morenica tra Erbusco, Adro e Cazzago. Ottenuto da Chardonnay in purezza, riposa sui suoi lieviti per oltre 34 mesi. Dal perlage persistente e abbondante, propone uno spettro olfattivo fragrante che si muove tra tocchi agrumati, cenni di frutta secca e lampi speziati. In bocca, il sorso è fragrante e continuo con carbonica ben dosata e finale lungo e deciso. **(fp)**



Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

TEMPUS NON FUGIT

Franco Ziliani è stato un personaggio fondamentale dell'Italia del vino e, dopo la sua scomparsa 7 mesi or sono, il tempo davvero non è "fuggito". È stato pionieristico il suo contributo che ha dato il "la" alla nascita della Franciacorta e che lo ha trasformato in vero e proprio "padre fondatore" di quell'areale. Enologo determinato ed imprenditore vulcanico, Franco Ziliani ha realizzato il sogno di creare vini spumanti italiani di qualità, al livello della grande tradizione francese. Fu così che nel 1955, giovane tecnico chiamato dal conte Guido Berlucchi a Palazzo Lana in Borgonato per risolvere problemi di stabilità dei vini allora prodotti nella tenuta, propose la rivoluzionaria idea di spumantizzarli. Finalmente nel 1961 nacquero le prime 3.300 bottiglie di "Pinot di Franciacorta", il "germe" di quello che sarebbe diventato uno dei punti di riferimento per le bollicine italiane. Assaggiato in occasione di questa edizione dei Quaderni di WineNews, il Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva 2010 - dalle sensazioni olfattive ampie e dalla grande pulizia gustativa - è proprio per questo tangibile riprova del lavoro di Ziliani e vero e proprio simbolo, perché con il suo nome omaggia la dimora adiacente alle cantine, dove fu scritto il destino di tutto un territorio. Oggi, la Franciacorta mostra con confortante solidità un percorso di crescita stilistico e qualitativo ben leggibile anche attraverso le nostre monografie precedenti sulla Franciacorta (2018 - 2019 - 2020 - 2021) e agli assaggi di questa ultima dove aumentano le cantine da segnalare: da Bonfadini a Villa Franciacorta, da Fratelli Berlucchi a Mantì, da Santa Lucia a Antica Fratta a Lo Sparviere.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA QUATTRO ROSE

VIA CASTELLO 27/B - ROVATO (BS)

Tel: +39 030 723027
Sito Web: quattrorose.it

L'Osteria "Quattro Rose" di Rovato si definisce "vineria con cucina", per la particolare attenzione all'offerta della sua cantina (concentrata prima di tutto sulle bollicine franciacortine), ed è oggi guidata da Arber Troci. La cucina propone ricette tipiche della tradizione locale ma anche piatti ispirati da materie prime esclusive, come, per esempio la carne di fassona piemontese, acciughe del Cantabrico, salmone selvaggio dell'Alaska, Pluma di maiale iberico, caviale e tartufo bianco quando arriva la stagione giusta. Tornando ai piatti più tradizionali nel menù troviamo il risotto al Franciacorta e tartufo nero; il Casoncello bresciano tradizionale al burro versato e salvia; gli spaghettone alle sarde di Montisola del Lago d'Iseo con crumble di pane aromatizzato al limone, ma anche, servite "appese" come vuole la tradizione con dadini di polenta.

(fp)

LA TOP 5 DELLE "DUE COLOMBE"

1° **Andrea Arici,** **Franciacorta Zero Uno s. a. - € 40,00**
Buona freschezza aromatica e gusto intrigante per questo dosaggio zero

2° **Ca' del Bosco,** **Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2017 - € 60,00**
Un vero e proprio "mostro sacro" della Franciacorta

3° **Bellavista,** **Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016 - € 60,00**
Raffinata interpretazione dedicata ad un tempio della cultura

4° **Cavalleri,** **Franciacorta Brut Nature Blanc de Blancs s. a. - € 45,00**
Tutte le suggestioni più affascinanti dello Chardonnay spumantizzato

5° **Enrico Gatti,** **Franciacorta Brut Satèn 2018 - € 45,00**
Buona esecuzione complessiva per questa tipologia tutta franciacortina

IL BUONO DEL TERRITORIO



PESCE DEL LAGO D'ISEO

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE ONLUS CLARABELLA
VIA CREMIGNANE 12/B
ISEO (BS)

Tel: +39 030 9821041
Sito Web: www.agroitticaclarabella.it

Varietà e sapore caratterizzano l'offerta ittica del lago di Iseo. Protagonista principale è la tinca, ma c'è anche l'agone, meglio conosciuto come "sardina" e presidio Slow Food (con la "sardina essiccata del lago d'Iseo"). E poi il pesce persico, la trota, il cavedano, il vairone, il luccio, la carpa, il carpione e il gambero di lago. Quello del pesce d'acqua dolce è un mondo ancora da scoprire per i gourmet e per gli chef. Uno dei suoi maggiori sostenitori è stato Vittorio Fusari, prematuramente scomparso, che poteva aprire il suo ristorante in una grande metropoli nazionale o internazionale e che invece decise di restare nella sua terra, fra la Franciacorta e l'Iseo. Qui Fusari ha come "sdoganato" il pesce di lago facendolo diventare protagonista dei suoi menu, riprendendo le ricette tradizionali per proiettarle nel futuro ed esaltando l'offerta dell'acqua, straordinaria nella sua essenzialità, insieme alla forza della tradizione come il pesce essiccato, capace di dare risorse ai pescatori anche quando il lago è meno pescoso. Accanto ai pescatori che ancora sono presenti sul Lago d'Iseo, c'è l'Agroittica Clarabella, cooperativa sociale che comprende anche un agriturismo con ristorante, un frantoio e una cantina e dove viene impiegato anche il lavoro di persone con fragilità psichiche, attraverso un modello sociale tutto votato all'inclusione. Con l'attività del laboratorio ittico, ha incentrato il suo core business sui prodotti marinati, affumicati, essiccati e sott'olio, per sostenere la pesca locale e valorizzare il pesce e la gastronomia d'acqua dolce.

(fp)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Consorzio per la tutela del Franciacorta

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 © 2000/2019 www.winenews.it







