

# ★ Vini & liquori ★

Fresco, lucente, Soave  
Il drink  
di primavera



Il mangiarbere  
La cucina barese

Alberto Zaccone

ANDAR  
PER VINI

## in Franciacorta

Sulle colline moreniche del lago d'Iseo, in provincia di Brescia, si producono un Pinot bianco, un Rosso e uno Spumante brut. Sono vini ottimi, ancora poco conosciuti.

La Franciacorta è una ridente zona collinare in provincia di Brescia, a sud del lago d'Iseo, tra i fiumi Mella ed Oglio. Qui si producono vini DOC di molto pregio, ancora poco noti: Rosso, Pinot bianco e Spumante brut.

### Come ci si arriva

Dall'autostrada Milano/Venezia, esci al casello di Rovato. Subito a sinistra, segui le indicazioni per Iseo: la

strada ti porta attraverso i vigneti, fino al cuore della Franciacorta: Corte Franca (attenzione però: non troverai un paese con questo nome; in realtà il comune è formato da quattro frazioni separate: Colombaro, Nigoline, Timoline e Borgonato).

In alternativa all'autostrada, prendi la statale n. 11: fra Palazzolo sull'Oglio e Brescia, puoi deviare su una qualunque delle strade che portano in Franciacorta.

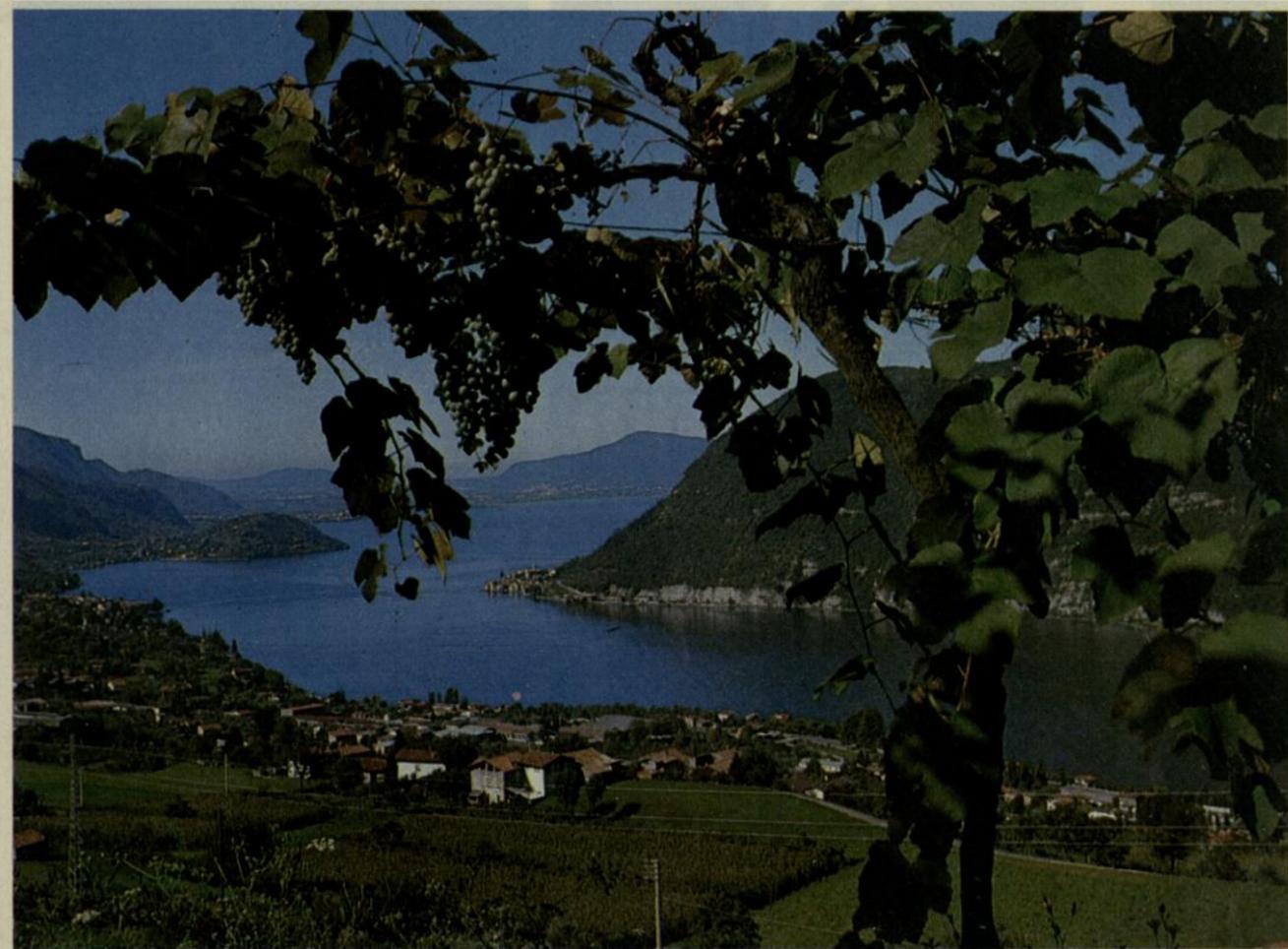
### La storia

Il nome Franciacorta deriva probabilmente da certi possedimenti religiosi esenti da imposte, oppure da Franca Contea, espressione in uso nel Settecento per indicare territori affrancati da tasse o balzelli.

Meno attendibile, ma più pittoresca, la versione di Gabriele Rosa: Franciacorta dalla frase: «Andatevene Francesi, che qui la Franza la sarà curta», pronunciata durante l'insurrezione popolare che scacciò le truppe angioine dalle colline bresciane, vent'anni prima dei Vespri siciliani.

La vite è coltivata su queste colline fino dall'epoca etrusca, grazie alle favorevoli condizioni di clima e terreno. Pier De' Crescenzi testimonia che nel '400: «...le colline di Franciacorta, di Gussago e di Cellatica erano coperte dai vigneti».

I vitigni di allora erano comunque molto diversi dagli attuali; le nuove varietà, selezionate in modo da adattarsi alle caratteristiche del territorio, sono state introdotte solo da qualche decennio.



## Franciacorta

e 7‰. È un vino che si distingue per le sue doti di freschezza ed eleganza; va bevuto giovane, perché la sua struttura non gli consente una prolungata conservazione (diciamo entro due anni dalla vendemmia). A tavola si abbina agli antipasti magri e ai piatti a base di pesce (preferibilmente d'acqua dolce, e non troppo grassi). Va servito a 10-12°C con bottiglia aperta al momento, e va mantenuto in bottiglie coricate in cantine fresche e buie.

Sempre fra i bianchi, eccellente ma molto raro è il **Pinot grigio** (etichettato come «vino da tavola»). Ha colore paglierino lucido con riflessi cinerini su trasparenza ramata; il profumo fresco e fragrante con ricordi di muschio e di fiori di mandorlo; sapore secco senza eccessi, sapido ed armonico. Il tenore d'alcol è sugli 11,5° e l'acidità oscilla intorno al 6‰. È un vino di notevole eleganza, che va bevuto giovane. Si abbina agli antipasti, ai frutti di mare e ai pesci, oltre che alle carni bianche fredde. Va bevuto a 10°-12°C, con bottiglia aperta al momento, e si conserva in bottiglie coricate.

Il **Rosso di Franciacorta** deriva da una base di cabernet franc (40-50%), con aggiunte di barbera (20-30%), merlot (10-15%), e nebbiolo (15-25%). Nell'uvaggio, cabernet e merlot danno morbidezza e fragranza, mentre barbera e nebbiolo conferiscono nerbo e struttura. Il vino giovane ha colore rubino con riflessi violacei, profumo vinoso erbaceo e fragrante, e sapore secco, pieno e fruttato, con netto sentore di fieno maturo. Ha buon nerbo, stoffa e razza. La persistenza aromatica è lunga e bene espressa.

In questa fase, il vino è ottimo per lessi e umidi, da bere a temperatura di cantina con bottiglia aperta al mo-



Il vigneto di Franciacorta ha origine piuttosto recente: le varietà d'uva oggi coltivate sono state introdotte solo da qualche decennio, selezionate in base alle caratteristiche di clima e terreno. Le foto sono state gentilmente fornite dal Consorzio vini bresciani D.O.C.

mento. Nel tempo, il colore tende al granato, con sfumature mattone; il profumo diventa etereo ed elegante, pur mantenendo una piccola traccia dell'aroma primario, e il sapore si fa più armonico e completo, con netto fondo amarognolo. Il Rosso di Franciacorta invecchiato è adatto per gli arrostiti di carni bianche e la cacciagione (in particolare, lo spiedo e gli uccelletti alla bresciana), servito a 20°C con bottiglia aperta da qualche minuto. L'alcolicità minima è di 11°, e l'acidità va da 5 a 7‰. Il limite di invecchiamento consentito è di 5-6 anni. Le bottiglie vanno conservate coricate in cantine fresche e buie.

Dalle stesse uve del Rosso, con diversa vinificazione, si ottiene il **Rosato**. Ha colore rosato brillante, fresco profumo d'erba tagliata, gradevolmente vinoso, e sapore secco ma morbido, fragrante, con netto fondo amarognolo. L'alcolicità è di 11,5° e l'acidità sul 6‰. È un vino da tavola, da bere giovane ed è indicato per antipasti all'italiana e carni bianche. Va conservato in bottiglie coricate in cantine fresche e buie.

Da ultimo lo **Spumante**. Deriva da uve pinot bianco, grigio o nero, per fermentazione in grandi recipienti, o in bottiglie con metodo classico champenois. Ha colore paglierino

brillante con trasparenza verdolina, vivace spuma bianca e perlage a grana fine e continua; il profumo è delicato e fresco, di molta finezza; il sapore è secco e sapido, molto armonico, pulito ed elegante. Ha nerbo vivo, stoffa salda e ottima razza. La sensazione d'aroma permane giustamente a fine bocca. L'alcolicità minima è di 11,5°, e l'acidità di 6-7‰. Come tutti gli spumanti secchi, si può abbinare a un gran numero di piatti, dagli antipasti alle pietanze, ma non ai dessert (è anche ottimo vino aperitivo). Va bevuto a 7-8°C e dev'essere conservato in bottiglie coricate in cantine fresche e buie. Non è bene invecchiarlo: quando esce dalla cantina è al punto ottimale per il consumo.

### I vignaiuoli

Andar per vini in Franciacorta non è difficile: i controlli sono severi, e i produttori, per solito, seri. In più, sulla porta di molte cantine compare l'emblema del Consorzio dei vini bresciani a D.O.C. — un castello stilizzato bordato di rosso — con la dizione di «Cantina raccomandata»: significa che lì è possibile l'acquisto diretto del vino.

Indico comunque i vignaiuoli che ritengo migliori, secondo i vari tipi di vino. **Pinot di Franciacorta**: si trova in vendita quasi esclusivamente l'ultima annata, che è stata ottima, al prezzo di 1200-1400 lire. Segnalo in primis l'azienda agricola dei fratelli Berlucchi, a Cortefranca (tel. 030/984239), in una splendida villa dove si conser-

vano magnifici affreschi (oltre al Pinot Bianco sono ottimi il Rosso e il raro Pinot grigio).

Non distante, a Nigoline, sorge il palazzo dei Monti della Corte (tel. 030/984108), le cui vigne danno solo uve bianche; il loro Pinot è davvero notevole.

Segnalo poi: a Coccaglio, l'Azienda vinicola Montorfano (dove c'è anche un piacevole Rosso; tel. 030/721541), l'Azienda agricola dei Fratelli Lenza (tel. 030/721175), e l'azienda agricola Castellino di Sebastiano Bonomi (tel. 030/721015); a Colombaro l'Azienda agricola dell'Avv. Carlo Barboglio (che fa anche un pregevole Rosso; tel. 030/984159); ad Erbusco, l'Azienda agricola Giovanni Uberti (anche per il Rosso; tel. 030/726015); a Timoline, l'Azienda agricola Bersi Serlini; (tel. 030/984245). **Rosso di Franciacorta**: si trovano in vendita soprattutto le ultimissime annate, a prezzi variabili, da 1.200 a 1.600 lire secondo invecchiamento. Giudizio sulle annate: 1975 ottima; 1976 discreta; 1977 buona; 1978 ottima; 1979 ottima, ancora in corso di maturazione.

In particolare, segnalo l'Azienda agricola Luigi Lancini di Adro (tel. 030/735005); buona è poi l'Azienda agricola Longhi De Carli di Erbusco (che fa anche un buon Rosato; tel. 030/726002).

Meritano inoltre citazione: a Monticello Brusati, l'Azienda agricola Villa di Alessandro Bianchi (anche Pinot; tel. 030/653486); a Coccaglio

l'Azienda agricola Lorenzo Faccoli (tel. 030/722761); a Timoline, l'Azienda agricola Pizzini Piomarta (tel. 030/984136); a Colombaro, l'Azienda agricola Giacomo Ragnoli (anche Pinot; tel. 030/984160); a Villaerbosco, l'Azienda agricola Solari Bandoni (tel. 030/726032); a Bornato di Cazzago S. Martino, l'Azienda agricola Monterossa di Paola Rovetta (tel. 030/725006); a Gussago la Cooperativa vitivinicola Cellatica-Gussago (che fa anche un buon Cellatica DOC, uvaggio di schiava, barbera, marzemino e incrocio Terzi; tel. 030/2770365). **Spumante brut di Franciacorta**: sono in vendita le ultime annate, ritenute ottime, a prezzi variabili fra 3.300 e 3.800 lire per lo spumante metodo Charmat, e fra 4.500 e 5.500 lire per quello metodo classico Champenois.

Per lo spumante champenois, segnalo l'Azienda agricola Cà del Bosco di Erbusco, proprietà di Annamaria Clementi Zanella, (l'azienda produce anche un buon Pinot e un Rosso; tel. 030/726196).

Per lo spumante in grandi recipienti, è buona l'Azienda agricola «Il Mosnel» dei Barzanò Barboglio, in Camignone (le cantine producono anche un pregevole Pinot «tranquillo»; tel. 030/653117).

Segnalo inoltre; l'Azienda agricola Monterossa di Bornato; l'Azienda agricola «Villa» di Monticelli Brusati; la Vinicola Montorfano e i Fratelli Lenza di Coccaglio.

Alberto Zaccone

